



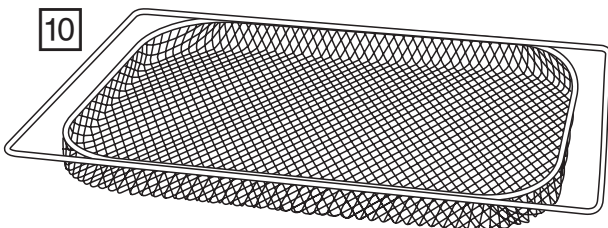
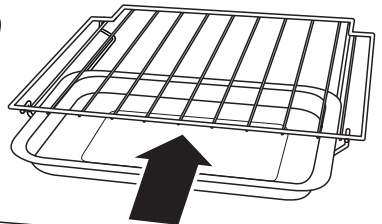
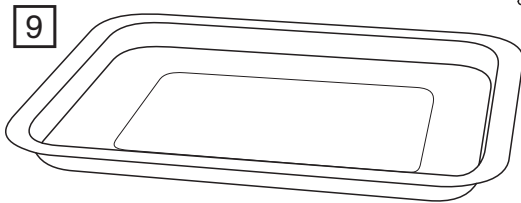
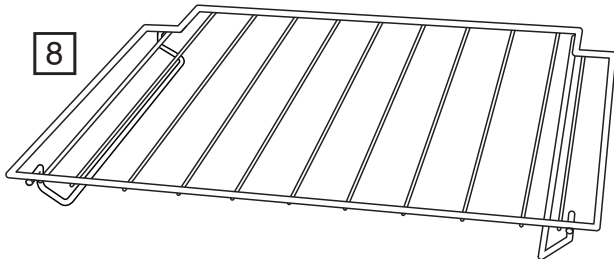
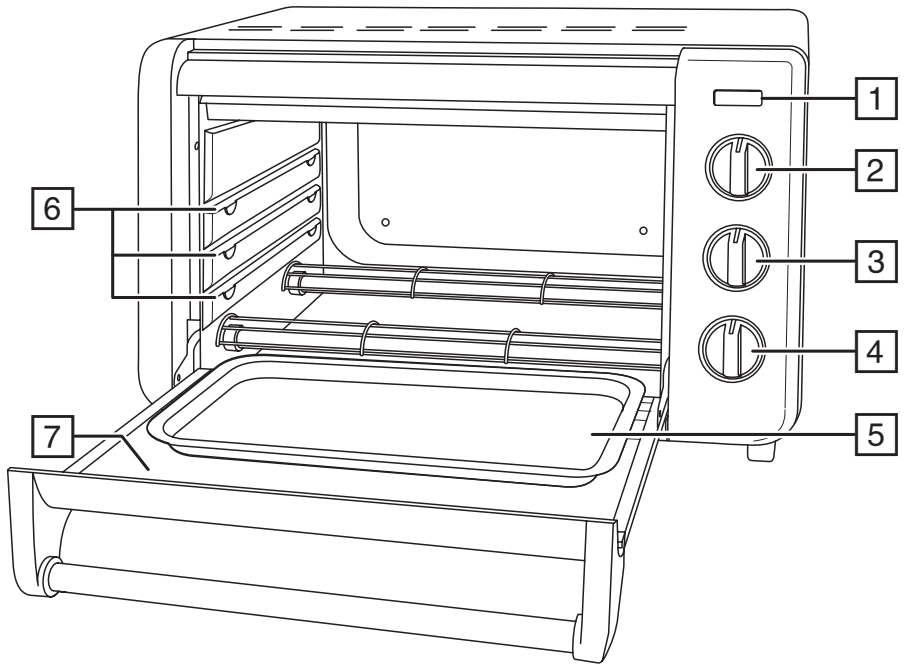
Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

26680-56

 www.russellhobbs.com

- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- UA
- AE



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and cable out of reach of children under 8.

Don't connect the appliance via a timer or remote control system.

Food can burn. Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials and watch it while in use.

Do not leave the appliance unattended while it is in use.

 The surfaces of the appliance will get hot. Residual heat will keep the surfaces hot after use.

Remove, empty and clean the crumb tray regularly. Do not use without the crumb tray fitted.

If the cable is damaged, return the appliance, to avoid hazard.

Don't use the appliance for any purpose other than those described in these instructions.

In the event of food flare up, keep the door closed and unplug the appliance.

 Do not immerse in any liquid.

HOUSEHOLD USE ONLY

- Do not use outdoors.
- Always use the appliance's handles or use oven gloves as some parts will be hot.
- Route the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- Unplug the appliance when not in use and always allow it to completely cool before cleaning and storing.
- Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or anything similar.
- NEVER use the open glass door as a shelf to rest food on as this can cause the oven to tip over.

PARTS

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. Light | 6. Shelf supports |
| 2. Temperature/Cooking function control | 7. Glass door |
| 3. Timer 1 - Warm/Bake/Grill/Air fry | 8. Wire shelf |
| 4. Timer 2 - toast | 9. Bake pan/drip tray |
| 5. Crumb tray | 10. Air fry mesh rack |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash the removable parts in warm soapy water, rinse well, drain, and air dry.

Leave enough space (150 mm) around the unit to allow heat to flow without damage to adjacent cabinets and walls.

Your oven may smoke a little the first time you use it. This is normal and will soon disappear.

GENERAL OPERATION

TO TURN ON

1. For cooking functions, use the Temperature/Cooking function control to select a temperature, or cooking mode (**toast, airfry, grill**). Next, select a cooking time using Timer 1, or select the 'stay on' setting.
2. For toasting, set the Temperature/Cooking function control to the '**toast**' setting. Next, select the toast shade using Timer 2.



TO TURN OFF

- Rotate the timers to the '**O**' position and the Temperature/Cooking function control to the '**min**' position.

IMPORTANT INFORMATION

- This appliance gets hot. When in use, always use oven gloves or pot holders when touching any outer or inner surface of the appliance.
 - You must set the timer or use the 'stay on' setting for the toaster oven to function.
 - Be sure food or the baking dish does not come within 40 mm of the top heating elements.
 - Fit the bake pan/drip tray as required below greasy or fatty foods. Food should not extend beyond the edges of the tray to avoid drippings from falling onto the heating elements where it may cause smoke and be difficult to clean.
-

TOASTING

1. Set the Temperature/Cooking function control to the **toast** position.
 2. Open the door and insert the wire shelf in the bottom slot.
 3. Place items to be toasted directly onto the wire shelf and close the door.
 4. Turn Timer 2 clockwise to the middle () and then clockwise or counterclockwise to set the desired toast shade (.
 5. The light will come on and remain on until the toasting cycle is complete.
 - NOTE: Watch the toast to ensure the desired level of browning is obtained. The Timer 2 control can be adjusted to extend or reduce the toasting time, or moved to the off (**O**) position at any time.
 6. When the toast cycle is complete, there will be an audible signal. The light will turn off.
 7. Using oven gloves, open the door and slide the shelf outward, just far enough to remove the food.
 8. Unplug appliance when not in use.
 - NOTE: The Timer 2 control must be set for the toaster oven to operate.
-

GRILLING

- When grilling, preheat for 5 minutes. For optimal results use top shelf position. Be sure food or baking dish does not come within 40 mm of the top heating element.
1. Set temperature selector knob to **grill**.
 2. Set the Timer 1 control to 20 then turn it clockwise or counterclockwise to the desired cooking time. Select **stay on** to cook longer than 60 minutes or to control cooking time manually. The light will come on and remain on until the cooking is complete.

- NOTE: You must set the Timer 1 to a time or to the **stay on** setting for the oven to function.
- 3. Once the oven is preheated, open the door and insert the food. Close the door.
- 4. If you have set a time, there will be an audible signal once cooking is complete. The oven will turn off and the light will go out. If you are not using the timer (**stay on**) you must manually turn the appliance off once cooking is finished to your satisfaction.
- 5. Using oven gloves, open the door and slide the wire shelf outward, just far enough to remove the food.
- 6. Unplug appliance when not in use.

AIR FRY

Air Fry technology uses high intensity hot air which browns and crisps the food with little or no oil. Use the suggested cooking times shown in the table below or follow the recommended cooking guidelines on the product. Remember that air frying is different from conventional oven cooking so you may need to adjust the cooking time to achieve the best results.

NOTE: it is not necessary to preheat the oven for air frying.

NOTE: Arrange the food in a single layer on the mesh rack for the best results.

1. Place the food onto air fry mesh rack
 2. Open the door and slide the air fry mesh rack into the middle or lower position.
 3. Set the Temperature/Cooking function control to the **airfry** position
 4. Set the Timer 1 control to 20 then turn it clockwise or counterclockwise to the desired cooking time. Select **stay on** to cook longer than 60 minutes or to control cooking time manually. The light will come on and remain on until the cooking is complete.
- NOTE: You must set the Timer 1 to a time or to the **stay on** setting for the oven to function.
5. If you have set a time, there will be an audible signal once cooking is complete. The oven will turn off and the light will go out. If you are not using the timer (**stay on**) you must manually turn the appliance off once cooking is finished to your satisfaction.
 6. Using oven gloves, open the door and slide the rack outward, just far enough to remove the food.
- NOTE: Clean out the crumb tray frequently when using the air fry setting.
7. Unplug the appliance when not in use.

SUGGESTED AIRFRY COOKING TIMES

The following times should be used purely as a guide. Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more. Cook poultry, pork, burgers, etc., until the juices run clear.

Food	Quantity/Weight	Time (minutes)
FROZEN		
Chicken nuggets	24 max.	10-14 or until cooked through
Chicken strips	14 max.	15-20 or until cooked through
Fish fingers	16 max.	10-14 or until cooked through
Breaded onion rings	500 g max.	10-14 or until golden brown
Potato croquettes	20 max.	12-18 or until golden brown
Potato wedges	600 g max.	14-18 or until golden brown
Sweet potato fries	400 g max.	10-14 or until golden brown
French-fries	400 g max.	10-14 or until golden brown
Chunky chips	800 g max.	20-25 or until golden brown
Pizza		10-16. Rotate 180° halfway through cooking for even cooking

Food	Quantity/Weight	Time (minutes)
FRESH		
Chips	550 g max.	22-27 or until browned and crisp
Potato wedges	600 g max.	20-25 or until browned and crisp
Sweet potato chips	500 g max.	17-22 or until browned and crisp

BAKING

For best results, when baking or cooking, always preheat the oven for at least 10 minutes at the desired temperature setting. For optimal results use the middle or lower shelf position.

This oven has been designed to cook quickly and efficiently. Please inspect your items earlier than the prescribed cook time for a conventional oven to ensure that are not overcooked.

1. Set the Temperature/Cooking function control to the temperature required.
2. Set the Timer 1 control to 20 then turn it clockwise or counterclockwise to the desired cooking time. Select **stay on** to cook longer than 60 minutes or to control cooking time manually. The light will come on and remain on until the cooking is complete.
 - NOTE: You must set the Timer 1 to a time or to the **stay on** setting for the oven to function.
3. Once the oven has preheated, open the door and insert the food. Close the door.
4. If you have set a time, there will be an audible signal once cooking is complete. The oven will turn off and the light will go out. If you are not using the timer (**stay on**) you must manually turn the appliance off once cooking is finished to your satisfaction.
5. Using oven gloves, open the door and slide the rack outward, just far enough to remove the food.
6. Unplug appliance when not in use.

CARE AND MAINTENANCE

1. Clean the glass door with a damp cloth or sponge dipped in warm to hot soapy water. Do not use a spray glass cleaner. Wipe clean with a soap free damp cloth to remove residual suds and streaks from the glass.
2. Wash the wire rack in warm to hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Wash the bake pan/drip tray/air fry mesh rack in warm to hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. If any food is baked onto the wire rack or bake pan/drip tray/air fry mesh rack, soak in warm to hot soapy water for 1 hour before cleaning. Use a sponge or soft cleaning brush to remove stains. Rinse and dry thoroughly.
5. Clean the exterior with a damp cloth.

CRUMB TRAY

1. When the device is cool enough to touch safely, slide out the crumb tray.
2. Dispose of crumbs and wipe tray with a damp cloth. Dry thoroughly before refitting.

RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Schließen Sie das Gerät nicht über einen Timer oder über Fernsteuerung an.

Lebensmittel können Feuer fangen. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen entflammaren Materialien und achten Sie auf den sich in Verwendung befindlichen Grill. Behalten Sie den Toaster im Auge, solange er noch heiß ist.

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

 Die Oberfläche des Geräts erhitzt sich. Die Restwärme hält die Oberfläche nach dem Gebrauch warm.

Das Krümelblech sollte regelmäßig entfernt, geleert und gereinigt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, ohne das Krümelblech vorher eingesetzt zu haben.

Falls das Kabel beschädigt ist, tauschen Sie das Gerät um, um Gefahren zu vermeiden.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zu den in diesen Anweisungen beschriebenen Zwecken.

Im Falle, dass Lebensmittel Feuer fangen, halten Sie die Tür geschlossen und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

 Nicht in Flüssigkeiten tauchen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Nutzen Sie stets die Griffe des Geräts oder Ofenhandschuhe während des Gebrauchs, da einige Geräteteile heiß werden.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht übersteht und niemand darüber stolpern kann oder hängen bleibt.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird, und lassen Sie es vor der Reinigung und Aufbewahrung stets vollständig abkühlen.
- Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Backofen: Papier, Pappe, Plastik oder Ähnliches.
- Nutzen Sie die offene Glastür NIEMALS als Ablage für Speisen, da dies zum Umkippen des Backofens führen kann.

BESTANDTEILE

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Lampe | 6. Einschubebenen |
| 2. Regler für Temperatur/Zubereitungsart | 7. verglaste Tür |
| 3. Zeitschaltuhr 1 - Aufwärmen/Backen/Grillen/
Heißluftfritteuse | 8. Backblech/Fettpfanne |
| 4. Zeitschaltuhr 2 - Toasten | 9. Gitterrost |
| 5. Krümelblech | 10. Heißluft-Frittierkorb |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie die herausnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie gut ab, lassen Sie das Wasser abtropfen und die Teile an der Luft trocknen.

Lassen Sie um das Gerät herum ausreichend Platz (150 mm), damit die Hitze zirkulieren kann, ohne angrenzende Schränke und Wände zu beschädigen.

Beim erstmaligen Gebrauch des Ofens kann es zu leichter Qualmbildung kommen. Das ist ganz normal und wird in Kürze nicht mehr der Fall sein.

ALLGEMEINER BETRIEB

GERÄT EINSCHALTEN

1. Für die verschiedenen Zubereitungsarten können Sie mithilfe des Reglers für die Temperatur/Zubereitungsart die Temperatur oder die Zubereitungsmethode (**toast** (Toasten), **airfry** (Heißluftfritteuse), **grill** (Grillen)) einstellen. Stellen Sie anschließend die Zubereitungszeit mithilfe der Zeitschaltuhr 1 ein oder wählen Sie die Einstellung ‚stay on‘ (Dauerbetrieb).
2. Stellen Sie zum Toasten den Regler für die Temperatur/Zubereitungsart auf ‚**toast**‘. Stellen Sie anschließend den Bräunungsgrad mithilfe der Zeitschaltuhr 2 ein.

GERÄT AUSSCHALTEN

- Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die ‚**O**‘ Position und den Regler für die Temperatur/Zubereitungsart auf die ‚**min**‘ Position.

WICHTIGE INFORMATION

- Dieses Gerät erhitzt sich stark. Verwenden Sie bei laufendem Betrieb stets Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie äußere oder innere Flächen des Geräts berühren.
- Sie müssen die Zeitschaltuhr einstellen oder die ‚**stay on**‘-Funktion (Dauerbetrieb) verwenden, damit die Toasteinstellung des Backofens funktioniert.
- Achten Sie darauf, dass zwischen Speisen oder Backformen und den oberen Heizelementen ein Abstand von mindestens 40 mm besteht.
- Schieben Sie bei Bedarf das Backblech/die Fettpfanne unter fettige Speisen. Die Lebensmittel sollten nicht über den Rand der Pfanne hinausragen, damit kein Fett auf die Heizelemente tropft, was zu Qualmbildung führt und die Reinigung erschwert.

TOASTEN

1. Stellen Sie den Regler für die Temperatur/Zubereitungsart auf die **Toast**-Position.
2. Öffnen Sie die Tür und schieben Sie den Gitterrost in den untersten Einschub.
3. Legen Sie die zu toastenden Speisen direkt auf den Gitterrost und schließen Sie die Tür.
4. Drehen Sie die Zeitschaltuhr 2 im Uhrzeigersinn bis zur Mitte (☒) und anschließend im oder entgegen dem Uhrzeigersinn, um den gewünschten Bräunungsgrad einzustellen (☒☒☒).
5. Die Lampe leuchtet auf und bleibt solange an, bis der Röstvorgang abgeschlossen ist.

- HINWEIS: Überprüfen Sie den Röstvorgang regelmäßig, um sich zu vergewissern, dass der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Der Regler für die Zeitschaltuhr 2 kann verstellt werden, um die Röstzeit zu verlängern oder zu verkürzen, oder jederzeit auf die Aus-Position (O) gestellt werden.
- 6. Sobald der Röstvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein hörbares Signal. Die Lampe erlischt.
- 7. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um die Tür zu öffnen und den Rost herauszuziehen, gerade weit genug, dass Sie die Speisen herausnehmen können.
- 8. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Betrieb ist.
- HINWEIS: Der Regler für die Zeitschaltuhr 2 muss eingestellt sein, damit der Toaster funktioniert.

GRILLEN

- Lassen Sie das Gerät für die Grillfunktion 5 Minuten vorheizen. Nutzen Sie für eine optimale Zubereitung den obersten Einschub. Achten Sie darauf, dass zwischen Speisen oder Backformen und den oberen Heizelementen ein Abstand von mindestens 40 mm besteht.
- 1. Stellen Sie den Regler für die Temperatúrauswahl auf **Grill**.
- 2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr 1 auf 20 und drehen Sie sie anschließend im oder entgegen dem Uhrzeigersinn, um die gewünschte Zubereitungszeit einzustellen. Für eine Zubereitungszeit von mehr als 60 Minuten oder zur manuellen Regelung der Zubereitungszeit, wählen Sie **Stay on**. Die Lampe leuchtet auf und bleibt solange an, bis die Zubereitung abgeschlossen ist.
- HINWEIS: Sie müssen die Zeitschaltuhr 1 auf eine Zeit einstellen oder die **Stay on**-Funktion verwenden, damit der Backofen funktioniert.
- 3. Sobald der Backofen vorgeheizt ist, öffnen Sie die Tür und legen Sie die Speisen hinein. Schließen Sie die Tür.
- 4. Sobald die Zubereitung nach der von Ihnen eingestellten Zeit abgeschlossen ist, ertönt ein hörbares Signal. Der Backofen wird ausgeschaltet und die Lampe erlischt. Haben Sie die Zeitschaltuhr nicht verwendet (stay on), müssen Sie das Gerät manuell ausschalten, sobald Sie die Zubereitung für abgeschlossen halten.
- 5. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um die Tür zu öffnen und den Rost herauszuziehen, gerade weit genug, dass Sie die Speisen herausnehmen können.
- 6. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Betrieb ist.

HEIßLUFTFRITTEUSE (AIR FRY)

Bei der Heißluft-Technologie werden Speisen durch heiße Luft, die das Gerät sehr schnell aufheizt, knusprig zubereitet und das ohne oder mit nur wenig Öl. Halten Sie sich an die in der unten aufgeführten Tabelle vorgeschlagenen Garzeiten oder befolgen Sie die auf dem Produkt angegebenen Zubereitungsempfehlungen. Bitte bedenken Sie, dass sich die Zubereitung mit Heißluft von der herkömmlichen Zubereitung im Backofen unterscheidet, so dass Sie für eine optimale Zubereitung möglicherweise die Garzeiten anpassen müssen.

HINWEIS: Es ist nicht erforderlich, den Backofen vorzuheizen, wenn Sie die Funktion für die Heißluftfritteuse verwenden wollen.

HINWEIS: Verteilen Sie für eine optimale Zubereitung die Speisen so im Grillkorb, dass sie nicht übereinanderliegen.

1. Legen Sie die Speisen in den Heißluft-Frittierkorb.
2. Öffnen Sie die Tür und schieben Sie den Heißluft-Frittierkorb (**air fry**) in den mittleren oder unteren Einschub.
3. Stellen Sie den Regler für die Temperatur/Zubereitungsart auf die Heißluft-Position.
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr 1 auf 20 und drehen Sie sie anschließend im oder entgegen dem Uhrzeigersinn, um die gewünschte Zubereitungszeit einzustellen. Für eine Zubereitungszeit von mehr als 60 Minuten oder zur manuellen Regelung der Zubereitungszeit, wählen Sie **Stay on**. Die Lampe leuchtet auf und bleibt solange an, bis die Zubereitung abgeschlossen ist.

- HINWEIS: Sie müssen die Zeitschaltuhr 1 auf eine Zeit einstellen oder die **Stay on**-Funktion verwenden, damit der Backofen funktioniert.
5. Sobald die Zubereitung nach der von Ihnen eingestellten Zeit abgeschlossen ist, ertönt ein hörbares Signal. Der Backofen wird ausgeschaltet und die Lampe erlischt. Haben Sie die Zeitschaltuhr nicht verwendet (**stay on**), müssen Sie das Gerät manuell ausschalten, sobald Sie die Zubereitung für abgeschlossen halten.
 6. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um die Tür zu öffnen und den Rost herauszuziehen, gerade weit genug, dass Sie die Speisen herausnehmen können.
 - HINWEIS: Entleeren Sie das Krümelblech regelmäßig, wenn Sie die Heißluft-Funktion verwenden.
 7. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Betrieb ist.

EMPFOHLENE GARZEITEN MIT HEISSLUFT

Die folgenden Zeitangaben sollten ausschließlich zu Ihrer Orientierung dienen. Vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass die Speisen gar sind. Sind Sie sich nicht ganz sicher, lassen Sie die Speisen etwas länger garen. Geflügel, Schweinefleisch, Burger usw. sollten Sie solange garen, bis der Fleischsaft klar ist.

Zutaten	Menge/Gewicht	Zeit (Minuten)
GEFROREN		
Chicken Nuggets	24 max.	10-14 oder bis sie gar sind
Hähnchenbruststreifen	14 max.	15-20 oder bis sie gar sind
Fischstäbchen	16 max.	10-14 oder bis sie gar sind
gebackene Zwiebelringe	500 g max.	10-14 oder bis sie goldbraun sind
Kartoffelkroketten	20 max.	12-18 oder bis sie goldbraun sind
Kartoffelspalten	600 g max.	14-18 oder bis sie goldbraun sind
Süßkartoffel-Pommes	400 g max.	10-14 oder bis sie goldbraun sind
Pommes Frites	400 g max.	10-14 oder bis sie goldbraun sind
Steakhouse Pommes Frites	800 g max.	20-25 oder bis sie goldbraun sind
Pizza		10-16. Für eine gleichmäßige Zubereitung nach der Hälfte der Zubereitungszeit um 180° wenden
FRISCH		
Pommes Frites	550 g max.	22-27 oder bis sie knusprig braun sind
Kartoffelspalten	600 g max.	20-25 oder bis sie knusprig braun sind
Süßkartoffel-Pommes	500 g max.	17-22 oder bis sie knusprig braun sind

BACKEN

Für eine ideale Zubereitung lassen Sie beim Backen oder Kochen den Backofen stets mindestens 10 Minuten auf der gewünschten Temperaturstufe vorheizen. Nutzen Sie für eine optimale Zubereitung den mittleren oder unteren Einschub.

Dieser Backofen ist für eine schnelle und effiziente Zubereitung konzipiert. Bitte überprüfen Sie die Speisen, noch bevor die vorgegebene Garzeit für einen herkömmlichen Backofen abgelaufen ist, und vergewissern Sie sich, dass sie nicht zerkochen.

1. Stellen Sie den Regler für die Temperatur/Zubereitungsart auf die vorgegebene Temperatur.
2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr 1 auf 20 und drehen Sie sie anschließend im oder entgegen dem Uhrzeigersinn, um die gewünschte Zubereitungszeit einzustellen. Für eine Zubereitungszeit von mehr als 60 Minuten oder zur manuellen Regelung der Zubereitungszeit, wählen Sie **Stay on**. Die Lampe leuchtet auf und bleibt solange an, bis die Zubereitung abgeschlossen ist.

- HINWEIS: Sie müssen die Zeitschaltuhr 1 auf eine Zeit einstellen oder die **Stay on**-Funktion verwenden, damit der Backofen funktioniert.
- 3. Sobald der Backofen vorgeheizt ist, öffnen Sie die Tür und legen Sie die Speisen hinein. Schließen Sie die Tür.
- 4. Sobald die Zubereitung nach der von Ihnen eingestellten Zeit abgeschlossen ist, ertönt ein hörbares Signal. Der Backofen wird ausgeschaltet und die Lampe erlischt. Haben Sie die Zeitschaltuhr nicht verwendet (**stay on**), müssen Sie das Gerät manuell ausschalten, sobald Sie die Zubereitung für abgeschlossen halten.
- 5. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, um die Tür zu öffnen und den Rost herauszuziehen, gerade weit genug, dass Sie die Speisen herausnehmen können.
- 6. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Betrieb ist.

PFLEGE UND WARTUNG

1. Reinigen Sie die verglaste Tür mit einem feuchten Tuch oder einem Schwamm, den Sie in warmes bis heißes Seifenwasser getaucht haben. Verwenden Sie keinen Glasreiniger in der Sprühflasche. Wischen Sie die Tür mit einem seifenfreien feuchten Tuch ab, um Seifenreste und Streifen vom Glas zu entfernen.
2. Reinigen Sie den Gitterrost mit warmem bis heißem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie ihn gründlich ab.
3. Reinigen Sie das Backblech/die Fettpfanne/den Heißluft-Frittierkorb mit warmem bis heißem Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie alles gründlich ab.
4. Sind Speisen auf dem Gitterrost oder dem Backblech/der Fettpfanne/dem Heißluft-Frittierkorb festgebacken, weichen Sie das Ganze vor der Reinigung in warmem bis heißem Seifenwasser eine Stunde lang ein. Entfernen Sie die Verschmutzungen mithilfe eines Schwamms oder einer weichen Reinigungsbürste. Spülen und trocknen Sie alles gründlich ab.
5. Reinigen Sie die äußeren Flächen mit einem feuchten Tuch.

KRÜMELBLECH

1. Sobald das Gerät lange genug abgekühlt ist, dass Sie es gefahrlos berühren können, ziehen Sie das Krümelblech heraus.
2. Entsorgen Sie die Krümel und wischen Sie das Blech mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie es vor der erneuten Montage gründlich ab.

RECYCLING



Um negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch gefährliche Stoffe zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien immer an einer offiziellen Recyclingstelle.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Veillez à ne pas connecter l'appareil via une minuterie ou un système de télécommande.

Les aliments peuvent brûler. N'utilisez pas l'appareil à côté ou au-dessous de rideaux ou d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant son utilisation.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.

 Les surfaces de l'appareil vont s'échauffer. La chaleur résiduelle permet de maintenir les surfaces chaudes après utilisation.

Retirez, videz et nettoyez régulièrement le bac à miettes. N'utilisez pas l'appareil sans le bac à miettes.

Si le câble est endommagé, retournez l'appareil afin d'éviter tout risque.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.

En cas de flambée des aliments, maintenez la porte fermée et débranchez l'appareil.

 Ne pas plonger dans un liquide.

USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Utilisez toujours les poignées de l'appareil ou utilisez des gants de cuisine car certaines pièces peuvent être très chaudes.
- Cheminez le câble de sorte qu'il ne dépasse pas et qu'il ne soit pas possible d'être pris dans le câble ou de trébucher.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laissez-le toujours refroidir complètement avant de le nettoyer et de le ranger.
- Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- Veillez à ne pas placer les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique ou tout autre matériau similaire.
- N'utilisez EN AUCUN CAS la porte vitrée ouverte comme étagère pour y déposer les aliments, car cela pourrait faire basculer le four.

PIÈCES

- | | |
|---|--|
| 1. Lampe | 6. Supports pour grille |
| 2. Contrôle de température/fonction de cuisson | 7. Porte vitrée |
| 3. Minuterie 1 - Chaud/Cuisson/Gril/Friture à air chaud | 8. Plaque de cuisson/Plateau d'égouttage |
| 4. Minuterie 2 - toast | 9. Clayette |
| 5. Bac à miettes | 10. Grille pour friture à air chaud |



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse, rincez-les bien, égouttez-les et séchez-les à l'air. Laissez suffisamment d'espace (150 mm) autour de l'appareil pour permettre à la chaleur de circuler sans endommager les armoires et les murs adjacents.

Votre four peut dégager un peu de fumée lors de la première utilisation. C'est un phénomène normal qui disparaîtra rapidement.

FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

MISE SOUS TENSION

1. Pour les fonctions de cuisson, utilisez la commande de la fonction Température/Cuisson pour sélectionner une température, ou un mode de cuisson (**toast**, **airfry** (friture à air chaud), **grill** (grill)). Sélectionnez ensuite un temps de cuisson à l'aide de la Minuterie 1, ou sélectionnez l'option « stay on » (maintien de la température).
2. Pour le grillage, réglez le contrôle de la fonction Température/Cuisson sur le réglage « **toast** ». Sélectionnez ensuite le degré de grillage en utilisant la Minuterie 2.

MISE HORS TENSION

- Faites pivoter les minuteriers sur la position « **O** » et le contrôle de la fonction Température/Cuisson sur la position « **min** ».

INFORMATIONS IMPORTANTES

- Cet appareil peut devenir très chaud. Lors de l'utilisation de l'appareil, utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous touchez une surface extérieure ou intérieure de l'appareil.
- Vous devez régler la minuterie ou utiliser le réglage « **stay on** » (maintien de la température) pour activer la fonction de grille-pain du four.
- Assurez-vous que les aliments ou le plat de cuisson ne se trouvent pas à moins de 40 mm des éléments chauffants supérieurs.
- Veillez à placer la plaque de cuisson/le plateau d'égouttage sous les aliments gras ou les aliments à forte teneur en matières grasses. Les aliments ne doivent pas dépasser les bords du plateau pour éviter que des gouttes ne tombent sur les éléments chauffants où elles pourraient provoquer de la fumée et être difficiles à nettoyer.

GRILLAGE

1. Pour le grillage, réglez le contrôle de la fonction Température/Cuisson sur le réglage **toast**.
2. Ouvrez la porte et insérez le clayette dans la rainure inférieure.
3. Placez les aliments à griller directement sur la clayette et fermez la porte.
4. Faites pivoter la Minuterie 2 dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage du milieu (🕒), puis dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour régler le degré de grillage souhaité (🍞🍞🍞).
5. Le voyant s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que le cycle de grillage soit terminé.

- REMARQUE : Observez le toast pour vous assurer d'obtenir le niveau de grillage souhaité. La commande de la Minuterie 2 peut être réglée pour prolonger ou réduire le temps de grillage, ou être déplacée vers la position d'arrêt (**O**) à tout moment.
 - 6. Lorsque le cycle de grillage est terminé, un signal sonore retentit. Le voyant s'éteint.
 - 7. Ouvrez la porte en utilisant des gants de cuisine et faites glisser la clayette vers l'extérieur, juste assez pour retirer les aliments.
 - 8. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - REMARQUE : La commande de la Minuterie 2 doit être réglée de façon à ce que la fonction de grillage du four puisse fonctionner.
-

GRIL

- Pour utiliser la fonction de gril, préchauffez le four pendant 5 minutes. Pour un résultat optimal, utilisez la position supérieure de la clayette. Assurez-vous que les aliments ou le plat de cuisson ne se trouvent pas à moins de 40mm de l'élément chauffant supérieur.
 - 1. Réglez le bouton de sélection de la température sur **grill** (gril).
 - 2. Réglez la commande de la Minuterie 1 sur 20, puis faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour obtenir le temps de cuisson souhaité. Sélectionnez le réglage **stay on** (maintien de la température) pour un temps de cuisson supérieur à 60 minutes ou pour contrôler manuellement le temps de cuisson. Le voyant s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
 - REMARQUE : Vous devez régler la Minuterie 1 sur une durée ou utiliser le réglage **stay on** (maintien de la température) pour activer le fonctionnement du four.
 - 3. Lorsque le four est préchauffé, ouvrez la porte et introduisez les aliments. Fermez la porte.
 - 4. Si vous avez réglé une durée, un signal sonore retentira une fois la cuisson terminée. Le four s'éteindra et le voyant s'éteindra également. Si vous n'utilisez pas la fonction (**stay on** - maintien de la température) de la minuterie, vous devez éteindre manuellement l'appareil une fois la cuisson terminée à votre satisfaction.
 - 5. Ouvrez la porte en utilisant des gants de cuisine et faites glisser la clayette vers l'extérieur, juste assez pour retirer les aliments.
 - 6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
-

FRITURE À AIR CHAUD (AIR FRY)

La technologie Air Fry ou de friture à air chaud utilise de l'air chaud à haute intensité qui fait brunir les aliments et les rend croustillants avec très peu ou pas d'huile. Utilisez les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous ou suivez les directives de cuisson recommandées pour le produit. N'oubliez pas que la friture à air chaud est différente de la cuisson au four classique et que vous devrez peut-être ajuster le temps de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

REMARQUE : il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour utiliser la fonction de friture à air chaud.

REMARQUE : Disposez les aliments en une seule couche sur le grillage pour obtenir les meilleurs résultats.

1. Placez les aliments sur la grille pour friture à air chaud.
2. Ouvrez la porte et faites glisser la grille pour friture à air chaud dans la position centrale ou inférieure.
3. Réglez le contrôle de la fonction Température/Cuisson sur la position de friture à air chaud (**air fry**).
4. Réglez la commande de la Minuterie 1 sur 20, puis faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour obtenir le temps de cuisson souhaité. Sélectionnez le réglage **stay on** (maintien de la température) pour un temps de cuisson supérieur à 60 minutes ou pour contrôler manuellement le temps de cuisson. Le voyant s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
- REMARQUE : Vous devez régler la Minuterie 1 sur une durée ou utiliser le réglage **stay on** (maintien de la température) pour activer le fonctionnement du four.



5. Si vous avez réglé une durée, un signal sonore retentira une fois la cuisson terminée. Le four s'éteindra et le voyant s'éteindra également. Si vous n'utilisez pas la fonction (**stay on** - maintien de la température) de la minuterie, vous devez éteindre manuellement l'appareil une fois la cuisson terminée à votre satisfaction.
6. Ouvrez la porte en utilisant des gants de cuisine et faites glisser la clayette vers l'extérieur, juste assez pour retirer les aliments.
 - REMARQUE : Nettoyez fréquemment le bac à miettes lorsque vous utilisez la fonction de friture à air chaud.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS POUR LA FRITURE À AIR CHAUD

Les temps suivants doivent être utilisés à titre purement indicatif. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de les servir. Si vous êtes dans le doute, faites-les cuire un peu plus longtemps. Faites cuire la volaille, le porc, les hamburgers, etc., jusqu'à ce que le jus soit clair.

Aliment	Quantité/Poids	Temps (minutes)
PRODUITS SURGELÉS		
Nuggets de poulet	24 max.	10-14 ou jusqu'à cuisson complète
Lanières de poulet	14 max.	15-20 ou jusqu'à cuisson complète
Fish-sticks	16 max.	10-14 ou jusqu'à cuisson complète
Anneaux d'oignon panés	500 g max.	10-14 ou jusqu'à ce que l'aliment soit brun doré
Croquettes de pommes de terre	20 max.	12-18 ou jusqu'à ce que l'aliment soit brun doré
Quartiers de pommes de terre	600 g max.	14-18 ou jusqu'à ce que l'aliment soit brun doré
Frites de patate douce	400 g max.	10-14 ou jusqu'à ce que l'aliment soit brun doré
Frites	400 g max.	10-14 ou jusqu'à ce que l'aliment soit brun doré
Grosses frites	800 g max.	20-25 ou jusqu'à ce que l'aliment soit brun doré
Pizza		10-16. Faire pivoter de 180° à mi-cuisson pour une cuisson uniforme
PRODUITS FRAIS		
Frites	550 g max.	22-27 ou jusqu'à ce que l'aliment soit doré et croustillant
Quartiers de pommes de terre	600 g max.	20-25 ou jusqu'à ce que l'aliment soit doré et croustillant
Frites de patate douce	500 g max.	17-22 ou jusqu'à ce que l'aliment soit doré et croustillant

CUISSON

Pour des résultats optimaux de cuisson, préchauffez toujours le four pendant au moins 10 minutes à la température souhaitée. Pour des résultats optimaux, utilisez la position centrale ou inférieure pour la clayette. Ce four a été conçu pour une cuisson rapide et efficace. Veuillez vérifier les aliments avant le temps de cuisson prescrit pour un four conventionnel afin de vous assurer qu'ils ne sont pas trop cuits.

1. Réglez le contrôle de la fonction Température/Cuisson sur la température souhaitée.
2. Réglez la commande de la Minuterie 1 sur 20, puis faites-la pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour obtenir le temps de cuisson souhaité. Sélectionnez le réglage **stay on** (maintien de la température) pour un temps de cuisson supérieur à 60 minutes ou pour contrôler manuellement le temps de cuisson. Le voyant s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.

- REMARQUE : Vous devez régler la Minuterie 1 sur une durée ou utiliser le réglage **stay on** (maintien de la température) pour activer le fonctionnement du four.
- 3. Lorsque le four est préchauffé, ouvrez la porte et introduisez les aliments. Fermez la porte.
- 4. Si vous avez réglé une durée, un signal sonore retentira une fois la cuisson terminée. Le four s'éteindra et le voyant s'éteindra également. Si vous n'utilisez pas la fonction (**stay on** - maintien de la température) de la minuterie, vous devez éteindre manuellement l'appareil une fois la cuisson terminée à votre satisfaction.
- 5. Ouvrez la porte en utilisant des gants de cuisine et faites glisser la clayette vers l'extérieur, juste assez pour retirer les aliments.
- 6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1. Nettoyez la porte vitrée avec un chiffon ou une éponge humide trempé dans de l'eau savonneuse tiède à chaude. N'utilisez pas de spray nettoyant pour vitres. Essuyez avec un chiffon humide sans savon pour éliminer les traces et les traînées résiduelles sur le verre.
2. Lavez la clayette dans de l'eau savonneuse tiède à chaude. Rincez-la et séchez-la consciencieusement.
3. Lavez la plaque de cuisson, le bac d'égouttage et la grille pour friture à air chaud dans de l'eau savonneuse tiède à chaude. Rincez-la et séchez-la consciencieusement.
4. Si des aliments sont cuits sur la clayette ou sur la plaque de cuisson/le bac d'égouttage/la grille pour friture à air chaud, faites tremper ces éléments dans de l'eau savonneuse tiède à chaude pendant 1 heure avant de les nettoyer. Utilisez une éponge ou une brosse de nettoyage douce pour enlever les taches. Rincez et séchez consciencieusement.
5. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon humide.

BAC À MIETTES

1. Lorsque l'appareil est suffisamment froid pour être touché sans danger, extrayez le plateau à miettes.
2. Jetez les miettes et essuyez le plateau avec un chiffon humide. Séchez consciencieusement avant de le remettre en place.

RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.

Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Sluit het apparaat niet via een timer- of een afstandsbedieningsysteem aan.

Voedsel kan verbranden. Gebruik het apparaat niet bij of onder gordijnen of andere brandbare materialen en gebruik hem alleen onder toezicht.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.

 De oppervlakken van het apparaat zullen heet worden. De restwarmte houdt na gebruik de oppervlakken warm.

Verwijder, leeg en reinig de kruimellade regelmatig. Niet gebruiken zonder de kruimellade.

Als de kabel beschadigd is, moet u het apparaat terugsturen om gevaar te voorkomen.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan degene die in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven.

Houd de deur dicht als het voedsel in brand vliegt en haal de stekker uit het stopcontact.

 Niet onderdampelen in een vloeistof.

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

- Niet buiten gebruiken.
- Gebruik altijd de handgrepen van het apparaat of gebruik ovenwanten, aangezien sommige delen heet kunnen zijn.
- Leg het snoer zo dat het niet hangt en er niet over gestruikeld kan worden.
- Koppel het apparaat los wanneer het niet in gebruik is en laat het altijd volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- Plaats de volgende materialen niet in de oven: papier, karton, plastic of iets dergelijks.
- Plaats op de open glazen deur NOOIT voedsel, omdat hierdoor de oven kan kantelen.

ONDERDELEN

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Lampje | 6. Inschuifrails |
| 2. Temperatuur-/Bakfunctieregeling | 7. Glazen deur |
| 3. Timer 1 - Opwarmen / Bakken / Grill / Lucht frituren | 8. Bakpan/Drupbakje |
| 4. Timer 2 - Roosteren | 9. Bakrooster |
| 5. Kruimellade | 10. Rooster lucht frituren |

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Was de verwijderbare delen in een warm sopje, spoel goed af, laat uitdruppen en laat aan de lucht drogen. Laat voldoende ruimte (150 mm) vrij rond de oven om warmte af te voeren zodat de aangrenzende kasten en muren niet worden beschadigd.

Het is mogelijk dat uw oven een beetje rook wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal en houdt snel op.

ALGEMEEN GEBRUIK

INSCHAKELEN

1. Gebruik voor de bakfuncties de Temperatuur-/Bakfunctieregeling om een temperatuur of bakfunctie te selecteren (**toast** (roosteren) , **airfry** (luchtfrituren), **grill** (grill)). Selecteer vervolgens een baktijd met Timer 1, of selecteer de instelling **'stay on'** (ingeschakeld houden).
2. Om te roosteren, zet u de Temperatuur-/Bakfunctieregeling op de instelling **'toast'**. Selecteer vervolgens de gewenste bruiningsgraad met behulp van Timer 2.



UITSCHAKELEN

- Draai de timers naar de stand **'O'** en de Temperatuur-/Bakfunctieregeling naar de stand **'min'**.

BELANGRIJKE INFORMATIE

- Dit apparaat wordt heet. Gebruik tijdens het gebruik van het apparaat altijd ovenwanten of pannenlap wanneer u een buiten- of binnenoppervlak van het apparaat aanraakt.
- U moet de timer instellen of de instelling **stay on** gebruiken om de oven te laten werken.
- Zorg ervoor dat het voedsel of de ovenschaal verder dan 40 mm van de bovenste verwarmingselementen is verwijderd.
- Plaats de bakvorm/drupbak zoals vereist onder vet voedsel. Voedsel mag niet verder reiken dan de randen van de bak om te voorkomen dat er druppels op de verwarmingselementen terecht komen, wat kan leiden tot rookontwikkeling en moeilijk te reinigen oppervlakken.

ROOSTEREN

1. Stel de Temperatuur-/Bakfunctieregeling op de stand **'toast'**.
2. Open de deur en plaats het rooster in de onderste gleuf.
3. Leg het voedsel dat u wilt roosteren op het rooster en sluit de deur.
4. Draai timer 2 rechtsom naar het midden  en vervolgens rechts- of linksom om de gewenste bruiningsgraad  in te stellen.
5. Het lampje gaat aan en blijft branden totdat de roostercyclus voltooid is.
 - OPMERKING: Controleer de toast om ervoor te zorgen dat de gewenste bruiningsgraad wordt bereikt. Timer 2 kan worden aangepast om de roostertijd te verlengen of verkorten, of op elk gewenst moment in de stand Uit (**O**) worden geplaatst.
6. Als de roostercyclus is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Het lampje wordt uitgeschakeld.
7. Met ovenwanten, open de deur en schuif de plank naar buiten, net ver genoeg om het voedsel uit de oven te halen.
8. Ontkoppel het apparaat wanneer u het niet gebruikt.
 - OPMERKING: De Timer 2-regeling moet zijn ingesteld om de oven te laten werken.

GRILLEN

- Verwarm 5 minuten voor om te grillen. Gebruik voor optimale resultaten het bovenste rooster. Zorg ervoor dat het voedsel of de ovenschaal verder dan 40 mm van het bovenste verwarmingselement is verwijderd.



1. Zet de temperatuurkeuzeknop op **grill**.
2. Zet de timer 1 op 20 en draai deze vervolgens linksom of rechtsom tot de gewenste kooktijd. Selecteer **stay on** om langer dan 60 minuten te bakken of om de baktijd handmatig te regelen. Het lampje gaat aan en blijft branden totdat het bakken voltooid is.
 - OPMERKING: U moet Timer 1 instellen of de instelling **stay on** gebruiken om de oven te laten werken.
3. Zodra de oven is voorverwarmd, open u de deur en plaatst u het voedsel erin. Sluit de deur.
4. Als u een tijd hebt ingesteld, hoort u een geluidssignaal zodra het bakken is voltooid. De oven en het lampje gaan uit. Als u de timer (**stay on**) niet gebruikt, moet u het apparaat handmatig uitschakelen zodra het bakken is voltooid.
5. Met ovenwanten, open de deur en schuif het rooster naar buiten, net ver genoeg om het voedsel uit de oven te halen.
6. Ontkoppel het apparaat wanneer u het niet gebruikt.

LUCHTFRITUREN (AIR FRY)

Air Fry-technologie maakt gebruik van hete lucht met hoge intensiteit die het voedsel bruin of knapperig maakt, met weinig of geen olie. Gebruik de voorgestelde kooktijden in de onderstaande tabel of volg de aanbevolen richtlijnen op het product. Vergeet niet dat luchtfrituren verschilt van een conventionele bereiding in de oven, u moet dus mogelijk de bereidingstijd aanpassen om de beste resultaten te bereiken.

OPMERKING: het is niet nodig om de oven voor te verwarmen om te luchtfrituren.

OPMERKING: Voor het beste resultaat legt u het voedsel in een enkele laag op het rooster.

1. Plaats het voedsel op het rooster voor luchtfrituren
2. Open de deur en schuif het rooster voor luchtfrituren in de middelste of onderste positie.
3. Stel de Temperatuur-/Bakfunctieregeling op de stand '**Airfry**'
4. Zet de timer 1 op 20 en draai deze vervolgens linksom of rechtsom tot de gewenste kooktijd. Selecteer **stay on** om langer dan 60 minuten te bakken of om de baktijd handmatig te regelen. Het lampje gaat aan en blijft branden totdat het bakken voltooid is.
 - OPMERKING: U moet Timer 1 instellen of de instelling **stay on** gebruiken om de oven te laten werken.
5. Als u een tijd hebt ingesteld, hoort u een geluidssignaal zodra het bakken is voltooid. De oven en het lampje gaan uit. Als u de timer (**stay on**) niet gebruikt, moet u het apparaat handmatig uitschakelen zodra het bakken is voltooid.
6. Met ovenwanten, open de deur en schuif het rooster naar buiten, net ver genoeg om het voedsel uit de oven te halen.
 - OPMERKING: Reinig de kruimellade regelmatig wanneer u de stand Luchtfrituren gebruikt.
7. Ontkoppel het apparaat wanneer u het niet gebruikt.

AANBEVOLEN AIRFRY-BEREIDINGSTIJDEN

De volgende tijden dienen uitsluitend als gids te worden gebruikt. Controleer of het voedsel gaar is voordat u het serveert. Als u twijfelt, gaar het dan een beetje langer. Bak gevogelte, varkensvlees, hamburgers, enz. tot de sappen helder zijn.

Voedsel	Aantal/Gewicht	Tijd (minuten)
BEVROREN		
Kipnuggets	24 max.	10-14 of totdat het gaar is
Reepjes kip	14 max.	15-20 of totdat het gaar is
Vissticks	16 max.	10-14 of totdat het gaar is
Gepaneerde uienringen	500 g max.	10-14 of tot goudbruin

Voedsel	Aantal/Gewicht	Tijd (minuten)
Aardappelkroketten	20 max.	12-18 of tot goudbruin
Aardappelpartjes	600 g max.	14-18 of tot goudbruin
Frietjes van zoete aardappel	400 g max.	10-14 of tot goudbruin
Frites	400 g max.	10-14 of tot goudbruin
Dikke chips	800 g max.	20-25 of tot goudbruin
Pizza		10-16. Halverwege 180° draaien voor gelijkmatig bereiding
FRIS		
Frites	550 g max.	22-27 of tot bruin en knapperig
Aardappelpartjes	600 g max.	20-25 of tot bruin en knapperig
Zoete aardappelchips	500 g max.	17-22 of tot bruin en knapperig

BAKKEN

Voor de beste resultaten, verwarm de oven gedurende minstens 10 minuten voor op de gewenste temperatuurinstelling. Voor de beste resultaten, gebruik de middelste of onderste stand voor het rooster. Deze oven is ontworpen om snel en efficiënt te bakken. Controleer het bereide product eerder dan de voorgeschreven bereidingstijd om ervoor te zorgen dat het niet te gaar is.

1. Stel de Temperatuur-/Bakfunctieregeling op de gewenste temperatuur.
2. Zet de timer 1 op 20 en draai deze vervolgens linksom of rechtsom tot de gewenste kooktijd. Selecteer **stay on** om langer dan 60 minuten te bakken of om de baktijd handmatig te regelen. Het lampje gaat aan en blijft branden totdat het bakken voltooid is.
 - OPMERKING: U moet Timer 1 instellen of de instelling **stay on** gebruiken om de oven te laten werken.
3. Zodra de oven is voorverwarmd, opent u de deur en plaatst u het voedsel erin. Sluit de deur.
4. Als u een tijd hebt ingesteld, hoort u een geluidssignaal zodra het bakken is voltooid. De oven en het lampje gaan uit. Als u de timer (**stay on**) niet gebruikt, moet u het apparaat handmatig uitschakelen zodra het bakken is voltooid.
5. Met ovenwanten, open de deur en schuif het rooster naar buiten, net ver genoeg om het voedsel uit de oven te halen.
6. Ontkoppel het apparaat wanneer u het niet gebruikt.

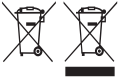
ZORG EN ONDERHOUD

1. Reinig de glazen deur met een vochtige doek of spons gedrenkt in warm tot heet zeepwater. Gebruik geen reinigingsmiddel speciaal voor glas. Veeg schoon met een zeepvrije, vochtige doek om het achtergebleven schuim en strepen van het glas te verwijderen.
2. Was het rooster in warm tot heet zeepwater. Spoel het af en laat het grondig drogen.
3. Maak de bakpan / lekbak / luchtbakrooster in warm tot heet zeepwater schoon. Spoel ze af en maak ze grondig droog.
4. Als er voedsel op het rooster of de bakpan / lekbak / rooster voor luchtfrituren wordt gebakken, laat u het 1 uur in warm tot heet zeepwater weken voordat u het schoonmaakt. Gebruik een spons of zachte reinigingsborstel om vlekken te verwijderen. Spoel ze af en maak ze grondig droog.
5. Maak de buitenkant van de oven met een vochtige, zachte doek schoon.

KRUIMELLADE

1. Wanneer de oven voldoende is afgekoeld om veilig aan te raken, schuift u de kruimellade eruit.
2. Verwijder de kruimels en veeg de lade af met een vochtige doek. Grondig laten drogen alvorens opnieuw te plaatsen.

RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.



Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza, e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Non collegare l'apparecchio mediante un sistema a timer o a controllo a distanza.

Il cibo può bruciarsi. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tende o altri materiali combustibili e controllarlo durante l'uso.

Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.

 Le superfici dell'apparecchio diventeranno calde. Il calore residuo mantiene le superfici calde dopo l'uso.

Rimuovere, svuotare e pulire il vassoio delle briciole regolarmente. Non utilizzare senza aver montato il vassoio delle briciole.

Se il cavo è danneggiato, restituire l'apparecchio, per evitare pericoli.

Non usare l'apparecchio per altri scopi se non quelli per i quali è stato progettato, di seguito descritti in questo manuale di istruzioni.

Se il cibo si infiamma, tenere lo sportello chiuso e disconnettere l'apparecchio.

 Non immergere in nessun liquido.

SOLO PER USO DOMESTICO

- Non utilizzare all'aperto.
- Utilizzare i manici dell'apparecchio o utilizzare guanti da forno perché alcune parti saranno calde.
- Posizionare il cavo in modo che non sporga e non si possa inciampare o impigliare.
- Disconnettere l'apparecchio quando non in uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo e di conservarlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
- Non collocare nessuno dei seguenti materiali nel forno: carta, cartone, plastica o materiali simili.
- Non utilizzare MAI lo sportello in vetro aperto come mensola per lasciare a riposo il cibo in quanto il forno può capovolgarsi.

PARTI

- | | |
|---|---|
| 1. Spia | 6. Supporti della mensola |
| 2. Controllo funzione temperatura/cottura | 7. Sportello in vetro |
| 3. Timer 1 - Caldo/Forno/Grill/Frittura ad aria | 8. Teglia da forno/vassoio raccogli gocce |
| 4. Timer 2 - tostatura | 9. Ripiano grigliato |
| 5. Vassoio delle briciole | 10. Griglia a rete per frittura ad aria |

PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

Lavare le parti rimovibili in acqua calda e detersivo, sciacquare bene, lasciare scolare e asciugare.

Lasciare abbastanza spazio (150mm) intorno all'unità per permettere al calore di fluire senza danneggiare gli armadietti e le pareti adiacenti.

Il forno può emettere un po' di fumo la prima volta che viene utilizzato. Questo è normale e presto non succederà più.

FUNZIONAMENTO GENERALE

PER ACCENDERE (ON)

1. Per le funzioni di cottura, utilizzare il controllo funzione Temperatura/Cottura per selezionare una temperatura, o una modalità di cottura (**toast** (tostatura), **airfry** (frittura ad aria), **grill**). Poi, selezionare un tempo di cottura utilizzando il Timer 1, oppure selezionare l'impostazione '**stay on**' (accesso).
2. Per tostare, impostare il controllo funzione Temperatura/Cottura sulla posizione '**toast**'. Poi, selezionare il grado di tostatura utilizzando il Timer 2.

PER SPEGNERE (OFF)

- Ruotare i timer fino alla posizione '**O**' e il controllo della funzione Temperatura/Cottura fino alla posizione '**min**'.

INFORMAZIONI IMPORTANTI

- L'apparecchio diventa caldo. Durante l'uso, utilizzare guanti da forno o presine quando si tocca qualsiasi superficie interna o esterna dell'apparecchio.
 - Bisogna impostare il timer o utilizzare l'impostazione '**stay on**' per mettere in funzione il forno in modalità tostapane.
 - Assicurarsi che il cibo o la teglia da forno non rientrino nei 40 millimetri degli elementi di riscaldamento superiori.
 - Montare la teglia da forno/il vassoio raccogli gocce come indicato sotto cibi untuosi o grassi. Il cibo non deve oltrepassare i bordi del vassoio per evitare che cadano gocce sugli elementi di riscaldamento e ciò potrebbe causare la formazione di fumo e difficoltà nella pulizia.
-

TOSTATURA

1. Impostare il controllo funzione Temperatura/Cottura nella posizione **toast**.
2. Aprire lo sportello e inserire il ripiano grigliato nella scanalatura inferiore.
3. Posizionare i cibi da tostare direttamente sul ripiano grigliato e chiudere lo sportello.
4. Ruotare il Timer 2 in senso orario nella posizione media (☒) e poi in senso orario o antiorario per impostare il grado di tostatura desiderato (☒☒☒).
5. La spia si accende e rimane accesa fino a ciclo di tostatura completato.
 - NOTA: Controllare la tostatura per assicurarsi di ottenere il livello di doratura desiderato. Il controllo del Timer 2 può essere regolato per estendere o ridurre il tempo di tostatura, o portato in posizione di spegnimento (○) in qualsiasi momento.
6. Quando il ciclo di tostatura è completato, si attiva un segnale acustico. La spia si spegne.
7. Utilizzando i guanti da forno, aprire lo sportello e fare scorrere il ripiano verso l'esterno, quanto basta per rimuovere il cibo.
8. Disconnettere l'apparecchio quando non in uso.
 - NOTA: Deve essere impostato il controllo Timer 2 per mettere in funzione il forno in modalità tostapane.



COTTURA ALLA GRIGLIA

- Per la cottura alla griglia, preriscaldare per 5 minuti. Per risultati ottimali utilizzare la posizione del ripiano superiore. Assicurarsi che il cibo o la teglia da forno non rientrino nei 40 mm dell'elemento di riscaldamento superiore.
1. Impostare la manopola del selettore della temperatura su **grill**.
 2. Impostare il controllo Timer 1 a 20, poi ruotarlo in senso orario o antiorario fino a raggiungere il tempo di cottura desiderato. Selezionare **stay on** per cuocere per più di 60 minuti o per controllare il tempo di cottura manualmente. La spia si accende e rimane accesa fino a cottura completata.
- NOTA: Bisogna impostare il Timer 1 su un orario o su **stay on** per mettere in funzione il forno.
3. Quando il forno si è preriscaldato, aprire lo sportello e inserire il cibo. Chiudere lo sportello.
 4. Se è stato impostato un orario, si attiva un segnale acustico quando la cottura è completata. Il forno e la spia si spengono. Se non si utilizza il timer (**stay on**) si deve spegnere l'apparecchio manualmente quando si raggiunge la cottura desiderata.
 5. Utilizzando i guanti da forno, aprire lo sportello e fare scorrere il ripiano grigliato verso l'esterno, quanto basta per rimuovere il cibo.
 6. Disconnettere l'apparecchio quando non in uso.

FRITTURA AD ARIA (AIR FRY)

La tecnologia di frittura ad aria utilizza aria calda ad alta intensità che rosola e tosta il cibo con poco olio o senza olio. Utilizzare i tempi di cottura consigliati riportati nella tabella in basso o seguire le linee guida di cottura suggerite sul prodotto. La frittura ad aria è diversa dalla cottura convenzionale in forno in quanto si potrebbe avere il bisogno di regolare il tempo di cottura per raggiungere risultati migliori.

NOTA: non è necessario preriscaldare il forno per la frittura ad aria.

NOTA: Sistemare il cibo in un unico strato sulla griglia a rete per ottenere risultati migliori.

1. Posizionare il cibo su una griglia a rete per frittura ad aria.
 2. Aprire lo sportello e fare scorrere la griglia a rete per la frittura ad aria in posizione centrale o più in basso.
 3. Impostare il controllo funzione Temperatura/Cottura sulla posizione frittura ad aria (**airfry**).
 4. Impostare il controllo Timer 1 a 20, poi ruotarlo in senso orario o antiorario fino a raggiungere il tempo di cottura desiderato. Selezionare **stay on** per cuocere per più di 60 minuti o per controllare il tempo di cottura manualmente. La spia si accende e rimane accesa fino a cottura completata.
- NOTA: Bisogna impostare il Timer 1 su un orario o su **stay on** per mettere in funzione il forno.
5. Se è stato impostato un orario, si attiva un segnale acustico quando la cottura è completata. Il forno e la spia si spengono. Se non si utilizza il timer (**stay on**) si deve spegnere l'apparecchio manualmente quando si raggiunge la cottura desiderata.
 6. Utilizzando i guanti da forno, aprire lo sportello e fare scorrere il ripiano grigliato verso l'esterno, quanto basta per rimuovere il cibo.
- NOTA: Pulire spesso il vassoio delle briciole quando si utilizza l'impostazione di frittura ad aria.
7. Disconnettere l'apparecchio quando non in uso.

TEMPI DI COTTURA CONSIGLIATI PER LA FRITTURA AD ARIA

I seguenti tempi di cottura sono da utilizzare come guida. Controllare che il cibo sia ben cotto prima di servire. Se non ci si sente sicuri, cuocerlo ancora un po'. Cuocere pollame, maiale, hamburger, etc., fino a quando i succhi diventano chiari.

Cibo	Quantità/Peso	Tempo (minuti)
CIBO CONGELATO		
Nugget di pollo	max. 24	10-14 o fino a cottura completa
Straccetti di pollo	max. 14	15-20 o fino a cottura completa
Bastoncini di pesce	max. 16	10-14 o fino a cottura completa
Anelli di cipolla impanati	max. 500 g	10-14 o fino a raggiungere un colore marrone dorato
Crocchette di patate	max. 20	12-18 o fino a raggiungere un colore marrone dorato
Spicchi di patate	max. 600 g	14-18 o fino a raggiungere un colore marrone dorato
Patate dolci fritte	max. 400 g	10-14 o fino a raggiungere un colore marrone dorato
Patatine fritte	max. 400 g	10-14 o fino a raggiungere un colore marrone dorato
Patate rustiche	max. 800 g	20-25 o fino a raggiungere un colore marrone dorato
Pizza		10-16. Ruotare a 180° a metà cottura per una cottura uniforme
CIBO FRESCO		
Patatine fritte	max. 550 g	22-27 o fino a quando risulta rosolato e tostato
Spicchi di patate	max. 600 g	20-25 o fino a quando risulta rosolato e tostato
Patatine dolci	max. 500 g	17-22 o fino a quando risulta rosolato e tostato



COTTURA AL FORNO

Per ottenere risultati migliori, durante la cottura normale o al forno, preriscaldare il forno per almeno 10 minuti alla temperatura desiderata. Per ottenere risultati ottimali utilizzare la posizione media o bassa del ripiano.

Il forno è stato ideato per cuocere in modo rapido ed efficiente. Controllare il cibo prima dello scadere del tempo di cottura indicato per un forno convenzionale per assicurarsi che non cuocia troppo.

1. Regolare il controllo della funzione Temperatura/Cottura alla temperatura richiesta.
2. Impostare il controllo Timer 1 a 20, poi ruotarlo in senso orario o antiorario fino a raggiungere il tempo di cottura desiderato. Selezionare **stay on** per cuocere per più di 60 minuti o per controllare il tempo di cottura manualmente. La spia si accende e rimane accesa fino a cottura completata.
 - NOTA: Bisogna impostare il Timer 1 su un orario o su **stay on** per mettere in funzione il forno.
3. Quando il forno si è preriscaldato, aprire lo sportello e inserire il cibo. Chiudere lo sportello.
4. Se è stato impostato un orario, si attiva un segnale acustico quando la cottura è completata. Il forno e la spia si spengono. Se non si utilizza il timer (**stay on**) si deve spegnere l'apparecchio manualmente quando si raggiunge la cottura desiderata.
5. Utilizzando i guanti da forno, aprire lo sportello e fare scorrere il ripiano grigliato verso l'esterno, quanto basta per rimuovere il cibo.
6. Disconnettere l'apparecchio quando non in uso.

CURA E MANUTENZIONE

1. Pulire lo sportello in vetro con un panno umido o con una spugna imbevuta di acqua tiepida o calda e sapone. Non utilizzare un pulitore spray per vetro. Asciugare con un panno umido senza sapone per rimuovere schiuma e aloni residui dal vetro.
2. Lavare la griglia in acqua tiepida o calda e detersivo. Sciacquare e asciugare con cura.
3. Lavare la teglia da forno/il vassoio raccogli gocce/la griglia a rete per la frittura ad aria in acqua tiepida o calda e sapone. Sciacquare e asciugare con cura.

4. Se si cuoce del cibo sulla griglia o nella teglia da forno/sul vassoio raccogli gocce/sulla griglia a rete per la frittura ad aria, immergere in acqua tiepida o calda e sapone per 1 ora prima di pulire. Utilizzare una spugna o una spazzola morbida per la pulizia per rimuovere le macchie. Sciacquare e asciugare con cura.
5. Pulire la parte esterna con un panno umido.

VASSOIO DELLE BRICIOLE

1. Quando l'apparecchio si è raffreddato tanto da poter essere toccato in modo sicuro, staccare il vassoio delle briciole.
2. Eliminare le briciole e pulire il vassoio con un panno umido. Asciugare completamente prima di rimontare.

RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

No conecte el aparato por medio de temporizador o de un sistema de control remoto.

Los alimentos se pueden quemar. No use el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles y vigílelo cuando esté en uso.

No deje el aparato sin supervisión mientras esté funcionando.

 Las superficies del aparato estarán calientes. El calor residual mantendrá las superficies calientes después de usar el aparato.

Retire, vacíe y limpie la bandeja recogemigas con frecuencia. No use el horno sin la bandeja recogemigas.

Si el cable está dañado, devuelva el aparato para evitar peligro.

No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.

Si los alimentos empiezan a arder, mantenga la puerta cerrada y desenchufe el aparato.

 No sumerja el aparato en ningún líquido.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

- No utilice el aparato en el exterior.
- Sujete el aparato por las asas o utilice guantes de horno, ya que algunas partes estarán calientes.
- Coloque el cable de forma que no sobresalga y no tropiece ni se pille.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo y guardarlo.
- Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- No meta en el horno ninguno de los materiales siguientes: papel, cartón, plástico o similares.
- NUNCA apoye comida en la puerta de cristal cuando esté abierta, porque podría volcar el horno.

PARTES

- | | |
|---|--|
| 1. Piloto | 6. Guías para bandejas |
| 2. Control de temperatura/modo de cocción | 7. Puerta de cristal |
| 3. Temporizador 1 - Calentar/Hornear/Grill/Freír con aire | 8. Bandeja de horneado/goteo |
| 4. Temporizador 2 - Tostar | 9. Rejilla metálica |
| 5. Bandeja recogemigas | 10. Rejilla de malla para freír con aire |



ANTES DEL PRIMER USO

Lave las piezas extraíbles con agua y jabón, enjuáguelas, escúrralas y déjelas secar.

Deje espacio suficiente (150 mm) alrededor del aparato para que el calor pueda circular sin estropear las paredes y alacenas cercanas.

Es posible que el horno emita algo de humo durante la primera utilización. Esto es normal y pronto dejará de ocurrir.

FUNCIONAMIENTO GENERAL

ENCENDIDO

1. Para cocinar, gire el control de temperatura/modo de cocción para elegir una temperatura o un tipo de cocción (**toast** (tostar), **airfry** (freír con aire), **grill**). A continuación, gire el temporizador 1 para elegir un tiempo de cocción o seleccione el ajuste "**stay on**" (permanecer encendido).
2. Para tostar, gire el control de temperatura/modo de cocción hasta seleccionar el ajuste "**toast**". A continuación, gire el temporizador 2 para elegir la intensidad de tostado.

APAGADO

- Gire los temporizadores a la posición "**O**" y gire el control de temperatura/modo de cocción a la posición "**min**".

INFORMACIÓN IMPORTANTE

- El aparato se calienta. Cuando el aparato esté encendido, utilice manoplas o guantes de horno siempre que vaya a tocar cualquier superficie interna o externa.
- Para poder tostar, deberá configurar el temporizador o seleccionar el ajuste "**stay on**".
- Asegúrese de que los alimentos o la bandeja de horneado están a más de 40 mm de las resistencias.
- Coloque la bandeja de horneado/goteo bajo los alimentos que puedan desprender grasa. Los alimentos no deben sobrepasar los bordes de la bandeja; de lo contrario, podrían gotear sobre las resistencias, provocando humo y creando suciedad difícil de limpiar.

TOSTADO

1. Gire el control de temperatura/modo de cocción a la posición toast.
2. Abra la puerta del horno y coloque la rejilla metálica en la posición inferior.
3. Coloque los alimentos que desea tostar sobre la rejilla metálica y cierre la puerta.
4. Gire el temporizador 2 en sentido horario hasta el medio (☺) y luego en sentido horario o antihorario para seleccionar la intensidad de tostado (☺☺☺).
5. El piloto se encenderá y se mantendrá encendido hasta que el ciclo de tostado termine.
- NOTA: Observe la tostada para cerciorarse de que se tuesta a su gusto. Puede ajustar el temporizador 2 para aumentar o reducir el tiempo de tostado o girarlo a la posición de apagado (**O**) en cualquier momento.
6. Cuando el ciclo de tostado haya terminado, el horno emitirá un sonido y el piloto se apagará.
7. Utilizando guantes de horno, abra la puerta y extraiga parcialmente la rejilla, lo suficiente para poder retirar los alimentos.
8. Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando.

- NOTA: Para tostar debe ajustar el temporizador 2.

GRILL

- Precaliente el grill durante 5 minutos. En esta función se recomienda usar la posición superior del horno. Compruebe que los alimentos o la bandeja de horneado están a más de 40 mm de las resistencias de la parte superior.
- 1. Gire el control de temperatura hasta la posición **grill**.
- 2. Gire el temporizador 1 hasta 20 y luego gírelo en sentido horario o antihorario para seleccionar el tiempo de cocción. Elija **stay on** para cocinar durante más de 60 minutos o para controlar el tiempo de cocción manualmente. El piloto se encenderá y permanecerá encendido hasta el final de la cocción.
- NOTA: Para que el horno funcione, debe ajustar un tiempo de cocción con el temporizador 1 o elegir el ajuste **stay on**.
- 3. Cuando el horno esté precalentado, abra la puerta e introduzca los alimentos. Cierre la puerta.
- 4. Si ha ajustado un tiempo de cocción, el horno emitirá un sonido al transcurrir ese tiempo. El horno y el piloto se apagarán. Si no usa el temporizador (**stay on**), deberá apagar el horno manualmente cuando los alimentos estén cocinados a su gusto.
- 5. Utilizando guantes de horno, abra la puerta y extraiga parcialmente la rejilla, lo suficiente para poder retirar los alimentos.
- 6. Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando.



FRITURA CON AIRE (AIR FRY)

La tecnología para freír con aire emplea aire caliente a alta intensidad para cocinar y conseguir alimentos crujientes con muy poco o ningún aceite. Puede usar los tiempos de cocción recomendados en la tabla que facilitamos o seguir las instrucciones de cocción del producto. La fritura con aire es diferente de la cocción en un horno tradicional, por lo que puede ser necesario ajustar los tiempos de cocción para obtener resultados óptimos.

NOTA: para freír con aire no es necesario precalentar el horno.

NOTA: para obtener resultados óptimos, disponga los alimentos sobre la rejilla de malla sin que se solapen.

1. Disponga los alimentos en la rejilla de malla para freír con aire.
2. Abra la puerta del horno y coloque la rejilla de malla en la posición intermedia o inferior.
3. Gire el control de temperatura/modo de cocción a la posición freír con aire (**airfry**).
4. Gire el temporizador 1 hasta 20 y luego gírelo en sentido horario o antihorario para seleccionar el tiempo de cocción. Elija **stay on** para cocinar durante más de 60 minutos o para controlar el tiempo de cocción manualmente. El piloto se encenderá y permanecerá encendido hasta el final de la cocción.
- NOTA: Para que el horno funcione, debe ajustar un tiempo de cocción con el temporizador 1 o elegir el ajuste **stay on**.
5. Si ha ajustado un tiempo de cocción, el horno emitirá un sonido al transcurrir ese tiempo. El horno y el piloto se apagarán. Si no usa el temporizador (**stay on**), deberá apagar el horno manualmente cuando los alimentos estén cocinados a su gusto.
6. Utilizando guantes de horno, abra la puerta y extraiga parcialmente la rejilla, lo suficiente para

- poder retirar los alimentos.
- NOTA: Cuando use la función de freír con aire, limpie la bandeja recogemigas con frecuencia.
- 7. Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando.

TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS PARA FREÍR CON AIRE

Los tiempos que figuran a continuación se facilitan con carácter indicativo. Compruebe que los alimentos se han cocinado por completo antes de servirlos. En caso de duda, cocínelos un poco más. Cocine la carne de ave, cerdo, hamburguesas, etc. hasta que los jugos que desprenden sean de color claro.

Alimento	Cantidad/Peso	Tiempo (minutos)
CONGELADO		
Nuggets de pollo	24 máx.	10-14 o hasta que se hayan cocinado por completo
Tiras de pollo	14 máx.	15-20 o hasta que se hayan cocinado por completo
Palitos de pescado	16 máx.	10-14 o hasta que se hayan cocinado por completo
Aros de cebolla empanados	500 g máx.	10-14 o hasta que estén doradas
Croquetas de patata	20 máx.	12-18 o hasta que estén doradas
Gajos de patata	600 g máx.	14-18 o hasta que estén doradas
Boniato frito	400 g máx.	10-14 o hasta que estén doradas
Patatas fritas	400 g máx.	10-14 o hasta que estén doradas
Patatas fritas gruesas	800 g máx.	20-25 o hasta que estén doradas
Pizza		10-16. Gire 180° a media cocción para que se cocine uniformemente
FRESCO		
Patatas fritas	550 g máx.	22-27 o hasta que estén doradas y crujientes
Gajos de patata	600 g máx.	20-25 o hasta que estén doradas y crujientes
Boniato frito	500 g máx.	17-22 o hasta que estén doradas y crujientes

HORNEADO

Para obtener resultados óptimos, antes de hornear o cocinar precaliente el horno a la temperatura deseada durante al menos 10 minutos. Se recomienda utilizar la posición intermedia o inferior. El horno está pensado para cocinar de forma rápida y eficiente. Inspeccione los alimentos antes del tiempo de cocción recomendado para un horno convencional para comprobar que no se cocinan más de lo debido.

1. Gire el control de temperatura/modo de cocción a la temperatura deseada.
2. Gire el temporizador 1 hasta 20 y luego gírelo en sentido horario o antihorario para seleccionar el tiempo de cocción. Elija **stay on** para cocinar durante más de 60 minutos o para controlar el tiempo de cocción manualmente. El piloto se encenderá y permanecerá encendido hasta el final de la cocción.
- NOTA: Para que el horno funcione, debe ajustar un tiempo de cocción con el temporizador 1 o elegir el ajuste **stay on**.
3. Cuando el horno esté precalentado, abra la puerta e introduzca los alimentos. Cierre la puerta.
4. Si ha ajustado un tiempo de cocción, el horno emitirá un sonido al transcurrir ese tiempo. El horno y el piloto se apagarán. Si no usa el temporizador (**stay on**), deberá apagar el horno manualmente cuando los alimentos estén cocinados a su gusto.
5. Utilizando guantes de horno, abra la puerta y extraiga parcialmente la rejilla, lo suficiente para

- poder retirar los alimentos.
- Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- Limpié la puerta de cristal con un paño húmedo o una esponja sumergida en agua tibia o caliente con jabón. No utilice limpiacristales. Retire la espuma o las manchas del cristal con un paño húmedo sin jabón.
- Lave la rejilla metálica con agua tibia o caliente con jabón. Enjuáguela y séquela por completo.
- Lave la bandeja de horneado/goteo/rejilla de malla para freír con aire en agua tibia o caliente con jabón. Enjuáguela y séquela por completo.
- Si ha cocinado alimentos en la rejilla metálica o la bandeja de horneado/goteo/rejilla de malla para freír con aire, déjela a remojo en agua tibia o caliente con jabón durante 1 hora antes de lavarla. Utilice una esponja o un cepillo suave para eliminar las manchas. Enjuáguela y séquela por completo.
- Limpié el exterior con un paño húmedo.

BANDEJA RECOGEMIGAS

- Cuando el horno esté frío y pueda tocarlo de forma segura, saque la bandeja recogemigas.
- Deseche las migas y limpie la bandeja con un paño húmedo. Séquela por completo antes de volver a meterla en el horno.

RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.



Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Não conecte o aparelho através de um temporizador ou sistema de controlo remoto.

Os alimentos podem queimar-se. Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.

Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto estiver em utilização.

 As superfícies do aparelho aquecerão. O calor residual manterá as superfícies quentes após a utilização.

Remova, esvazie e limpe o tabuleiro de recolha de migalhas regularmente. Não utilize sem o tabuleiro de recolha de migalhas colocado.

Caso o cabo esteja danificado, devolva o aparelho para evitar acidentes.

Não utilize o aparelho para quaisquer outras finalidades senão as descritas nestas instruções.

Na eventualidade de a comida explodir, mantenha a porta fechada e desligue o aparelho da tomada.

 Não mergulhar em nenhum tipo de líquido.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

- Não utilize no exterior.
- Utilize sempre as pegas do aparelho ou luvas de forno, uma vez que alguns componentes estarão quentes.
- Estenda o cabo de forma a não ficar suspenso, trilhado ou onde se possa tropeçar.
- Desligue a ficha do aparelho da tomada elétrica quando não estiver a utilizá-lo e deixe que arrefeça completamente antes de o limpar e guardar.
- Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papel, cartão, plástico ou qualquer material semelhante.
- NUNCA utilize a porta de vidro aberta como prateleira para pousar alimentos, caso contrário o forno pode tombar para a frente.

PEÇAS

- | | |
|---|---|
| 1. Luz | 5. Tabuleiro de recolha de migalhas |
| 2. Controlo da temperatura/funções de cozedura | 6. Suportes para tabuleiro/grelha |
| 3. Temporizador 1 — Aquecer/Cozer/Grelhar/
Fritura através de ar | 7. Porta de vidro |
| 4. Temporizador 2 — Torrar | 8. Tabuleiro de forno/tabuleiro receter |
| | 9. Grelha |

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Lave a partes removíveis com água morna e detergente, enxague bem, escorra e deixe secar ao ar livre. Deixe espaço suficiente (150 mm) em volta da unidade para permitir a circulação do calor sem danificar armários e paredes adjacentes.

O seu forno pode libertar algum fumo durante a primeira utilização. Esta ocorrência é normal e desaparecerá com brevidade.

FUNCIONAMENTO GERAL

PARA LIGAR

1. Para funções de cozedura, utilize o controlo da temperatura/funções de cozedura para selecionar uma temperatura ou modo de cozedura (**toast** (torrar), **airfry** (fritura através de ar), **grill** (grelhar)). Em seguida, selecione um tempo de cozedura com o Temporizador 1 ou selecione a posição «**stay on**» (manter aceso).
2. Para torrar, coloque o controlo da temperatura/funções de cozedura na posição «**toast**». Em seguida, selecione intensidade de torragem utilizando o Temporizador 2.

PARA DESLIGAR

- Rode os temporizadores para a posição «**O**» e o controlo da temperatura/funções de cozedura para a posição «**min**».

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

- Este aparelho fica quente. Quanto estiver a funcionar, utilize luvas de forno ou pegas de cozinha ao tocar em qualquer superfície exterior ou interior do aparelho.
- Deve definir o temporizador ou utilizar a posição «**stay on**» para colocar a função de torradeira a funcionar.
- Certifique-se de que os alimentos ou o tabuleiro de forno ficam a uma distância de 40 mm das resistências superiores.
- Coloque o tabuleiro de forno/tabuleiro recetor conforme requerido por baixo de alimentos gordurosos. Os alimentos não devem sobressair das extremidades do tabuleiro para evitar derramar para as resistências, uma vez que podem provocar fumo e são difíceis de limpar.

TORRAGEM

1. Coloque o controlo da temperatura/funções de cozedura na posição «toast».
2. Abra a porta e introduza a grelha na ranhura inferior.
3. Coloque os alimentos a torrar diretamente na grelha e feche a porta.
4. Rode o Temporizador 2 para a direita e coloque-o ao centro (☒) e depois para a direita e para a esquerda para definir a intensidade de torragem pretendida (☒☒☒).
5. A luz vai acender-se e permanecer acesa até o ciclo de torragem estar concluído.
 - NOTA: observe a torrada para garantir que obtém o nível de torragem pretendido. O controlo do Temporizador 2 pode ser ajustado para aumentar ou reduzir o tempo de torragem, ou colocado na posição desligada (O) em qualquer momento.
6. Quando o ciclo de torragem estiver concluído, será emitido um sinal sonoro. A luz irá apagar-se.
7. Utilizando luvas de forno, abra a porta e deslize a grelha para fora o suficiente para retirar os alimentos.
8. Desligue o aparelho quando não estiver a utilizá-lo.
 - NOTA: o controlo do Temporizador 2 deve estar definido para que a função de torradeira do forno

funcione.

GRELHAR

- Quando pretender grelhar alimentos, preaqueça o forno durante 5 minutos. Para obter os melhores resultados, utilize a posição superior do suporte. Certifique-se de que os alimentos ou o tabuleiro de forno ficam a uma distância de 40 mm das resistências superiores.
- 1. Rode o botão de seleção da temperatura para **«grill»**.
- 2. Coloque o controlo do Temporizador 1 em 20 e, em seguida, rode-o para a direita para definir o tempo de cozedura pretendido. Selecione **«stay on»** para cozinhar durante mais do que 60 minutos ou para controlar manualmente o tempo de cozedura. A luz vai acender-se e permanecer acesa até a cozedura estar concluída.
- NOTA: deve programar um tempo no Temporizador 1 ou utilizar a posição **«stay on»** para o forno funcionar.
- 3. Quando o forno estiver preaquecido, abra a porta e introduza os alimentos. Feche a porta.
- 4. Se tiver definido um tempo, será emitido um sinal sonoro quando a cozedura estiver concluída. O forno irá desligar-se a luz irá apagar-se. Se não estiver a utilizar o temporizador **«stay on»**, deve desligar manualmente o aparelho quando a cozedura estiver ao seu gosto.
- 5. Utilizando luvas de forno, abra a porta e deslize a grelha para fora o suficiente para retirar os alimentos.
- 6. Desligue o aparelho quando não estiver a utilizá-lo.

FRITURA ATRAVÉS DE AR (AIR FRY)

A tecnologia de Fritura através de ar utiliza ar quente de elevada intensidade que deixa os alimentos tostados e estaladiços com pouco ou nenhum óleo. Utilize os tempos de cozedura sugeridos que são apresentados na tabela seguinte ou siga as diretrizes de cozedura recomendadas no produto. Lembre-se de que a fritura através de ar é diferente da cozedura num forno convencional, pelo que terá de ajustar o tempo de cozedura para obter os melhores resultados.

NOTA: não é necessário preaquecer o forno para a fritura através de ar.

NOTA: disponha os alimentos na rede numa única camada para obter os melhores resultados.

1. Coloque os alimentos na rede de fritura através de ar
2. Abra a porta e faça deslizar a rede pela posição central ou inferior.
3. Coloque o controlo da temperatura/funções de cozedura na posição de fritura através de ar.
4. Coloque o controlo do Temporizador 1 em 20 e, em seguida, rode-o para a direita para definir o tempo de cozedura pretendido. Selecione **«stay on»** para cozinhar durante mais do que 60 minutos ou para controlar manualmente o tempo de cozedura. A luz vai acender-se e permanecer acesa até a cozedura estar concluída.
- NOTA: deve programar um tempo no Temporizador 1 ou utilizar a posição **«stay on»** para o forno funcionar.
5. Se tiver definido um tempo, será emitido um sinal sonoro quando a cozedura estiver concluída. O forno irá desligar-se a luz irá apagar-se. Se não estiver a utilizar o temporizador **«stay on»**, deve desligar manualmente o aparelho quando a cozedura estiver ao seu gosto.
6. Utilizando luvas de forno, abra a porta e deslize a grelha para fora o suficiente para retirar os alimentos.
- NOTA: limpe o tabuleiro de recolha de migalhas frequentemente quando utilizar a posição de fritura através de ar.
7. Desligue o aparelho quando não estiver a utilizá-lo.

TEMPOS DE COZEDURA SUGERIDOS PARA FRITURA ATRAVÉS DE AR

Os tempos a seguir apresentados devem ser utilizados de forma meramente orientativa. Verifique se os alimentos estão cozinhados antes de servir. Em caso de dúvida, cozinhe-os um pouco mais. Cozinhe carne

de aves, porco, hambúrgueres, etc., até o suco sair transparente.

Alimento	Quantidade/Peso	Tempo (minutos)
CONGELADO		
Nuggets de frango	Máx. 24	10-14 ou até estarem cozinhadas
Tiras de frango	Máx. 14	15-20 ou até estarem cozinhadas
Barrinhas de peixe	Máx. 16	10-14 ou até estarem cozinhadas
Aros de cebola panados	Máx. 500 g	10-14 ou até estarem dourados
Croquetes de batata	Máx. 20	12-18 ou até estarem dourados
Gomos de batata	Máx. 600 g	14-18 ou até estarem dourados
Batatas-doces fritas	Máx. 400 g	10-14 ou até estarem dourados
Batatas fritas	Máx. 400 g	10-14 ou até estarem dourados
Batatas fritas grossas	Máx. 800 g	20-25 ou até estarem dourados
Pizza		10-16. Rode 180° a meio do tempo para obter uma cozedura uniforme
FRESCO		
Batatas fritas	Máx. 550 g	22-27 ou até estarem douradas e estaladiças
Gomos de batata	Máx. 600 g	20-25 ou até estarem douradas e estaladiças
Batatas-doces fritas grossas	Máx. 500 g	17-22 ou até estarem douradas e estaladiças



COZER

Para obter os melhores resultados ao cozer ou assar alimentos, preaqueça sempre o forno durante pelo menos 10 minutos na posição de temperatura pretendida. Para obter os melhores resultados, utilize a posição central ou inferior do suporte.

Este forno foi concebido para cozinhar de forma rápida e eficiente. Inspeccione os seus alimentos antes do tempo de cozedura indicado para um forno convencional para garantir que não ficam excessivamente cozinhados.

1. Coloque o controlo da temperatura/funções de cozedura na temperatura pretendida.
2. Coloque o controlo do Temporizador 1 em 20 e, em seguida, rode-o para a direita para definir o tempo de cozedura pretendido. Selecione «**stay on**» para cozinhar durante mais do que 60 minutos ou para controlar manualmente o tempo de cozedura. A luz vai acender-se e permanecer acesa até a cozedura estar concluída.
- NOTA: deve programar um tempo no Temporizador 1 ou utilizar a posição «**stay on**» para o forno funcionar.
3. Quando o forno estiver preaquecido, abra a porta e introduza os alimentos. Feche a porta.
4. Se tiver definido um tempo, será emitido um sinal sonoro quando a cozedura estiver concluída. O forno irá desligar-se a luz irá apagar-se. Se não estiver a utilizar o temporizador «**stay on**», deve desligar manualmente o aparelho quando a cozedura estiver ao seu gosto.
5. Utilizando luvas de forno, abra a porta e deslize a grelha para fora o suficiente para retirar os alimentos.
6. Desligue o aparelho quando não estiver a utilizá-lo.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

1. Limpe a porta de vidro com um pano húmido ou esponja embebida em água morna a quente com detergente. Não utilize um produto de limpeza de vidros em spray. Limpe com um pano húmido sem

detergente para remover resíduos de espuma e riscos do vidro.

2. Lave a grelha em água morna a quente com detergente. Enxague e seque na totalidade.
3. Lave o tabuleiro de forno/tabuleiro recetor/rede de fritura através de ar em água morna a quente com detergente. Enxague e seque na totalidade.
4. Se cozinhar alimentos sobre a grelha ou tabuleiro de forno/tabuleiro recetor/rede de fritura através de ar, deixe de molho em água morna a quente com detergente durante 1 hora antes de lavar. Utilize uma esponja ou escova de limpeza suave para remover manchas. Enxague e seque na totalidade.
5. Limpe o exterior com um pano húmido.

TABULEIRO DE RECOLHA DE MIGALHAS

1. Quando o aparelho estiver suficientemente frio que lhe permita tocar-lhe, deslize o tabuleiro de recolha de migalhas para fora.
2. Deite as migalhas fora e limpe o tabuleiro com um pano húmido. Seque totalmente antes de voltar a instalar.

RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn.

Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke tilsluttes via en timer eller et fjernstyret system.

Der kan gå ild i maden. Enheden må ikke anvendes i nærheden af eller under gardiner eller andre antændelige materialer – hold altid øje med grillen under brug.

Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er i brug.

 Apparatets overflader kan blive meget varme. Eftervarme holder overfladerne varme efter brug.

Krummebakken skal tages ud, tømmes og rengøres regelmæssigt. Brug ikke ovnen uden krummebakken.

Hvis ledningen er beskadiget, skal du returnere apparatet for at undgå fare.

Anvend ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne brugsanvisning.

I tilfælde af, at fastgroede madrester i ovnen skulle antænde, skal du lade ovnlågen være lukket og tage ovnens stik ud af stikkontakten.

 Må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.

KUN TIL PRIVAT BRUG

- Må ikke bruges udendørs.
- Da nogle dele bliver meget varme, skal du altid bruge enhedens håndtag og/eller grillhandsker.
- Læg kablet, så det ikke hænger ud over køkkenbordet, hvor man kan snuble eller hænge fast i det.
- Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug og lad den altid køle helt af, før du rengør eller opbevarer den.
- Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- Følgende materialer må ikke placeres i ovnen: papir, karton, plastik og andre lignende materialer.
- Stil ALDRIG mad, fade osv. på ovnens glaslåge, da ovnen kan tippe forover.

DELE

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Lampe | 6. Pladeholdere |
| 2. Temperatur-/tilberedningsfunktionsvælger | 7. Glaslåge |
| 3. Timer 1 - opvarmning/bagning/grill/airfry | 8. Bradepande/drypbakke |
| 4. Timer 2 - ristning | 9. Rist |
| 5. Krummebakke | 10. Airfry-kurv |

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

Vask de aftagelige dele af i lukket sæbevand, skyl dem godt og lad dem lufttørre.

Der skal være (150 mm) fri plads omkring ovnen, så varmen kan slippe væk uden at beskadige tilstødende skabe eller vægge.

Der kan komme lidt røg fra ovnen første gang, du bruger den. Dette er helt normalt og holder snart op.

GENEREL BETJENING

TÆND OVNE

1. Tilberedningsfunktionerne indstilles ved at vælge enten en temperatur eller en tilberedningsmåde (**toast** (ristning), **airfry**, **grill**) med temperatur-/tilberedningsfunktionsvælgeren. Vælg dernæst tilberedningstiden på Timer 1, eller vælg indstillingen '**stay on**' (sluk ikke).
2. Ristning: Indstil temperatur-/tilberedningsfunktionsvælgeren på indstillingen '**toast**'. Vælg nu ristningsgraden på Timer 2.





SLUK OVNE

- Drej begge timere om på '**O**' og temperatur-/tilberedningsfunktionsvælgeren på '**min**'.

VIGTIGT!

- Enheden bliver meget varm. Når ovnen er tændt, skal du altid bruge grillhandsker eller grydelapper, når du berører ovnens indvendige eller udvendige flader.
- For at kunne bruge ovnens ristefunktion skal du indstille timeren på '**stay on**'.
- Mad, forme, fade og lignende må ikke komme tættere end 4 cm på varmeelementet foroven.
- Stil bradepanden/drypbakken under mad med et højt fedtindhold. Maden skal være indenfor pladens kanter, så den ikke drypper ned på varmeelementerne, hvor det kan generere røg og være vanskeligt at fjerne.

RISTNING

1. Indstil temperatur-/tilberedningsfunktionsvælgeren på indstillingen **toast**.
2. Åbn ovnlågen, og sæt risten ind på den nederste pladeholder.
3. Læg maden, som skal ristes, direkte på risten, og luk ovnlågen.
4. Drej Timer 2 med uret til den midterste indstilling () og dernæst med eller mod uret for at indstille den ønskede ristningsgrad (  ).
5. Lampen tænder og vil lyse, indtil ristningscyklussen er færdig.
 - BEMÆRK: Hold øje med brødet, så du opnår den ønskede ristningsgrad. Med Timer 2 vælgerknappen kan du forlænge eller afkorte ristningstiden, eller dreje den om på (**O**) når som helst.
6. Når ristningscyklussen er færdig høres et lydsignal. Lampen slukker.
7. Brug grillhandsker, åbn ovnlågen og træk risten udad, akkurat nok til at du kan tage maden ud.
8. Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug.
 - BEMÆRK: For at bruge ristningsfunktionen skal Timer 2 vælgerknappen indstilles.

GRILNING

- Før grilning skal ovnen forvarme 5 minutter. Det bedste resultat opnås ved at buge den øverste pladehylde. Mad, forme, fade og lignende må ikke komme tættere end 4 cm på varmeelementet foroven.
1. Indstil temperaturvælgerknappen på **grill**.
 2. Indstil Timer 1 vælgerknappen på 20, og drej den dernæst med eller mod uret til den ønskede tilberedningstid. Vælg **stay on**, hvis tilberedningstiden er over 60 minutter eller for at kontrollere tiden manuelt. Lampen tænder og vil lyse, indtil tilberedningen er færdig.

- BEMÆRK: For at ovnen tænder, skal du indstille Timer 1 på **stay on**.
- 3. Når ovnen har forvarmet, kan du åbne ovnlågen og stille maden ind. Luk ovnlågen.
- 4. Hvis du har indstillet tiden høres et lydsignal, når tilberedningen er færdig. Ovnen slukker, og lampen slukker. Hvis du ikke bruger timeren (**stay on**), skal du slukke ovnen manuelt, når maden er færdigtillberedt.
- 5. Brug grillhandsker, åbn ovnlågen og træk risten udad, akkurat nok til at du kan tage maden ud.
- 6. Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug.

AIR FRY

Airfry-teknologien bruger varm luft med høj intensitet, som bruner og gør maden sprød med blot en lille mængde olie eller helt uden olie. Følg de anbefalede tilberedningstider i nedenstående tabel, eller følg følg tilberedningsvejledningen på produktet. Husk, at airfry ikke er det samme som konventionel tilberedning, så du skal muligvis tilpasse tilberedningstiden for at få et godt resultat.

BEMÆRK: Med airfry er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

BEMÆRK: Læg maden i ét lag på kurvens bund for at få det bedste resultat.

1. Læg maden i bunden af airfry-kurven.
2. Åbn ovnlågen, og skub airfry-kurven ind på midterste eller nederste pladeholder.
3. Indstil temperatur-/tilberedningsfunktionsvælgeren på indstillingen **Airfry**.
4. Indstil Timer 1 vælgerknappen på 20, og drej den dernæst med eller mod uret til den ønskede tilberedningstid. Vælg **stay on**, hvis tilberedningstiden er over 60 minutter eller for at kontrollere tiden manuelt. Lampen tænder og vil lyse, indtil tilberedningen er færdig.
- BEMÆRK: For at ovnen tænder, skal du indstille Timer 1 på **stay on**.
5. Hvis du har indstillet tiden høres et lydsignal, når tilberedningen er færdig. Ovnen slukker, og lampen slukker. Hvis du ikke bruger timeren (**stay on**), skal du slukke ovnen manuelt, når maden er færdigtillberedt.
6. Brug grillhandsker, åbn ovnlågen og træk risten udad, akkurat nok til at du kan tage maden ud.
- BEMÆRK: Når du bruger airfry ofte, skal krummebakken tømmes regelmæssigt.
7. Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug.

ANBEFALEDE TILBEREDNINGSTIDER MED AIRFRY-FUNKTIONEN

Tiderne nedenfor er kun vejledende. Tjek altid, at maden er gennemstegt før servering. Er du i tvivl, så giv den lidt længere tid i ovnen. Fjerkræ, svinekød, burgerbøffer etc. skal steges, indtil kødsaften er klar.

Råvare	Mængde/Vægt	Tid (minutter)
FROSSET		
Kyllingenuggets	24 maks.	10-14 eller indtil gennemstegt
Kyllingestrimler	14 maks.	15-20 eller indtil gennemstegt
Fiskepinde	16 maks.	10-14 eller indtil gennemstegt
Panerede løgringe	500 g maks.	10-14 eller indtil gyldenbrun
Kartoffelrösti	20 maks.	12-18 eller indtil gyldenbrun
Kartoffelbåde	600 g maks.	14-18 eller indtil gyldenbrun
Pomfritter af søde kartofler	400 g maks.	10-14 eller indtil gyldenbrun
Pomfritter	400 g maks.	10-14 eller indtil gyldenbrun
Tykke pomfritter	800 g maks.	20-25 eller indtil gyldenbrun
Pizza		10-16. Vendes 180° når halvdelen af tilberedningstiden er gået for at få en ensartet tilberedning.



Råvare	Mængde/Vægt	Tid (minutter)
FERSK		
Pomfritter	550 g maks.	22-27 eller indtil brune og sprøde
Kartoffelbåde	600 g maks.	20-25 eller indtil brune og sprøde
Tykke pomfritter af søde kartofler	500 g maks.	17-22 eller indtil brune og sprøde

BAGNING

Til bagning og anden tilberedning er det altid bedst at forvarme ovnen i mindst 10 minutter på den ønskede temperaturindstilling. Det bedste resultat opnås ved at buge den midterste eller nederste pladeholder.

Denne ovn er beregnet til hurtig og effektiv tilberedning. Se til maden, før den anbefalede tilberedningstid til konventionel ovne er gået, så du undgår, at den bliver overtilberedt.

1. Indstil temperatur-/tilberedningsfunktionsvælgeren på den anbefalede temperatur.
2. Indstil Timer 1 vælgerknappen på 20, og drej den dernæst med eller mod uret til den ønskede tilberedningstid. Vælg **stay on**, hvis tilberedningstiden er over 60 minutter eller for at kontrollere tiden manuelt. Lampen tænder og vil lyse, indtil tilberedningen er færdig.
 - BEMÆRK: For at ovnen tænder, skal du indstille Timer 1 på **stay on**.
3. Når ovnen har forvarmet, kan du åbne ovnlågen og stille maden ind. Luk ovnlågen.
4. Hvis du har indstillet tiden høres et lydsignal, når tilberedningen er færdig. Ovnen slukker, og lampen slukker. Hvis du ikke bruger timeren (**stay on**), skal du slukke ovnen manuelt, når maden er færdigtilberedt.
5. Brug grillhandsker, åbn ovnlågen og træk risten udad, akkurat nok til at du kan tage maden ud.
6. Tag enhedens stik ud af stikkontakten, når den ikke er i brug.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Ovnlågen rengøres med en fugtig klud eller svamp dyppet i lunkent sæbevand. Brug ikke glasrens i sprayform. Tør efter med en klud uden sæbe for at fjerne sæberester og stænk på glasset.
2. Vask risten af i lunkent/varmt sæbevand. Skyl og tør omhyggeligt.
3. Vask bradepanden/drypbakken/airfry-kurven af i lunkent/varmt sæbevand. Skyl og tør omhyggeligt.
4. Hvis bradepanden/drypbakken/airfry-kurven har fastgroede madrester, kan du stille den i blød i lunkent sæbevand i 1 time, før du vasker den af. Skrub den forsigtigt med en svamp eller en blød opvaskebørste Skyl og tør omhyggeligt.
5. Tør ovnens udvendige flader af med en fugtig klud.

KRUMMEBAKKE

1. Når ovnen er kølet af, så man ikke brænder sig på den, kan krummebakken tages ud.
2. Tøm krummerne ud af krummebakken og tør den af med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt af, før du sætter den i ovnen igen.

GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER


Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Anslut inte apparaten genom en extern timer eller fjärrkontroll.

Mat kan brännas. Använd inte apparaten i närheten av eller under gardiner eller andra brännbara material. Håll alltid grillen under uppsikt när den används.

Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används

 Apparatens utsida blir varm. Eftervärmnen gör att utsidorna fortfarande är varma efter avslutad användning.

Ta ut, töm och rengör smulbrickan regelbundet. Använd inte utan att smulbrickan är isatt.

Om sladden är skadad ska man lämna tillbaka apparaten för att undvika fara.

Använd inte apparaten för några andra ändamål än sådana som beskrivs i denna bruksanvisning.

I händelse av eldsvåda ska man hålla luckan stängd och dra ur stickproppen ur vägguttaget.

 Sänk inte ned i någon vätska.

ENDA ST FÖR HUSHÅLLSBRUK

- Använd inte utomhus.
- Använd alltid apparatens handtag eller använd ugnshandskar, vissa delar blir heta.
- Placera sladden så att den inte hänger övre apparaten och för att undvika att man snubblar över den eller att den fastnar.
- Dra ur apparatens sladd ur eluttaget när den inte används och låt den svalna helt innan du rengör eller förvarar den.
- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- Lägg inte in några av följande material i ugnen: papper, kartong, plast eller liknande.
- Använd ALDRIG den öppna glasluckan som hylla för att placera mat på, det kan orsaka att ugnen välter.

DELAR

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Lampa | 6. Hyllstöd |
| 2. Reglage för temperatur/matlagningsfunktion | 7. Glaslucka |
| 3. Timer 1 - uppvärmning/bakning/grillning/
luftfritering | 8. Bakplåt/droppbricka |
| 4. Timer 2 - rostning | 9. Galler |
| 5. Smulbricka | 10. Nätgaller för luftfritering |



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Diska de avtagbara delarna i varmt vatten med diskmedel, skölj ordentligt och lufttorka.

Lämna tillräckligt fritt utrymme (150 mm) runt om apparaten så att luften kan cirkulera utan att skada närliggande skåp och väggar.

Ugnen kan ryka lite första gången man använder den. Det är normalt och kommer snart att försvinna.

ALLMÄN DRIFT

FÖR ATT SÄTTA PÅ

1. För matlagning ska man använda temperatur-/matlagingsreglaget för att välja temperatur eller matlagningssläge (**toast** (rosta), **airfry** (luftfriter), **grill** (grilla)). Sedan ska man välja tillagningstid med hjälp av Timer 1, eller välja inställningen '**stay on**' (förbli på).
2. För rostning ställer man in temperatur-/matlagingsreglaget på inställningen '**toast**'. Sedan väljer man rostningsgrad med hjälp av Timer 2.

FÖR ATT STÄNGA AV

- Vrid båda timers till läget '**O**' och temperatur-/matlagingsreglaget till läget '**min**'.

VIKTIG INFORMATION

- Denna apparat blir varm. När den används ska man alltid använda ugnshandskar eller liknande för att vidröra apparatens yttre eller inre ytor.
- Du måste ställa in timern eller använda inställningen '**stay on**' för att ugnen ska fungera.
- Se till att maten eller bakplåten inte befinner sig inom 40 mm avstånd från de övre värmeelementen.
- Placera bakplåten/droppbrickan under oljiga eller feta livsmedel enligt behov. Undvik att maten spillar över kanterna på brickan för att undvika dropp på värmeelementen, där det kan orsaka rök och vara svårt att rengöra.

ROSTNING

1. Ställ in reglaget för temperatur-/matlagning till läget **toast**.
2. Öppna luckan och skjut in gallerhyllan i den nedersta skåran.
3. Lägg det livsmedel som ska rostas direkt på gallerhyllan och stäng luckan.
4. Vrid Timer 2 medurs till mitten (☒) och sedan medurs eller moturs för att ställa in önskad rostningsgrad (☒☒☒).
5. Lampan tänds och förblir tänd tills rostningscykeln är klar.
 - OBS: Kontrollera rostningen för att se till att önskad färg uppnås. Reglaget för Timer 2 kan justeras för att förlänga eller minska rostningstiden, eller flyttas till av-läget (O) när som helst.
6. När rostcykeln är klar hörs en ljudsignal. Lampan släcks.
7. Öppna luckan med ugnshandskar och dra bara ut plåten så långt som behövs för att ta maten.
8. Dra ur apparatens stickpropp ur väggkontakten när den inte används.
 - OBS: Reglaget för Timer 2 måste ställas in för att ugnen ska fungera.

GRILLNING

- När man grillar ska man värma upp ugnen i fem minuter i förväg. För optimala resultat ska man använda det övre plåtläget. Se till att livsmedlen eller bakplåten inte befinner sig inom 40 mm från det övre värmeelementet.
1. Vrid temperaturknappen till **grill**.
 2. Ställ in reglaget för Timer 1 till 20 och vrid det sedan medurs eller moturs till önskad tillagningstid. Välj **stay on** för att tillaga längre än 60 minuter eller för att kontrollera tillagningstiden manuellt. Lampan tänds och förblir tänd tills tillagningen är klar.

- OBS: Du måste ställa in tid på timer 1 eller välja inställningen **stay on** för att ugnen ska fungera.
- 3. När ugnen är varm ska man öppna luckan och sätta in maten. Stäng luckan.
- 4. Om du har ställt in en tid hörs en ljudsignal när matlagningen är klar. Ugnen stängs av och lampan släcks. Om du inte använder timern (**stay on**) måste du stänga av apparaten manuellt när du bedömer att matlagningen är färdig.
- 5. Öppna luckan med ugnshandskar och dra bara ut plåten så långt som behövs för att ta maten.
- 6. Dra ur apparatens stickpropp ur väggkontakten när den inte används.

LUFTFRITERING (AIR FRY)

Luftfriteringsteknik använder högintensiv het luft som bryner och gör maten krispig med lite eller ingen olja. Använd de tillagningstider som visas i tabellen nedan eller följ de rekommenderade riktlinjerna på produkten. Kom ihåg att luftfritering skiljer sig från traditionell ugnstillagning, så tillagningstiderna kan behöva justeras för bästa resultat.

OBS: Man behöver inte värma upp ugnen i förväg för luftfritering.

OBS: Placera maten i ett enda lager på nätgallret för bästa resultat.

1. Lägg maten på nätgallret
2. Öppna luckan och skjut in nätgallret för luftfritering i den mittersta eller lägre positionen.
3. Ställ in temperatur-/tillagningsreglaget till luftfriteringspositionen.
4. Ställ in reglaget för Timer 1 till 20 och vrid det sedan medurs eller moturs till önskad tillagningstid. Välj **stay on** för att tillaga längre än 60 minuter eller för att kontrollera tillagningstiden manuellt. Lampan tänds och förblir tänd tills tillagningen är klar.
- OBS: Du måste ställa in tid på timer 1 eller välja inställningen **stay on** för att ugnen ska fungera.
5. Om du har ställt in en tid hörs en ljudsignal när matlagningen är klar. Ugnen stängs av och lampan släcks. Om du inte använder timern (**stay on**) måste du stänga av apparaten manuellt när du bedömer att matlagningen är färdig.
6. Öppna luckan med ugnshandskar och dra bara ut plåten så långt som behövs för att ta maten.
- OBS: Rengör smulbrickan ofta när luftfriteringsinställningen används.
7. Dra ur apparatens stickpropp ur väggkontakten när den inte används.

REKOMMENDERADE TILLAGNINGSTIDER FÖR LUFTFRITERING

Följande tider ska ses som en vägledning. Kontrollera att maten är genomstekt före servering. Om man är tveksam ska man tillaga lite längre. Tillaga fågel, fläsk, hamburgare, ect. tills köttsaften är klar.

Livsmedel	Mängd/vikt	Tid (minuter)
FRYST		
Kycklingnuggets	Max 24	10-14 eller tills genomstekt
Kycklingstrips	Max 14	15-20 eller tills genomstekt
Fiskpinnar	Max 16	10-14 eller tills genomstekt
Panerade lökringar	Max 500 gr	10-14 eller tills gyllenbrun
Potatiskroketter	Max 20	12-18 eller tills gyllenbrun
Klyftpotatis	Max 600 gr	14-18 eller tills gyllenbrun
Sötpotatisfrites	Max 400 gr	10-14 eller tills gyllenbrun
Pommes frites	Max 400 gr	10-14 eller tills gyllenbrun
Tjocka pommes frites	Max 800 gr	20-25 eller tills gyllenbrun
Pizza		10-16. Roter 180° efter halva tiden för jämn tillagning



Livsmedel	Mängd/vikt	Tid (minuter)
FÄRSKT		
Pommes frites	Max 550 gr	22-27 eller tills gyllene och krispig
Klyftpotatis	Max 600 gr	20-25 eller tills gyllene och krispig
Sötpotatisfrites	Max 500 gr	17-22 eller tills gyllene och krispig

BAKNING

För bästa resultat ska man alltid värma upp ugnen i minst 10 minuter i förväg vid önskad temperatur när man bakar eller lagar mat. För optimala resultat ska man använda det mellersta eller nedersta plåtläget. Ugnen har designats för att tillaga mat snabbt och effektivt. Kontrollera livsmedlen före den utsatta tillagningstiden för en konventionell ugn för att undvika att de tillagas för länge.

1. Ställ in temperatur-/tillagningsreglaget till önskad temperatur.
2. Ställ in reglaget för Timer 1 till 20 och vrid det sedan medurs eller moturs till önskad tillagningstid. Välj **stay on** för att tillaga längre än 60 minuter eller för att kontrollera tillagningstiden manuellt. Lampan tänds och förblir tänd tills tillagningen är klar.
 - OBS: Du måste ställa in tid på timer 1 eller välja inställningen **stay on** för att ugnen ska fungera.
3. När ugnen är varm ska man öppna luckan och sätta in maten. Stäng luckan.
4. Om du har ställt in en tid hörs en ljudsignal när matlagningen är klar. Ugnen stängs av och lampan släcks. Om du inte använder timern (**stay on**) måste du stänga av apparaten manuellt när du bedömer att matlagningen är färdig.
5. Öppna luckan med ugnshandskar och dra bara ut plåten så långt som behövs för att ta maten.
6. Dra ur apparatens stickpropp ur väggkontakten när den inte används.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Rengör glasluckan med en fuktig trasa eller svamp fuktad i varmt vatten med diskmedel. Använd inte fönsterputsmedel i sprayform. Torka rent med en ren trasa för att avlägsna diskmedelsrester och strimmor från glaset.
2. Diska gallret i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka ordentligt.
3. Diska bakplåten/droppbrickan/nätgallret för luftfritering i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka ordentligt.
4. Om mat bränts fast på bakplåten/droppbrickan/nätgallret för luftfritering ska man lägga i blöt i varmt/hett vatten med diskmedel i en timme före rengöring. Använd en disksvamp eller mjuk borste för att avlägsna fläckar. Skölj och torka ordentligt.
5. Rengör utsidan med en fuktig trasa.

SMULBRICKA

1. När apparaten är tillräckligt sval för att vidröra ska man dra ut smulbrickan.
2. Släng smulorna och torka av brickan med en fuktig trasa. Torka ordentligt innan den sätts tillbaka.

ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.

Ikke koble til apparatet via tidsbryter- eller fjernstyringssystem.

Mat kan brenne. Ikke bruk apparatet i nærheten eller under gardiner eller andre brennbare materialer og hold øye med den mens den brukes.

Ikke la apparatet stå ubevoktet når det er i bruk.

 Apparatets overflater vil bli varme. Restvarmen vil holde overflatene varme etter bruk..

Fjern, tøm og rengjør smulebrettet regelmessig. Må ikke brukes uten at smulebrettet er på plass.

Hvis ledningen skades, må du returnere apparatet for å unngå farer.

Ikke bruk apparatet til andre formål enn det som beskrives i disse instruksene.

Hvis maten begynner å brenne, holdes døren lukket og man trekker ut kontakten på apparatet.

 Må ikke senkes ned i væske.

KUN FOR BRUK I HJEMMET

- Ikke til utendørs bruk.
- Bruk alltid apparatets håndtak eller bruk stekevotter siden noen deler blir varme.
- Legg kablet så den ikke henger over apparatet eller at det er risiko for å snuble eller henge seg fast i den.
- Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk og la det alltid avkjøles helt før det rengjøres og settes vekk.
- Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- De følgende materialene må ikke plasseres i ovnen: papir, kartong, plast eller liknende.
- Bruk ALDRI den åpne glassdøren som hylle til å sette mat på, siden dette kan føre til at ovnen velter.

DELER

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Lys | 6. Riller |
| 2. Temperatur-/stekefunksjonskontroll | 7. Glassdør |
| 3. Timer 1 - Varme opp/Bake/Grille/Luftsteke | 8. Bakeplate/dryppskål |
| 4. Timer 2 - toast | 9. Ovnrist |
| 5. Smulebrett | 10. Nettingrist til luftsteking |

FØR DU BRUKER MASKINEN

Vask avtagbare deler i varmt såpevann, skyll grundig, la vannet renne av og tørke i luften.

La det være nok plass (150 mm) rundt enheten for å la varmen sirkulere uten at det skader nærliggende skap og vegger.

Det kan komme litt røyk fra ovnen den første gangen du bruker den. Dette er normalt, og den vil snart forsvinne.



GENERELL DRIFT

FOR Å SKRU PÅ

1. For stekefunksjoner bruker du temperatur-/stekefunksjonskontrollen til å velge temperatur, eller stekemodus (**toast** (brune), **airfry** (luftsteke), **grill** (grille)). Deretter velger du steketid med Timer 1, eller velger '**stay on**' ('forbli på')-innstillingen.
2. For bruning setter du temperatur-/stekefunksjonskontrollen til '**toast**'-innstillingen. Så velger du bruningsnivå med Timer 2.



FOR Å SKRU AV

- Vri timerne til '**O**'-posisjonen og temperatur-/stekefunksjonskontrollen til '**min**'-posisjon.

VIKTIG INFORMASJON

- Apparatet blir varmt. Når det er i bruk, må du alltid bruke stekevotter eller grytekluter når du tar på apparatets ytre eller indre overflater.
- Du må stille inn timeren eller bruke '**stay on**'-innstillingen for at bruningsovnen skal virke.
- Pass på at maten eller retten du skal steke ikke kommer nærmere enn 40 mm fra de øvre varmeelementene.
- Ved behov setter man bakeplaten/dryppskålen under fettholdig eller fet mat. Maten bør ikke gå utenfor kantene på platen for å unngå at det drypper på varmeelementene, der det kan forårsake røyk og bli vanskelig å rengjøre.

BRUNING

1. Still temperatur-/stekefunksjonskontrollen til **toast**-posisjonen.
2. Åpne døren og sett inn ovnrysten i det nederste sporet.
3. Plasser maten som skal brunes direkte på ovnrysten og lukk døren.
4. Vri Timer 2 med klokken til midten () og deretter med klokken eller mot klokken for å stille inn ønsket bruningsnivå ().
5. Lyset vil slå seg på og forbli på til bruningssyklusen er fullført.
 - MERK: Følg med på toasten for å sjekke at bruningsnivået blir som ønsket. Timer 2-kontrollen kan justeres til å forlenge eller redusere bruningstiden, eller bevegtes til av (**O**)-posisjon når som helst.
6. Når bruningssyklusen er fullført, vil man høre en alarm. Lyset vil slå seg av.
7. Bruk stekevotter, åpne døren og la risten gli ut, akkurat langt nok til å ta ut maten.
8. Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk.
 - MERK: Timer 2-kontrollen må innstilles for at bruningsovnen skal virke.

GRILLING

- Ved grilling må apparatet forvarmes i 5 minutter. For optimale resultater brukes den øverste posisjonen. Sørg for at mat eller retter som skal stekes ikke kommer nærmere enn 40 mm fra de øvre varmeelementene.
1. Sett temperaturvelgerknappen på **grill**.
 2. Sett Timer 1-kontrollen til 20, og vri den deretter med klokken eller mot klokken til ønsket steketid. Velg **stay on** for å steke lenger enn 60 minutter eller for å kontrollere steketiden manuelt. Lyset vil slå seg på og forbli på til stekingen er fullført.
 - MERK: Du må innstille Timer 1 på en tid eller på **stay on**-innstillingen for at ovnen skal fungere.
 3. Når ovnen er forvarmet, åpnes døren og maten settes inn. Lukk døren.
 4. Hvis du har stilt tiden, vil man kunne høre en alarm når stekingen er fullført. Ovnen vil slå seg av og lyset vil slukke. Hvis du ikke bruker timeren (**stay on**), må du slå av apparatet manuelt når stekingen er blitt som du ønsker.

5. Bruk stekevotter, åpne døren og la ovnrysten gli ut, akkurat langt nok til å ta ut maten.
6. Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk.

LUFTSTEKING (AIR FRY)

Luftstekingsteknologien AIRFRY bruker høyintensiv varm luft som bruner og gjør maten sprø med lite eller ingen olje. Bruk de angitte steketidene som vises i tabellen nedenfor, eller følg de anbefalte retningslinjene for steking for produktet. Husk at luftsteking er forskjellig fra konvensjonell steking i ovn, så du må kanskje justere steketiden for å oppnå de beste resultatene.

MERK: Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen for luftsteking.

MERK: Legg maten i ett lag på nettingristen for best resultat.

1. Plasser maten på nettingristen til luftsteking.
2. Åpne døren og plasser nettingristen til luftsteking i mellomste eller nederste posisjon.
3. Sett temperatur-/stekefunksjonskontrollen på innstillingen for luftsteking.
4. Sett Timer 1-kontrollen til 20, og vri den deretter med klokken eller mot klokken til ønsket steketid. Velg **stay on** for å steke lenger enn 60 minutter eller for å kontrollere steketiden manuelt. Lyset vil slå seg på og forbli på til stekingen er fullført.
 - MERK: Du må innstille Timer 1 på en tid eller på **stay on**-innstillingen for at ovnen skal fungere.
5. Hvis du har stilt tiden, vil man kunne høre en alarm når stekingen er fullført. Ovnen vil slå seg av og lyset vil slukke. Hvis du ikke bruker timeren (**stay on**), må du slå av apparatet manuelt når stekingen er blitt som du ønsker.
6. Bruk stekevotter, åpne døren og la ovnrysten gli ut, akkurat langt nok til å ta ut maten.
 - MERK: Rengjør smulebrettet ofte når du bruker innstillingen for luftsteking.
7. Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk.

ANBEFALTE STEKETIDER FOR LUFTSTEKING

De følgende tidene må bare brukes som en veiledning. Skjekk at maten er stekt før servering. Hvis du er i tvil, stek den litt ekstra. Stek fjærkre, svinekjøtt, burgere, etc. til kjøttkraften er klar.

Mat	Mengde/vekt	Tid (minutter)
FROSSEN		
Kyllingnuggets	24 maks.	10-14 eller til de er nok stekt
Kyllingstrimler	14 maks.	15-20 eller til de er nok stekt
Fiskepinner	16 maks.	10-14 eller til de er nok stekt
Panerte løkringer	500 g maks.	10-14 eller til de er gyllenbrune
Potetkroetter	20 maks.	12-18 eller til de er gyllenbrune
Potet-båter	600 g maks.	14-18 eller til de er gyllenbrune
Pommes frites av søtpotet	400 g maks.	10-14 eller til de er gyllenbrune
Pommes frites	400 g maks.	10-14 eller til de er gyllenbrune
Chips (tykke)	800 g maks.	20-25 eller til de er gyllenbrune
Pizza		10-16. Vri 180° halvveis i steketiden for jevn steking
FERSK		
Pommes frites	550 g maks.	22-27 eller til brunet og sprø
Potet-båter	600 g maks.	20-25 eller til brunet og sprø
Chips av søtpotet	500 g maks.	17-22 eller til brunet og sprø



BAKING

For best resultat, når man baker eller steker, må man alltid forvarme ovnen i minst 10 minutter på ønsket temperaturinnstilling. For optimalt resultat brukes mellomste eller nederste hylleposisjon. Denne ovnen er designet for å stekte raskt og effektivt. Vennligst kontroller maten tidligere enn de anbefalte steketidene for konvensjonell ovn for å være sikker på at maten ikke blir for mye stekt.

1. Sett temperatur-/stekefunksjonskontrollen på nødvendig temperatur.
2. Sett Timer 1-kontrollen til 20, og vri den deretter med klokken eller mot klokken til ønsket steketid. Velg **stay on** for å stekte lenger enn 60 minutter eller for å kontrollere steketiden manuelt. Lyset vil slå seg på og forbli på til stekingen er fullført.
 - MERK: Du må innstille Timer 1 på en tid eller på **stay on**-innstillingen for at ovnen skal fungere.
3. Når ovnen er forvarmet, åpnes døren og maten settes inn. Lukk døren.
4. Hvis du har stilt tiden, vil man kunne høre en alarm når stekingen er fullført. Ovnen vil slå seg av og lyset vil slukke. Hvis du ikke bruker timeren (**stay on**), må du slå av apparatet manuelt når stekingen er blitt som du ønsker.
5. Bruk stekevotter, åpne døren og la ovnrysten gli ut, akkurat langt nok til å ta ut maten.
6. Trekk ut kontakten på apparatet når det ikke er i bruk.

PLEIE OG VEDLIKEHOLD

1. Rengjør glassdøren med en fuktig klut eller svamp dyppet i varmt såpevann. Ikke bruk glassrengjøringsmiddel i sprayboks. Tørk med en såpefri fuktig klut for å fjerne overflødige rester og spor fra glasset.
2. Vask ovnrysten i varmt såpevann. Skyll og tørk godt.
3. Vask bakeplaten/dryppskålen/nettingristen til luftsteking i varmt vann eller varmt såpevann. Skyll og tørk godt.
4. Hvis maten setter seg fast på ovnrysten eller bakeplaten/dryppskålen/nettingristen til luftsteking, bløtlegges den i varmt såpevann i 1 time før rengjøring. Bruk en svamp eller myk rengjøringskost for å fjerne flekker. Skyll og tørk godt.
5. Rengjør utsiden med en fuktig klut.

SMULEBRETT

1. Når enheten er så avkjølt at man trygt kan ta på den, lar man smulebrettet gli ut.
2. Kast smulene og tørk brettet med en fuktig klut. Tørk grundig før det settes på plass igjen.

RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Älä yhdistä laitetta ajastimen tai kauko-ohjausjärjestelmän kautta.

Ruoka-aineet voivat palaa. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai muita syttyviä materiaaleja tai niiden alla ja valvo laitetta käytön aikana.

Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käynnissä.

 Laitteen pinnat tulevat kuumiksi. Jälkilämpö pitää pinnat kuumina käytön jälkeen.

Irrota, tyhjennä ja puhdista murualusta säännöllisesti. Älä käytä ilman paikoillaan olevaa murualustaa.

Jos johto on vaurioitunut, palauta laite vaarojen välttämiseksi.

Älä käytä laitetta muihin kuin tässä käyttöohjeessa kuvattuihin tarkoituksiin.

Jos ruoka leimahtaa liekkeihin, pidä luukku suljettuna ja irrota laite pistorasiasta.

 Älä upota mihinkään nesteeseen.

VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

- Älä käytä ulkona.
- Käytä aina laitteen kahvoja tai käytä uunikintaita, sillä jotkin osat tulevat kuumiksi.
- Reititä sähköjohto siten, että se ei roiku, eikä siihen voi kompastua tai takertua kiinni.
- Irrota laite sähkövirrasta, kun se ei ole käytössä ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja säilytykseen laittamista.
- Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Älä laita mitään seuraavista materiaaleista uuniin: paperi, pahvi, muovi tai mikään vastaava.
- ÄLÄ KOSKAAN käytä avointa lasiluukua ruokien hyllynä, sillä se voi aiheuttaa uunin kaatumisen.

OSAT

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Valo | 6. Hyllytuot |
| 2. Lämpötilan/paistotoiminnon säädin | 7. Lasiluukku |
| 3. Ajastin 1 – lämmitys/paisto/grillaus/
ilmafriteeraus | 8. Uunipelti/rasva-astia |
| 4. Ajastin 2 – paahdo | 9. Ritiäläalusta |
| 5. Murualusta | 10. Ilmafriteerauksen verkkokori |



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Pese irrotettavat osat lämpimässä saippuavedessä, huuhtelee hyvin, tyhjennä vesi ja anna kuivua vapaasti. Jätä tarpeeksi tilaa (150 mm) laitteen ympärille, jotta lämpö pääsee virtaamaan vaurioittamatta viereisiä kaappeja ja seinä.

Uunisi voi savuta hieman ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä on normaalia ja häviää pian.

YLEINEN KÄYTTÖ

KYTKEMINEN PÄÄLLE

1. Paistotoiminnossa voit valita lämpötilan tai paistotilan käyttämällä Lämpötilan/paistotoiminnon säädintä (**toast** (paahto), **airfry** (ilmafriteeraus), **grill** (grillaus)). Valitse seuraavaksi aika käyttämällä Ajastinta 1 tai valitse asetus **stay on** (pysyy päällä).
2. Paahtamisessa aseta Lämpötilan/paistotoiminnon säädin **toast**-asetukseen. Valitse sitten paahtoaste käyttämällä Ajastinta 2



KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

- Käännä ajastimet asentoon **O** ja Lämpötilan/paistotoiminnon säädin asentoon **min**.

TÄRKEÄÄ TIETOA

- Tämä laite tulee kuumaksi. Käytä käytön aikana aina uunikintaita tai patalappuja, kun kosketat laitteen ulko- tai sisäpintoja.
 - Sinun on asetettava ajastin tai käytettävä asetusta **stay on** paahtouunin toimimiseksi.
 - Varmista, ettei ruoka tai paistoastia ole 40 mm lähempänä ylälämpöelementtejä.
 - Aseta uunipelti/rasva-astia tarvittaessa öljyisten tai rasvaisten ruokien alle. Ruoat eivät saa mennä astian reunojen yli, jotta vältetään tippojen putoaminen lämpöelementteihin, joissa ne voivat aiheuttaa savua ja olla vaikeita puhdistaa.
-

PAAHTAMINEN

1. Aseta Lämpötilan/paistotoiminnon säädin asentoon **toast**.
 2. Avaa luukku ja työnnä ritilälalusta alatasoon.
 3. Aseta paahtettavat tuotteet suoraan ritilälalustalle ja sulje luukku.
 4. Käännä ajastinta 2 myötäpäivään keskelle kohtaan  ja aseta sitten haluamasi paahtoaste  kääntämällä myötäpäivään tai vastapäivään.
 5. Valo syttyy ja palaa siihen saakka, kunnes paahtojakso on valmis.
 - HUOMAA: seuraa paahtumista, jotta varmistat haluamasi paahtotason saavuttamisen. Ajastimella 2 voidaan pidentää tai lyhentää paahtoaikaa tai siirtää ajastin asentoon pois päältä (**O**) milloin tahansa.
 6. Kuulet merkkiäänän, kun paahtojakso on valmis. Valo sammuu.
 7. Käytä uunikintaita, avaa luukku ja liu'uta alustaa ulos sen verran, että saat poistettua ruoat.
 8. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.
 - HUOMAA: ajastin 2 on asetettava paahtouunin kohdalle.
-

GRILLAUS

- Grillattaessa uunia on esilämmitettävä 5 minuuttia. Käytä ylätasoa parhaiden tulosten saavuttamiseksi. Varmista, ettei ruoka tai paistoastia ole 40 mm lähempänä ylälämpöelementtiä.
1. Aseta lämpötilan valintanuppi asentoon **grill**.
 2. Aseta Ajastin 1 kohtaan 20 ja valitse sitten haluamasi valmistusaika kääntämällä sitä myötäpäivään tai vastapäivään. Valitse **stay on**, jos haluat valmistuksen kestävän yli 60 minuuttia tai haluat säätää valmistusaikaa manuaalisesti. Valo syttyy ja palaa siihen saakka, kunnes valmistus päättyy.
- HUOMAA: sinun on asetettava aika Ajastimeen 1 tai käytettävä asetusta **stay on** uunin toimimiseksi.

3. Kun uuni on esilämmitetty, avaa luukku ja aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.
4. Jos olet asettanut ajan, kuulet merkkiäänänen ruoanvalmistuksen päättyessä. Uuni kytkeytyy pois päältä ja valo sammuu. Jos et käytä ajastinta (**stay on**), sinun täytyy kytkeä laite pois päältä manuaalisesti, kun olet tyytyväinen tulokseen.
5. Käytä uunikintaita, avaa luukku ja liu'uta ritiläalustaa ulos sen verran, että saat poistettua ruoat.
6. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.

ILMAFRITEERAUS (AIR FRY)

Ilmafriteeraustekniikka käyttää kuumaa ilmaa korkealla voimakkuudella, mikä ruskistaa ja rapeuttaa ruoat vähäisellä öljymäärällä tai ilman öljyä. Käytä alla olevassa taulukossa suositeltuja valmistusaikoja tai noudata tuotteessa olevia valmistusohjeita. Muista, että ilmafriteeraus eroaa perinteisestä uunissa valmistamisesta, joten parhaiden tulosten saamiseksi voit joutua säätämään valmistusaikaa.

HUOMAA: ilmafriteeraus ei vaadi uunin esilämmittämistä.

HUOMAA: järjestä ruoat yhteen kerrokseen ilmafriteerauksen verkkokoriin, jotta saat parhaat tulokset.

1. Aseta ruoat ilmafriteerauksen verkkokoriin
2. Avaa luukku ja työnnä ilmafriteerauksen verkkokori keskitasolle tai alatasolle.
3. Aseta Lämpötilan/paistotoiminnon säädin asentoon **airfry**.
4. Aseta Ajastin 1 kohtaan 20 ja valitse sitten haluamasi valmistusaika kääntämällä sitä myötäpäivään tai vastapäivään. Valitse **stay on**, jos haluat valmistuksen kestävän yli 60 minuuttia tai haluat säätää valmistusaikaa manuaalisesti. Valo syttyy ja palaa siihen saakka, kunnes valmistus päättyy.
 - **HUOMAA:** sinun on asetettava aika Ajastimeen 1 tai käytettävä asetusta **stay on** uunin toimimiseksi.
5. Jos olet asettanut ajan, kuulet merkkiäänänen ruoanvalmistuksen päättyessä. Uuni kytkeytyy pois päältä ja valo sammuu. Jos et käytä ajastinta (**stay on**), sinun täytyy kytkeä laite pois päältä manuaalisesti, kun olet tyytyväinen tulokseen.
6. Käytä uunikintaita, avaa luukku ja liu'uta ritiläalustaa ulos sen verran, että saat poistettua ruoat.
 - **HUOMAA:** puhdista muralusta säännöllisesti, kun käytät ilmafriteerausasetusta.
7. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.

SUOSITELLUT ILMAFRITEERAUSAJAT

Seuraavat ajat ovat täysin ohjeellisia. Tarkista, että ruoka on valmista ennen tarjoilua. Jos olet epävarma, jatka valmistusta vielä vähän aikaa. Valmista siipikarja, sianliha, hampurilaiset jne., kunnes lihaneste on kirkasta.

Ruoka	Määrä/paino	Aika (minuuttia)
PAKASTEET		
Kananuggetit	24 enint.	10-14 tai kunnes läpikypsiä
Kanatikut	14 enint.	15-20 tai kunnes läpikypsiä
Kalapuikot	16 enint.	10-14 tai kunnes läpikypsiä
Paneroidit sipulirenkaat	500 g enint.	10-14 tai kunnes kullanuskeita
Perunakrokettit	20 enint.	12-18 tai kunnes kullanuskeita
Lohkoperunat	600 g enint.	14-18 tai kunnes kullanuskeita
Bataattiranskalaiset	400 g enint.	10-14 tai kunnes kullanuskeita
Maalaisranskalaiset	400 g enint.	10-14 tai kunnes kullanuskeita
Rapeat maalaisranskalaiset	800 g enint.	20-25 tai kunnes kullanuskeita
Pizza		10-16. Käännä 180° puolessa välissä, jotta kypsyminen on tasaista



Ruoka	Määrä/paino	Aika (minuuttia)
TUOREET		
Maalaisranskalaiset	550 g enint.	22-27 tai kunnes ruskeita ja rapeita
Lohkoperunat	600 g enint.	20-25 tai kunnes ruskeita ja rapeita
Bataattiranskalaiset	500 g enint.	17-22 tai kunnes ruskeita ja rapeita

PAISTAMINEN

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi paistettaessa tai ruoanvalmistuksessa esilämmitä uunia aina vähintään 10 minuutin ajan vaaditussa lämpötila-asetuksessa. Käytä keski- tai alatasoa optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi.

Tämä uuni on suunniteltu nopeaan ja tehokkaaseen valmistukseen. Tarkista ruoka jo ennen kuin valmistusaika päättyisi valmistettaessa tavanomaisessa uunissa, jotta ruoka ei kypsyy liikaa.

1. Aseta Lämpötilan/paistotoiminnon säädin haluttuun lämpötilaan.
2. Aseta Ajastin 1 kohtaan 20 ja valitse sitten haluamasi valmistusaika kääntämällä sitä myötäpäivään tai vastapäivään. Valitse **stay on**, jos haluat valmistuksen kestävän yli 60 minuuttia tai haluat säätää valmistusaikaa manuaalisesti. Valo syttyy ja palaa siihen saakka, kunnes valmistus päättyy.
 - HUOMAA: sinun on asetettava aika Ajastimeen 1 tai käytettävä asetusta **stay on** uunin toimimiseksi.
3. Kun uuni on esilämmitetty, avaa luukku ja aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.
4. Jos olet asettanut ajan, kuulet merkkiäänä ruoanvalmistuksen päättyessä. Uuni kytkeytyy pois päältä ja valo sammuu. Jos et käytä ajastinta (**stay on**), sinun täytyy kytkeä laite pois päältä manuaalisesti, kun olet tyytyväinen tulokseen.
5. Käytä uunikintaita, avaa luukku ja liu'uta ritilälustaa ulos sen verran, että saat poistettua ruoat.
6. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä.

HOITO JA KUNNOSSAPITO

1. Puhdista lasiluukku kostealla liinalla tai sienellä, joka on kastettu lämpimään tai kuumaan saippuaveteen. Älä käytä lasinpesusuihkeita. Poista jäljellä olevat vaahdot ja raidat lasista pyyhkimällä saippuattomalla kostealla liinalla.
2. Pese ritilälusta lämpimällä tai kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
3. Pese uunipelti / rasva-astia / ilmafriteerauksen verkkokori lämpimällä tai kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
4. Jos jokin ruoka on palanut kiinni ritilälustaan tai uunipeltiin / rasva-astiaan / friteerauksen verkkokoriin, liota niitä lämpimässä tai kuumassa saippuavedessä 1 tunti ennen puhdistamista. Käytä sientä tai pehmeää puhdistusharjaa tahrojen poistamiseen. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
5. Puhdista ulkopinnat kostealla liinalla.

MURUALUSTA

1. Liu'uta murualusta ulos, kun laite on jäähtynyt riittävästi, jotta sitä voi koskettaa turvallisesti.
2. Hävitä murut ja pyyhi alusta kostealla liinalla. Kuivaa huolellisesti ennen asettamista takaisin.

KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää jättelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

КОМБИНИРОВАННАЯ МИНИ-ПЕЧЬ

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Не подсоединяйте прибор через таймер или систему дистанционного управления.

Пища может загореться. Не используйте прибор рядом со шторами или другими горючими материалами, непрерывно следите за ним во время использования.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

 Поверхности прибора нагреваются. За счет остаточного тепла поверхности будут оставаться горячими после использования.

Регулярно снимайте, опорожняйте и очищайте поддон для крошек. Не используйте без установленного поддона для крошек.

Если шнур поврежден, пользоваться прибором нельзя.

Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.

Если приготовляемое блюдо загорится, отключите прибор от электропитания, не открывая дверцу.

 Не погружайте изделие ни в какую жидкость.

ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Не используйте на улице.
- Обязательно используйте ручки прибора или надевайте специальные рукавицы для работы с печью, поскольку некоторые компоненты могут быть горячими.
- Расположите кабель так, чтобы он не свисал и чтобы исключить возможность спотыкания или задевания.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки. Обязательно дождитесь, пока устройство полностью остынет, прежде чем чистить его или переносить в место хранения.
- Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- Не помещайте в печь никакие из перечисленных ниже материалов: бумага, картон, пластик и т. п.
- НИ В КОЕМ случае не используйте открытую стеклянную дверцу в качестве полки для складывания продуктов, поскольку в этом случае печь может опрокинуться.



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

- | | |
|--|--|
| 1. Индикатор | 5. Поддон для крошек |
| 2. Регулятор температуры / выбор функции приготовления | 6. Опоры для полок |
| 3. Таймер 1: подогрев/выпекание/гриль/аэрофритюрница | 7. Стеклопанель/поддон |
| 4. Таймер 2: обжарка тостов | 8. Противень/поддон |
| | 9. Проволочная решетка |
| | 10. Проволочная корзина аэрофритюрницы |
-

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Промойте все съемные детали теплой мыльной водой, как следует ополосните, слейте воду и высушите детали на воздухе.

Предусмотрите вокруг прибора достаточное свободное пространство (150 мм), чтобы обеспечить отвод тепла без угрозы для соседних шкафов и стен.

При первом использовании от печи может идти небольшой дым. Это нормально и вскоре прекратится.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ

1. Чтобы воспользоваться функциями приготовления, воспользуйтесь ручкой регулятора температуры / выбора функции приготовления и выставьте нужную температуру либо выберите режим приготовления (**toast** (обжарка тостов), **airfry** (режим аэрофритюрницы), **grill** (гриль)). Затем выберите время приготовления с помощью таймера 1 или выберите параметр **«stay on»** (Постоянное включение).
2. Чтобы приготовить обжаренный хлеб, выберите с помощью ручки регулятора температуры / выбора функции приготовления настройку **«toast»** (Обжарка тостов). Затем выберите степень обжаривания с помощью таймера 2.

ДЛЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ

- Поверните таймеры в положение **«0»**, а ручку регулятора температуры / выбора функции приготовления — в положение **«min»** (Минимум).

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Прибор сильно нагревается. Во время работы обязательно надевайте специальные рукавицы для печи или используйте прихватки, чтобы прикоснуться к какой-либо наружной или внутренней поверхности прибора.
 - Чтобы задействовать функцию тостера печи, нужно задать время с помощью таймера или выбрать настройку **«stay on»** (Постоянное включение).
 - Убедитесь, что приготовляемое блюдо или форма для выпечки не попадают в зону шириной 40 мм рядом с верхними нагревательными элементами.
 - При приготовлении блюд с высоким содержанием масла или жира установите при необходимости противень/поддон. Приготавливаемые продукты не должны выступать за края противня/поддона, поскольку в этом случае стекающая субстанция может упасть на нагревательные элементы и задымиться или пригореть, образовав трудноудаляемое загрязнение.
-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОСТОВ

1. Выберите с помощью ручки регулятора температуры / выбора функции приготовления положение **«toast»** (Обжарка тостов).

2. Откройте дверцу и вставьте проволочную решетку в нижнюю пару пазов печи.
3. Уложите продукты, которые необходимо обжарить, непосредственно на проволочную решетку и закройте дверцу.
4. Поверните таймер 2 по часовой стрелке до среднего положения (🔼), а затем по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы выбрать желаемую степень обжаривания (🔼🔽🔽🔽).
5. Индикатор загорится и будет продолжать гореть, пока цикл обжаривания не завершится.
- ПРИМЕЧАНИЕ. Следите за тостами, чтобы получить нужный уровень зарумянивания. С помощью регулятора таймера 2 можно увеличивать или уменьшать время обжарки тостов, также можно в любой момент установить регулятор в положение выключения (⊖).
6. Когда цикл обжаривания завершится, раздастся звуковой сигнал. Индикатор потухнет.
7. Наденьте рукавицы для работы с печью, откройте дверцу и выдвиньте полку на достаточное расстояние, чтобы было удобно извлечь блюдо.
8. Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- ПРИМЕЧАНИЕ. Для начала работы регулятор таймера 2 необходимо установить в положение режима тостера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

- Перед началом готовки на гриле предварительно прогрейте печь в течение 5 минут. Для получения оптимальных результатов используйте верхнее положение полки. Убедитесь, что приготовляемое блюдо или форма для выпечки не попадают в зону шириной 40 мм рядом с верхним нагревательным элементом.
1. Поверните ручку регулятора температуры в положение «grill» (Гриль).
 2. Установите регулятор таймера 1 в положение 20, а затем поверните его по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы задать желаемое время приготовления. Если время приготовления составляет более 60 минут или если вы хотите контролировать время приготовления вручную, выберите «stay on» (Постоянное включение). Индикатор загорится и будет продолжать гореть, пока приготовление не завершится.
 - ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы задействовать функцию печи, нужно задать время с помощью таймера 1 или выбрать настройку «stay on» (Постоянное включение).
 3. Когда печь прогреется, откройте дверцу и поместите внутрь приготовляемое блюдо. Закройте дверцу.
 4. Если вы задали время приготовления, то по его завершении раздастся звуковой сигнал. Печь выключится, и индикатор погаснет. Если вы не использовали таймер («stay on» (Постоянное включение)), вам нужно будет вручную выключить прибор, когда вы сочтете блюдо готовым.
 5. Наденьте рукавицы для работы с духовкой, откройте дверцу и выдвиньте проволочную полку на достаточное расстояние, чтобы было удобно вытащить блюдо.
 6. Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ (AIR FRY)

Технология готовки в аэрофритюрнице использует интенсивное обдувание горячим воздухом, которое позволяет получить румяную хрустящую корочку на блюде практически или полностью без использования масла. Используйте рекомендованное время приготовления, указанное в таблице ниже, или следуйте рекомендациям по приготовлению на упаковке продукта питания. Помните, что готовка в режиме аэрофритюрницы отличается от обычной готовки в печи, поэтому для достижения наилучших результатов может потребоваться изменить привычное время приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для готовки в режиме аэрофритюрницы не требуется предварительно прогревать печь.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для наилучшего результата укладывайте продукты питания в проволочной корзине в один слой.

1. Поместите приготавливаемое блюдо в проволочную корзину аэрофритюрницы.
2. Откройте дверцу и вставьте проволочную корзину аэрофритюрницы в среднее или нижнее положение.
3. Выберите с помощью ручки регулятора температуры / выбора функции приготовления положение «аэрофритюрницы».
4. Установите регулятор таймера 1 в положение 20, а затем поверните его по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы задать желаемое время приготовления. Если время приготовления составляет более 60 минут или если вы хотите контролировать время приготовления вручную, выберите «**stay on**» (Постоянное включение). Индикатор загорится и будет продолжать гореть, пока приготовление не завершится.
 - ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы задействовать функцию печи, нужно задать время с помощью таймера 1 или выбрать настройку «**stay on**» (Постоянное включение).
5. Если вы задали время приготовления, то по его завершении раздастся звуковой сигнал. Печь выключится, и индикатор погаснет. Если вы не использовали таймер («**stay on**» (Постоянное включение)), вам нужно будет вручную выключить прибор, когда вы сочтете блюдо готовым.
6. Наденьте рукавицы для работы с духовкой, откройте дверцу и выдвиньте проволочную полку на достаточное расстояние, чтобы было удобно вытащить блюдо.
 - ПРИМЕЧАНИЕ. При готовке в режиме аэрофритюрницы как можно чаще очищайте поддон для крошек.
7. Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.

РЕКОМЕНДОВАННОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ

Время указано в качестве ориентира. Перед подачей на стол убедитесь, что блюдо достигло нужной кондиции по всей толщине. В случае сомнений увеличьте время приготовления еще на несколько минут. Продолжайте готовить птицу, свинину, бургеры и аналогичные мясные блюда, пока выделяющийся сок не станет прозрачным.

Продукты	Количество/масса	Время (минуты)
ЗАМОРОЖЕННЫЕ		
Куриные наггетсы	макс. 24 г	10-14 или до полного приготовления по всей толщине
Кусочки куриного филе в панировке	макс. 14 г	15-20 или до полного приготовления по всей толщине
Рыбные палочки	макс. 16 г	10-14 или до полного приготовления по всей толщине
Луковые кольца в хлебной панировке	макс. 500 г г	10-14 или до появления золотисто-коричневой корочки
Картофельные крокеты	макс. 20 г	12-18 или до появления золотисто-коричневой корочки
Картофель по-деревенски	макс. 600 г г	14-18 или до появления золотисто-коричневой корочки
Батат фри	макс. 400 г г	10-14 или до появления золотисто-коричневой корочки
Картофель фри	макс. 400 г г	10-14 или до появления золотисто-коричневой корочки
Картофель фри крупными ломтями	макс. 800 г г	20-25 или до появления золотисто-коричневой корочки

Продукты	Количество/масса	Время (минуты)
Пицца		10-16. Для равномерного приготовления спустя половину времени поверните на 180°
СВЕЖИЕ		
Картофель фри	макс. 550 г	22-27 или до получения румяной корочки и хрустящих свойств
Картофель по-деревенски	макс. 600 г	20-25 или до получения румяной корочки и хрустящих свойств
Чипсы из батата	макс. 500 г	17-22 или до получения румяной корочки и хрустящих свойств

ВЫПЕКАНИЕ

Для получения оптимальных результатов во время выпекания или готовки обязательно предварительно подогревайте печь при выставленной желаемой температуре в течение не менее 10 минут. Для получения оптимальных результатов всегда используйте среднее или нижнее положение полки.

Данная печь предназначена для быстрого и эффективного приготовления пищи. Обязательно проверяйте готовность приготавливаемого блюда до истечения времени, указанного для готовки в обычной печи, чтобы не допустить передерживания и пригорания.

1. Выберите необходимую температуру с помощью ручки регулятора температуры / выбора функции.
2. Установите регулятор таймера в положение 20, а затем поверните его по часовой стрелке или против часовой стрелки, чтобы задать желаемое время приготовления. Если время приготовления составляет более 60 минут или если вы хотите контролировать время приготовления вручную, выберите «**stay on**» (Постоянное включение). Индикатор загорится и будет продолжать гореть, пока приготовление не завершится.
- ПРИМЕЧАНИЕ. Чтобы задействовать функцию печи, нужно задать время с помощью таймера 1 или выбрать настройку «**stay on**» (Постоянное включение).
3. Когда печь прогреется, откройте дверцу и поместите внутрь приготавливаемое блюдо. Закройте дверцу.
4. Если вы задали время приготовления, то по его завершении раздастся звуковой сигнал. Печь выключится, и индикатор погаснет. Если вы не использовали таймер («**stay on**» (Постоянное включение)), вам нужно будет вручную выключить прибор, когда вы сочтете блюдо готовым.
5. Наденьте рукавицы для работы с духовкой, откройте дверцу и выдвиньте проволочную полку на достаточное расстояние, чтобы было удобно вытащить блюдо.
6. Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.



УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Очищайте стеклянную дверцу с помощью влажной ткани или губки, смоченной в теплой или горячей мыльной воде. Не используйте средство-спрей для чистки стеклянных поверхностей. Чтобы убрать остатки мыльной пены и потеки, протрите стекло начисто влажной тканью без мыла.
2. Вымойте проволочную решетку в теплой или горячей мыльной воде. Тщательно ополосните и высушите.
3. Вымойте противень / поддон / проволочную корзину аэрофритюрницы в теплой или горячей мыльной воде. Тщательно ополосните и высушите.

4. Если вы готовили какое-либо блюдо непосредственно на проволочной решетке или на противне/поддоне / в проволочной корзине аэрофритюрницы, предварительно замочите ее/его в теплой или горячей мыльной воде на 1 час. Воспользуйтесь губкой или мягкой щеткой для чистки, чтобы убрать пятна. Тщательно ополосните и высушите.
5. Для очистки наружных поверхностей воспользуйтесь влажной тканью.

ПОДДОН ДЛЯ КРОШЕК

1. Когда прибор остынет до безопасной для прикосновения температуры, выдвиньте поддон для крошек.
2. Уберите крошки и протрите поддон влажной тканью. Тщательно высушите перед повторной установкой.

ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ


Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Přístroj nepřipojujte přes časovač nebo systém dálkového ovládání.

Potraviny se mohou vznítit. Přístroj nepoužívejte v blízkosti či pod záclonami či jinými hořlavými materiály, a gril sledujte, když je používán.

Nenechávejte přístroj bez dozoru, pokud je používán.

 Povrchy přístroje budou pálit. Zbytkové teplo zajistí, že povrchy po použití zůstanou horké. Příhrádku na drobků pravidelně vyjímajte, vyprazdňujte a čistěte. Bez vsunuté příhrádky na drobků přístroj nepoužívejte.

Pokud je kabel poškozený, přístroj vraťte, vyvarujete se tak možnému nebezpečí.

Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je uvedeno v těchto pokynech.

Pokud dojde ke vznícení potravin, nechte dvířka zavřená a vypojte přístroj ze sítě.

 Neponořujte do vody či jiné kapaliny.

JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

- Nepoužívejte venku.
- Některé části budou horké, tzn. vždy používejte chňapky na hrnce nebo používejte rukavice na vaření.
- Kabel vedte tak, aby nepřecházel a aby o něj nebylo možno zakopnout či se o něj zachytit
- Pokud přístroj nepoužíváte, vypojte jej z elektrické sítě, a před čištěním a skladováním jej vždy nechte zcela vychladnout.
- Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple.
- Do trouby nekládejte žádný z následujících materiálů: papír, karton, plast a nic podobného.
- NIKDY na otevřená skleněná dvířka neodkládejte potraviny, mohlo by dojít k překlopení trouby.

ČÁSTI

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Kontrolka | 6. Vodicí lišty |
| 2. Ovladač teploty/funkcí trouby | 7. Skleněná dvířka |
| 3. Časovač 1 - ohřev/pečení/grilování/
horkovzdušné smažení | 8. Pečící/odkapávací plech |
| 4. Časovač 2 - opékání toastů | 9. Drátěný rošt |
| 5. Příhrádka na drobků | 10. Rošt na horkovzdušné smažení |



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vyjímatelné části umyjte v teplé mýdlové vodě, dobře opláchněte a nechte okapat a oschnout. Okolo přístroje ponechte dostatek místa (150 mm), aby vlivem tepla proudícího kolem nedošlo k poškození okolních skříněk a stěn.

Při prvním použití může trouba trochu kouřit. To je běžné a brzy to pomine.

BĚŽNÝ PROVOZ

ZAPNUTÍ PŘÍSTROJE

1. Napřed se přístroj musí pomocí ovladače teploty/funkcí trouby nastavit, tzn. je třeba zvolit teplotu nebo režim, ve kterém má trouba fungovat: **toast, airfry, grill** (opékání, horkovzdušné smažení a grilování). Následně zvolte dobu délky cyklu pomocí časovače 1, anebo zvolte nastavení **stay on** (stále zapnuto).
2. Pokud chcete zvolit funkci opékání toastů, nastavte ovladač teploty/funkcí trouby do polohy **toast**. Následně zvolte požadovaný stupeň opékání pomocí časovače 2.

VYPNUTÍ PŘÍSTROJE

- Otočte oba časovače do polohy **O** a ovladač teploty/funkcí do polohy **min**.

DŮLEŽITÉ INFORMACE

- Tento přístroj se zahřívá. Pokud s přístrojem pracujete a má dojít ke kontaktu s vnější či vnitřní plochou přístroje, vždy používejte rukavice na vaření nebo chňapky na hrnce.
- Abyste spustili funkci opékání toastů, musíte nastavit časovač nebo zvolit **stay on**.
- Ujistěte se, že jídlo se zapékací mísou jsou od horního topného tělesa ve vzdálenosti alespoň 40 mm.
- Pečící /odkapávací plech podle potřeby umístěte pod tučná nebo mastná jídla. Jídlo by nemělo přesahovat okraje plechu, aby nedošlo k úkapům na topná tělesa – zamezíte tak vzniku kouře a vyvarujete se obtížného čištění.

OPÉKÁNÍ TOASTŮ

1. Ovladač teploty/funkcí trouby nastavte do polohy **toast**.
2. Otevřete dvířka a vložte drátěný rošt do spodní vodičí lišty.
3. Položte toasty k opečení přímo na drátěný rošt a zavřete dvířka.
4. Otočte časovačem 2 ve směru hodinových ručiček do střední polohy (🕒) a poté ve směru nebo proti směru hodinových ručiček pro nastavení požadovaného stupně opékání (🕒🕒🕒).
5. Rozsvítí se kontrolka a zůstane svítit, dokud cyklus opékání neskončí.
 - POZNÁMKA: Toasty sledujte, abyste dosáhli požadované úrovně zhnědnutí. Údaj na časovači 2 lze později změnit, aby se doba opékání prodloužila nebo zkrátila, anebo je možné jím kdykoli otočit do polohy vypnuto (**O**).
6. Po dokončení cyklu opékání zazní zvukový signál a kontrolka zhasne.
7. Pomocí rukavic na vaření otevřete dvířka a vysuňte rošt, a to natolik, aby bylo možné toasty vyjmout.
8. Pokud se přístroj nepoužívá, vypojte jej ze sítě.
 - POZNÁMKA: Časovačem 2 je nutné otočit, aby trouba v režimu opékání toastů začala fungovat.

GRILOVÁNÍ

- Při grilování troubu předehřívajte 5 minut. Pro dosažení optimálních výsledků použijte horní vodičí lištu. Ujistěte se, že jídlo se zapékací mísou jsou od horního topného tělesa ve vzdálenosti alespoň 40 mm.
1. Ovladačem teploty otočte na funkci **grill**.

2. Nastavte časovač 1 na 20 a poté jím otočte ve směru nebo proti směru hodinových ručiček na požadovanou dobu vaření. Pokud si přejete grilovat déle než 60 minut, anebo si chcete čas grilování řídit osobně, zvolte funkci **stay on**. Kontrolka se rozsvítí a zůstane svítit, dokud cyklus grilování neskončí.
- POZNÁMKA: Aby trouba mohla fungovat, musíte časovač 1 nastavit na konkrétní dobu nebo do polohy **stay on**.
3. Po předehřátí trouby otevřete dvířka a vložte jídlo, pak dvířka zavřete.
4. Pokud jste nastavili konkrétní čas, po dokončení cyklu zazní zvukový signál. Trouba se vypne a kontrolka zhasne. Pokud se rozhodnete časovač nepoužít a zvolíte funkci **stay on**, troubu pak musíte vypnout ručně, až budete s výsledkem grilování spokojeni.
5. Pomocí rukavic na vaření otevřete dvířka a vysuňte drátěný rošt, a to jen natolik, aby bylo možné jídlo vyjmout.
6. Pokud se přístroj nepoužívá, vypojte jej ze sítě.

HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ (AIRFRY)

U horkovzdušného smažení se používá horký vzduch s vysokou intenzitou, kdy jídlo hnědne a stává se křupavým jen s použitím velmi malého množství oleje, anebo úplně bez oleje. Používejte doporučené časy uvedené v tabulce níže, anebo postupujte podle doporučených pokynů uvedených na výrobku. Nezapomeňte, že horkovzdušné smažení se od přípravy v tradiční troubě liší, takže pro dosažení těch nejlepších výsledků zde bude doba přípravy pravděpodobně jiná, než jste byli zvyklí.

POZNÁMKA: U horkovzdušného smažení není nutné troubu předehřívát.

POZNÁMKA: Nejlepších výsledků dosáhnete, když jídlo na rošt na horkovzdušné smažení naskládáte v jedné vrstvě.

1. Jídlo umístěte na plech na horkovzdušné smažení.
2. Otevřete dvířka a vsuňte plech na horkovzdušné smažení do střední nebo spodní vodící lišty.
3. Nastavte ovladač teploty/funkci trouby do polohy **airfry**.
4. Nastavte časovač 1 na 20 a poté jím otočte ve směru nebo proti směru hodinových ručiček na požadovanou dobu vaření. Pokud si přejete grilovat déle než 60 minut, anebo si chcete čas grilování řídit osobně, zvolte funkci **stay on**. Kontrolka se rozsvítí a zůstane svítit, dokud cyklus grilování neskončí.
- POZNÁMKA: Aby trouba mohla fungovat, musíte časovač 1 nastavit na konkrétní dobu nebo do polohy **stay on**.
5. Pokud jste nastavili konkrétní čas, po dokončení cyklu zazní zvukový signál. Trouba se vypne a kontrolka zhasne. Pokud se rozhodnete časovač nepoužít a zvolíte funkci **stay on**, troubu pak musíte vypnout ručně, až budete s výsledkem grilování spokojeni.
6. Pomocí rukavic na vaření otevřete dvířka a vysuňte drátěný rošt, a to jen natolik, aby bylo možné jídlo vyjmout.
- POZNÁMKA: Při použití ve funkci horkovzdušného smažení častěji vyprazdňujte přihrádku na drobky.
7. Pokud se přístroj nepoužívá, vypojte jej ze sítě.

NAVRHOVANÉ ČASY HORKOVZDUŠNÉHO SMAŽENÍ

Následující časy by měly být použity čistě jako vodítko. Před servírováním se ujistěte, že je jídlo již dostatečně tepelně upravené. Pokud máte pochybnosti, vařte o trochu déle. U drůbeže, vepřového masa, burgerů atd. vařte tak dlouho, až nebudou šťávy krvavé.



Potraviny	Množství/hmotnost	Čas (minuty)
MRAŽENÉ POTRAVINY		
Kuřecí nugetky	24 max.	10-14 nebo až bude jídlo dostatečně tepelně upravené
Kuřecí stripsy	14 max.	15-20 nebo až bude jídlo dostatečně tepelně upravené
Rybí prsty	16 max.	10-14 nebo až bude jídlo dostatečně tepelně upravené
Obalované cibulové kroužky	500 g max.	10-14 nebo dozlatova
Bramborové krokety	20 max.	12-18 nebo dozlatova
Bramborové klínky	600 g max.	14-18 nebo dozlatova
Batátové tenké hranolky	400 g max.	10-14 nebo dozlatova
Tradiční hranolky	400 g max.	10-14 nebo dozlatova
Steakové hranolky	800 g max.	20-25 nebo dozlatova
Pizza		10-16. V polovině nastaveného času otočte o 180°, aby smažení probíhalo rovnoměrně.
ČERSTVÉ POTRAVINY		
Tradiční hranolky	550 g max.	22-27 nebo do zhnědnutí a dokřupava
Bramborové klínky	600 g max.	20-25 nebo do zhnědnutí a dokřupava
Batátové hranolky	500 g max.	17-22 nebo do zhnědnutí a dokřupava

PEČENÍ

Nejllepších výsledků dosáhnete, když při pečení/vaření troubu v požadované teplotě vždy předehejete po dobu alespoň 10 minut. Pro dosažení optimálních výsledků použijte střední nebo dolní vodící lištu.

Tato trouba byla navržena pro rychlé a efektivní vaření. Jídlo v této troubě je potřeba zkontrolovat dříve, než jste byli zvyklí u běžné trouby, tzn. buďte opatrní, aby se jídlo zbytečně nevysušilo.

1. Troubu nastavte pomocí ovladače teploty/funkcí trouby na požadovanou teplotu.
2. Nastavte časovač 1 na 20 a poté jím otočte ve směru nebo proti směru hodinových ručiček na požadovanou dobu vaření. Pokud si přejete grilovat déle než 60 minut, anebo si chcete čas grilování řídit osobně, zvolte funkci **stay on**. Kontrolka se rozsvítí a zůstane svítit, dokud cyklus grilování neskončí.
 - POZNÁMKA: Aby trouba mohla fungovat, musíte časovač 1 nastavit na konkrétní dobu nebo do polohy **stay on**.
3. Po předeheutí trouby otevřete dvířka a vložte jídlo, pak dvířka zavřete.
4. Pokud jste nastavili konkrétní čas, po dokončení cyklu zazní zvukový signál. Trouba se vypne a kontrolka zhasne. Pokud se rozhodnete časovač nepoužít a zvolíte funkci **stay on**, troubu pak musíte vypnout ručně, až budete s výsledkem grilování spokojeni.
5. Pomocí rukavic na vaření otevřete dvířka a vysuňte drátěný rošt, a to jen natolik, aby bylo možné jídlo vyjmout.
6. Pokud se přístroj nepoužívá, vypojte jej ze sítě.

PÉČE A ÚDRŽBA

1. Skleněná dvířka očistěte navlhčeným hadříkem nebo houbičkou namočenou v teplé až horké mýdlové vodě. Nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji. Pak sklo otřete vlhkým hadříkem bez mýdla, abyste ze skla odstranili zbytky pěny a šmouhy.
2. Drátěný rošt umyjte v teplé až horké mýdlové vodě. Opláchněte a důkladně osušte.
3. Pečicí/odkapávací plech i rošt na horkovzdušné smažení umyjte v teplé až horké mýdlové vodě. Opláchněte a důkladně osušte.
4. Pokud se na drátěný rošt, pečicí/odkapávací plech nebo rošt na horkovzdušné smažení připeče nějaké jídlo, před čištěním nechte jednu hodinu odmočit v teplé až horké mýdlové vodě. K odstranění skvrn použijte houbičku nebo měkký kartáč. Opláchněte a důkladně osušte.
5. Vnější povrch očistěte navlhčeným hadříkem.

PŘIHRÁDKA NA DROBKY

1. Až bude přístroj dostatečně vychladlý a budete se jej moci bezpečně dotknout, přihrádku na drobků vysuňte.
2. Odstraňte drobků a vyčistěte přihrádku navlhčeným hadříkem. Před opětovným nasazením důkladně osušte.

RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.



Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Nepripájajte prístroj pomocou časovača alebo systému diaľkového ovládania.

Jedlo môže začať horieť. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti záclon alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte pod dozorom.

Nenechávajte prístroj počas používania bez dozoru.

 Povrchy spotrebiča budú horúce. Zvyškové teplo bude po použití udržiavať povrchy teplé.

Tácku na omrvinky pravidelne vyberte, vysypte a očistite. Nepoužívajte bez založenej tácky na omrvinky.

Ak je kábel poškodený, prístroj vráťte, aby ste sa vyhli nebezpečenstvu.

Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako tie, ktoré sú popísané v týchto pokynoch.

V prípade, že sa jedlo v rúre vznietí, nechajte dvierka zatvorené a prístroj vytiahnite z elektrickej zásuvky.

 Neponárajte do žiadnej tekutiny.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

- Nepoužívajte vonku.
- Vždy používajte rukoväť spotrebiča alebo kuchynské chňapky, lebo niektoré časti budú horúce.
- Kábel vedte tak, aby neprevísal, a nebolo možné oň zakopnúť alebo sa zachytiť.
- Pred vyčistením a uložením prístroj odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- Nevkladajte do rúry žiadne z nasledujúcich materiálov: papier, kartón, plast alebo podobné.
- NIKDY nepoužívajte otvorené sklenené dvierka na odloženie jedla, lebo tým môžete spôsobiť prevrátenie rúry.

ČASTI

- | | |
|--|--|
| 1. Svetelná kontrolka | 6. Lišty na plechy |
| 2. Teplota/Ovládač funkcie pečenia | 7. Sklenené dvierka |
| 3. Časovač 1 - Udržiavať teplé/Pieciť/Grilovať/
Fritovať horúcim vzduchom | 8. Plech na pečenie/Odkvapkávacia tácka |
| 4. Časovač 2 - hriankovač | 9. Kovová mriežka |
| 5. Tácka na omrvinky | 10. Sieťová mriežka na fritovanie v horúcom
vzduchu |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Odnímateľné časti umyte v teplej vode so saponátom, dobre opláchnite, nechajte odkvapkať a vysušiť na vzduchu.

Nechajte okolo spotrebiča dostatok miesta (150 mm), aby mohlo teplo prúdiť okolo bez toho, aby poškodilo susedné skrinky a steny.

Pri prvom použití môže rúra trochu dymiť. Je to normálne a rýchlo sa to stratí.

VŠEOBECNÁ PREVÁDZKA

ZAPNÚŤ (ON)

1. Na funkcie pečenia použite ovládač funkcie Teplota/Pečenie na výber teploty alebo režimu pečenia (**toast** (hriankovanie), **airfry** (fritovanie horúcim vzduchom), **grill** (grilovanie)). Ďalej zvolte čas pečenia pomocou Časovača 1, alebo zvolte nastavenie '**stay on**' zostať zapnuté.
2. Na hriankovanie nastavte ovládač funkcie Teplota/Pečenie na nastavenie '**toast**'. Potom zvolte odtieň hrianky pomocou Časovača 2.

VYPNÚŤ

- Otočte časovače do polohy '**O**' a ovládač funkcie Teplota/Pečenie do polohy '**min**'.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE

- Tento spotrebič sa zahrieva. Počas používania používajte vždy pri dotýkaní sa vonkajších alebo vnútorných povrchov chňapky alebo držiaky na panvice.
- Na fungovanie rúry ako hriankovača musíte nastaviť časovač alebo použiť nastavenie '**stay on**'.
- Dbajte o to, aby sa jedlo alebo nádoba na pečenie nepriblížili ku vrchným ohrievacím telesám na menej ako 40 mm.
- Plech na pečenie/odkvapkávaciu tácku umiestnite podľa potreby pod masť alebo tučné jedlá. Jedlo by nemalo presahovať ponad okraje plechu, aby nedošlo ku kvapkaniu na ohrievacie telesá, kde to môže spôsobiť zadymenie a ťažkosti s čistením.



HRIANKOVANIE

1. Nastavte ovládač funkcie Teplota/Pečenie do pozície toast.
2. Otvorte dverka a vložte kovovú mriežku do spodného otvoru.
3. Jedlo na hriankovanie položte priamo na kovovú mriežku a zatvorte dverka.
4. Otočte Časovačom 2 do strednej polohy (☒) a potom v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek, aby ste nastavili požadovaný odtieň hrianky (☒☒☒).
5. Svetelná kontrolka sa rozsvieti a zostane svietiť, kým sa cyklus hriankovania neukončí.
 - POZN.: Hrianku sledujte, aby ste sa uistili, že dosiahnete správnu úroveň zhnednutia. Ovládačom Časovača 2 je možné kedykoľvek zvýšiť alebo znížiť čas hriankovania, alebo ho posunúť do vypnutej pozície (O).
6. Po ukončení cyklu hriankovania zaznie zvukový signál. Svetelná kontrolka zhasne.
7. Pomocou kuchynskej chňapky otvorte dverka a vytiahnite plech smerom von, práve toľko, aby ste mohli vybrať jedlo.
8. Nepoužívaný spotrebič vytiahnite zo zásuvky.
 - POZN.: Ovládač Časovača 2 musí byť nastavený na hriankovanie, aby rúra fungovala.

GRILOVANIE

- Pred grilovaním rúru 5 minút predhrievajte. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov použite horné

lišty. Dbajte na to, aby bolo jedlo alebo nádoba na pečenie najmenej 40 mm od vrchného ohrievacieho telesa.

1. Nastavte ovládač teploty na **grill**.
2. Nastavte ovládač Časovača 1 na 20, a potom ním otáčajte v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek na požadovaný čas pečenia. Zvoľte **stay on** na pečenie dlhšie ako 60 minút alebo na manuálne ovládanie času pečenia. Svetelná kontrolka sa rozsvieti a zostane svietiť kým sa pečenie neukončí.
- POZN.: Aby rúra fungovala, musíte nastaviť Časovač 1 na nejaký čas alebo na nastavenie **stay on**.
3. Keď je rúra predhriata, otvorte dvierka a vložte jedlo dnu. Dvierka zavrite.
4. Ak ste nastavili čas, po ukončení pečenia zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne a svetelná kontrolka zhasne. Ak nepoužívate časovač (**stay on**), musíte spotrebič manuálne vypnúť po ukončení pečenia podľa vašich predstáv.
5. Pomocou kuchynskej chňapky otvorte dvierka a vysuňte kovovú mriežu von tak, aby bolo možné vybrať jedlo.
6. Nepoužívaný spotrebič vyťahnite zo zásuvky.

FRITOVANIE HORÚCIM VZDUCHOM (AIR FRY)

Technológia fritovania horúcim vzduchom používa vysokointenzívny horúci vzduch, ktorý spôsobí zhnednutie a chrumkavosť jedla s použitím malého množstva oleja alebo bez použitia oleja. Použite navrhované časy pečenia uvedené v tabuľke nižšie alebo postupujte podľa odporúčaní na prípravu jedla na výrobku. Pamätajte na to, že fritovanie horúcim vzduchom sa líši od pečenia v bežnej rúre, takže si možno budete musieť upraviť časy pečenia, aby ste dosiahli tie najlepšie výsledky.

POZN.: na fritovanie horúcim vzduchom nie je potrebné rúru predhrievať.

POZN.: Na dosiahnutie najlepších výsledkov jedlo uložte na sieťovú mriežku v jednej vrstve.

1. Jedlo položte na sieťovú mriežku na fritovanie.
2. Otvorte dvierka a vložte sieťovú mriežku do strednej alebo nižšej polohy.
3. Nastavte ovládač funkcie Teplota/Pečenie do polohy na fritovanie horúcim vzduchom.
4. Nastavte ovládač Časovača 1 na 20, a potom ním otáčajte v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek na požadovaný čas pečenia. Zvoľte **stay on** na pečenie dlhšie ako 60 minút alebo na manuálne ovládanie času pečenia. Svetelná kontrolka sa rozsvieti a zostane svietiť kým sa pečenie neukončí.
- POZN.: Aby rúra fungovala, musíte nastaviť Časovač 1 na nejaký čas alebo na nastavenie **stay on**.
5. Ak ste nastavili čas, po ukončení pečenia zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne a svetelná kontrolka zhasne. Ak nepoužívate časovač (**stay on**), musíte spotrebič manuálne vypnúť po ukončení pečenia podľa vašich predstáv.
6. Pomocou kuchynskej chňapky otvorte dvierka a vysuňte kovovú mriežu von tak, aby bolo možné vybrať jedlo.
- POZN.: Pri používaní fritovania horúcim vzduchom pravidelne čistite tácku na omrvinky.
7. Nepoužívaný spotrebič vyťahnite zo zásuvky.

NAVROVANÉ ČASY PRI FRITOVANÍ HORÚCIM VZDUCHOM

Nasledujúce časy by sa mali používať len ako usmernenie. Pred podávaním skontrolujte, či je jedlo dobre prepečené. Ak máte pochybnosti, pečte trochu dlhšie. Hydinu, bravčové, burgery atď pečte dovtedy, kým šťava nie je číra.

Jedlo	Množstvo/Hmotnosť	Čas (minúty)
MRAZENÉ		
Kuracie nugetky	max. 24	10-14 alebo kým nie je prepečené
Kuracie stripsy	max. 14	15-20 alebo kým nie je prepečené
Rybacie prsty	max. 16	10-14 alebo kým nie je prepečené

Jedlo	Množstvo/Hmotnosť	Čas (minúty)
Vyprážené cibuľové kolieska	max. 500 g	10-14 alebo do zlatohneda
Zemiakové krokety	max. 20	12-18 alebo do zlatohneda
Zemiakové mesiačky	max. 600 g	14-18 alebo do zlatohneda
Hranolčky zo sladkých zemiakov	max. 400 g	10-14 alebo do zlatohneda
Hranolčky	max. 400 g	10-14 alebo do zlatohneda
Hrubšie ručne krájané hranolčky	max. 800 g	20-25 alebo do zlatohneda
Pizza		10-16. Na rovnomerné opečenie otočte v polovici času pečenia o 180°
ČERSTVÉ		
Hranolčky	max. 550 g	22-27 alebo kým nie je opečené dohneda a chrumkava
Zemiakové mesiačky	max. 600 g	20-25 alebo kým nie je opečené dohneda a chrumkava
Ručne krájané hranolčky zo sladkých zemiakov	max. 500 g	17-22 alebo kým nie je opečené dohneda a chrumkava

PEČENIE

Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri pečení rúru vždy predhrejte aspoň na 10 minút na nastavení požadovanej teploty. Pre optimálne výsledky používajte strednú alebo nižšiu polohu.

Táto rúra bola navrhnutá na rýchle a efektívne pečenie. Skontrolujte si preto pripravované jedlo skôr, ako je predpísaný čas prípravy pre konvenčnú rúru, aby ste predišli prepečeniu.

- Ovládač funkcie Teplota/Pečenie nastavte na požadovanú teplotu.
- Nastavte ovládač Časovača 1 na 20, a potom ním otáčajte v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek na požadovaný čas pečenia. Zvoľte **stay on** na pečenie dlhšie ako 60 minút alebo na manuálne ovládanie času pečenia. Svetelná kontrolka sa rozsvieti a zostane svietiť kým sa pečenie neukončí.
- POZN.: Aby rúra fungovala, musíte nastaviť Časovač 1 na nejaký čas alebo na nastavenie **stay on**.
- Keď je rúra predhriata, otvorte dvierka a vložte jedlo dnu. Dvierka zavrite.
- Ak ste nastavili čas, po ukončení pečenia zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne a svetelná kontrolka zhasne. Ak nepoužívate časovač (**stay on**), musíte spotrebič manuálne vypnúť po ukončení pečenia podľa vašich predstáv.
- Pomocou kuchynskej chňapky otvorte dvierka a vysuňte kovovú mriežu von tak, aby bolo možné vybrať jedlo.
- Nepoužívaný spotrebič vytiahnite zo zásuvky.



STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- Sklenené dvierka očistite vlhkou utierkou alebo špongiou namočenou v teplej až horúcej vode so saponátom. Nepoužívajte čistič na sklo v spreji. Utrite dočista vlhkou utierkou bez saponátu, aby ste zo skla odstránili zvyšky mydla a šmuhu.
- Kovovú mriežku umývajte v teplej až horúcej vode so saponátom. Opláchnite a riadne vysušte.
- Plech na pečenie/odkvapkávaciu tácku/sieťovú mriežku na fritovanie umývajte v teplej až horúcej vode so saponátom. Opláchnite a riadne vysušte.

4. Ak sa na kovovej mriežke alebo plechu na pečenie/odkvapkávacej tácke/ sietovej mriežke na fritovanie pieklo nejaké jedlo, namáčajte ich pred čistením v teplej až horúcej vode 1 hodinu. Na odstránenie škvŕn použite špongiu alebo mäkkú kefku na čistenie. Opláchnite a riadne osušte.
5. Vonkajšie časti čistite vlhkou utierkou.

TÁCKA NA OMRVINKY

1. Keď je prístroj už dostatočne vychladnutý a je možné sa ho bezpečne dotýkať, vysuňte tácku na omrvinky von.
2. Omrvinky vyhodte a tácku utrite vlhkou utierkou. Pred opätovným umiestnením dôkladne vysušte .

RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkownika sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Nie podłączaj urządzenia za pomocą regulatora czasowego lub zdalnego sterowania.

Gorące jedzenie może parzyć. Nie należy używać urządzenia w pobliżu zasłon lub pod zasłonami i przy innych materiałach palnych. W trakcie użytkowania grill musi być nadzorowany.

Nie zostawiaj podłączonego urządzenia bez nadzoru.


 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się. Resztkowe ciepło powoduje, że powierzchnie jeszcze pozostają gorące po użyciu.

Regularnie wyjmuj, opróżniaj i czyść tacę na okruchy. Nie używaj bez zamontowanej tacy na okruchy.

Jeśli kabel jest uszkodzony, oddaj urządzenie, aby uniknąć zagrożenia.

Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji.

W przypadku zapalenia się jedzenia, nie otwieraj drzwiczek i odłącz urządzenie od zasilania.

 Nie zanurzać w żadnym płynie.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

- Nie używaj na zewnątrz.
- Zawsze chwytaj urządzenie za uchwyty lub zakładaj rękawice kuchenne, ponieważ niektóre części będą gorące.
- Przewód zasilający poprowadź w taki sposób, aby nie można było o niego zahaczyć lub zrzucić.
- Odłączaj urządzenie, gdy nie jest w użyciu i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć zanim je oczyścisz i odstawisz.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
- Nie wkładaj do piekarnika żadnego z następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku lub czegoś podobnego.
- NIGDY nie używaj szklanych drzwiczek jako półki do kładzenia jedzenia, ponieważ piekarnik może się przewrócić. .



CZĘŚCI

- | | |
|--|---|
| 1. Lampka | 6. Podpórki półek |
| 2. Pokrętko sterowania Temperatura/Gotowanie | 7. Szklane drzwiczki |
| 3. Regulator czasowy 1 - Podgrzanie/Pieczenie/ Grill/Smażenie powietrzem | 8. Blacha do pieczenia/tacka ociekowa |
| 4. Regulator czasowy 2 - Tosty | 9. Ruszt |
| 5. Taca na okruchy | 10. Ruszt z siatki do smażenia powietrzem |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Myj części w ciepłej wodzie z mydłem, dobrze wypłucz, niech obciekną i osusz na powietrzu. Wokół urządzenia pozostaw wystarczająco dużo miejsca (150mm), aby umożliwić odpływ ciepła bez uszkodzenia sąsiadujących szafek i ścianek. Przy pierwszym użyciu piekarnik może trochę dymić. Jest to normalne i szybko mija.

FUNKCJONOWANIE

ABY WŁĄCZYĆ

1. W funkcji Gotowanie, przy pomocy pokrętki sterowania Temperatura/Gotowanie wybierz tryb temperatury lub gotowania (**toast** [tosty], **airfry** [smażenie powietrzem], **grill** [grill]). Następnie nastaw czas gotowania na Regulatorze czasowym 1 lub wybierz ustawienie 'stay on' [pozostań włączony].
2. Do opiekania, ustaw pokrętkę sterowania Temperatura/Gotowanie na '**toast**' [tosty]. Następnie na Regulatorze czasowym 2 wybierz stopień zrumienienia.



ABY WYŁĄCZYĆ

- Przekręć Regulator czasowy w pozycję '**O**', a pokrętkę sterowania Temperatura/Gotowanie w pozycję '**min**'.

WAŻNA INFORMACJA

- Urządzenie jest gorące. Podczas pracy zawsze dotykaj zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni urządzenia rękawicami kuchennymi lub przy pomocy uchwytów do garnków.
- Aby piekarnik działał, musisz ustawić Regulator czasowy lub użyć ustawienia '**stay on**' [pozostań włączony].
- Upewnij się, że jedzenie lub naczynie do pieczenia nie znajdują się bliżej jak 40 mm od górnych elementów grzejnych.
- Pod tłustymi potrawami zakładaj blachę do pieczenia/tackę ociekową. Produkty nie powinny wystawać poza krawędzie blachy, aby krople tłuszczu nie skapywały na elementy grzejne i powodowały dym oraz utrudniały czyszczenie.

TOSTY

1. Ustaw pokrętkę Temperatura/Gotowanie w pozycję toast .
2. Otwórz drzwiczki i wsuń ruszt w dolne gniazdo.
3. Umieść produkty do opiekania bezpośrednio na ruszcie i zamknij drzwiczki.
4. Obróć Regulator czasowy 2 zgodnie z ruchem wskazówek zegara do środka () , a następnie zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić żądany stopień zrumienienia ().
5. Lampka zaświeci się i pozostanie włączona do zakończenia cyklu opiekania.
 - UWAGA: Obserwuj tosty, aby upewnić się, że uzyskano pożądany poziom zrumienienia. Regulator czasowy 2 można regulować, aby wydłużyć lub skrócić czas opiekania, lub w dowolnym momencie ustawić go w pozycji wyłączzonej (**O**).
6. Po zakończeniu cyklu opiekania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Lampka zgaśnie.
7. Za pomocą rękawic kuchennych otwórz drzwiczki i wysuń półkę na zewnątrz, na tyle daleko, aby wyjąć tosty.
8. Odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane.
 - UWAGA: Aby można było uruchomić toster, należy ustawić Regulator czasowy 2.

GRILLOWANIE

- Przed grillowaniem rozgrzej piekarnik przez 5 minut. Aby uzyskać najlepszy rezultat, użyj górnej półki. Upewnij się, że jedzenie lub naczynie do pieczenia nie znajduje się bliżej jak 40 mm od górnego elementu grzejnego.
1. Ustaw pokrętkę wyboru temperatury na **grill**.
 2. Ustaw Regulator czasowy 1 na 20, a następnie obróć go w prawo lub w lewo dożądanego czasu grillowania. Wybierz ustawienie **stay on**, aby grillować dłużej niż 60 minut, lub ręcznie kontrolować czas grillowania. Lampka zaświeci się i pozostanie włączona, aż do zakończenia grillowania.
- UWAGA: Aby móc uruchomić piekarnik na funkcję pieczenia, trzeba ustawić czas na Regulatorze czasowym 1 lub ustawić na **stay on**.
3. Po nagraniu piekarnika otwórz drzwiczki i włóż produkt. Zamknij drzwiczki.
 4. Po ustawieniu czasu, po zakończeniu grillowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się i zgaśnie lampka. Jeśli nie używasz regulatora czasowego (**stay on**), musisz ręcznie wyłączyć urządzenie po zakończeniu cyklu, kiedy zechcesz.
 5. Za pomocą rękawic kuchennych otwórz drzwiczki i wysuń ruszt na zewnątrz, na tyle daleko, aby wyjąć jedzenie.
 6. Odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane.

AIR FRY - SMAŻENIE POWIETRZEM

Technologia Air Fry wykorzystuje gorące powietrze o silnym przepływie, które przyrumienia i przysmaża potrawy z niewielką ilością lub bez oleju. Stosuj proponowane czasy gotowania przedstawione w poniższej tabeli lub postępuj zgodnie z zaleceniami dotyczącymi przygotowania potrawy. Pamiętaj, że smażenie powietrzem różni się od tradycyjnego pieczenia, więc dla uzyskania najlepszych wyników może być konieczne dostosowanie czasu obóбки cieplnej.

UWAGA: podgrzanie piekarnika do smażenia powietrzem nie jest konieczne.

UWAGA: aby uzyskać najlepszy rezultat, ułóż jedzenie na ruszcie z siatki w jednej warstwie.

1. Ułóż jedzenie na ruszcie z siatki.
 2. Otwórz drzwiczki i wsuń ruszt z siatki w dolne lub środkowe położenie.
 3. Ustaw pokrętkę sterowania Temperaturą /Gotowaniem na pozycję **Airfry**.
 4. Ustaw Regulator czasowy 1 na 20, a następnie obróć go w prawo lub w lewo dożądanego czasu grillowania. Wybierz ustawienie **stay on**, aby grillować dłużej niż 60 minut, lub ręcznie kontrolować czas grillowania. Lampka zaświeci się i pozostanie włączona, aż do zakończenia grillowania.
- UWAGA: Aby móc uruchomić piekarnik na funkcję pieczenia, trzeba ustawić czas na Regulatorze czasowym 1 lub ustawić na **stay on**.
5. Po ustawieniu czasu, po zakończeniu grillowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się i zgaśnie lampka. Jeśli nie używasz regulatora czasowego (**stay on**), musisz ręcznie wyłączyć urządzenie po zakończeniu cyklu, kiedy zechcesz.
 6. Za pomocą rękawic kuchennych otwórz drzwiczki i wysuń ruszt na zewnątrz, na tyle daleko, aby wyjąć jedzenie.
- UWAGA: Jeśli używasz funkcji Airfry, częściej czyść tackę na okruchy.
7. Odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane.

SUGEROWANE CZASY SMAŻENIA AIRFRY

Poniższe czasy należy traktować wyłącznie jako wskazówkę. Przed podaniem sprawdź, czy jedzenie jest dostatecznie przygotowane. W razie wątpliwości smaż trochę dłużej. Smaż airfryj droób, wieprzowinę, hamburgery itp., aż soki będą czyste.



Potrawa	Ilość/Waga	Czas (minuty)
MROŻONE		
Nuggetsy z kurczaka	24 maks.	10-14 lub do momentu przyrządzenia
Kawałki kurczaka	14 maks.	15-20 lub do momentu przyrządzenia
Paluszki rybne	16 maks.	10-14 lub do momentu przyrządzenia
Krążki cebuli panierowane	500 g maks.	10-14 lub do złotego koloru
Krokiety ziemniaczane	20 maks.	12-18 lub do złotego koloru
Kliny ziemniaczane	600 g maks.	14-18 lub do złotego koloru
Frytki z batatów	400 g maks.	10-14 lub do złotego koloru
Frytki	400 g maks.	10-14 lub do złotego koloru
Grube frytki	800 g maks.	20-25 lub do złotego koloru
Pizza		10-16. Obróć o 180° w połowie cyklu, aby uzyskać równomierne usmażenie
ŚWIEŻE		
Frytki	550 g maks.	22-27 lub do zrumienienia i chrupkości
Kliny ziemniaczane	600 g maks.	20-25 lub do zrumienienia i chrupkości
Fryzki z batatów	500 g maks.	17-22 lub do zrumienienia i chrupkości

PIECZENIE

Aby uzyskać najlepszy rezultat, podczas pieczenia lub gotowania zawsze rozgrzewaj piekarnik przez co najmniej 10 minut w żądanej temperaturze. Aby uzyskać optymalne wyniki, ustaw półkę w środkowej lub dolnej pozycji.

Ten piekarnik został zaprojektowany do szybkiego i wydajnego pieczenia. Należy w trakcie pieczenia sprawdzić produkt, przed zalecanym czasem pieczenia w tradycyjnym piekarniku, aby upewnić się, że nie jest za bardzo spieczony.

1. Ustaw pokrętkę sterowania Temperatura/Gotowanie na wymaganą temperaturę.
2. Ustaw Regulator czasowy 1 na 20, a następnie obróć go w prawo lub w lewo do żądanego czasu grillowania. Wybierz ustawienie **stay on**, aby grillować dłużej niż 60 minut, lub ręcznie kontrolować czas grillowania. Lampka zaświeci się i pozostanie włączona, aż do zakończenia grillowania.
- UWAGA: Aby móc uruchomić piekarnik na funkcję pieczenia, trzeba ustawić czas na Regulatorze czasowym 1 lub ustawić na **stay on**.
3. Po nagraniu piekarnika otwórz drzwiczki i włóż produkt. Zamknij drzwiczki.
4. Po ustawieniu czasu, po zakończeniu grillowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się i zgaśnie lampka. Jeśli nie używasz regulatora czasowego (**stay on**), musisz ręcznie wyłączyć urządzenie po zakończeniu cyklu, kiedy zechcesz.
5. Za pomocą rękawic kuchennych otwórz drzwiczki i wysuń ruszt na zewnątrz, na tyle daleko, aby wyjąć jedzenie.
6. Odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane.

OBSŁUGA I KONSERWACJA

1. Szklane drzwiczki czyść wilgotną szmatką lub gąbką zamoczoną w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem. Nie używaj środka do czyszczenia szyby w aerozolu. Przetrzyj czystą wilgotną szmatką bez mydła, aby usunąć ze szkła resztki piany i smug.
2. Myj drucianą półkę w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie spłucz i osusz.

3. Myj blachę do pieczenia / tackę ociekową / ruszt z siatki do smażenia powietrzem w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie spłucz i osusz.
4. Jeśli potrawy są pieczone na ruszcie lub blasze do pieczenia/tacke ociekowej/, ruszcie z siatki do smażenia powietrzem, przed czyszczeniem zanurz je w ciepłej lub gorącej wodzie z mydłem przez 1 godzinę. Do usunięcia plam użyj gąbki lub miękkiej szczotki czyszczącej. Dokładnie spłucz i osusz.
5. Oczyszczyć obudowę wilgotną szmatką

TACKA NA OKRUCHY

1. Gdy urządzenie jest wystarczająco chłodne, aby go bezpiecznie dotykać, wysuń tacę na okruchy
2. Usuń okruchy i wytrzyj tackę wilgotną szmatką. Dokładnie osusz przed ponownym zainstalowaniem.

RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspoložu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina.

Nemojte priključivati uređaj putem tajmera ili sustava za daljinsko upravljanje.

Hrana može izgorjeti. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.

Nemojte ostavljati uređaj bez nadzora dok je u uporabi.

 Površine uređaja će postati vruće. Preostala toplina održavat će površine toplim nakon uporabe.

Redovito praznite i čistite ladicu za mrvice. Nemojte koristiti uređaj bez namještene ladice za mrvice.

Ako je kabel oštećen, vratite uređaj kako biste izbjegli opasnosti.

Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih opisanih u ovim uputama.

U slučaju da hrana plane, držite vrata zatvorenim i izvucite utikač iz utičnice.

 Nemojte uranjati u bilo kakvu tekućinu.

ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

- Nemojte koristiti na otvorenom prostoru.
- Uvijek koristite drške uređaja ili rukavice za pećnicu, jer će neki dijelovi biti vrući.
- Savijte kabel da ne visi, kako bi se izbjeglo spoticanje ili zaplitanje.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi i uvijek ga ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja i čuvanja.
- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Nemojte stavljati sljedeće materijale u pećnicu: papir, karton, plastiku ili bilo što slično.
- NIKAD nemojte koristiti otvorena staklena vrata pećnice kao policu za držanje hrane, jer to može uzrokovati prevrtanje pećnice.

DIJELOVI

- | | |
|--|---|
| 1. Svjetlo | 6. Nosači polica |
| 2. Regulator temperature/funkcije pečenja | 7. Staklena vrata |
| 3. Tajmer 1 - Podgrijavanje/Pečenje/Roštilj/
Prženje zrakom | 8. Pladanj za pečenje/posuda za kapanje |
| 4. Tajmer 2 - tost | 9. Žične police |
| 5. Ladica za mrvice | 10. Rešetkasta polica za prženje zrakom |

PRIJE PRVE UPORABE

Operite odvojive dijelove u toploj sapunici, dobro isperite, ostavite da se iskaplju i osuše na zraku. Ostavite dovoljno prostora (150 mm) oko jedinice kako biste dopustili toplini da struji bez oštećenja susjednih ormarića i zidova.

Prilikom prvog korištenja može se pojaviti malo dima iz vaše pećnice. To je normalno i brzo će nestati.

PRINCIP RADA

UKLJUČENJE

1. Za funkcije pečenja, koristite regulator temperature/funkcije pečenja kako biste odabrali temperaturu ili način pečenja (**toast** (tost), **airfry** (prženje zrakom), **grill** (roštilj)). Potom odaberite vrijeme koristeći Tajmer 1 ili odaberite postavku „**stay on**“ (ostani upaljena).
2. Za tostiranje, postavite regulator temperature/funkcije pečenja na postavku „**toast**“. Potom odaberite razinu pečenja tosta koristeći Tajmer 2.

ISKLUČENJE

- Okrenite tajmere u položaj „**O**“, a regulator temperature/funkcije pečenja u položaj „**min**“.

VAŽNE INFORMACIJE

- Ovaj uređaj postaje vruć. Kad je u uporabi, uvijek koristite rukavice za pećnicu ili držače za lonce kad dodirujete bilo koju vanjsku ili unutarnju površinu uređaja.
 - Kako bi funkcija tostera pećnice počela s radom trebate postaviti tajmer ili koristiti postavku „**stay on**“.
 - Uvjerite se da hrana ili posuda za pečenje ne dođu na udaljenost manju od 40 mm od gornjih grijaćih elemenata.
 - Po potrebi namjestite pladanj za pečenje/posudu za kapanje ispod masne hrane. Hrana ne treba prelaziti rubove posude kako bi se izbjeglo da kapljice padnu na grijaće elemente gdje bi mogle uzrokovati stvaranje dima i teže čišćenje.
-

TOSTIRANJE

1. Postavite regulator temperature/funkcije pečenja na postavku „**toast**“.
 2. Otvorite vrata i umetnite žičane police u donji utor.
 3. Postavite namirnice koje treba tostirati izravno na žičanu policu i zatvorite vrata.
 4. Okrenite Tajmer 2 u smjeru kazaljke na satu do sredine (🕒), a potom u smjeru kazaljke na satu ili u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste postavili željenu razinu pečenja (🕒🕒🕒).
 5. Svjetlo će se upaliti i ostatak će upaljeno dok se ciklus tostiranja ne završi.
 - NAPOMENA: Gledajte tost kako biste se uvjerali da je postignuta željena razina ispečenosti. Moguće je podesiti regulator Tajmera 2 kako bi se produžilo ili skratilo vrijeme tostiranja, ili ga možete pomjeriti na položaj (**O**) u bilo koje vrijeme.
 6. Po završetku ciklusa tostiranja, oglasit će se zvučni signal. Svjetlo će se ugasiti.
 7. Koristeći rukavice za pećnicu, otvorite vrata i kliznim pokretom izvucite policu van, samo toliko koliko je potrebno za uklanjanje hrane.
 8. Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
 - NAPOMENA: Za rad tostera pećnice potrebno je postaviti regulator Tajmera 2.
-

PEČENJE NA ROŠTILJU

- Kod pečenja na roštilju, pustite da se prethodno zagrije 5 minuta. Za postizanje optimalnih rezultata koristite gornji položaj police. Uvjerite se da hrana ili posuda za pečenje ne dođu na udaljenost manju od 40 mm od gornjeg grijaćeg elementa.



1. Postavite gumb za odabir temperature na **grill**.
2. Postavite regulator Tajmera 1 na 20, te ga okrenite u smjeru kazaljke na satu ili u smjeru suprotnom od kazaljke na satu na željeno vrijeme pečenja. Odaberite **stay on** kako biste pekli duže od 60 minuta ili kako biste ručno regulirali vrijeme pečenja. Svjetlo će se upaliti i ostat će upaljeno dok se pečenje ne završi.
 - NAPOMENA: Za rad pećnice trebate postaviti Tajmer 1 na vrijeme ili na postavku „**stay on**“.
3. Kad se pećnica zagrije, otvorite vrata i unesite hranu. Zatvorite vrata.
4. Ako ste postavili vrijeme, kad se pečenje završi, oglasit će se zvučni signal. Pećnica će se isključiti i svjetlo će se ugasiti. Ako ne koristite tajmer (**stay on**) trebate ručno isključiti uređaj kad je pečenje završeno po vašem nahođenju.
5. Koristeći rukavice za pećnicu, otvorite vrata i kliznim pokretom izvucite žičanu policu van, samo toliko koliko je potrebno za uklanjanje hrane.
6. Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.

PRŽENJE ZRAKOM (AIR FRY)

Tehnologija prženja zrakom koristi vrući zrak visokog intenziteta koji peče i čini hranu hrskavom uz malu količinu ulja ili potpuno bez ulja. Koristite predložena vremena pečenja prikazana na donjoj tablici ili slijedite preporučene smjernice za pečenje navedene na proizvodu. Ne zaboravite da je prženje zrakom drukčije od konvencionalnog pečenja u pećnici; stoga ćete možda morati podesiti vrijeme pečenja kako biste postigli najbolje rezultate.

NAPOMENA: za prženje zrakom, nije potrebno prethodno zagrijati pećnicu.

NAPOMENA: za postizanje najboljih rezultata, rasporedite hranu u jednom sloju na rešetkastoj polici.

1. Postavite hranu na rešetkastu policu za prženje zrakom
2. Otvorite vrata i kliznim pokretom umetnite rešetkastu policu za prženje zrakom u srednji ili niži položaj.
3. Postavite regulator temperature/funkcije pečenja na položaj za prženje zrakom.
4. Postavite regulator Tajmera 1 na 20, te ga okrenite u smjeru kazaljke na satu ili u smjeru suprotnom od kazaljke na satu na željeno vrijeme pečenja. Odaberite **stay on** kako biste pekli duže od 60 minuta ili kako biste ručno regulirali vrijeme pečenja. Svjetlo će se upaliti i ostat će upaljeno dok se pečenje ne završi.
 - NAPOMENA: Za rad pećnice trebate postaviti Tajmer 1 na vrijeme ili na postavku „**stay on**“.
5. Ako ste postavili vrijeme, kad se pečenje završi, oglasit će se zvučni signal. Pećnica će se isključiti i svjetlo će se ugasiti. Ako ne koristite tajmer (**stay on**) trebate ručno isključiti uređaj kad je pečenje završeno po vašem nahođenju.
6. Koristeći rukavice za pećnicu, otvorite vrata i kliznim pokretom izvucite žičanu policu van, samo toliko koliko je potrebno za uklanjanje hrane.
 - NAPOMENA: Kad koristite postavku prženja zrakom, često čistite ladicu za mrvice.
7. Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.

PREDLOŽENA VREMENA PEČENJA KOD PRŽENJA ZRAKOM

Sljedeća vremena treba koristiti samo informativno. Prije služenja provjerite je li hrana potpuno ispečena. Ako niste sigurni, nastavite još malo s pečenjem. Piletinu, svinjetinu, hamburger itd. pecite dok iz njih ne počne curiti proziran sok.

Hrana	Količina/težina	Vrijeme (u minutama)
SMRZNUTA		
Pileći medaljoni	Maks. 24	10-14 ili dok nisu potpuno pečeni
Pileće trakice	Maks. 14	15-20 ili dok nisu potpuno pečeni

Hrana	Količina/težina	Vrijeme (u minutama)
Ribljí štapići	Maks. 16	10-14 ili dok nisu potpuno pečeni
Pohani kolutovi od luka	Maks. 500 g	10-14 ili dok ne postanu zlatnosmeđi
Kroketi od krumpira	Maks. 20	12-18 ili dok ne postanu zlatnosmeđi
Kriške krumpira	Maks. 600 g	14-18 ili dok ne postanu zlatnosmeđi
Pomfrit od slatkog krumpira	Maks. 400 g	10-14 ili dok ne postanu zlatnosmeđi
Krumpirići	Maks. 400 g	10-14 ili dok ne postanu zlatnosmeđi
Gusti pomfrit	Maks. 800 g	20-25 ili dok ne postanu zlatnosmeđi
Pizza		10-16. Za ravnomjerno pečenje, nakon pola vremena pečenja preokrenite hranu za 180°
SVJEŽA		
Krumpirići	Maks. 550 g	22-27 ili dok ne postanu smeđe i hrskave
Kriške krumpira	Maks. 600 g	20-25 ili dok ne postanu smeđe i hrskave
Krumpirići od slatkog krumpira	Maks. 500 g	17-22 ili dok ne postanu smeđe i hrskave

PEČENJE

Za postizanje najboljih rezultata, kod pečenja ili kuhanja, uvijek prethodno zagrijte pećnicu najmanje 10 minuta na postavku željene temperature. Za postizanje optimalnih rezultata koristite srednji ili niži položaj police.

Ova pećnica projektirana je za brzo i učinkovito pečenje. Pregledajte namirnice prije isteka predviđenog vremena za pečenje u konvencionalnoj pećnici kako biste se uvjerali da nisu prepečene.

1. Postavite regulator temperature/funkcije pečenja na željenu temperaturu.
2. Postavite regulator Tajmera 1 na 20, te ga okrenite u smjeru kazaljke na satu ili u smjeru suprotnom od kazaljke na satu na željeno vrijeme pečenja. Odaberite **stay on** kako biste pekli duže od 60 minuta ili kako biste ručno regulirali vrijeme pečenja. Svjetlo će se upaliti i ostatak će upaljeno dok se pečenje ne završi.
- NAPOMENA: Za rad pećnice trebate postaviti Tajmer 1 na vrijeme ili na postavku „**stay on**“.
3. Kad se pećnica zagrije, otvorite vrata i unesite hranu. Zatvorite vrata.
4. Ako ste postavili vrijeme, kad se pečenje završi, oglasit će se zvučni signal. Pećnica će se isključiti i svjetlo će se ugasiti. Ako ne koristite tajmer (**stay on**) trebate ručno isključiti uređaj kad je pečenje završeno po vašem nahođenju.
5. Koristeći rukavice za pećnicu, otvorite vrata i kliznim pokretom izvucite žičanu policu van, samo toliko koliko je potrebno za uklanjanje hrane.
6. Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.



NJEGA I ODRŽAVANJE

1. Staklena vrata čistite vlažnom krpom ili spužvom umočenom u toplu ili vruću sapunicu. Nemojte koristiti raspršivač za pranja stakla. Kako biste uklonili ostatke sapunice i pruge sa stakla, prebrišite ga vlažnom krpom bez sapuna.
2. Operite rešetku u toploj ili vrućoj sapunici. Dobro isperite i osušite.
3. Operite pladanj za pečenje/posudu za kapanje/rešetkastu policu za prženje zrakom u toploj ili vrućoj sapunici. Dobro isperite i osušite.

4. Ako ste pekli bilo kakvu hranu na rešetki ili pladnju za pečenje/posudi za kapanje/rešetkastoj polici za prženje zrakom, prije čišćenja potopite ih u toploj ili vrućoj sapunici 1 sat. Za uklanjanje mrlja, koristite spužvu ili meku četku za čišćenje. Dobro isperite i osušite.
5. Vanjske dijelove čistite vlažnom krpom.

LADICA ZA MRVICE

1. Kad je uređaj dovoljno hladan da se može dodirnuti, kliznim pokretom izvucite ladicu za mrvice.
2. Odložite mrvice i prebrišite ladicu vlažnom krpom. Prije vraćanja na mjesto, temeljito osušite.

RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/ dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete priključite na časovnik ali sistem za daljinsko upravljanje.

Hrana se lahko vžge. Naprave ne pustite v bližini zaves ali pod njimi ali v bližini drugih gorljivih materialov, prav tako je ne pustite brez nadzora.

Naprave med uporabo nikoli ne pustite brez nadzora.

 Površine naprave se segrejejo. Zaradi preostale toplote bodo površine vroče tudi po uporabi.

Redno odstranite in izpraznite ter čistite pladenj za drobtine. Ne uporabljajte, če pladenj za drobtine ni pritrjen.

Če je kabel poškodovan, vrnite napravo, da se izognete nevarnosti.

Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za namene, ki so opisani v teh navodilih.

Če se hrana v pečici vžge, pustite vrata zaprta in napravo odklopite iz električnega omrežja.

 Ne potaplajte v tekočino.

SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

- Ne uporabljajte na prostem.
- Vedno uporabljajte ročaje naprave ali rokavice za pečico, saj so nekateri deli naprave vroči.
- Kabel napeljite, tako da ne visi in da preko njega ne morete pasti ali se spotakniti.
- Napravo odklopite iz omrežja, ko je ne uporabljate, in vedno pustite, da se povsem ohladi, preden jo očistite in pospravite.
- Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- V pečico ne dajajte nobenega od teh materialov: papirja, kartona, plastike ali česa podobnega.
- NIKOLI ne uporabljajte odprtih steklenih vrat kot poličke za odlaganje hrane, saj se lahko pečica zaradi tega prevrne.



DELI

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Lučka | 5. Pladenj za drobtine |
| 2. Upravljalni element za temperaturo/funkcijo pečenja | 6. Vodila |
| 3. Časovnik 1 - Ohranjanje toplote/peka/žar/cvrtje z vročim zrakom | 7. Steklena vrata |
| 4. Časovnik 2 - Popekanje | 8. Pekač za peko/pladenj za odtekanje |
| | 9. Rešetka |
| | 10. Mrežica za cvrtje z vročim zrakom |

PRED PRVO UPORABO

Odstranljive dele umijte v topli milnici, temeljito sperite, odcedite in osušite na zraku.

Okoli naprave pustite dovolj prostora (150 mm), da bo lahko vročina krožila, ne da bi poškodovala pohištvo in stene.

Ko boste pečico prvič uporabili, lahko oddaja malce dima. To je povsem običajno in bo kmalu izginilo.

SPLOŠNO DELOVANJE

ZA VKLOP NAPRAVE

1. Za funkcije peke uporabite upravljalni element za temperaturo/funkcijo pečenja, da izberete temperaturo ali način peke (**toast** (popekanje), **airfry** (cvrtje z vročim zrakom), **grill** (žar)). Nato izberite čas pečenja s časovnikom 1 ali pa izberite nastavev **stay on** (ostani vklopljen).
2. Za popekanje nastavite upravljalni element za temperaturo/funkcijo pečenja na nastavev **toast** (popekanje). Nato izberite stopnjo popečenosti s časovnikom 2.

ZA IZKLOP NAPRAVE

- Časovnika zavrtite v položaj 'O' in upravljalni element za temperaturo/funkcijo pečenja v položaj 'min'.

POMEMBNI PODATKI

- Ta naprava postane vroča med delovanjem. Ko je naprava vklopljena, vedno nosite rokavice za pečico ali oprijemalke za lonce, ko se dotikate notranjosti ali zunanosti naprave.
- Za delovanje funkcije popekanja morate nastaviti časovnik ali uporabite nastavev 'stay on'.
- Prepričajte se, da je hrana v pečici vsaj 40 mm oddaljena od zgornjih grelnih elementov.
- Pod mastno hrano po potrebi namestite pekač za peko/pladenj za odtekanje. Hrana naj ne sega čez robove pekača, da preprečite kapljanje maščobe na grelne elemente, saj se lahko prične smoditi, in jo boste težko očistili.

POPEKANJE

1. Nastavite upravljalni element za temperaturo/funkcijo pečenja na nastavev **toast**.
2. Odprite vrata in vstavite rešetko v spodnjo režo.
3. Hrano, ki jo želite popeči, položite neposredno na rešetko in zaprite vrata.
4. Časovnik 2 zavrtite v smeri urinega kazalca do sredine (☒) in nato v smeri urinega kazalca ali v nasprotni smeri urinega kazalca, da izberete zeleno stopnjo popekanja (☒☒☒).
5. Lučka se bo prižgala in ostala prižgana, dokler cikel popekanja ni zaključen.
- OPOMBA: Opečen kruhek spremljajte, da bo ustrezno porjavel. Časovnik 2 lahko prilagodite, da podaljšate ali skrajšate čas popekanja, ali pa ga kadar koli premaknete v položaj (O).
6. Ko je cikel popekanja končan, se bo zaslišal zvočni signal. Lučka se bo izklopila.
7. Uporabite rokavice za pečico in odprite vrata ter pomaknite rešetko navzven, ravno toliko, da boste lahko odstranili hrano.
8. Ko naprave ne uporabljate, jo odklopite iz električnega omrežja.
- OPOMBA: Časovnik 2 morate nastaviti, če želite, da pečica deluje.

PEČENJE NA ŽARU

- Ko boste uporabljali funkcijo žara, pečico predhodno segrevajte 5 minut. Za najboljše rezultate uporabljajte povsem zgornje vodilo. Prepričajte se, da je hrana v pečici vsaj 40 mm oddaljena od zgornjih grelnih elementov.
1. Gumb za izbiro temperature nastavite na **grill**.

2. Časovnik 1 nastavite na 20, nato ga zavrtite v smeri urinega kazalca ali v nasprotni smeri urinega kazalca, da izberete zeleni čas peke. Izberite **stay on**, da hrano pečete dlje od 60 minut ali da ročno upravljate čas pečenja. Lučka se bo prižgala in ostala prižgana, dokler pečenje ni zaključeno.
 - OPOMBA: Če želite, da pečica deluje, morate časovnik 1 nastaviti na izbrani čas ali na nastavev **stay on**. Ko je pečica predogreta, odprite vrata in vstavite vanjo hrano. Zaprite vrata.
3. Ko je pečica predogreta, odprite vrata in vstavite vanjo hrano. Zaprite vrata.
4. Če ste nastavili čas, se bo zaslišal zvočni signal, ko je peka končana. Pečica se bo izklopila in lučka se bo ugasnila. Če ne uporabljate časovnika (**stay on**), morate napravo ročno izklopiti, ko se je peka zaključila skladno z vašimi željami.
5. Uporabite rokavice za pečico in odprite vrata ter pomaknite rešetko navzven, ravno toliko, da boste lahko odstranili hrano.
6. Ko naprave ne uporabljate, jo odklopite iz električnega omrežja.

CVRTJE Z VROČIM ZRAKOM (AIR FRY)

Tehnologija cvrtja z vročim zrakom uporablja visokointenziven vroč zrak, ki popeka in cvre hrano z minimalno količino olja ali povsem brez olja. Uporabite priporočene čase pečenja, kot so navedeni v spodnji tabeli, ali pa upoštevajte priporočene čase pečenja na izdelku. Upoštevajte, da se cvrtje z vročim zrakom razlikuje od peke v običajni pečici, zato boste morda morali prilagoditi čas pečenja za doseganje najboljših rezultatov.

OPOMBA: pri cvrtju z vročim zrakom pečice ni treba predogreti.

OPOMBA: Za najboljše rezultate hrano razporedite v enem sloju po mrežici.

1. Hrano položite na mrežico za cvrtje z vročim zrakom.
2. Odprite vrata in mrežico potisnite v srednje ali spodnje vodilo.
3. Nastavite upravljalni element za temperaturo/funkcijo pečenja na nastavev cvrtje z vročim zrakom.
4. Časovnik 1 nastavite na 20, nato ga zavrtite v smeri urinega kazalca ali v nasprotni smeri urinega kazalca, da izberete zeleni čas peke. Izberite **stay on**, da hrano pečete dlje od 60 minut ali da ročno upravljate čas pečenja. Lučka se bo prižgala in ostala prižgana, dokler pečenje ni zaključeno.
 - OPOMBA: Če želite, da pečica deluje, morate časovnik 1 nastaviti na izbrani čas ali na nastavev **stay on**.
5. Če ste nastavili čas, se bo zaslišal zvočni signal, ko je peka končana. Pečica se bo izklopila in lučka se bo ugasnila. Če ne uporabljate časovnika (**stay on**), morate napravo ročno izklopiti, ko se je peka zaključila skladno z vašimi željami.
6. Uporabite rokavice za pečico in odprite vrata ter pomaknite rešetko navzven, ravno toliko, da boste lahko odstranili hrano.
 - OPOMBA: Pladenj za drobtine pogosto očistite, če uporabljate nastavev cvrtje z vročim zrakom.
7. Ko naprave ne uporabljate, jo odklopite iz električnega omrežja.

PRIPOROČENI ČASI CVRTJA Z VROČIM ZRAKOM

Naslednji časi naj vam služijo samo kot vodilo. Preden hrano postrežete, preverite, ali je dovolj pečena. Če ste v dvomih, jo pecite še dalje. Perutnino, svinjino, burgerje itd. pecite tako dolgo, dokler sok, ki izteče, ni bister.

Hrana	Količina/teža	Čas (minute)
ZAMRZNJENO		
Piščančji ocvrtki	Največ 24	10-14 ali dokler ni prepečeno.
Piščančji trakovi	Največ 14	15-20 ali dokler ni prepečeno.
Ribje palčke	Največ 16	10-14 ali dokler ni prepečeno.
Panirani čebulni obročki	Največ 500 g	10-14 ali dokler ni zlato rjave barve.
Krompirjevi kroketi	Največ 20	12-18 ali dokler ni zlato rjave barve.



Hrana	Količina/teža	Čas (minute)
Krhliji krompirja	Največ 600 g	14-18 ali dokler ni zlato rjave barve.
Ocvrti krompirček iz sladkega krompirja	Največ 400 g	10-14 ali dokler ni zlato rjave barve.
Ocvrti krompirček	Največ 400 g	10-14 ali dokler ni zlato rjave barve.
Debelejši kosi krompirčka	Največ 800 g	20-25 ali dokler ni zlato rjave barve.
Pica		10-16. Obrnite za 180 stopinj na polovici za enakomerno peko.
SVEŽA HRANA		
Ocvrti krompirček	Največ 550 g	22-27 ali dokler ni hrana lepo porjavela in postala hrustljava.
Krhliji krompirja	Največ 600 g	20-25 ali dokler ni hrana lepo porjavela in postala hrustljava.
Domači krompirček iz sladkega krompirja	Največ 500 g	17-22 ali dokler ni hrana lepo porjavela in postala hrustljava.

PEČENJE

Za najboljše rezultate pri peki pečico vedno predhodno grejte vsaj 10 minut pri izbrani nastavitvi temperature. Za najboljše rezultate uporabljajte srednje ali spodnje vodilo.

Ta pečica je bila zasnovana za hitro in učinkovito peko. Hrano preverite, še preden se izteče priporočen čas pečenja za običajno pečico, da se prepričate, da ni preveč pečena.

1. Nastavite upravljalni element za temperaturo/funkcijo pečenja na zeleno temperaturo.
2. Časovnik 1 nastavite na 20, nato ga zavrtite v smeri urinega kazalca ali v nasprotni smeri urinega kazalca, da izberete zeleni čas peke. Izberite **stay on**, da hrano pečete dlje od 60 minut ali da ročno upravljate čas pečenja. Lučka se bo prižgala in ostala prižgana, dokler pečenje ni zaključeno.
- OPOMBA: Če želite, da pečica deluje, morate časovnik 1 nastaviti na izbrani čas ali na nastavev **stay on**.
3. Ko je pečica predogreta, odprite vrata in vstavite vanjo hrano. Zaprite vrata.
4. Če ste nastavili čas, se bo zaslilal zvočni signal, ko je peka končana. Pečica se bo izklopila in lučka se bo ugasnila. Če ne uporabljate časovnika (**stay on**), morate napravo ročno izklopiti, ko se je peka zaključila skladno z vašimi željami.
5. Uporabite rokavice za pečico in odprite vrata ter pomaknite rešetko navzven, ravno toliko, da boste lahko odstranili hrano.
6. Ko naprave ne uporabljate, jo odklopite iz električnega omrežja.

SKRB IN VZDRŽEVANJE

1. Steklena vrata očistite z vlažno krpo ali gobico, namočeno v toplo do vročo milnico. Ne uporabljajte čistila za steklo v spreju. Do čistega obrišite s čisto in vlažno krpo, brez mila, da odstranite ostanke milnice in proge s stekla.
2. Mrežico operite v topli do vroči milnici. Sperite in temeljito osušite.
3. Pekač za peko/pladenj za odtekanje/mrežico za cvrtje z vročim zrakom operite v topli do vroči milnici. Sperite in temeljito osušite.

4. Če se na rešetko ali na pekač za peko/pladenj za odtekanje/mrežico za cvrtje z vročim zrakom zapeče hrana, jo namakajte 1 uro v topli do vroči milnico, preden jo očistite. Uporabite gobico ali mehko krtačko za čiščenje za odstranitev kakršnih koli madežev. Sperite in temeljito osušite.
5. Zunanost obrišite z vlažno krpo.

PLADENJ ZA DROBTINE

1. Ko se naprava dovolj ohladi, da se je lahko varno dotaknete, odstranite pladenj za drobtine.
2. Odstranite drobtine in pladenj obrišite z vlažno krpo. Povsem osušite, preden ga ponovno namestite.

RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.



Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής. Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Μη συνδέετε τη συσκευή με χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

Οι τροφές μπορεί να καούν. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ χρησιμοποιείται.

Μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη ενώ χρησιμοποιείται.

 Οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται υπερβολικά. Οι επιφάνειες θα συνεχίσουν να καίνε και μετά από τη χρήση λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας.

Να αφαιρείτε, να αδειάζετε και να καθαρίζετε τακτικά τον δίσκο με τα ψίχουλα. Μη χρησιμοποιείτε χωρίς τον δίσκο με τα ψίχουλα τοποθετημένο στη θέση του.

Εάν το καλώδιο φέρει ζημιές, επιστρέψτε τη συσκευή για την αποφυγή κινδύνου.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε σκοπό πέραν αυτού που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

εάν το τρόφιμο πιάσει φωτιά, διατηρήστε την πόρτα κλειστή και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

 Μην βυθίζετε σε υγρά.

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικό χώρο.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές της συσκευής ή να φοράτε γάντια φούρνου, καθώς κάποια μέρη θα καίνε.
- Δρομολογήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην προεξέχει, να μην υπάρχει κίνδυνος να σκοντάψετε ή να πιαστεί κάπου.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και να την αφήνετε πάντα να κρυώσει τελείως πριν από το καθαρισμό και τη φύλαξη.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε μέσα στον φούρνο κανένα από τα ακόλουθα υλικά: χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό ή άλλο παρόμοιο.
- ΠΟΤΕ μη χρησιμοποιείτε την ανοικτή γυάλινη πόρτα ως ράφι για να ακουμπήσετε τρόφιμα, καθώς ενδέχεται να προκληθεί ανατροπή του φούρνου.

ΜΕΡΗ

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Λυχνία | 5. Δίσκος για ψίχουλα |
| 2. Έλεγχος θερμοκρασίας/λειτουργίας μαγειρέματος | 6. Στηρίγματα ραφιών |
| 3. Χρονοδιακόπτης 1 - Ζέσταμα/Ψήσιμο/Γκριλ/Τηγάνισμα με αέρα | 7. Γυάλινη πόρτα |
| 4. Χρονοδιακόπτης 2 - Φρυγάνισμα | 8. Ταψί ψησίματος/δίσκος συλλογής |
| | 9. Σχάρα |
| | 10. Πλέγμα για τηγάνισμα με αέρα |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πλύνετε τα αφαιρούμενα μέρη με χλιαρό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε καλά και αφήστε τα να στεγνώσουν στον αέρα.

Αφήστε επαρκή χώρο (150 mm) γύρω από τη μονάδα ώστε να επιτρέπεται η ροή θερμότητας, χωρίς να προκληθεί ζημιά στα γειτονικά ντουλάπια ή στον τοίχο.

Από τον φούρνο σας μπορεί να βγαίνει λίγος καπνός την πρώτη φορά που θα τον χρησιμοποιήσετε. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα εξαλειφθεί σύντομα.

ΓΕΝΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΓΙΑ ΝΑ ΤΟΝ ΑΝΑΨΕΤΕ

- Για τις λειτουργίες μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε το χειριστήριο ελέγχου θερμοκρασίας/λειτουργίας μαγειρέματος για να επιλέξετε μια θερμοκρασία ή μια λειτουργία μαγειρέματος (**toast** (φρυγάνισμα), **airfry** (τηγάνισμα με αέρα), **grill** (γκριλ)). Στη συνέχεια, επιλέξτε χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τον χρονοδιακόπτη 1 ή επιλέξτε τη ρύθμιση **stay on** (διατήρηση σε λειτουργία).
- Για φρυγάνισμα, θέστε το χειριστήριο ελέγχου θερμοκρασίας/λειτουργίας μαγειρέματος στη ρύθμιση **toast**. Στη συνέχεια, επιλέξτε τον βαθμό φρυγανίσματος χρησιμοποιώντας τον χρονοδιακόπτη 2.

ΓΙΑ ΝΑ ΤΟΝ ΣΒΗΣΕΤΕ

- Στρέψτε τους χρονοδιακόπτες στη θέση «**O**» και το χειριστήριο ελέγχου θερμοκρασίας/λειτουργίας μαγειρέματος στη θέση «**min**».

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Αυτή η συσκευή καίει. Όταν λειτουργεί, να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ή πιάστρες εάν χρειάζεται να ακουμπήσετε κάποια εξωτερική ή εσωτερική επιφάνεια της συσκευής.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη ή να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση «**stay on**» για τη λειτουργία φρυγανίσματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το τρόφιμο ή το σκεύος έχει μια απόσταση τουλάχιστον 40 mm από τα επάνω θερμοστοιχεία.
- Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/δίσκο συλλογής, εάν χρειάζεται, κάτω από λιπαρά τρόφιμα. Το τρόφιμο δεν πρέπει να εκτείνεται πέρα από τις ακμές του δίσκου, ώστε να μην στάζουν υγρά πάνω στα θερμοστοιχεία, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει καπνό και δυσκολία στο καθάρισμα.

ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΑ

- Θέστε το χειριστήριο ελέγχου θερμοκρασίας/λειτουργίας μαγειρέματος στη θέση **toast**.
- Ανοίξτε την πόρτα και εισάγετε τη σχάρα στην κάτω υποδοχή.
- Τοποθετήστε τα είδη που θέλετε να φρυγανίσετε απευθείας πάνω στη σχάρα και κλείστε την πόρτα.
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη 2 προς τα δεξιά στο κέντρο (👉) και έπειτα δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό βαθμό φρυγανίσματος (👉👉👉).
- Η λυχνία θα ανάψει και θα παραμείνει αναμμένη έως ότου ολοκληρωθεί ο κύκλος φρυγανίσματος.



- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Να παρακολουθείτε το φρυγάνισμα ώστε να βεβαιωθείτε για την επίτευξη του επιθυμητού επιπέδου ροδίσματος. Το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη 2 μπορεί να ρυθμιστεί για παράταση ή μείωση του χρόνου φρυγανίσματος ή να τεθεί στη θέση απενεργοποίησης (O) οποιαδήποτε στιγμή.
- 6. Όταν ο κύκλος φρυγανίσματος ολοκληρωθεί, θα ακουστεί ένα σήμα. Η λυχνία θα σβήσει.
- 7. Χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ανοίξτε την πόρτα και σύρετε το ράφι προς τα έξω, όσο χρειάζεται για να αφαιρέσετε το τρόφιμο.
- 8. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το χειριστήριο χρονοδιακόπτη 2 πρέπει να έχει ρυθμιστεί, προκειμένου να λειτουργήσει το φρυγάνισμα.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

- Για ψήσιμο στο γκριλ, προθερμάνετε για 5 λεπτά. Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε την επάνω θέση ραφίου. Βεβαιωθείτε ότι το τρόφιμο ή το σκεύος έχει μια απόσταση τουλάχιστον 40 mm από το επάνω θερμοστοιχείο.
- 1. Θέστε το κουμπί επιλογής θερμοκρασίας στη θέση **grill**.
- 2. Θέστε το χειριστήριο χρονοδιακόπτη 1 στο 20, έπειτα γυρίστε το προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά για τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Επιλέξτε **stay on** για μαγείρεμα πάνω από 60 λεπτά ή για χειροκίνητο έλεγχο του χρόνου μαγειρέματος. Η λυχνία θα ανάψει και θα παραμείνει αναμμένη έως ότου ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να θέσετε τον χρονοδιακόπτη 1 σε μια τιμή χρόνου ή να στη ρύθμιση **stay on** για τη λειτουργία του φούρνου.
- 3. Αφού ο φούρνος προθερμανθεί, ανοίξτε την πόρτα και εισάγετε το τρόφιμο. Κλείστε την πόρτα.
- 4. Εάν έχετε ρυθμίσει χρόνο, θα ακουστεί ένα σήμα όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί. Ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί και η λυχνία θα σβήσει. Εάν δεν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (**stay on**), πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνοι σας, όταν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα.
- 5. Χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ανοίξτε την πόρτα και σύρετε τη σχάρα προς τα έξω, όσο χρειάζεται για να αφαιρέσετε το τρόφιμο.
- 6. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΕ ΑΕΡΑ (AIR FRY)

Η τεχνολογία τηγανίσματος με αέρα χρησιμοποιεί υψηλής έντασης θερμό αέρα που ροδίζει το τρόφιμο και το κάνει τραγανιστό, με ελάχιστο ή καθόλου λάδι. Χρησιμοποιήστε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος που παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα ή ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος που δίνονται μαζί με το προϊόν. Να θυμάστε ότι το τηγάνισμα με αέρα διαφέρει από το κανονικό μαγείρεμα στον φούρνο, επομένως μπορεί να χρειάζεται να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος ώστε να επιτύχετε βέλτιστα αποτελέσματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τον φούρνο για τηγάνισμα με αέρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για βέλτιστα αποτελέσματα, απλώστε το τρόφιμο σε μια στρώση πάνω στο πλέγμα.

1. Τοποθετήστε το τρόφιμο πάνω στο πλέγμα για τηγάνισμα με αέρα.
2. Ανοίξτε την πόρτα και εισάγετε το πλέγμα για τηγάνισμα με αέρα στη μεσαία ή στην κάτω θέση.
3. Θέστε το χειριστήριο ελέγχου θερμοκρασίας/λειτουργίας μαγειρέματος στη θέση τηγανίσματος με αέρα
4. Θέστε το χειριστήριο χρονοδιακόπτη 1 στο 20, έπειτα γυρίστε το προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά για τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Επιλέξτε **stay on** για μαγείρεμα πάνω από 60 λεπτά ή για χειροκίνητο έλεγχο του χρόνου μαγειρέματος. Η λυχνία θα ανάψει και θα παραμείνει αναμμένη έως ότου ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να θέσετε τον χρονοδιακόπτη 1 σε μια τιμή χρόνου ή να στη ρύθμιση **stay on** για τη λειτουργία του φούρνου.

5. Εάν έχετε ρυθμίσει χρόνο, θα ακουστεί ένα σήμα όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί. Ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί και η λυχνία θα σβήσει. Εάν δεν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (**stay on**), πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνοι σας, όταν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα.
6. Χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ανοίξτε την πόρτα και σύρετε τη σχάρα προς τα έξω, όσο χρειάζεται για να αφαιρέσετε το τρόφιμο.
 - ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Να καθαρίζετε τον δίσκο για ψίχουλα συχνά όταν χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση τηγανίσματος με αέρα.
7. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

Οι παρακάτω χρόνοι θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο ως ένας οδηγός. Να ελέγχετε εάν το τρόφιμο έχει μαγειρευτεί σωστά πριν από το σερβίρισμα. Εάν έχετε αμφιβολία, μαγειρέψτε το λίγο ακόμη. Μαγειρέψτε πουλερικά, χοιρινό, μπιφτέκια, κ.λπ. έως ότου οι χυμοί να βγαίνουν καθαροί.

Τρόφιμο	Ποσότητα/Βάρος	Χρόνος (λεπτά)
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ		
Κοτομπουκιές	24 μέγ.	10-14 ή μέχρι να μαγειρευτούν καλά
Στικ κοτόπουλου	14 μέγ.	15-20 ή μέχρι να μαγειρευτούν καλά
Ψαροκροκέτες	16 μέγ.	10-14 ή μέχρι να μαγειρευτούν καλά
Παναρισμένες ροδέλες κρεμμυδιού	500 g μέγ.	10-14 ή μέχρι να πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα
Παταοκροτέτες	20 μέγ.	12-18 ή μέχρι να πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα
Πατάτες κυδωνάτες	600 g μέγ.	14-18 ή μέχρι να πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα
Τηγανητές γλυκοπατάτες	400 g μέγ.	10-14 ή μέχρι να πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα
τηγανητές πατάτες	400 g μέγ.	10-14 ή μέχρι να πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα
Χονδρές τηγανητές πατάτες	800 g μέγ.	20-25 ή μέχρι να πάρουν σκούρο χρυσαφί χρώμα
Πίτσα		10-16. Περιστρέψτε κατά 180° για ομοιόμορφο μαγείρεμα
ΦΡΕΣΚΑ		
τηγανητές πατάτες	550 g μέγ.	22-27 ή μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανά
Πατάτες κυδωνάτες	600 g μέγ.	20-25 ή μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανά
Τσιπς γλυκοπατάτας	500 g μέγ.	17-22 ή μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανά

ΨΗΣΙΜΟ

Για καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο ή στο μαγείρεμα, να προθερμαίνετε πάντα τον φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά στην επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας. Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε τη μεσαία ή την κάτω θέση ραφίου.

Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να μαγειρεύει γρήγορα και αποδοτικά. Να ελέγχετε πάντα τα είδη πριν από τον χρόνο μαγειρέματος που προκαθορίζεται για έναν συμβατικό φούρνο, ώστε να βεβαιώνεται ότι δεν θα μαγειρευτούν υπερβολικά.

1. Θέστε το χειριστήριο ελέγχου θερμοκρασίας/λειτουργίας μαγειρέματος στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
2. Θέστε το χειριστήριο χρονοδιακόπτη 1 στο 20, έπειτα γυρίστε το προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά για τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Επιλέξτε **stay on** για μαγείρεμα πάνω από 60 λεπτά ή για χειροκίνητο έλεγχο του χρόνου μαγειρέματος. Η λυχνία θα ανάψει και θα παραμείνει αναμμένη έως ότου ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.



- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να θέσετε τον χρονοδιακόπτη 1 σε μια τιμή χρόνου ή να στη ρύθμιση **stay on** για τη λειτουργία του φούρνου.
- 3. Αφού ο φούρνος προθερμανθεί, ανοίξτε την πόρτα και εισάγετε το τρόφιμο. Κλείστε την πόρτα.
- 4. Εάν έχετε ρυθμίσει χρόνο, θα ακουστεί ένα σήμα όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί. Ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί και η λυχνία θα σβήσει. Εάν δεν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη (**stay on**), πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μόνοι σας, όταν θέλετε να σταματήσετε το μαγείρεμα.
- 5. Χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ανοίξτε την πόρτα και σύρετε τη σχάρα προς τα έξω, όσο χρειάζεται για να αφαιρέσετε το τρόφιμο.
- 6. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Καθαρίστε τη γυάλινη πόρτα με ένα βρεγμένο πανί ή σφουγγάρι βουτηγμένο σε χλιαρό ή ζεστό σαπουνό νερο. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά σπρέι τζαμιών. Σκουπίστε με ένα υγρό πανί, χωρίς σαπούνι, για να αφαιρέσετε σαπουνάδα και λεκέδες από το τζάμι.
2. Πλύνετε τη σχάρα σε χλιαρό ή ζεστό σαπουνό νερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
3. Πλύνετε το ταψί ψησίματος/δίσκο συλλογής/πλέγμα για τηγάνισμα με αέρα σε χλιαρό ή ζεστό σαπουνό νερο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
4. Εάν έχει ψηθεί τρόφιμο πάνω στη σχάρα ή στο ταψί ψησίματος/δίσκο συλλογής/πλέγμα για τηγάνισμα με αέρα, μουλιάστε σε χλιαρό ή ζεστό σαπουνό νερο για 1 ώρα προτού το καθαρίσετε. Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι ή μια μαλακιά βούρτσα για να αφαιρέσετε λεκέδες. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
5. Καθαρίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί.

ΔΙΣΚΟΣ ΓΙΑ ΨΙΧΟΥΛΑ

1. Όταν η συσκευή έχει κρυώσει αρκετά ώστε να μπορείτε να την ακουμπήσετε με ασφάλεια, σύρετε έξω τον δίσκο για ψίχουλα.
2. Αδειάστε τα ψίχουλα και σκουπίστε τον δίσκο με ένα υγρό πανί. Στεγνώστε τον καλά προτού τον τοποθετήσετε ξανά.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

Ne csatlakoztassa a készüléket időzítő kapcsolóhoz vagy távvezérlésű rendszerhez.

Az élelmiszer kigyulladhat. Ne használja a készüléket függönyök vagy egyéb gyúlékony anyagok közelében, illetve használat során mindig tartsa szem előtt a készüléket.

Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

 A készülék felületei felforrósodnak. A maradék hő miatt használat után forróak maradnak a felületek.

Rendszeresen távolítsa el, ürítse ki és tisztítsa ki a morzsátálcát. Ne használja a morzsátálca felszerelése nélkül.

Ha a tápkábel rongált, vigye vissza a készüléket, mert veszélyes a használata.

A készüléket az utasításokban leírtakon kívül más célra ne használja.

Ha az étel lángra lobban, tartsa zárva a sütőajtót, és húzza ki a csatlakozóaljzatból a készüléket.

 Ne merítse víz alá.

CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

- Ne használja a szabadban.
- Mindig használja a készülék fogantyúit vagy használjon sütőkesztyűt, mivel egyes részek felforrósodnak.
- Vezesse el a kábelt, hogy az ne lógjon be, így nem fog elesni vagy elakadni benne.
- Ha a készülék nincs használatban, akkor húzza ki, valamint tisztítás és tárolás előtt mindig hagyja, hogy teljesen lehűljön.
- Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- Ne tegyen a sütőbe papírt, kartont, műanyagot vagy ezekhez hasonló anyagokat.
- SOHA ne használja a nyitott üvegajtót polcként, ételt ne helyezzen rá, mert ez a sütő felborulását okozhatja.



ALKATRÉSZEK

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Világítás | 6. Poltámaszok |
| 2. Hőmérséklet/Sütési funkció vezérlő | 7. Üvegajtó |
| 3. 1. Időzítő - Melegítés/Sütés/Grill/Forrólevegős sütés | 8. Sütőedény/csepptálca |
| 4. 2. Időzítő - pírítás | 9. Rács |
| 5. Morzsátálca | 10. Sütőkosár forrólevegős sütéshez |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Mossa ki a kivehető alkatrészeket meleg, szappanos vízben, jól öblítse le, majd szárítsa levegőn. Hagyjon elegendő helyet (150 mm) az egység körül, hogy a hő áramolhasson a szomszédos szekrények és falak károsodása nélkül.

Előfordulhat, hogy a sütő első használatkor kissé füstöl. Ez normális és hamar el fog múlni.

ÁLTALÁNOS MŰKÖDTETÉS

BEKAPCSOLÁS

1. A sütéshez használja a Hőmérséklet/Sütési funkció gombot, hogy kiválassza a hőmérsékletet vagy a sütési módot (**toast** (pirítás), **airfry** (forrólevegős sütés), **grill**). Ezután válassza ki a sütési időt az 1. időzítővel, vagy válassza a '**stay on**' (bekapcsolva marad) beállítást.
2. A pirításhoz állítsa a Hőmérséklet/Sütési funkció vezérlőjét '**toast**' állásba. Ezután válassza ki a pirítás árnyalatát a 2. időzítővel.



KIKAPCSOLÁS

- Forgassa az időzítőket az '**O**' helyzetbe, a Hőmérséklet/Sütési funkció vezérlőjét pedig a '**min**' helyzetbe.

FONTOS INFORMÁCIÓ

- Ez a készülék felforrósodik. Használat közben mindig használjon sütőkesztyűt vagy fazéktartót, amikor megérinti a készülék bármely külső vagy belső felületét.
- Be kell állítania az időzítőt, vagy használnia kell a '**stay on**' beállítást, hogy a sütő működjön.
- Ügyeljen arra, hogy az étel vagy a sütőedény ne kerüljön 40 mm-nél közelebb a felső fűtőelemekhez.
- Helyezze be a sütőedényt/cseptálcát szükség szerint zsíros ételek alá. Az ételek nem nyúlhatnak túl a tálca szélein, nehogy a cseppek essenek a fűtőelemekre, ahol füstöt okozhat és később nehezen tisztíthatók.

PIRÍTÁS

1. Állítsa a Hőmérséklet/Sütési funkció vezérlőt a toast pozícióra.
2. Nyissa ki az ajtót, és helyezze a rácsot az alsó nyílásba.
3. Helyezze a pirítandó ételeket közvetlenül a rácsra és csukja be az ajtót.
4. Forgassa a 2. időzítőt az óramutató járásával megegyező irányban a középső  állásba, majd az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba, hogy beállítsa a kívánt pirítási szintet .
5. A fény kigyullad és addig égve marad, amíg a pirítás be nem fejeződött.
 - MEGJEGYZÉS: Figyelje a pirítást, hogy megbizonyosodjon a kívánt barnulási szint eléréséről. A 2. időzítő beállítható a pirítás idejének meghosszabbítására vagy csökkentésére, vagy bármikor kikapcsolható a **(O)** helyzetbe állítva.
6. Amikor a pirítási ciklus befejeződött, hangjelzés hallható. A fény kialszik.
7. Sütőkesztyű segítségével nyissa ki az ajtót, és csúsztassa kifelé a rácsot annyira, hogy kisérdhesse az ételt.
8. Húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból, amikor nem használja.
 - MEGJEGYZÉS: A 2. időzítő vezérlőt be kell állítani a sütő működéséhez.

GRILLEZÉS

- Grillezéskor melegítse elő 5 perccel. Az optimális eredmény érdekében használja a felső pozíciót. Ügyeljen arra, hogy az étel vagy a sütőedény ne legyen 40 mm-nél közelebb a felső fűtőelemhez.
1. Állítsa a hőmérsékletválasztó gombot a **grill** pozícióba.

2. Állítsa az 1. időzítő vezérlőt 20-ra, majd forgassa az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba a kívánt sütési időhöz. Válassza a **stay on** lehetőséget, ha 60 percnél hosszabb ideig kíván sütni, vagy ha sütési időt kézzel szeretné vezérelni. A fény kigyullad és addig világít, amíg a sütés be nem fejeződik.
- MEGJEGYZÉS: Az 1. időzítőt egy adott időtartamra vagy **stay on** állásra kell állítani a sütő működéséhez.
3. Miután a sütő előmelegítése megtörtént, nyissa ki az ajtót és helyezze be az ételt. Csukja be az ajtót.
4. Ha beállított egy időt, akkor a sütés befejezése után egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol, és a fény kialszik. Ha nem az időzítőt használja (**stay on**), akkor a készüléket manuálisan kell kikapcsolnia, miután a sütés befejeződött.
5. Sütőkesztyűvel nyissa ki az ajtót, és csúsztassa kifelé a rácsot, annyira, hogy kiszedhesse az ételt.
6. Húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból, amikor nem használja.

FORRÓLEVEGŐS SÜTÉS (AIR FRY)

Az Air Fry (forrólevegős) sütési technológia nagy intenzitású forró levegőt használ, amely barnítja és ropogósra süti az ételt kevés olajjal vagy olaj nélkül. Használja az alábbi táblázatban szereplő javasolt sütési időket, vagy kövesse a termékre vonatkozó ajánlott sütési útmutatót. Ne felejtse el, hogy a forrólevegős sütés különbözik a hagyományos sütéstől, ezért a legjobb eredmények elérése érdekében előfordulhat, hogy módosítania kell a sütési időt.

MEGJEGYZÉS: a sütéshez nem szükséges előmelegíteni a sütőt.

MEGJEGYZÉS: A legjobb eredmény elérése érdekében az ételt egy rétegben helyezze el a sütőkosáron.

1. Helyezze az ételt a légkeveréses sütéshez való sütőkosárra.
2. Nyissa ki az ajtót, és csúsztassa a sütőkosarat a középső vagy az alsó helyzetbe.
3. Állítsa a Hőmérséklet/Sütési funkció vezérlőjét forrólevegős sütés helyzetbe.
4. Állítsa az 1. időzítő vezérlőt 20-ra, majd forgassa az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba a kívánt sütési időhöz. Válassza a **stay on** lehetőséget, ha 60 percnél hosszabb ideig kíván sütni, vagy ha sütési időt kézzel szeretné vezérelni. A fény kigyullad és addig világít, amíg a sütés be nem fejeződik.
- MEGJEGYZÉS: Az 1. időzítőt egy adott időtartamra vagy **stay on** állásra kell állítani a sütő működéséhez.
5. Ha beállított egy időt, akkor a sütés befejezése után egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol, és a fény kialszik. Ha nem az időzítőt használja (**stay on**), akkor a készüléket manuálisan kell kikapcsolnia, miután a sütés befejeződött.
6. Sütőkesztyűvel nyissa ki az ajtót, és csúsztassa kifelé a rácsot, annyira, hogy kiszedhesse az ételt.
- MEGJEGYZÉS: Rendszeresen tisztítsa a morzsatálcat a forrólevegős sütés használatakor
7. Húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból, amikor nem használja.

JAVASOLT FORRÓ LEVEGŐS SÜTÉSI IDŐTARTAMOK

A következő időtartamokat csupán útmutatóként szolgálunk. Tálalás előtt ellenőrizze, hogy az ételek átsültek-e. Ha kétségei vannak, süsse még egy kicsit. Süsse a baromfit, sertéshúst, hamburgert stb., amíg szaftjuk átlátszóvá nem válik.

Étel	Mennyiség/Súly	Idő (perc)
FAGYASZTOTT		
Csirkefalatok	max. 24	10-14 vagy míg át nem sül
Csirkesíkok	max. 14	15-20 vagy míg át nem sül
Halrudak	max. 16	10-14 vagy míg át nem sül
Panírozott hagymakarikák	max. 500 g	10-14 vagy míg aranybarna nem lesz
Burgonyakrokkett	max. 20	12-18 vagy míg aranybarna nem lesz



Étel	Mennyiség/Súly	Idő (perc)
Burgonyaszeletek	max. 600 g	14-18 vagy míg aranybarna nem lesz
Hasábburgonya édesburgonyából	max. 400 g	10-14 vagy míg aranybarna nem lesz
Hasábburgonya	max. 400 g	10-14 vagy míg aranybarna nem lesz
Vastag sült burgonya	max. 800 g	20-25 vagy míg aranybarna nem lesz
Pizza		10-16. Forgassa el 180°-ban a sütési idő felénél az egyenletes sütésért
FRISS		
Hasábburgonya	max. 550 g	22-27 vagy míg meg nem barnul és ropogós nem lesz
Burgonyaszeletek	max. 600 g	20-25 vagy míg meg nem barnul és ropogós nem lesz
Sült burgonya édesburgonyából	max. 500 g	17-22 vagy míg meg nem barnul és ropogós nem lesz

SÜTÉS

A legjobb eredmény elérése érdekében sütés előtt mindig melegítse a sütőt legalább 10 percig a kívánt hőmérsékleti beállításon. Az optimális eredmény érdekében használja a középső vagy alsó polchelyzetet. Ezt a sütőt gyors és hatékony sütésre tervezték. Kérjük, ellenőrizze az ételt a hagyományos sütőhöz előírt sütési időnél korábban, hogy megbizonyosodjon arról, hogy nincsen túlsütve.

1. Állítsa a Hőmérséklet/Sütési funkció vezérlőjét a megfelelő hőmérsékletre.
2. Állítsa az 1. időzítő vezérlőt 20-ra, majd forgassa az óramutató járásával megegyező vagy ellentétes irányba a kívánt sütési időhöz. Válassza a **stay on** lehetőséget, ha 60 percnél hosszabb ideig kíván sütni, vagy ha sütési időt kézzel szeretné vezérelni. A fény kigyullad és addig világít, amíg a sütés be nem fejeződik.
 - MEGJEGYZÉS: Az 1. időzítőt egy adott időtartamra vagy **stay on** állásra kell állítani a sütő működéséhez.
3. Miután a sütő előmelegítése megtörtént, nyissa ki az ajtót és helyezze be az ételt. Csukja be az ajtót.
4. Ha beállított egy időt, akkor a sütés befejezése után egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol, és a fény kialszik. Ha nem az időzítőt használja (**stay on**), akkor a készüléket manuálisan kell kikapcsolnia, miután a sütés befejeződött.
5. Sütőkesztyűvel nyissa ki az ajtót, és csúsztassa kifelé a rácsot, annyira, hogy kisedhesse az ételt.
6. Húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból, amikor nem használja.

KEZELÉS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítsa meg az üvegajtót egy meleg vagy forró szappanos vízbe mártott nedves ruhával vagy szivaccsal. Ne használjon permetező üvegtisztítót. Szappanmentes, nedves ronggyal törölje le a maradék habot és csíkokat az üvegről.
2. Mossa le a rácsot meleg vagy forró szappanos vízzel. Öblítse le és alaposan szárítsa meg.
3. Mossa le a sütőedényt/cseppfelfogó tálcát/forrólevegős sütéshez való sütőkosarat meleg vagy forró szappanos vízzel. Öblítse le és alaposan szárítsa meg.
4. Ha étel rásülne a rácsra/sütőedényre/cseppfelfogó tálcára/forrólevegős sütéshez való sütőkosárra, akkor tisztítás előtt 1 órán át áztassa meleg vagy forró szappanos vízben. A foltok eltávolításához használjon szivacsot vagy puha tisztítókefét. Öblítse le és alaposan szárítsa meg.
5. Tisztítsa meg a készülék külsejét nedves ruhával.

MORZSATÁLCA

1. Amikor az eszköz eléggé lehűlt ahhoz, hogy biztonságosan megérintse, csúsztassa ki a morzsatálcát.
2. A morzsát öntse ki, és nedves ruhával törölje le a tálcát. Alaposan szárítsa meg, mielőtt újra behelyezné.

ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.




Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiřtirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Ařařıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Bu cihaz, 8 yař ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve iđerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yařın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yařın altındaki çocuklardan uzak tutun. Cihazın bağlantılarını, bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemi üzerinden kurmayın. Yağ alev alabilir. Cihazı perdelerin veya diđer tutuşabilir malzemelerin yakınında veya altında kullanmayın ve kullanım sırasında dikkatli olun.

Kullanım sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.

 Cihazın yüzeyleri çok ısınabilir. Kalan ısı, yüzeyleri kullanımdan sonra sıcak tutmaya devam edecektir.

Kırıntı tepsisini düzenli aralıklarla çıkarın, boşaltın ve temizleyin. Cihazı, kırıntı tepsisi takılı olmadan kullanmayın.

Kablo hasarıysa, tehlikeyi önlemek için cihazı iade edin.

Cihazı, bu talimatlarda belirtilenler dışında bir amaçla kullanmayın.

Yiyeyeđin alev alması durumunda, kapađı kapalı tutun ve cihazın fiřini elektrik prizinden çıkarın.

 Herhangi bir sıvıya daldırmayın.

SADECE EV İÇİ KULLANIM

- Dıř mekanlarda kullanmayın.
- Bazı kısımlar ısınabileceđinden, cihazı her zaman kulplarından tutun veya fırın eldiveni kullanın.
- Kabloyu sarkmayacak ve takılmaya veya dolařmaya neden olmayacak şekilde yönlendirin.
- Kullanılmadıđı zamanlarda cihazın fiřini elektrik prizinden çekin ve temizleme ve depolama öncesinde mutlaka tamamen sođumasını bekleyin.
- Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleřtirin.
- řu malzemelerden herhangi birini fırına koymayın: kađıt, mukavva, plastik veya benzer herhangi bir madde.
- Fırının devrilmesine neden olabileceđinden, açık cam kapađı, yiyecekleri dinlendirmek için bir raf olarak ASLA kullanmayın.

PARÇALAR

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Lamba | 6. Raf destekleri |
| 2. Sıcaklık/Piřirme işlevi kumandası | 7. Cam kapak |
| 3. Zamanlayıcı 1 - Isıtma/Fırın/Izgara/Hava ile kızartma | 8. Fırın tepsisi/damlama tepsisi |
| 4. Zamanlayıcı 2 - Kızartma | 9. Tel raf |
| 5. Kırıntı tepsisi | 10. Hava ile kızartma file raf |

İLK KEZ KULLANMADAN ÖNCE

Çıkarılabilen parçaları ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın, suyunu süzdürün ve doğal şekilde kurumaya bırakın.

Isının bitişik dolap ve duvarlara hasar vermeden rahatça dolaşabilmesi için, cihazın etrafında yeterli boşluk (150 mm) bırakın.

Fırınınız, ilk kez kullandığınızda biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir ve kısa bir süre sonra ortadan kaybolacaktır.

GENEL İŞLETİM

AÇMAK İÇİN

1. Pişirme işlevlerinde bir sıcaklık veya pişirme modu (**toast** (kızartma), **airfry** (hava ile kızartma), **grill** (ızgara)) seçmek için Sıcaklık/Pişirme işlevi kumandasını kullanın. Ardından, Zamanlayıcı 1'i kullanarak bir pişirme süresi veya **'stay on'** (devam et) ayarını seçin.
2. Kızartmalarda, Sıcaklık/Pişirme işlevi kumandasını **'toast'** (kızartma) ayarına getirin. Ardından, Zamanlayıcı 2'yi kullanarak kızartma rengini seçin.

KAPATMAK İÇİN

- Zamanlayıcıları döndürerek **'O'** pozisyonuna ve Sıcaklık/Pişirme işlevi kumandasını **'min'** pozisyonuna getirin.

ÖNEMLİ BİLGİ

- Bu cihaz çalışırken ısınmaktadır. Kullanım sırasında, cihazın herhangi bir dış veya iç yüzeyine dokunurken mutlaka fırın eldivenleri veya tencere tutacakları kullanın.
- Kızartma fırınının çalışması için zamanlayıcıyı ayarlamalı veya **'stay on'** (devam et) ayarını kullanmalısınız.
- Yiyeceğin veya fırınlanan yemeğin, üst ısıtma devrelerine 40 mm'den yakın olmamasına dikkat edin.
- Fırın tepsisini/damlama tepsisini, yağlı yiyeceklerin altına gereken şekilde takın. Damlaların ısıtma devrelerinin üzerine düşerek duman oluşturmasını ve temizleme güçlüğüne yol açmasını önlemek için, yiyeceğin tepsinin kenarlarından taşmamasına dikkat edin.

KIZARTMA

3. Sıcaklık/Pişirme işlevi kumandasını toast (kızartma) pozisyonuna getirin.
4. Kapağı açın ve tel rafı alt yuvaya yerleştirin.
5. Kızartılacak ürünleri doğrudan tel rafın üzerine yerleştirin ve kapağı kapatın.
6. İstenilen kızartma rengini (👤) ayarlamak için, Zamanlayıcı 2'yi saat yönünde orta (👤👤👤) konuma getirin ve ardından, saat yönünde veya saatin aksi yönde döndürün.
7. Lamba yanacak ve kızartma programı tamamlanıncaya dek yanmaya devam edecektir.
- NOT: İstenilen kızarıklık derecesinin elde edilmesini garantilemek için, kızartma sürecini izleyin. Zamanlayıcı 2 kumandası, kızartma süresini uzatmak veya kısaltmak için ayarlanabilir veya herhangi bir anda Kapalı (O) pozisyonuna getirilebilir.
8. Kızartma programı tamamlandığında, sesli bir sinyal yayınlanacak ve lamba sönecektir.
9. Fırın eldivenlerini kullanarak, kapağı açın ve rafı yalnızca yiyeceği çıkarmak için yeterli olacak mesafede, dışarı doğru kaydırın.
10. Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çıkarın.
- NOT: Zamanlayıcı 2 kumandası, kızartma fırınının çalışması için ayarlanmalıdır.

IZGARA

- Izgara yapmak için 5 dakika ön-ısıtma gerçekleştirin. En iyi sonucu almak için en üst raf pozisyonunu kullanın. Yiyeceğin veya fırınlanan yemeğin, üst ısıtma devrelerine 40 mm'den yakın olmamasına dikkat edin.
1. Sıcaklık seçme kadranını **grill** (ızgara) olarak ayarlayın.
 2. Zamanlayıcı 1 kumandasını 20'ye ayarlayın ve sonra, saat yönünde veya saatin aksi yönde döndürerek istenilen pişirme süresine getirin. 60 dakikadan uzun süre pişirmek veya pişirme süresini manuel olarak kontrol etmek için **stay on** (devam et) seçimi yapın. Lamba yanacak ve pişirme programı tamamlanincaya dek yanmaya devam edecektir.
- NOT: Fırının çalışmaya başlaması için Zamanlayıcı 1'i belirli bir zamana veya **stay on** (devam et) ayarına getirmelisiniz.
3. Fırının ön-ısıtma süreci tamamlandığında, kapağı açın ve yiyeceği yerleştirin. Kapağı kapatın.
 4. Bir süre ayarlandıysa, pişirme süresi tamamlandığında sesli bir sinyal duyulacaktır. Fırın kendiliğinden kapanacak ve lamba sönecektir. Zamanlayıcıyı kullanmıyorsanız (**stay on**), pişirme işlemi dilediğiniz şekilde tamamlandığında cihazı manuel olarak kapatmanız gerekecektir.
 5. Fırın eldivenlerini kullanarak, kapağı açın ve rafı yalnızca yiyeceği çıkarmak için yeterli olacak mesafede, dışarı doğru kaydırın.
 6. Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çıkarın.

HAVA İLE KIZARTMA (AIR FRY)

Air Fry (Hava ile Kızartma) teknolojisi, yiyeceği az miktarda yağ ile veya hiç yağ kullanmadan kahverengileştirmek ve çıtır çıtır hale getirmek için yüksek yoğunluklu sıcak hava kullanır. Aşağıdaki tabloda gösterilen 'önerilen pişirme sürelerini' kullanın veya ürün üzerinde yer alan 'tavsiye edilen pişirme yönergelerini' izleyin. Hava ile kızartma işleminin, konvansiyonel fırında pişirme işleminden farklı olduğunu unutmayın; bu nedenle, en iyi sonuçlara ulaşmak için pişirme sürelerinde ayarlamalar yapmanız gerekebilir.

NOT: Hava ile kızartma yapmak için fırının önceden ısıtılması gerekmez.

NOT: En iyi sonucu almak için, yiyeceği file rafa tek bir katman şeklinde yerleştirin.

1. Yiyeceği hava ile kızartma file rafına yerleştirin.
 2. Kapağı açın ve hava ile kızartma file rafını orta veya alt pozisyona kaydırın.
 3. Sıcaklık/Pişirme işlevi kumandasını Airfry (Hava ile Kızartma) pozisyonuna getirin.
 4. Zamanlayıcı 1 kumandasını 20'ye ayarlayın ve sonra, saat yönünde veya saatin aksi yönde döndürerek istenilen pişirme süresine getirin. 60 dakikadan uzun süre pişirmek veya pişirme süresini manuel olarak kontrol etmek için **stay on** (devam et) seçimi yapın. Lamba yanacak ve pişirme programı tamamlanincaya dek yanmaya devam edecektir.
- NOT: Fırının çalışmaya başlaması için Zamanlayıcı 1'i belirli bir zamana veya **stay on** (devam et) ayarına getirmelisiniz.
5. Bir süre ayarlandıysa, pişirme süresi tamamlandığında sesli bir sinyal duyulacaktır. Fırın kendiliğinden kapanacak ve lamba sönecektir. Zamanlayıcıyı kullanmıyorsanız (**stay on**), pişirme işlemi dilediğiniz şekilde tamamlandığında cihazı manuel olarak kapatmanız gerekecektir.
 6. Fırın eldivenlerini kullanarak, kapağı açın ve rafı yalnızca yiyeceği çıkarmak için yeterli olacak mesafede, dışarı doğru kaydırın.
- NOT: Hava ile kızartma ayarını kullanırken, kırıntı tepsisini çıkartarak sık sık temizleyin.
7. Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çıkarın.

ÖNERİLEN AIRFRY PİŞİRME SÜRELERİ

Aşağıdaki süreler yalnızca rehber amaçlı kullanılmalıdır. Servis yapmadan önce yiyeceğin gereken şekilde iyice piştiğini kontrol edin. Şüpheniz varsa, biraz daha pişirin. Kümes hayvanları, domuz eti, burger köfteler, vb. yiyecekleri özuları berrak oluncaya dek pişirin.

Yiyecek	Miktar/Ağırlık	Süre (dakika)
DONDURULMUŞ		
Tavuk nugget	Maksimum 24	10-14 veya tamamen pişinceye kadar
Tavuk şeritleri	Maksimum 14	15-20 veya tamamen pişinceye kadar
Fileto balık	Maksimum 16	10-14 veya tamamen pişinceye kadar
Kızarmış soğan halkaları	Maksimum 500 gr.	10-14 veya altın rengi oluncaya kadar
Patates kroket	Maksimum 20	12-18 veya altın rengi oluncaya kadar
Elma dilim patates	Maksimum 600 gr.	14-18 veya altın rengi oluncaya kadar
Tatlı patates kızartması	Maksimum 400 gr.	10-14 veya altın rengi oluncaya kadar
Normal patates kızartması	Maksimum 400 gr.	10-14 veya altın rengi oluncaya kadar
Kalın patates kızartması	Maksimum 800 gr.	20-25 veya altın rengi oluncaya kadar
Pizza		10-16. Eşit pişirme için, pişirme işleminin yarısında 180° döndürün
TAZE		
Normal patates kızartması	Maksimum 550 gr.	22-27 veya kahverengi ve çıtır çıtır oluncaya kadar
Elma dilim patates	Maksimum 600 gr.	20-25 veya kahverengi ve çıtır çıtır oluncaya kadar
Tatlı patates kızartması	Maksimum 500 gr.	17-22 veya kahverengi ve çıtır çıtır oluncaya kadar

FIRINDA PİŞİRME

En iyi sonucu almak için, fırınlama veya pişirme sırasında fırını istenilen sıcaklık ayarında en az 10 dakika önceden mutlaka ısıtın. İdeal sonuç için orta veya alt raf pozisyonunu kullanın.

Bu fırın hızlı ve verimli şekilde pişirme için tasarlanmıştır. Aşırı pişmelerini önlemek için, lütfen ürünlerinizi konvansiyonel bir fırında önerilen pişirme süresinden önce denetleyin.

1. Sıcaklık/Pişirme işlevi kumandasını, gerekli sıcaklığa ayarlayın.
2. Zamanlayıcı 1 kumandasını 20'ye ayarlayın ve sonra, saat yönünde veya saatin aksi yönde döndürerek istenilen pişirme süresine getirin. 60 dakikadan uzun süre pişirmek veya pişirme süresini manuel olarak kontrol etmek için **stay on** (devam et) seçimi yapın. Lamba yanacak ve pişirme programı tamamlanmaya dek yanmaya devam edecektir.
- NOT: Fırının çalışmaya başlaması için Zamanlayıcı 1'i belirli bir zamana veya **stay on** (devam et) ayarına getirmelisiniz.
3. Fırının ön-ısıtma süreci tamamlandığında, kapağı açın ve yiyeceği yerleştirin. Kapağı kapatın.
4. Bir süre ayarlandıysa, pişirme süresi tamamlandığında sesli bir sinyal duyulacaktır. Fırın kendiliğinden kapanacak ve lamba sönecektir. Zamanlayıcıyı kullanmıyorsanız (**stay on**), pişirme işlemi dilediğiniz şekilde tamamlandığında cihazı manuel olarak kapatmanız gerekecektir.
5. Fırın eldivenlerini kullanarak, kapağı açın ve rafı yalnızca yiyeceği çıkarmak için yeterli olacak mesafede, dışarı doğru kaydırın.
6. Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini elektrik prizinden çıkarın.

BAKIM VE ÖZEN

1. Cam kapağı ılık - sıcak arası sabunlu suya daldırılmış nemli bir bez veya sünger ile temizleyin. Spreyli cam temizleyicileri kullanmayın. Camdaki sabun köpüğü kalıntılarını ve çizgileri, sabunsuz nemli bir bezle silerek temizleyin.
2. Tel rafı ılık - sıcak arası sabunlu suda yıkayın. Durulayın ve tamamen kurumasını sağlayın.
3. Fırın tepsisini/damlama tepsisini/hava ile kızartma rafını ılık - sıcak arası sabunlu suda yıkayın. Durulayın ve tamamen kurumasını sağlayın.



4. Fırında tel raf veya fırın tepsisi/damlama tepsisi/hava ile kızartma file rafı üzerinde herhangi bir yiyecek pişirildiyse, temizlemeden önce ılık - sıcak arası sabunlu suda 1 saat bekletin. Lekeleri gidermek için bir sünger veya yumuşak bir temizleme fırçası kullanın. Durulayın ve tamamen kurumasını sağlayın.
5. Dış yüzeyleri nemli bir bezle temizleyin.

KIRINTI TEPSİSİ

1. Cihaz, güvenli şekilde dokunulabilecek kadar soğuduğunda, kırıntı tepsisini dışarı doğru kaydırın.
2. Kırıntıları atın ve tepsiyi nemli bir bezle silin. Yerine tekrar takmadan önce iyice kurumasına dikkat edin.

GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :
Ürünü düşürmeyiniz
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/ instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Nu conectați aparatul prin intermediul unui sistem cu temporizator sau cu comandă de la distanță. Alimentele se pot arde. Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale inflamabile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.

Nu plecați de lângă aparat atunci când funcționează.

 Suprafețele aparatului se vor încălzi. Căldura reziduală va păstra suprafețele fierbinți după utilizare.

Îndepărtați, goliți și curățați tava de frimrituri în mod regulat. Nu îl folosiți fără tava pentru frimrituri să fie montată.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, aparatul trebuie returnat pentru a evita orice risc.

Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel descris în aceste instrucțiuni.

În caz de aprindere a alimentelor, țineți ușa închisă și deconectați aparatul.

 Nu scufundați în niciun fel de lichid.

EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

- Nu îl folosiți în aer liber.
- Utilizați întotdeauna mânerul aparatului sau folosiți mănuși de cuptor deoarece unele componente vor fi fierbinți.
- Așezați cablul în așa fel încât să nu atârne și să nu vă împiedicați de el.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare și depozitare.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- Nu introduceți niciunul dintre materialele următoare în cuptor: hârtie, carton, plastic sau ceva similar.
- NICIODATĂ nu folosiți ușa de sticlă deschisă ca raft pentru a susține mâncarea, deoarece acest lucru poate determina răsturnarea cuptorului.

PĂRȚI COMPONENTE

- | | |
|---|--|
| 1. Lumina | 6. Suporturi pentru raft |
| 2. Comanda funcției de temperatură / Gătit | 7. Ușă de sticlă |
| 3. Cronometru 1 - Încălzire/Gătire/Grătar/Prăjire cu aer cald | 8. Tavă pentru copt/tavă pentru scurgere |
| 4. Cronometru 2 - prăjire pâine | 9. Raft din sârmă |
| 5. Tavă pentru frimrituri | 10. Grătar din plasă cu ochiuri pentru prăjire cu aer cald |



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Spălați componentele detașabile cu apă caldă și săpun, clătiți bine, scurgeți și lăsați la uscat.

Lăsați suficient spațiu (150 mm) în jurul aparatului pentru a permite căldurii să circule fără a deteriora dulapurile și pereții adiacenți.

Cuptorul dvs. poate scoate puțin fum la prima utilizare. Acest lucru este normal și va dispărea în scurt timp.

FUNCȚIONARE GENERALĂ

PENTRU A PORNI - ON

1. Pentru funcțiile de gătit, utilizați comanda funcției Temperatură/Gătire pentru a selecta o temperatură sau modul de gătit (**toast** (prăjire), **airfry** (prăjire cu aer cald), **grill** (grătar)). Apoi, selectați un timp de gătire folosind Cronometrul 1 sau selectați setarea „**stay on**” („rămâneți pe”).
2. Pentru prăjire, setați comanda funcției Temperatură/Gătire la setarea „**toast**”. Apoi, selectați nuanța de prăjire folosind Cronometru 2.



PENTRU A OPRI

- Rotiți cronometrele în poziția „**O**” și comanda funcției Temperatură/Gătire în poziția „**min**”.

INFORMAȚII IMPORTANTE

- Acest aparat se încălzește. Când îl folosiți, utilizați întotdeauna mănuși de cuptor sau suporturi pentru oală când atingeți orice suprafață exterioară sau interioară a aparatului.
- Trebuie să setați cronometrul sau să utilizați setarea „**stay on**” pentru ca prăjitorul să funcționeze.
- Asigurați-vă că mâncarea sau vasul pentru copt nu se află la mai puțin de 40 de mm de elementele de încălzire superioare.
- Puneți tava de copt/tava de scurgere după cum este necesar sub alimentele uleioase sau grase. Mâncarea nu trebuie să se extindă dincolo de marginile tăvii pentru a evita căderea picăturilor de grăsime pe elementele de încălzire, unde poate cauza fum și poate fi dificil de curățat.

PRĂJIREA

1. Setați comanda funcției Temperatură/Gătire pe poziția **toast**.
2. Deschideți ușa și introduceți raftul din sârmă în partea de jos.
3. Puneți produsele care trebuie prăjite direct pe raftul din sârmă și închideți ușa.
4. Rotiți Cronometrul 2 în sens orar spre mijloc () și apoi spre dreapta sau spre stânga pentru a seta nuanța de prăjire dorită ().
5. Lumina se va aprinde și va rămâne aprinsă până la finalizarea ciclului de prăjire.
- NOTĂ: Urmăriți prăjirea pentru a vă asigura că obțineți nivelul dorit de rumenire. Cronometrul 2 poate fi reglat pentru a prelungi sau reduce timpul de prăjire sau poate fi mutat în poziția oprit (O) în orice moment.
6. Când ciclul de prăjire este complet, se va auzi un semnal sonor. Lumina se va stinge.
7. Folosind mănuși de cuptor, deschideți ușa și glisați raftul spre exterior, suficient de mult pentru a scoate mâncarea.
8. Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat.
- NOTĂ: Comanda Cronometrului 2 trebuie setată pentru ca prăjitorul să funcționeze.

GRĂTAR

- Când faceți grătar, preîncălziți 5 minute. Pentru rezultate optime, utilizați poziția superioară a raftului. Asigurați-vă că mâncarea sau vasul pentru copt nu se află la mai puțin de 40 de mm de elementele de încălzire superioare.
1. Setați butonul selectorului de temperatură la **grill**.

2. Setați comanda Cronometrului 1 la 20 apoi rotiți-l spre dreapta sau spre stânga pentru a obține timpul de gătire dorit. Selectați **stay on** pentru a găti mai mult de 60 minute sau pentru a controla manual timpul de preparare. Lumina se va aprinde și va rămâne aprinsă până când gătitul este complet.
- NOTĂ: Trebuie să setați Cronometrul 1 la o anumită perioadă de timp sau să păstrați setarea **stay on** pentru ca cuptorul să funcționeze.
3. După ce cuptorul a fost preîncălzit, deschideți ușa și introduceți mâncarea. Închideți ușa.
4. Dacă ați setat o anumită perioadă, se va auzi un semnal sonor după terminarea gătitului. Cuptorul se va opri și lumina se va stinge. Dacă nu utilizați cronometrul (**stay on**), trebuie să opriți manual aparatul după ce ați terminat de gătit așa cum vă place.
5. Folosind mânuși de cuptor, deschideți ușa și glisați raftul din sârmă spre exterior, suficient de mult pentru a scoate mâncarea.
6. Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat.

PRĂJIRE CU AER CALD (AIR FRY)

Tehnologia Air Fry folosește aer fierbinte de înaltă intensitate, care rumenește și prăjește alimentele cu puțin ulei sau fără ulei. Folosiți timpii de gătire sugerați în tabelul de mai jos sau urmați sugestiile de gătit recomandate pe produs. Nu uitați că prăjirea cu aer cald este diferită de gătitul convențional la cuptor, astfel încât este posibil să fie nevoie să reglați timpul de gătit pentru a obține cele mai bune rezultate.

NOTĂ: nu este necesar să preîncălziți cuptorul pentru prăjirea cu aer cald.

NOTĂ: Aranjați alimentele într-un singur strat pe grătarul din plasă pentru a obține cele mai bune rezultate.

1. Puneți alimentele pe grătarul din plasă pentru prăjirea cu aer cald.
2. Deschideți ușa și glisați grătarul din plasă pentru prăjire cu aer cald în poziția de mijloc sau de jos.
3. Setați comanda funcției Temperatură/Gătire pe poziția pentru prăjire cu aer cald.
4. Setați comanda Cronometrului 1 la 20 apoi rotiți-l spre dreapta sau spre stânga pentru a obține timpul de gătire dorit. Selectați **stay on** pentru a găti mai mult de 60 minute sau pentru a controla manual timpul de preparare. Lumina se va aprinde și va rămâne aprinsă până când gătitul este complet.
- NOTĂ: Trebuie să setați Cronometrul 1 la o anumită perioadă de timp sau să păstrați setarea **stay on** pentru ca cuptorul să funcționeze.
5. Dacă ați setat o anumită perioadă, se va auzi un semnal sonor după terminarea gătitului. Cuptorul se va opri și lumina se va stinge. Dacă nu utilizați cronometrul (**stay on**), trebuie să opriți manual aparatul după ce ați terminat de gătit așa cum vă place.
6. Folosind mânuși de cuptor, deschideți ușa și glisați raftul din sârmă spre exterior, suficient de mult pentru a scoate mâncarea.
- NOTĂ: Curățați tava pentru firimituri frecvent când utilizați setarea pentru prăjire cu aer cald.
7. Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat.

TIMPII DE GĂTIT RECOMANDAȚI PENTRU AIRFRY - PRĂJIRE CU AER CALD

Timpii următori trebuie să fie utilizați doar estimativ. Verificați dacă mâncarea este făcută, înainte de servire. Dacă aveți îndoieli, mai gătiți încă puțin. Gătiți carne de pasăre, porc, burgeri etc., până când zeama se limpezește.

Alimente	Cantitate/Greutate	Timp (minute)
CONGELATE		
Aripi de pui	maxim 24	10-14 sau până se coc înăuntru
Bucăți de pui	maxim 14	15-20 sau până se coc înăuntru
Batoane de pește	maxim 16	10-14 sau până se coc înăuntru



Alimente	Cantitate/Greutate	Timp (minute)
Rondele de ceapă	maxim 500 g	10-14 sau până când devin aurii
Crochete de cartofi	maxim 20	12-18 sau până când devin aurii
Pene de cartofi	maxim 600 g	14-18 sau până când devin aurii
Cartofi dulci prăjiți	maxim 400 g	10-14 sau până când devin aurii
Cartofi Franțuzești	maxim 400 g	10-14 sau până când devin aurii
Chipsuri tăiate grosier	maxim 800 g	20-25 sau până când devin aurii
Pizza		10-16. Rotiți 180° la jumătatea timpului pentru a găti uniform
PROASPETE		
Cartofi Franțuzești	maxim 550 g	22-27 sau până se rumenesc și devin crocanți
Pene de cartofi	maxim 600 g	20-25 sau până se rumenesc și devin crocanți
Chipsuri de cartofi dulci	maxim 500 g	17-22 sau până se rumenesc și devin crocanți

COACERE

Pentru cele mai bune rezultate, când coaceți sau gătiți, preîncălziți întotdeauna cuptorul timp de cel puțin 10 minute la temperatura dorită. Pentru rezultate optime, utilizați poziția mediană sau inferioară a raftului. Acest cuptor a fost conceput pentru a găti rapid și eficient. Vă rugăm să inspectați elementele mai devreme decât timpul de gătit prescris pentru un cuptor convențional pentru a vă asigura că nu sunt supraîncălzite.

1. Setați comanda funcției Temperatură/Gătire la temperatura necesară.
2. Setați comanda Cronometrului 1 la 20 apoi rotiți-l spre dreapta sau spre stânga pentru a obține timpul de gătire dorit. Selectați **stay on** pentru a găti mai mult de 60 minute sau pentru a controla manual timpul de preparare. Lumina se va aprinde și va rămâne aprinsă până când gătitul este complet.
- NOTĂ: Trebuie să setați Cronometrul 1 la o anumită perioadă de timp sau să păstrați setarea **stay on** pentru ca cuptorul să funcționeze.
3. După ce cuptorul a fost preîncălzit, deschideți ușa și introduceți mâncarea. Închideți ușa.
4. Dacă ați setat o anumită perioadă, se va auzi un semnal sonor după terminarea gătitului. Cuptorul se va opri și lumina se va stinge. Dacă nu utilizați cronometrul (**stay on**), trebuie să opriți manual aparatul după ce ați terminat de gătit așa cum vă place.
5. Folosind mănuși de cuptor, deschideți ușa și glisați raftul din sârmă spre exterior, suficient de mult pentru a scoate mâncarea.
6. Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat.

ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Curățați ușa de sticlă cu o cârpă umedă sau un burete înmuiat în apă fierbinte cu săpun. Nu folosiți un produs pulverizator de curățat sticla. Ștergeți cu o cârpă umedă fără săpun pentru a îndepărta reziduurile și urmele de pe sticlă.
2. Spălați cu apă fierbinte cu săpun raftul din sârmă. Clătiți și uscați bine.
3. Spălați cu apă fierbinte cu săpun tava pentru copt/tava pentru scurgere/grătarul din plasă. Clătiți și uscați bine.
4. Dacă vreun aliment s-a lipit pe raftul de sârmă sau pe tava pentru copt/tava pentru scurgere/grătarul din plasă, înmuiați în apă fierbinte cu săpun timp de 1 oră înainte de curățare. Folosiți un burete sau o perie moale de curățare pentru a îndepărta petele. Clătiți și uscați bine.
5. Curățați exteriorul cu o cârpă umedă.

TAVA PENTRU FIRIMITURI

1. Când cuptorul este suficient de rece pentru a-l atinge în siguranță, scoateți tava pentru firimituri.
2. Aruncați firimiturile și ștergeți tava cu o cârpă umedă. Uscați bine înainte de remontare.

RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.



Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца.

Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Не свързвайте уреда чрез таймер или система за дистанционно управление.

Храната може да изгори. Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали, като го наглеждате по време на употреба.

Не оставяйте уреда без наблюдение, докато се използва.


 Повърхността на уреда ще се нагорещи. Остатъчната топлина ще поддържа повърхностите нагорещени след употреба.

Редовно сваляйте, изпразвайте и почиствайте тавичката за трохи. Не използвайте без поставена тавичка за трохи.

Ако кабелът е повреден, върнете уреда, за да избегнете опасности.

Не използвайте уреда за други цели, освен тези, описани в настоящите инструкции.

в случай на запалване на продуктите дръжте вратичката затворена и изключете уреда от контакта.

 Да не се потапя в никакви течности.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

- Не използвайте на открито.
- Винаги използвайте дръжките на уреда или ръкавици за фурна, тъй като някои части се нагорещават.
- Прекарайте кабела, така че да не е надвиснал и да предотвратите спъване или захващане.
- Изключете уреда от захранването, когато не го използвате, и винаги го оставяйте да се охлади преди почистване или прибиране.
- Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
- Не поставяйте следните материали във фурната: хартия, картон, пластмаса или подобни.
- НИКОГА не използвайте отворената стъклена вратичка като полица за поставяне на продукти, тъй като това може да доведе до преобръщане на фурната.

ЧАСТИ

- | | |
|--|---|
| 1. Осветление | 5. Тавичка за трохи |
| 2. Контрол на температурата/функцията за готвене | 6. Основи на полиците |
| 3. Таймер 1 - затопляне/печене/грил/пържене с въздух | 7. Стъклена вратичка |
| 4. Таймер 2 - препичане | 8. Тава за печене/тавичка за стичане |
| | 9. Телена полица |
| | 10. Мрежеста полица за пържене с въздух |

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Измийте сменяемите части в топла сапунена вода, изплакнете добре, подсушете и изсушете на въздух.

Оставете достатъчно място (150 mm) около уреда, за да може топлината да се извежда без повреди по шкафовите и стените наоколо.

При първото включване на фурната е възможно да се отдели малко дим. Това е нормално и скоро ще изчезне.

ОБЩО УПРАВЛЕНИЕ

ЗА ВКЛЮЧВАНЕ

1. За функциите за готвене използвайте контрол на температурата/функцията за готвене, за да изберете температура или режим на готвене (**toast** (препичане), **airfry** (пържене с въздух), **grill** (грил)). След това изберете време за готвене с Таймер 1 или изберете настройката **stay on** (оставяне включено).
2. За препичане задайте контрола на температурата/функцията за готвене на настройка **toast**. След това изберете степента на препичане с Таймер 2.

ЗА ИЗКЛЮЧВАНЕ

- Завъртете таймерите до позиция **O** и контрола за температура/функция за готвене до позицията **min**.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ

- Този уред се нагорещява. Докато работи, винаги използвайте ръкавици за фурна или ръкохватки, когато докосвате външна или вътрешна повърхност на уреда.
- Трябва да настроите таймера или да използвате настройката **stay on**, за да работи функцията за тостер.
- Уверете се, че храната или съдът за готвене е на разстояние от най-малко 40 mm от горните нагревателни елементи.
- Поставете тавата за печене/тавичката за стичане според необходимостта под мазните продукти. Храната не трябва да се подава извън краищата на тавичката, за да се избегне изтичане върху нагревателните елементи, което може да доведе до отделяне на дим и да е трудно за почистване.

ПРЕПИЧАНЕ

1. Задайте контрола на температурата/функцията за готвене в положение **toast**.
2. Отворете вратата и поставете телената полица на долната позиция.
3. Поставете изделията за препичане директно върху полицата и затворете вратата.
4. Завъртете Таймер 2 по часовниковата стрелка до средата (☺) и след това по часовниковата стрелка или обратно на часовниковата стрелка, за да настроите желаната степен на препичане (☺☺☺☺).
5. Светлината се включва и остава включена, докато цикълът на препичане завърши.
- ЗАБЕЛЕЖКА: Наблюдавайте препичането, за да сте сигурни, че е достигнато желаното ниво. Таймер 2 може да се регулира за удължаване или скъсяване на времето за препичане, или да се настройва в изкл. положение (**O**) по всяко време.
6. Когато цикълът на препичане завърши, се чува звук от сигнал. Светлината изгасва.
7. С помощта на ръкавици за фурна отворете вратата и издърпайте полицата навън колкото е необходимо, за да извадите продуктите.
8. Изключвайте уреда от контакта, когато не се използва.
- ЗАБЕЛЕЖКА: За да работи функцията за препичане, трябва да се настрои контролът на Таймер 2.



ГРИЛОВАНЕ

- При гриловане подгрейте за 5 минути. За да постигнете оптимални резултати, използвайте най-горната позиция на полицата. Уверете се, че продуктите или съдът за готвене са на най-малко от 40 mm от горния нагревателен елемент.
1. Задайте регулатора на температурата на **grill**.
 2. Задайте регулатора на Таймер 1 на 20, след което го завъртете по часовниковата стрелка или обратно на часовниковата стрелка до желаното време за готвене. Изберете **stay on**, за да готвите за повече от 60 минути или да управлявате времето за готвене ръчно. Осветлението се включва и остава включено, докато готвенето завърши.
- ЗАБЕЛЕЖКА: За да работи фурната, трябва да се зададе време за Таймер 1 или да използвате настройката **stay on**.
3. След като фурната се подгрее, отворете вратичката и поставете продуктите. Затворете вратичката.
 4. Ако сте задали време, ще прозвучи звуков сигнал, когато готвенето приключи. Фурната се изключва и светлината изгасва. Ако не използвате таймера (**stay on**), трябва ръчно да изключите уреда, когато готвенето приключи и сте постигнали желания резултат.
 5. С помощта на ръкавици за фурна отворете вратичката и издърпайте телената полица навън колкото е необходимо, за да извадите продуктите.
 6. Изключвайте уреда от контакта, когато не се използва.

ПЪРЖЕТЕ С ВЪЗДУХ (AIR FRY)

Технологията Air Fry използва високоинтензивен горещ въздух, който препича храната и я прави хрупкава с малко количество или без мазнина. Използвайте препоръчителното време за готвене, посочено в таблицата по-долу, или спазвайте препоръчителните насоки за готвене върху продукта. Имайте предвид, че пърженето с въздух се различава от обичайното готвене на фурна, затова може да е необходимо да съобразите времето за готвене, за да постигнете най-добрите резултати.

ЗАБЕЛЕЖКА: за пържене с въздух не е необходимо да подгривате фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА: подредете продуктите на един слой върху мрежестата полица, за да постигнете най-добри резултати.

1. Поставете продуктите върху мрежестата полица за пържене с въздух.
 2. Отворете вратичката и поставете мрежестата полица за пържене с въздух на средната или на долната позиция.
 3. Задайте контрола на температурата/функцията за готвене в положение за пържене с въздух.
 4. Задайте регулатора на Таймер 1 на 20, след което го завъртете по часовниковата стрелка или обратно на часовниковата стрелка до желаното време за готвене. Изберете **stay on**, за да готвите за повече от 60 минути или да управлявате времето за готвене ръчно. Осветлението се включва и остава включено, докато готвенето завърши.
- ЗАБЕЛЕЖКА: За да работи фурната, трябва да се зададе време за Таймер 1 или да използвате настройката **stay on**.
5. Ако сте задали време, ще прозвучи звуков сигнал, когато готвенето приключи. Фурната се изключва и светлината изгасва. Ако не използвате таймера (**stay on**), трябва ръчно да изключите уреда, когато готвенето приключи и сте постигнали желания резултат.
 6. С помощта на ръкавици за фурна отворете вратичката и издърпайте телената полица навън колкото е необходимо, за да извадите продуктите.
- ЗАБЕЛЕЖКА: почиствайте тавичката за трохи често, когато използвате настройката за пържене с въздух.
7. Изключвайте уреда от контакта, когато не се използва.

ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ С AIRFRY

Посочената продължителност следва да се използва само за насока. Преди сервиране проверявайте дали храната се е сготвила добре. При съмнения гответе още малко. Гответе птиче месо, свинско, бургери и др., докато соковете станат прозрачни.

Продукт	Количество/тегло	Време (минути)
ЗАМРАЗЕНИ		
Пилешки хапки	макс. 24	10-14 или докато се сготви добре
Пилешки жулиени	макс. 14	15-20 или докато се сготви добре
Рибни рулца	макс. 16	10-14 или докато се сготви добре
Панирани лучени кръгчета	макс. 500 g	10-14 или до златист цвят
Картофени крокети	макс. 20	12-18 или до златист цвят
Картофи уеджис	макс. 600 g	14-18 или до златист цвят
Пържен сладък картоф	макс. 400 g	10-14 или до златист цвят
Пържени картофи	макс. 400 g	10-14 или до златист цвят
Дебели пържени картофи	макс. 800 g	20-25 или до златист цвят
Пица		10-16. Завъртете на 180°, когато изтече половината от времето за готвене, за да се сготви равномерно
ПРЕСНИ		
Пържени картофи	макс. 550 g	22-27 или докато се запече и направи коричка
Картофи уеджис	макс. 600 g	20-25 или докато се запече и направи коричка
Пържен сладък картоф	макс. 500 g	17-22 или докато се запече и направи коричка

ПЕЧЕНЕ

За най-добри резултати, когато печете или готвите, винаги подгръвайте фурната за най-малко 10 минути при желаната настройка за температура. За оптимални резултати използвайте средната или долната позиция на полицата.

Тази фурна е създадена за бързо и ефикасно готвене. Моля, проверявайте изделията преди предписаното време за готвене за традиционна кухня, за да сте сигурни, че няма да ги препечете.

1. Задайте контрола на температурата/функцията за готвене на необходимата температура.
2. Задайте регулатора на Таймер 1 на 20, след което го завъртете по часовниковата стрелка или обратно на часовниковата стрелка до желаното време за готвене. Изберете **stay on**, за да готвите за повече от 60 минути или да управлявате времето за готвене ръчно. Осветлението се включва и остава включено, докато готвенето завърши.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** За да работи фурната, трябва да се зададе време за Таймер 1 или да използвате настройката **stay on**.
3. След като фурната се подгрее, отворете вратичката и поставете продуктите. Затворете вратичката.
4. Ако сте задали време, ще прозвучи звук сигнал, когато готвенето приключи. Фурната се изключва и светлината изгасва. Ако не използвате таймера (**stay on**), трябва ръчно да изключите уреда, когато готвенето приключи и сте постигнали желаните резултат.
5. С помощта на ръкавици за фурна отворете вратичката и издърпайте телената полица навън колкото е необходимо, за да извадите продуктите.
6. Изключвайте уреда от контакта, когато не се използва.



ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Почистете стъклената вратичка с влажна кърпа или гъба, потопена в топла до гореща сапунена вода. Не използвайте спрей за почистване на стъкло. Забършете с влажна кърпа без сапун, за да премахнете остатъчната пяна и следите от стъклото.
2. Измийте телената полица с топла до гореща сапунена вода. Изплакнете и подсушете старателно.
3. Измийте тавата за печене/тавичката за стичане/решетката за пържене с въздух с топла до гореща сапунена вода. Изплакнете и подсушете старателно.
4. Ако по телената полица или по тавата за печене/тавичката за стичане/решетката за пържене с въздух има загоряла храна, накснете в топла до гореща сапунена вода за 1 час преди почистване. Отстранете петната с гъба или мека четка за почистване. Изплакнете и подсушете старателно.
5. Почистете външната страна с влажна кърпа.

ТАВИЧКАТА ЗА ТРОХИ

1. Когато уредът е изстинал достатъчно, за да може да се докосва безопасно, извадете тавичката за трохи.
2. Изхвърлете трохите и забършете тавичката с влажна кърпа. Подсушете старателно, преди да поставите отново.

РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Прочитайте інструкції, збережіть їх. При передачі, супроводьте прилад інструкцією. Перед застосуванням виробу, зніміть з нього упаковку.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Дотримуйтесь основних застережних заходів, у тому числі наступних:

Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків.

У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.


Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих.

Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.

Не під'єднуйте пристрій через таймер або систему дистанційного управління.

Їжа може пригоріти. Не використовуйте прилад поруч зі шторами чи іншими легкозаймистими матеріалами або під ними. Перевіряйте його стан під час експлуатації.

Не залишайте прилад без нагляду під час експлуатації.

 Поверхні пристрою нагріваються. За рахунок залишкового тепла поверхні будуть залишатися гарячими після використання.

Регулярно витягуйте, спорожнюйте й очищайте піддон для крихт. Не використовуйте прилад без встановленого піддона для крихт.

Якщо кабель пошкоджений, поверніть прилад, щоб уникнути небезпеки.

Не використовуйте пристрій для жодних цілей, окрім тих, які зазначено в цьому посібнику.

Якщо пригоріла їжа спалахнула, не відчиняйте дверцята й від'єднайте прилад від електромережі.

 Не занурюйте в будь-яку рідину.

ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ВДОМА

- Не використовуйте прилад поза приміщенням.
- Обов'язково використовуйте ручки приладу або жароміцні кухонні рукавиці, оскільки деякі його частини нагріваються під час експлуатації.
- Оберніть кабель таким чином, щоб він не висувався, і його не можна було зачепити або схопити.
- Від'єднайте пристрій від мережі живлення, коли він не використовується, та обов'язково давайте йому повністю охолонути перед очищенням і зберіганням.
- Установіть пристрій на стійкій, рівній, термостійкій поверхні.
- Не кладіть у піч жоден із цих матеріалів: папір, картон, пластмаса й таке інше.
- У ЖОДНОМУ РАЗІ не використовуйте відчинені скляні дверцята як полицю для розташування продуктів, оскільки піч може перекинутися.



ІЛЮСТРАЦІЇ

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Світловий індикатор | 5. Піддон для крихт |
| 2. Регулятор температури / функції приготування | 6. Опори для полиць |
| 3. Таймер 1 (підігрівання/випікання/гриль/аерофритюрниця) | 7. Скляні дверцята |
| 4. Таймер 2 (тост) | 8. Деко / піддон для крапель |
| | 9. Решітчаста полиця |
| | 10. Сітчастий кошик аерофритюрниці |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Добре вимийте знімні частини в теплій мильній воді та залиште сохнути.

Залиште достатньо місця (150 мм) навколо приладу, щоб вихідний тепловий потік не пошкодив шафи та стіни, які розташовані поруч.

Під час першого використання піч може виділити невелику кількість диму.

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

УВІМКНЕННЯ

- Для налаштування функцій готування їжі використовуйте регулятор температури / функції приготування, що дає змогу вибрати температуру або режим приготування: **toast** (Тост), **airfry** (Аерофритюрниця), **grill** (Гриль). Після цього виберіть час приготування за допомогою таймера 1 або встановіть режим **stay on** (Увімкнено постійно).
- Для приготування тостів установіть регулятор температури / функції приготування в положення **toast** (Тост). Потім виберіть ступінь підсмажування тоста за допомогою таймера 2.

ВИМКНЕННЯ

- Поверніть таймери в положення **0**, а регулятор температури / функції приготування — у положення **min** (Мінімум).

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

- Цей прилад нагрівається під час використання. Під час експлуатації обов'язково застосовуйте жароміцні кухонні рукавиці/тримачі, якщо треба доторкнутися до будь-якої зовнішньої або внутрішньої поверхні приладу.
- Щоб скористатися функцією тостера в печі, установіть таймер або виберіть режим **stay on** (Увімкнено постійно).
- Переконайтеся, що їжа або форма для випікання розташована на відстані принаймні 40 мм від верхніх нагрівальних елементів.
- У разі приготування страви з високим умістом олії або жиру розташуйте під нею деко / піддон для крапель. Продукти не мають виступати за межі піддона. Інакше краплі можуть потрапити на нагрівальні елементи та спричинити задимлення або утворення стійких плям.

ПРИГОТУВАННЯ ТОСТІВ

- Установіть регулятор температури / функції приготування в положення **toast** (Тост).
- Відчиніть дверцята й уставте решітчасту полицю в нижні виїмки.
- Розташуйте продукти, які потрібно підсмажити, безпосередньо на решітчастій полиці й зачиніть дверцята.
- Поверніть таймер 2 за годинниковою стрілкою в середнє положення (👁️), після чого поверніть його за годинниковою стрілкою або проти неї, щоб вибрати потрібний ступінь підсмажування тоста (👁️👁️👁️).
- Світловий індикатор увімкнеться та не вимкатиметься до завершення циклу підсмажування.

- ПРИМІТКА. Стежте за процесом приготування тостів, щоб забезпечити потрібний ступінь підсмажування. Регулятор таймера 2 можна використати для збільшення або зменшення тривалості підсмажування або в будь-який момент перевести в положення вимкнення (O).
- 6. Після завершення циклу підсмажування пролунає звуковий сигнал. Світловий індикатор вимкнеться.
- 7. За допомогою жаромічних кухонних рукавиць відчиніть дверцята й висуньте полицю так, щоб мати змогу вийняти страву.
- 8. Після завершення використання від'єднайте прилад від електромережі.
- ПРИМІТКА. Щоб скористатися функцією тостера в печі, установіть регулятор таймера 2 у відповідне положення.

ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

- Перед приготуванням страв на грилі попередньо розігрійте піч упродовж 5 хвилин. Для досягнення оптимальних результатів потрібне верхнє положення полиці. Переконайтеся, що їжа або форма для випікання розташована на відстані принаймні 40 мм від верхнього нагрівального елемента.
- 1. Установіть перемикач температури в положення **grill** (Гриль).
- 2. За допомогою регулятора таймера 1 установіть значення «20», після чого поверніть його за годинниковою стрілкою або проти неї для вибору потрібного часу приготування. Якщо бажаний час приготування перевищує 60 хвилин або вам потрібно контролювати час приготування вручну, виберіть режим **stay on** (Увімкнено постійно). Світловий індикатор увімкнеться та не вимкнеться до завершення приготування їжі.
- ПРИМІТКА. Щоб скористатися функцією печі, за допомогою таймера 1 установіть потрібний час або виберіть режим **stay on** (Увімкнено постійно).
- 3. Після попереднього розігрівання печі відчиніть дверцята й розташуйте продукти всередині. Зачиніть дверцята.
- 4. Коли мине встановлений вами час приготування, пролунає звуковий сигнал. Піч вимкнеться, а світловий індикатор згасне. Якщо ви не встановлювали час за допомогою таймера, а вибрали режим **stay on** (Увімкнено постійно), потрібно вручну вимкнути прилад, коли ви вирішите, що страва готова.
- 5. За допомогою жаромічних кухонних рукавиць відчиніть дверцята й висуньте решітчасту полицю так, щоб мати змогу вийняти страву.
- 6. Після завершення використання від'єднайте прилад від електромережі.

ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ АЕРОФРИТЮРНИЦІ

Технологія аерофритюрниці передбачає інтенсивне обдування страви гарячим повітрям для створення рум'яної хрусткої скоринки з використанням невеликої кількості олії або взагалі без неї. Установлюйте рекомендований час приготування (див. таблицю нижче) або дотримуйтесь інструкцій щодо приготування, зазначених на пакунку продукту. Зверніть увагу, що готування в режимі аерофритюрниці відрізняється від звичайного використання печі, тому для досягнення найліпших результатів може бути потрібно змінити час приготування.

Примітка. Для приготування в режимі аерофритюрниці не потрібно виконувати попереднє розігрівання печі.

Примітка. Для досягнення найліпших результатів розташовуйте продукти в сітчастому кошику в один шар.

1. Покладіть продукти в сітчастий кошик аерофритюрниці
2. Відчиніть дверцята й посуňte сітчастий кошик аерофритюрниці в середнє або нижнє положення.
3. Установіть регулятор температури / функції приготування в положення аерофритюрниці



4. За допомогою регулятора таймера 1 установіть значення «20», після чого поверніть його за годинниковою стрілкою або проти неї для вибору потрібного часу приготування. Якщо бажаний час приготування перевищує 60 хвилин або вам потрібно контролювати час приготування вручну, виберіть режим **stay on** (Увімкнено постійно). Світловий індикатор увімкнеться та не вимикатиметься до завершення приготування їжі.
 - ПРИМІТКА. Щоб скористатися функцією печі, за допомогою таймера 1 установіть потрібний час або виберіть режим **stay on** (Увімкнено постійно).
5. Коли мине встановлений вами час приготування, пролунає звуковий сигнал. Піч вимкнеться, а світловий індикатор згасне. Якщо ви не встановлювали час за допомогою таймера, а вибрали режим **stay on** (Увімкнено постійно), потрібно вручну вимкнути прилад, коли ви вирішите, що страва готова.
6. За допомогою жароміцних кухонних рукавиць відчиніть дверцята й висуньте решітчасту полицю так, щоб мати змогу вийняти страву.
 - ПРИМІТКА. У разі використання режиму аерофритюрниці очищайте піддон для крихт якнайчастіше.
7. Після завершення використання від'єднайте прилад від електромережі.

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ В РЕЖИМІ АЕРОФРИТЮРНИЦІ

Нижче зазначено приблизний час приготування. Перед подаванням переконайтеся, що страва готова. Якщо ви не впевнені в цьому, виконуйте приготування ще деякий час. Готуйте птицю, свинину, бургери тощо, доки сік, що виділяється, не стане прозорим.

Продукти	Кількість/маса	Час (хвилини)
ЗАМОРОЖЕНІ		
Курачі нагетси	макс. 24	10-14 або до повної готовності по всій товщині
Курачі палички	макс. 14	15-20 або до повної готовності по всій товщині
Рибні палички	макс. 16	10-14 або до повної готовності по всій товщині
Паніровані кільця з цибулі	макс. 500 г	10-14 або до появи золотистої скоринки
Крокети з картоплі	макс. 20	12-18 або до появи золотистої скоринки
Картопля дольками (по-селянськи)	макс. 600 г	14-18 або до появи золотистої скоринки
Солодка картопля фрі	макс. 400 г	10-14 або до появи золотистої скоринки
Картопля фрі	макс. 400 г	10-14 або до появи золотистої скоринки
Картопля, запечена короткими й товстими скибочками	макс. 800 г	20-25 або до появи золотистої скоринки
Піца		10-16. Коли мине половина встановленого часу, поверніть на 180° для забезпечення рівномірного приготування
СВІЖІ		
Хрустка запечена картопля	макс. 550 г	22-27 або до появи рум'яної та хрусткої скоринки
Картопля дольками (по-селянськи)	макс. 600 г	20-25 або до появи рум'яної та хрусткої скоринки
Хрустка запечена солодка картопля	макс. 500 г	17-22 або до появи рум'яної та хрусткої скоринки

ВИПІКАННЯ

Для оптимального випікання або приготування страв обов'язково здійсніть попереднє розігрівання печі впродовж принаймні 10 хвилин у потрібному вам температурному режимі. Для досягнення оптимальних результатів потрібне середнє або нижнє положення полиці. Ця піч призначена для швидкого й ефективного приготування їжі. Щоб не пересмажити страву у звичайному режимі використання печі, перевіряйте її стан до завершення передбаченого часу приготування.

1. За допомогою регулятора температури / функції приготування встановіть потрібну температуру.
2. За допомогою регулятора таймера 1 установіть значення «20», після чого поверніть його за годинниковою стрілкою або проти неї для вибору потрібного часу приготування. Якщо бажаний час приготування перевищує 60 хвилин або вам потрібно контролювати час приготування вручну, виберіть режим **stay on** (Увімкнено постійно). Світловий індикатор увімкнеться та не вимкатиметься до завершення приготування їжі.
- ПРИМІТКА. Щоб скористатися функцією печі, за допомогою таймера 1 установіть потрібний час або виберіть режим **stay on** (Увімкнено постійно).
3. Після попереднього розігрівання печі відчиніть дверцята й розташуйте продукти всередині. Зачиніть дверцята.
4. Коли мине встановлений вами час приготування, пролунає звуковий сигнал. Піч вимкнеться, а світловий індикатор згасне. Якщо ви не встановлювали час за допомогою таймера, а вибрали режим **stay on** (Увімкнено постійно), потрібно вручну вимкнути прилад, коли ви вирішите, що страва готова.
5. За допомогою жароміцних кухонних рукавиць відчиніть дверцята й висуньте решітчасту полицю так, щоб мати змогу виїняти страву.
6. Після завершення використання від'єднайте прилад від електромережі.

ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Очищайте скляні дверцята вологою тканиною або губкою, змоченою в теплій або гарячій мильній воді. Не використовуйте спрей для очищення скла. Щоб позбутися залишків мильної піни й розводів на склі, ретельно протріть його вологою тканиною без використання мила.
2. Вимийте решітчасту полицю в теплій або гарячій мильній воді. Ретельно сполосніть і висушіть.
3. Вимийте деко, піддон для крапель і сітчастий кошик аерофритюрниці в теплій або гарячій мильній воді. Ретельно сполосніть і висушіть.
4. Якщо решітчаста полиця, деко, піддон для крапель або сітчастий кошик аерофритюрниці використовувалися для запікання продуктів, перед очищенням замочіть їх на 1 годину в теплій або гарячій мильній воді. Для видалення плям використовуйте губку або м'яку очищувальну щітку. Ретельно сполосніть і висушіть.
5. Очистьте зовнішню поверхню вологою тканиною.

ПІДДОН ДЛЯ КРИХТ

1. Коли пристрій достатньо охолоне й до нього можна буде безпечно доторкнутися, витягніть піддон для крихт.
2. Викиньте крихти та протріть піддон вологою тканиною. Перш ніж установити на місце, зачекайте, доки він повністю висохне.



УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

اجراءات أمان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الأمان الأساسية التالية:

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم. اجعل الجهاز والكيبلات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

لا تقم بتوصيل الجهاز عبر جهاز توقيت أو نظام تحكم عن بعد. قد يحترق الطعام. لا تستخدم الجهاز بالقرب أو تحت الستائر أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال وعليك مراقبته أثناء الاستخدام.

لا تترك الجهاز بدون رقابة أثناء الاستخدام.

⚠️ سوف تصبح أسطح الجهاز ساخنة. سوف تبقى الحرارة المتبقية الأسطح ساخنة بعد الاستخدام.

يجب إخراج صينية الفتات وتفرغها وتنظيفها بانتظام. لا يجوز الاستخدام من دون تركيب صينية الفتات.

إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

لا تستخدم الجهاز لأغراض غير مقررة في التعليمات.

في حالة تطاير الطعام، لا يجوز فتح الباب وينبغي فصل الجهاز عن الكهرباء. ⚡ لا يجوز الغمر في أي سائل.

للاستعمال المنزلي فقط

- لا يُنصح بالاستخدام في الأماكن الخارجية.
- يجب استخدام مقابض الجهاز دوماً أو استخدام قفازات الفرن حيث أن بعض الأجزاء قد تكون ساخنة.
- ضع السلك بصورة لا يكون فيها معلقاً لمنع التعثر به أو تشبكه.
- افصلي الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام، ودعيه يبرد تماماً قبل التنظيف والتخزين.
- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- لا يجب وضع أي من المواد التالية في الفرن: الورق أو الكرتون أو أي من الأجسام البلاستيكية، أو ما شابه ذلك.
- لا يجوز أبداً استخدام الباب الزجاجي المفتوح باعتباره رفاً لوضع الطعام عليه، حيث أن ذلك قد يتسبب في سقوط الفرن.

الأجزاء

1. لمبة
2. التحكم في درجة الحرارة/خاصية الطهي
3. المؤقت 1 - التسخين/الخبز/الشواء/القلي الهوائي
4. المؤقت 2 - التحميص
5. صينية الفتات
6. دعائم الرف
7. الباب الزجاجي
8. صينية الخبز/صينية التقطير
9. الرف السلكي
10. رف القلي الهوائي الشبكي

قيل الاستعمال للمرة الأولى

اغسلي الأجزاء القابلة للفق في ماء بالصابون دافئ واشطفيها جيداً وصفيها وجففيها في الهواء. يجب ترك مساحة كافية (150 مم) حول الوحدة للسماح بتدفق الحرارة من دون إتلاف الخزائن القريبة والجدران. قد ينبعث قليلاً من الدخان من الفرن في أول مرة استخدام. هذا أمر طبيعي وسوف يختفي قريباً.

التشغيل العام

للتشغيل

1. لخاصية الطهي، يتم استخدام خاصية التحكم في الحرارة/الطهي لاختيار درجة الحرارة أو نظام الطهي (toast) "التحميص"، "القلي الهوائي"، "grill" "شواء". بعدها، يتم اختيار زمن الطهي باستخدام المؤقت 1، أو يتم اختيار إعداد "stay on" "استمرار التشغيل".
2. للتحميص، تُضبط أداة التحكم في درجة الحرارة/الطهي على إعداد "toast" "التحميص". بعدها، يتم اختيار درجة التحميص باستخدام المؤقت 2.

إيقاف التشغيل

- يرجى لف المؤقتات الزمنية على وضعية 'O' وضبط زر التحكم في درجة الحرارة/الطهي على وضعية الـ الأدنى 'min'.

معلومات هامة

- يصبح الجهاز ساخناً. وأثناء الاستخدام، يُنصح باستخدام قفازات الفرن أو حوامل الأواني عند لمس السطح الخارجي أو الداخلي للجهاز.
- يجب ضبط المؤقت أو استخدام إعداد استمرار التشغيل 'stay on' في فرن التحميص لكي يعمل.
- يجب التحقق من ترك مسافة لا تقل عن 40 مم ما بين الطعام أو صحن الخبز وسطح عناصر التسخين.
- يوضع وعاء الخبز/صينية التقطير حسب ما يلزم تحت الأطعمة الدهنية. لا يجوز للطعام أن يتخطى حواف الصينية لتجنب سقوط القطرات على عناصر التسخين حيث أن ذلك قد يتسبب في انبعاث الدخان وقد يكون صعب التنظيف.

التحميص

1. يرجى ضبط أداة التحكم في درجة الحرارة/الطهي على وضعية التحميص toast.
2. يجب فتح الباب وإدخال الرف السلكي في الفتحة السفلية.
3. يجب وضع الأشياء المطلوب تحميصها مباشرة على الرف السلكي وإغلاق الباب.
4. يرجى لف المؤقت 2 في اتجاه عقارب الساعة إلى المنتصف (↻) ثم في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة لضبط درجة التحميص المطلوبة (↻↻↻).
5. تضيء اللمبة ويستمر الضوء حتى يتم الانتهاء من دورة التحميص.
- ملاحظة: يجب مراقبة التوسط للتحقق من الوصول إلى درجة التحميص المطلوبة. يمكن ضبط التحكم في المؤقت 2 لمد أو تقليل زمن التحميص، أو يمكن تحريكه إلى وضعية (O) في أي وقت.
6. عند الانتهاء من دورة التحميص، تصدر إشارة سمعية. وتتوقف إضاءة اللمبة.
7. باستخدام قفازات الفرن، يمكن فتح الباب وإخراج الرف إلى الخارج بما يكفي لإخراج الطعام.
8. يجب فصل الجهاز عن الكهرباء عندما لا تكون قيد الاستخدام.
- ملاحظة: يجب ضبط المؤقت 2 لفرن المحمصة لكي يعمل.

الشواء

- عند القيام بالشواء، يرجى التسخين المسبق لمدة 5 دقائق. للحصول على النتائج المثالية، يتم استخدام الرف العلوي. يجب التحقق من عدم اقتراب الطعام أو وعاء الطهي أكثر من 40 مم من عنصر التسخين العلوي.
- 1. يجب ضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على الشواء grill.
- 2. يجب ضبط المؤقت 1 على 20 ثم لفة في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة للوصول إلى زمن الطهي المطلوب. اختر وضعية استمرار التشغيل stay on للطهي لمدة أطول من 60 دقيقة أو للتحكم في زمن الطهي يدوياً.
- تضيء اللمبة وتستمر مضاءة حتى يتم الانتهاء من الطهي.
- ملاحظة: يجب ضبط المؤقت 1 على الوقت أو على وضعية استمرار التشغيل stay on لكي يعمل الفرن.
- 3. ما أن يتم التسخين المسبق للفرن، يمكن فتح الفرن وإدخال الطعام. يرجى غلق الباب.
- 4. في حالة ضبط الوقت، تصدر إشارة مسموعة عندما ينتهي الطهي. يتوقف عمل الفرن وتتطفئ اللمبة. في حالة عدم استخدام المؤقت لوضعية (stay on) يجب إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً ما أن ينتهي الطهي على نحو مرض.

5. باستخدام قفازات الفرن، يمكن فتح الباب وإخراج الرف السلكي إلى الخارج بما يكفي لإخراج الطعام.
6. يجب فصل الجهاز عن الكهرباء عندما لا تكون قيد الاستخدام.

القلي الهوائي (Air Fry)

تستعين تكنولوجيا القلي الهوائي بهواء ساخن بضغط عالي يعمل على تحميص وقرمشة الطعام باستخدام القليل من الزيت أو بدون زيت على الإطلاق. يرجى استخدام أوقات الطهي المقترحة الموضحة في الجدول التالي أو اتباع إرشادات الطهي التي يوصى بها على المنتج. ويجب تذكر أن القلي الهوائي يختلف عن الطهي العادي في الفرن، ولذلك قد تكون هناك حاجة إلى ضبط زمن الطهي للحصول على أفضل النتائج.

ملاحظة: ليس من الضروري التسخين المسبق للفرن عند القلي الهوائي.

ملحوظة: ينبغي رص الطعام في طبقة واحدة على الرف الشبكي للحصول على أفضل النتائج.

1. يوضع الطعام على رف القلي الهوائي الشبكي
2. يمكن فتح الباب وإدخال رف القلي الهوائي الشبكي في المنتصف أو في الوضعية السفلى.
3. يجب ضبط أداة التحكم في درجة الحرارة/الطهي على وضعية القلي الهوائي
4. يجب ضبط المؤقت 1 على 20 ثم لفة في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة للوصول إلى زمن الطهي المطلوب. اختر وضعية استمرار التشغيل stay on للطهي لمدة أطول من 60 دقيقة أو للتحكم في زمن الطهي يدويًا. تضيء اللمبة وتستمر مضاءة حتى يتم الانتهاء من الطهي.
- ملاحظة: يجب ضبط المؤقت 1 على الوقت أو على وضعية استمرار التشغيل stay on لكي يعمل الفرن.
5. في حالة ضبط الوقت، تصدر إشارة مسموعة عندما ينتهي الطهي. يتوقف عمل الفرن وتنطفئ اللمبة. في حالة عدم استخدام المؤقت لوضعية (stay on) يجب إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا ما أن ينتهي الطهي على نحو مرض.
6. باستخدام قفازات الفرن، يمكن فتح الباب وإخراج الرف السلكي إلى الخارج بما يكفي لإخراج الطعام.
- ملاحظة: يجب تنظيف صينية الفتات على فترات متقاربة عند استخدام إعداد القلي الهوائي.
7. يجب فصل الجهاز عن الكهرباء عندما لا تكون قيد الاستخدام.

أوقات طهي القلي الهوائي المقترحة

الطعام المجمدة	الكمية/الوزن	الوقت (بالدقيقة)
قطع الدجاج الناجتس	أقصى 24	أو حتى يتم الطهي الكامل 10-14
شرائح الدجاج	أقصى 14	أو حتى يتم الطهي الكامل 15-20
أصابع السمك	أقصى 16	أو حتى يتم الطهي الكامل 10-14
حلقات البصل المعدة للقلي	غم بحد أقصى 500	أو حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي 10-14
بطاطس كروكيت	أقصى 20	أو حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي 12-18
بطاطس ودجز	غم بحد أقصى 600	أو حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي 14-18
أصابع البطاطس الحلوة المقليّة	غم بحد أقصى 400	أو حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي 10-14
رقائق البطاطس	غم بحد أقصى 400	أو حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي 10-14
رقائق البطاطس السميكة	غم بحد أقصى 800	أو حتى يتحول إلى اللون البني الذهبي 20-25
البيتزا		يجب لفة 180 درجة في المنتصف أثناء الطهي للتحقق من 10-16 الطهي المتساوي
الطازجة		
رقائق البطاطس	غم بحد أقصى 550	أو حتى يتحول إلى اللون البني المقرمش 22-27
بطاطس ودجز	غم بحد أقصى 600	أو حتى يتحول إلى اللون البني المقرمش 20-25
رقائق البطاطا الحلوة	غم بحد أقصى 500	أو حتى يتحول إلى اللون البني المقرمش 17-22

الخبز

للحصول على أفضل النتائج، عند الخبز أو الطهي، يرجى التسخين المسبق دومًا للفرن لمدة لا تقل عن 10 دقائق على إعدادات درجة الحرارة المطلوبة. للحصول على النتائج المثالية، يجب استخدام الرف في الوضعية المتوسطة أو السفلية. تم تصميم هذا الفرن للطهي بسرعة وكفاءة. يرجى معاينة الأشياء قبل وقت الطهي المحدد عند استخدام الفرن التقليدي للتحقق من عدم الطهي أكثر من اللازم.



1. يجب ضبط أداة التحكم في درجة الحرارة/الطهي على درجة الحرارة المطلوبة.
2. يجب ضبط المؤقت 1 على 20 ثم لفه في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة للوصول إلى زمن الطهي المطلوب. اختر وضعية استمرار التشغيل stay on للطهي لمدة أطول من 60 دقيقة أو للتحكم في زمن الطهي يدويًا. تضيء اللبنة وتستمر مضاعة حتى يتم الانتهاء من الطهي.
- ملاحظة: يجب ضبط المؤقت 1 على الوقت أو على وضعية استمرار التشغيل stay on لكي يعمل الفرن.
3. ما أن يتم التسخين المسبق للفرن، يمكن فتح الفرن وإدخال الطعام. يرجى غلق الباب.
4. في حالة ضبط الوقت، تصدر إشارة مسموعة عندما ينتهي الطهي. يتوقف عمل الفرن وتنطفئ اللبنة. في حالة عدم استخدام المؤقت لوضعية (stay on) يجب إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا ما أن ينتهي الطهي على نحو مرض.
5. باستخدام قفازات الفرن، يمكن فتح الباب وإخراج الرف السلكي إلى الخارج بما يكفي لإخراج الطعام.
6. يجب فصل الجهاز عن الكهرباء عندما لا تكون قيد الاستخدام.

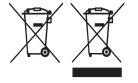
العناية والصيانة

1. يجب تنظيف الباب الزجاجي بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة مغمورة في الماء الدافئ والصابون. لا يجوز استخدام منظف الزجاج البخاخ. يُمسح بقطعة قماش مبللة خالية من الصابون للتخلص من البقايا والبقع من على الزجاج.
2. يُغسل الرف السلكي بالماء الدافئ أو الساخن والصابون. يُشطف المنتج ويجفف بعناية.
3. تُغسل صينية الخبز/صينية التقطير/رف القلي الهوائي الشبكي بالماء الدافئ أو الساخن والصابون. يُشطف المنتج ويُجفف بعناية.
4. في حالة خبز أي طعام على الرف السلكي أو صينية الخبز/صينية التقطير/رف القلي الهوائي الشبكي، يجب غمره في الماء الدافئ أو الساخن والصابون لمدة ساعة قبل التنظيف. يجب استخدام إسفنجة أو فرشاة التنظيف الناعمة للتخلص من البقع. يُشطف المنتج ويجفف بعناية.
5. يجب تنظيف الجزء الخارجي بقطعة قماش مبللة.

صيانة الفتات

1. عندما يبرد الجهاز بما يكفي بحيث يمكن لمسه بأمان، يمكن إخراج صينية الفتات.
2. يجب التخلص من الفتات ومسح الصينية باستخدام قطعة قماش مبللة. يجب تجفيف الصينية جيدًا قبل إعادة تركيبها.

إعادة التدوير



لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائمًا التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.

BEAUTIFULLY BRITISH IDEAS
SINCE

1952