Spis treści

Zawartość opakowania i przegląd urządzenia 2
Przeznaczenie 3
Instrukcje bezpieczeństwa 3
Przed pierwszym użyciem 6
Konfigurowanie i podłączanie urządzenia 6
Funkcje bezpieczeństwa 6
Obsługa 7
Elementy operacyjne i funkcje 8
Używanie urządzenia i przygotowywanie jedzenia 9
Pomysły na przepisy 11
Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie 14
Rozwiązywanie problemów 14
Dane techniczne: 16
Utylizacja 16

Wyjaśnienie symboli		**Wyjaśnienie ostrzeżeń**	
	Symbole niebezpieczeństwa: Te symbole ostrzegają przed ryzykiem wystąpienia urazów (np. poprzez porażenie prądem lub poparzenia). Przeczytaj dokładnie instrukcje obsługi i postępuj zgodnie z nimi.	**DANGER**	Ostrzeżenie przed urazami lub zagrożeniem życia.
	Uwaga: gorąca powierzchnia!	**WARNING**	Ostrzeżenie przed możliwymi poważnymi urazami lub zagrożeniem życia.
	Odpowiednie do stosowania z żywnością.	**CAUTION**	Ostrzeżenie przed niewielkimi lub umiarkowanymi obrażeniami.
	Przeczytaj instrukcję obsługi przed użyciem.	**NOTICE**	Ostrzeżenie przed uszkodzeniem mienia.
	Dodatkowe informacje		

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Zawartość opakowania i przegląd urządzenia

Sprawdź elementy pod względem kompletności i uszkodzeń w transporcie. Jeśli urządzenie, wtyczka sieciowa lub kabel sieciowy są uszkodzone, nie używaj (!) Urządzenia, ale skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Przyciski

(Zobacz ilustrację na rozkładanej stronie)

1 Obudowa urządzenia
2 Otwory wentylacyjne (z tyłu)
3 Otwory wentylacyjne (na dole)
4 Stopki
5 Szuflada
6 Uchwyt do wkładania koszyka
7 Zwolnij przycisk wkładki kosza (pod pokrywą)
8 Wkładka do koszyka
9 Panel ekranu dotykowego
10 Wyświetlacz
11 Program ciastek
12 Wentylator
13 Program mięsny
14 **°C** - Stopnie Celsjusza
15 Program dla ryb
16 **Min** - minuty
17 Ustawianie temperatury
18 Wybór menu
19 Ustaw timer
20 Włączanie / wyłączanie | Uruchom program "Manual"
21 Wyświetlacz LED pokazujący ustawioną temperaturę/czas timera
22 Program z kurczaka
23 Ogrzewanie
24 Program żetonów
25 Program krewetek

Nie pokazany:

- Kabel sieciowy z wtyczką sieciową
- Instrukcja obsługi

Drogi Kliencie,

Cieszymy się, że wybrałeś jedno z naszych urządzeń **– maszynę do smażenia na gorącym powietrzu**. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją na przyszłość. Jeśli urządzenie zostanie przekazane komuś innemu, instrukcje te również powinny zostać przekazane wraz z nim. Producent i importer nie ponoszą żadnej odpowiedzialności, jeśli informacje zawarte w niniejszej instrukcji nie są przestrzegane.

Uwaga: Ilustracje użyte w tej instrukcji mogą się różnić od rzeczywistego urządzenia. Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące urządzenia i części zamiennych/akcesoriów, skontaktuj się z działem obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony internetowej:

www.service-shopping.de

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Przeznaczenie

• Urządzenie jest przeznaczone do grillowania, pieczenia, rozmrażania i podgrzewania żywności.

• Urządzenie nie jest zwykłą frytownicą, w której żywność jest głęboko smażona za pomocą oleju. Urządzenie działa z gorącym powietrzem! Nie napełniaj szuflady zawierającej kosz dużą ilością oleju lub tłuszczu do smażenia!

• Urządzenie nie nadaje się do przygotowywania płynnych potraw, takich jak zupy, sosy lub gulasze!

• Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku osobistego i nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych.

• Urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją. Każde inne użycie uważa się za niewłaściwe. Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwa obsługa mogą spowodować usterki urządzenia i spowodować obrażenia użytkownika.

• Następujące części są wyłączone z gwarancji: wszystkie usterki spowodowane niewłaściwą obsługą, uszkodzeniem lub nieautoryzowanymi próbami naprawy. To samo dotyczy normalnego zużycia.

Instrukcje bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE: Przeczytaj wszystkie uwagi dotyczące bezpieczeństwa, instrukcje, ilustracje i dane techniczne dostarczone wraz z tym urządzeniem. Nieprzestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i / lub obrażenia.

■ Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i / lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub otrzymały instrukcję bezpiecznego korzystania z urządzenia i które zrozumiały zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania odpowiednich zasad bezpieczeństwa.

■ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

■ Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i są nadzorowane.

■ Dzieci młodsze niż 8 lat i zwierzęta należy trzymać z dala od urządzenia i kabla połączeniowego.



UWAGA: gorące powierzchnie!

Podczas użytkowania urządzenie będzie bardzo gorące. Upewnij się, że żadne gorące części nie są dotykane podczas używania i po użyciu urządzenia. Dotykać uchwytu i panelu sterowania tylko wtedy, gdy urządzenie jest włączone lub zaraz po wyłączeniu.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

■ Nigdy nie zanurzaj urządzenia głównego i kabla przyłączeniowego w wodzie lub innych płynach i upewnij się, że nie mogą spaść do wody lub stać się mokrym. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem z wody.

■ Nie nalewaj żadnych płynów (np. oleju lub wody) bezpośrednio do urządzenia lub szuflady, ani nie wkładaj do urządzenia naczynia wypełnionego płynem. Działa wyłącznie z gorącym powietrzem.

■ Urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania sieciowego, gdy jest pozostawione bez nadzoru i przed napełnieniem, opróżnieniem lub czyszczeniem urządzenia.

■ Urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

■ W interesie własnego bezpieczeństwa, przed każdym użyciem sprawdź, czy urządzenie i kabel łączący nie są uszkodzone. Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy jest sprawne.

■ Nie wprowadzaj żadnych modyfikacji w urządzeniu. Nie należy samodzielnie wymieniać kabla połączeniowego. Jeśli urządzenie lub kabel połączeniowy są uszkodzone, muszą zostać wymienione przez producenta, dział obsługi klienta lub specjalistyczny warsztat w celu uniknięcia jakichkolwiek zagrożeń.

■ Należy koniecznie przestrzegać instrukcji zawartych w rozdziale "Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie".



NIEBEZPIECZEŃSTWO - Ryzyko porażenia prądem

■ Używaj i przechowuj tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności.
■ Jeżeli jednostka główna wpadnie do wody, natychmiast odłącz zasilanie. Nie próbuj wyciągać urządzenia z wody, gdy jest ono jeszcze podłączone do zasilania sieciowego! Przed ponownym użyciem urządzenia należy je sprawdzić w specjalistycznym warsztacie.
■ Nigdy nie dotykaj urządzenia i kabla przyłączeniowego mokrymi rękami, gdy te komponenty są podłączone do zasilania sieciowego.
■ Upewnij się, że wydzielająca się para nie jest skierowana bezpośrednio na urządzenia elektryczne i urządzenia zawierające elementy elektryczne.



OSTRZEŻENIE - Niebezpieczeństwo obrażeń

■ Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od plastikowych toreb i folii. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
■ Upewnij się, że kabel sieciowy jest zawsze przechowywany w miejscu niedostępnym dla małych dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

■ Niebezpieczeństwo poparzenia wskutek gorąca, gorącej pary lub kondensacji!
■ Gorąca para może wydobywać się z urządzenia podczas pracy i po wysunięciu szuflady. Dlatego należy trzymać głowę i ręce poza strefą zagrożenia (np. Otwory wentylacyjne z tyłu urządzenia). Podczas wyjmowania szuflady zalecamy również używanie ściereczek kuchennych lub rękawic kuchennych.
■ Żywność, która została ugotowana, jest gorąca. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gorącymi produktami spożywczymi.
■ Upewnij się, że podłączony przewód zasilający nie stwarza niebezpieczeństwa potknięcia. Kabel sieciowy może nie zwisać z powierzchni, na której znajduje się urządzenie, aby nie doszło do rozerwania urządzenia.



OSTRZEŻENIE - Niebezpieczeństwo pożaru

■ Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach z łatwopalnymi substancjami lub trującymi i wybuchowymi oparami.
■ Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych (np. kartonu, papieru, drewna lub plastiku) w urządzeniu lub na urządzeniu.
■ Nie podłączaj urządzenia razem z innymi odbiornikami (o wysokiej mocy) do gniazda wielokrotnego, aby uniknąć przeciążenia i możliwego zwarcia (pożaru).
■ Nie używaj żadnych kabli przedłużających.
■ Nie wkładaj niczego do otworów wentylacyjnych urządzenia i upewnij się, że nie są one zatkane.
■ Upewnij się, że produkty spożywcze zawierające olej i tłuszcze nie są przegrzane.
■ Nie należy zakrywać urządzenia podczas pracy, aby nie doszło do pożaru.
■ W przypadku pożaru: Nie gasić wodą! Zdestabilizuj ogień za pomocą koca gaśniczego lub odpowiedniej gaśnicy.

UWAGA - Ryzyko uszkodzenia materiału i mienia

■ Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanych gniazdek elektrycznych zgodnych z danymi technicznymi urządzenia. Gniazdo musi być również łatwo dostępne po podłączeniu, aby można było szybko odłączyć połączenie z siecią.
■ Całkowicie odłączyć kabel łączący przed podłączeniem urządzenia.
■ Upewnij się, że kabel łączący nie jest zgnieciony, zgięty lub ułożony na ostrych krawędziach i nie styka się z gorącymi powierzchniami (np. urządzenia).
■ Nie owijaj kabla sieciowego wokół urządzenia (niebezpieczeństwo zerwania kabla).
■ Przewód zasilający może nie zwisać z powierzchni, na której znajduje się urządzenie, aby nie doszło do rozerwania urządzenia.
■ Nie umieszczaj w urządzeniu żadnych opakowań metalowych ani narzędzi.
■ Podczas wkładania lub wyjmowania wtyczki sieciowej urządzenie musi być wyłączone.
■ Nigdy nie ciągnij ani nie przenoś urządzenia za kabel sieciowy. Po wyciągnięciu go z gniazda zawsze ciągnij za wtyczkę, a nigdy za kabel sieciowy!
■ Nie umieszczaj ani nie kłaść żadnych ciężkich przedmiotów na urządzeniu lub kablu połączeniowym.
■ Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka, jeśli wystąpi usterka podczas pracy, w przypadku zaniku zasilania lub przed burzą.
■ Chroń urządzenie przed innymi źródłami ciepła, otwartym ogniem, niską temperaturą, uporczywą wilgocią, wilgocią i uderzeniami.
■ Należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych producenta, aby zagwarantować, że nie występują zakłócenia, które mogą uniemożliwić działanie urządzenia i uniknąć uszkodzenia.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Przed pierwszym użyciem

• Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i ewentualne folie ochronne używane podczas transportu. Nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej i ewentualnych ostrzeżeń!
• Zanim zaczniesz cieszyć się smażonym jedzeniem, zalecamy przeprowadzenie próby w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych. Aby to zrobić, pozwól urządzeniu nagrzać się do najwyższego ustawienia temperatury na ok. 15 minut bez jedzenia (patrz rozdział "Korzystanie z urządzenia i przygotowywania jedzenia"). Upewnij się, że pokój jest dobrze wentylowany, kiedy to robisz! Gdy urządzenie jest używane po raz pierwszy, elementy związane z produkcją (na przykład smar) mogą powodować powstawanie niewielkiej ilości dymu i/lub zapachu. Jest to normalne, a nie wadliwe urządzenie.
• Dokładnie wyczyść urządzenie i wszystkie akcesoria (patrz rozdział "Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie").

Konfigurowanie i podłączanie urządzenia

UWAGA!

■ Umieść urządzenie na suchej, równej, odpornej na uszkodzenia i wysokie temperatury powierzchni. Nigdy nie umieszczaj urządzenia na miękkiej powierzchni. Otwory wentylacyjne na spodzie urządzenia nie mogą być zasłonięte. W przeciwnym razie może się przegrzać i ulec uszkodzeniu.
■ Ustaw urządzenie z wolną przestrzenią ze wszystkich stron (co najmniej 20 cm) i wolną przestrzenią nad nim (co najmniej 30 cm).
■ Urządzenie ma gumowe nóżki. Niektóre meble są pokryte materiałami, które mogą wchodzić w interakcje z gumowymi nóżkami. W razie potrzeby umieść matę pod urządzeniem, aby zabezpieczyć powierzchnię.

---

1. Ustaw urządzenie w odpowiednim miejscu, zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa i uwagami podanymi na początku tego rozdziału.
2. Całkowicie rozwiń kabel sieciowy.
3. Włóż wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazda, które jest łatwo dostępne. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i wszystkie elementy na wyświetlaczu zaświecą się jeden raz. Wszystkie elementy znowu zgasną.

Funkcje bezpieczeństwa

• Urządzenie jest wyposażone w wewnętrzny zegar. Po upłynięciu ustawionego czasu timera, dostarczanie ciepła jest automatycznie wyłączane. Aby ponownie włączyć urządzenie, dotknij pola (20) (patrz rozdział "Korzystanie z urządzenia i przygotowywania żywności").
• Urządzenie wyłącza się automatycznie po wyjęciu szuflady (5) z wkładem kosza (8) z urządzenia. Wszystkie elementy na wyświetlaczu (10) zgasną. Po włożeniu szuflady z powrotem do urządzenia rozlega się sygnał dźwiękowy, wszystkie elementy zapalą się raz na wyświetlaczu, a następnie ponownie zgasną. Na wyświetlaczu pojawi się symbol poprzednio wybranego programu (z wyłączeniem programu "Ręczny"), a ustawiona temperatura i pozostały czas timera pojawią się na wyświetlaczu LED (21). Ustawiony program kontynuuje działanie aż do upływu czasu timera lub

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

ręcznego wyłączenia urządzenia (patrz rozdziały "Obsługa" i "Używanie urządzenia i przygotowywania żywności").

Obsługa



Należy pamiętać, że ustawione temperatury gotowania i czasy gotowania są wartościami średnimi. Ponieważ składniki mogą się różnić pod względem ich pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, nie jesteśmy w stanie zagwarantować optymalnego ustawienia dla twoich składników. Faktyczne czasy gotowania mogą zatem różnić się w zależności od wielkości porcji. Przed podaniem upewnij się, że Twoje jedzenie jest dobrze zrobione!

Programy

Urządzenie ma 7 programów:

Program	Temperatura (ustawienie wstępne)	Czas trwania (ustawienie wstępne)	Nadaje się do (przykłady)
Ręczny	180°C	15 min.	Paluszki warzywne, paluszki z mozzarelli, ciastko z jabłkami
Kurczak 	200°C	20 min.	Skrzydełka z kurczaka, udka z kurczaka, nuggetsy kurczaka
Frytki 	180°C	15 min.	Ziemniaki i słodkie chipsy ziemniaczane
Krewetki 	160°C	20 min.	Krewetki (każda bez skorupki)
Pieczenie 	160°C	30 min.	Ciasto, chleb, pizza, zapiekanki
Mięso 	180°C	25 min.	Kotlety, klopsiki
Ryba 	180°C	20 min.	Smażone ryby, paluszki rybne
* używać tylko w połączeniu z opcjonalnie dostępnym koszykiem do pieczenia chleba (patrz strona rozkładana)			

• Dla każdego programu temperaturę i czas trwania można ustawić indywidualnie (patrz rozdział "Elementy i funkcje operacyjne").

• W zależności od wybranego programu na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni symbol (10). Jeśli na wyświetlaczu nie pojawi się żaden symbol programu, ustawiony jest program "Manual".

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Elementy operacyjne i funkcje

Urządzenie ma następujące elementy operacyjne i funkcje:

Elementy operacyjne	Funkcje
Pola + i - dla timera	Czas ogrzewania (1 - 60 minut w 1-minutowych przyrostach)
Pola + i - dla temperatury	Temperatura (80-200 ° C w 5-stopniowych przyrostach)
Pole	Włączanie i wyłączanie urządzenie
	Uruchom program **"Manual"**
Pole menu	Wybierz menu

• Wymagany czas trwania i temperaturę można ustawić, dotykając odpowiednich pól + i -. Jeśli pola są naciskane przez dłuższy czas, aktywny jest tryb szybkiego zwiększania.
• Dotknięcie pola (20) włącza lub wyłącza urządzenie. Jeśli jesteś w menu "Manual", program rozpoczyna się od dotknięcia pola.
• Wymagany program można ustawić, dotykając pola (18) kilka razy. Po włączeniu urządzenia ustawiony jest program "Ręczny". Programy można wybierać w następującej kolejności:

Kurczak> Chipsy> Krewetki> Pieczenie> Mięso> Ryba> Instrukcja

Wskazówki

• To urządzenie działa z gorącym powietrzem. Ogólnie można przygotować wszystkie potrawy, które można również przygotować w tradycyjnym piecu wentylacyjnym. Nadaje się między innymi do smażenia na gorąco chipsów i klopsików ziemniaczanych ze świeżych ziemniaków, do gotowania mrożonych frytek i innych mrożonych produktów spożywczych oraz do gotowania wszelkiego rodzaju rozdrobnionego jedzenia (zarówno świeżych warzyw, jak i świeżego mięsa oraz świeża ryba).
• Zasadniczo nie ma potrzeby wstępnego podgrzewania urządzenia. Jednakże, aby lepiej określić, kiedy potrawa jest gotowana i kiedy przygotowuje się jedzenie, które musi być gotowe "na kropce", zaleca się wstępne podgrzanie do wymaganej temperatury (patrz rozdział "Korzystanie z urządzenia i przygotowywania żywności"). Ustawiona temperatura została osiągnięta, gdy symbol ✱ (23) zgaśnie na wyświetlaczu (10).
• Zwykle nie potrzebujesz oleju do gotowania potraw w urządzeniu. Możesz dodać olej do żywności, aby poprawić smak, rozpylając jedynie odrobinę oleju. Ponadto możesz również przygotować marynowane jedzenie lub jedzenie w bułce tartej w urządzeniu.
• Czasy gotowania zależą od wielkości i ilości żywności oraz od temperatury pieczenia. Jednak ogólnie czasy gotowania są krótsze niż w zwykłym piekarniku. Zalecamy rozpoczęcie od krótkich czasów gotowania, a następnie dostosowanie ich do własnych upodobań.
• W celu przygotowania produktów mrożonych należy przestrzegać specyfikacji producenta dotyczących czasu i temperatury. Aby uzyskać chrupiący wynik, nigdy nie należy dodawać tłuszczu podczas przygotowywania masowo produkowanych mrożonych produktów, ponieważ zostały one już wcześniej wstępnie smażone. Czas przygotowania może być nieco skrócony. Dlatego należy sprawdzić, czy jedzenie jest w pełni ugotowane przed upływem podanego czasu gotowania.
• W przypadku niektórych produktów spożywczych (na przykład frytek i podobnych artykułów) zaleca się mieszanie żywności od czasu do czasu, aby uzyskać równomierny wynik gotowania. Aby to zrobić, wyjmij szufladę (5) z urządzenia i lekko potrząśnij pokarmem. Następnie włóż ponownie szufladę i kontynuuj pieczenie.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Używanie urządzenia i przygotowywanie jedzenia

UWAGA!

■ Szuflada i wkładka kosza będą gorące po wyjęciu z urządzenia! Zawsze umieszczaj je na powierzchni odpornej na ciepło!

■ Upewnij się, że szuflada została prawidłowo włożona. Nie można włączyć urządzenia, jeśli szuflada nie jest prawidłowo włożona.

■ Włóż szufladę do urządzenia tylko z umieszczoną w niej wkładką do koszyka.

■ Nie przepełniaj wkładu kosza, aby gorące powietrze mogło swobodnie cyrkulować wewnątrz urządzenia. Napełnij wkład kosza nie więcej niż do 2/3 głębokości.

■ Nie umieszczaj w urządzeniu produktów, które są nadal zapakowane w folię lub plastikowe torby.

■ Upewnij się, że żywność, którą chcesz przygotować, nie styka się z elementami grzewczymi urządzenia.

To urządzenie działa z gorącym powietrzem. Nie jest to tradycyjna frytownica, w której potrawy smażone są w głębokim tłuszczu z dużą ilością oleju! Ogólnie można przygotować wszystkie potrawy, które można również przygotować w tradycyjnym piecu wentylacyjnym. Aby uzyskać dobre wyniki, przeczytaj rozdział "Porady".

1. Włóż wkładkę kosza (8) do szuflady (5). Musi zatrzasnąć się na swoim miejscu.

2. Wsyp żywność, która ma być przygotowana, do wkładu kosza.

3. Włóż szufladę zawierającą wkładkę do kosza do urządzenia. Musi zabrzmieć sygnał dźwiękowy i wszystkie elementy muszą zaświecić się raz na wyświetlaczu (10). Szuflada jest następnie prawidłowo osadzona w urządzeniu.

4. Włącz urządzenie dotykając pola ⏻ (20). Ustawiona temperatura i czas trwania programu "Manual" wyświetlane są naprzemiennie na wyświetlaczu LED (21).

5. Za pomocą pola Ⓜ (18) wybierz odpowiedni program lub pozostań w ustawionym programie "Manual" (patrz rozdział "Obsługa" | "Elementy operacyjne i funkcje"). Jeśli to konieczne, indywidualnie dostosuj temperaturę i czas timera za pomocą odpowiednich pól + i - pól (patrz rozdział "Obsługa" | "Elementy operacyjne i funkcje"). Wybrany program uruchamia się automatycznie po ok. 5 sekund. Symbol (12) i symbol ✱ (23) pojawią się na wyświetlaczu, wskazując, że urządzenie się nagrzewa.

- Program "Manual" musi zostać uruchomiony za pośrednictwem pola ⏻.
- Temperaturę i czas timera można również regulować podczas pieczenia.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Uwaga: Symbol ✸gaśnie i pojawia się ponownie w regularnych odstępach czasu. To nie jest usterka. Aby utrzymać stałą temperaturę, urządzenie się nagrzewa lub urządzenie zatrzymuje proces ogrzewania w regularnych odstępach czasu. Po pojawieniu się symbolu ✸urządzenie znajduje się w frazie grzewczej, a po zgaśnięciu symbolu✸ podaż ciepła została na krótko przerwana.

6. Po upływie ustawionego czasu timera dopływ ciepła kończy się automatycznie. Wszystkie elementy zgasną, z wyjątkiem symbolu.



Dotykając pola ⏻ podczas gotowania, można je ręcznie przerwać w dowolnym momencie.

Uwaga: Po upływie ustawionego czasu timera lub gdy urządzenie zostanie wyłączone ręcznie, wentylator początkowo będzie działał dalej! Symbol pozostaje widoczny na wyświetlaczu. Po około 20 sekund, słychać pięć sygnałów dźwiękowych, a wentylator i urządzenie całkowicie się wyłączają. Symbol gaśnie.

7. Ostrożnie wyciągnij szufladę z wkładem kosza prosto z urządzenia za pomocą uchwytu kosza (6) i połóż szufladę na odpornej na ciepło, antypoślizgowej powierzchni.

8. Wyjmij wkładkę kosza z szuflady, przesuwając pokrywę na rączce wkładania kosza do przodu i naciskając przycisk zwalniający (7) pod nią (Zdjęcie A1 i A2). Wyciągnij wysuwany koszyk z szuflady.

9. Ostrożnie wyjąć żywność z wkładu kosza.

10. Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazda i pozwól, aby urządzenie całkowicie się ochłodziło.

11. Wyczyść urządzenie po każdym użyciu, aby zapobiec tworzeniu się zarazków (patrz rozdział "Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie"). Nie dopuść do wyschnięcia resztek jedzenia na urządzeniu.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Pomysły na przepisy

Uwagi dotyczące czasu gotowania i temperatury pieczenia

Należy pamiętać, że ustawione temperatury gotowania i czasy gotowania są wartościami średnimi. Ponieważ składniki mogą się różnić pod względem ich pochodzenia, wielkości, kształtu i rodzaju, nie jesteśmy w stanie zagwarantować optymalnego ustawienia dla twoich składników. Rzeczywiste czasy gotowania mogą się zatem różnić w zależności od wielkości porcji. Przed podaniem upewnij się, że Twoje jedzenie jest dobrze zrobione!

Domowe frytki

Składniki:
4 duże ziemniaki (woskowe)
1 - 2 łyżka oleju do smażenia
Sól dla smaku

Przygotowanie:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w równe kawałki.

2. Umyj i dokładnie wysusz ziemniaki.

3. Dodaj 1 - 2 łyżki oleju do ziemniaków i wymieszaj.



Nie musisz dodawać oleju. Jednak dodanie oleju do frytek sprawi, że będą bardziej chrupiące i smaczniejsze.

Wskazówki:

• Wymieszaj olej przed dodaniem ulubionych przypraw i ziół. W ten sposób możesz również zrobić pyszne curry lub frytki na przykład. Niech twoja wyobraźnia szaleje.
• W zależności od grubości ciętych ziemniaków można odróżnić kliny ziemniaczane od grubych lub cienkich frytek. Im grubsze cięcie ziemniaków, tym dłuższy czas gotowania.
• Używaj woskowych ziemniaków. Młode ziemniaki zawierają więcej wody, dlatego gotowanie trwa dłużej i możliwe, że nie zachowają chrupkości.
• Przemywaj posiekane ziemniaki zimną, czystą wodą, aby usunąć nadmiar skrobi z ziemniaków. WAŻNE: Następnie dokładnie wysusz ziemniaki. Im mniej wilgoci, tym bardziej stają się kruche.
• Gotowane ziemniaki będą gotować bardziej równomiernie! Pokrój ziemniaki na małe patyki i gotuj je przez około pięć minut. Zapobiegnie to powstawaniu chrupiących chipsów na zewnątrz, ale nie w pełni gotowanych od wewnątrz.

Krewetki kokosowe

Składniki:
12 krewetek (obranych i wypatroszonych)
Do bułki tartej:
około ½ szklanki mąki
około ½ filiżanki płatków kokosowych
około ½ szklanki bułki tartej
1 - 2 białka jaj

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Przygotowanie:
1. Dodaj płatki kokosowe i bułkę tartą, 1 część do 1, do małej miski i wymieszaj składniki.
2. Dodaj mąkę do osobnej miski.
3. Oddziel żółtko od białka jaja i dodaj białko jaja do innej małej miski.
4. Najpierw zroluj krewetki, a następnie zanurz je w białym jajku i wyłóż je w otocz je w kokosowej panierce.

Panierowane skrzydełka z kurczaka i podudzie

Składniki:
2 pałki z kurczaka lub skrzydełka z kurczaka
około ½ szklanki bułki tartej do panierowania
1 jajko białe
2 łyżka papryki w proszku
1 ząbek czosnku
sól morska- łyżka
rozmaryn- łyżka

Przygotowanie:
1. Obieramy czosnek i wciskamy go przez prasę.
2. Wymieszaj czosnek, paprykę w proszku, sól, rozmaryn i bułkę tartą.
3. Oddziel białko jaja i dodaj je do osobnej miski.
4. Zanurz pałeczki lub skrzydełka kurczaka w białku jajka, a następnie zwiń je w powłokę z bułki.

Panierowane paski piersi z kurczaka

Składniki:
2 filety z piersi kurczaka
1 - 2 białka jaj
około ½ szklanki mąki do panierowania
około ½ szklanki bułki tartej do panierowania
½ łyżki soli
½ łyżki pieprzu

Przygotowanie:
1. Umieść białko jaja, mąkę i bułkę tartą w trzech oddzielnych małych miseczkach.
2. Pokrój każdy z filetów z piersi kurczaka w paski o jednakowej wielkości.
3. Przypraw solą i pieprzem.
4. Rozwałkuj paski piersi z piersi kurczaka w opakowaniu, następnie zanurz je w białku jajka, a następnie w bułce tartej.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Filet z dorsza z czosnkową skórką

Składniki:
około 100 gr. filetu z dorsza
1 - 2 białka jaj
1 ząbek czosnku
około 1 łyżka posiekanej bazylii
około 1 łyżka papryki w proszku
Sól morska, pieprz do smaku
około ½ szklanki bułki tartej do panierowania

Przygotowanie:
1. Obieramy czosnek i wciskamy go przez prasę czosnkową.
2. Wymieszaj czosnek, inne przyprawy i bułkę tartą w misce.
3. Oddziel białko jaja i dodaj je do osobnej miski.
4. Zanurz filet z dorsza w białku jajka, a następnie posmaruj go bułką tartą z czosnkiem i ziołami.

Paluszki z cukinii

Składniki:
1 cukinia
2 jajka
½ szklanki mąki do panierowania
½ szklanki bułki tartej do panierowania

Przygotowanie:
1. Pokrój cukinię na małe paski.
2. Ubij jajka.
3. Umieść jajka, mąkę i bułkę tartą w osobnych małych miseczkach.
4. Posmaruj paluszki cukinii mąką, a następnie zanurz je w jajku i bułce.

Ciastka z jabłkami

Składniki:
1 - 2 jabłka
1 rolka kruchego ciasta francuskiego
50 g brązowego cukru
2 łyżki mąki
1 – 2 łyżki soku cytrynowego
Cynamon do smaku

Przygotowanie:
1. Obrać jabłka, usunąć rdzeń i pokroić na małe kawałki.
2. Wymieszaj kawałki jabłek, mąki, cukier i sok z cytryny i dodaj cynamon do smaku.
3. Rozwałkuj kruche ciasto i podziel na kwadraty ciasta z ok. 10 cm bokami.
4. Rozłóż łyżkę stołową farszu na każdym z kwadratów ciasta.
5. Pokryj krawędź ciasta niewielką ilością wody i złóż na trójkąty. Mocno dociśnij krawędź ciasta.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Czyszczenie, pielęgnacja i przechowywanie

UWAGA!

■ **Przed rozpoczęciem czyszczenia zwróć uwagę na rozdział "Zasady bezpieczeństwa"!**
■ Nie rozpylaj środków czyszczących bezpośrednio na urządzeniu.
■ Do czyszczenia urządzenia nie używaj żadnych toksycznych, żrących lub ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

1. Wyjmij szufladę (5) z wkładem kosza (8) z urządzenia.
2. Przesuń pokrywę na rączce wkładki koszyka (6) do przodu, naciśnij przycisk zwalniający (7) i wyciągnij wkładkę kosza z szuflady za uchwyt.
3. Jeśli jeszcze tego nie zrobiłeś, opróżnij wkładkę kosza i szufladę.
4. Wyczyść szufladę i wkładkę kosza ciepłą wodą z łagodnym detergentem. W przypadku uporczywych zabrudzeń zalecamy uprzednie zanurzenie szuflady i wkładu kosza w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.
5. W razie potrzeby wyczyść obudowę (1), wnętrze komory szuflady i elementy grzejne za pomocą wilgotnej szmatki i łagodnego detergentu.
6. Pozwól, aby wszystkie części wyschły całkowicie, zanim urządzenie zostanie schowane.
7. Regularnie sprawdzaj kabel sieciowy pod kątem uszkodzeń.
8. Przechowuj urządzenie i wszystkie akcesoria w suchym, czystym, zabezpieczonym przed mrozem miejscu, chronionym przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i niedostępnym dla dzieci i zwierząt.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa poprawnie, sprawdź najpierw, czy sam jesteś w stanie rozwiązać problem. Jeśli problemu nie da się rozwiązać za pomocą wymienionych kroków, skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia elektrycznego!

Problem	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Zadziała bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.	Zbyt wiele urządzeń podłączonych do tego samego obwodu.	Zmniejsz liczbę urządzeń w obwodzie.
Szuflady (5) z wkładem kosza (8) nie można włożyć do urządzenia.	Wkładka kosza jest przepełniona.	Napełnij wkład kosza nie więcej niż do 2/3 poziomu.
Jedzenie nie było równomiernie ugotowane lub nie jest w pełni ugotowane.	Jedzenie nie było pocięte na kawałki o równej wielkości.	Upewnij się, że wszystkie kawałki małego pokrojonego jedzenia są mniej więcej tej samej wielkości.
	Wkładka kosza jest przepełniona.	Napełnij wkład kosza nie więcej niż do 2/3 poziomu.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

	Kawałki jedzenia nie zostały wystarczająco dobrze rozdzielone.	W przypadku niektórych produktów spożywczych (na przykład chipsów, klopsów ziemniaczanych itp.) Zaleca się mieszanie żywności od czasu do czasu, aby uzyskać równomierny wynik gotowania (patrz rozdział "Wskazówki").
	Wybrana temperatura jest za niska.	Zwiększ temperaturę.
	Czas gotowania jest za krótki.	Zwiększ czas gotowania.
Jedzenie jest spalone.	Wybrana temperatura jest zbyt wysoka.	Zmniejsz temperaturę.
	Czas gotowania jest zbyt długi.	Skróć czas gotowania.
Podczas użytkowania wykryto nieprzyjemny zapach.	Urządzenie jest używane po raz pierwszy.	Może powstać lekki zapach i / lub dym z powodu resztek powłoki, które mogą nadal występować (patrz rozdział "Przed pierwszym użyciem"). Zapach powinien zniknąć po kilkakrotnym użyciu urządzenia.
	Urządzenie jest brudne.	Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale "Czyszczenie, konserwacja i przechowywanie".

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81

Dane techniczne:

Numery artykułów:	02365 (czarny / miedziany) 02383 (czarny / jagodowy) 02783 (czarny / mięta) 02793 (czarny / szary) 02799 (czarny / waniliowy) 02819 (czarny / różowy)
Numer modelu:	LQ-2502B
Napięcie zasilania:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	1300 - 1500 W
Zakres temperatury:	80 - 200 ° C
Timer:	do 60 min.
Klasa ochrony:	I
Instrukcja obsługi ID:	Z 02365_02383_02783_02793_02799_02819 M DS V4 1218



Utylizacja



Usuwaj materiał opakowaniowy w sposób przyjazny dla środowiska, aby można go było poddać recyklingowi.



To urządzenie podlega europejskiej dyrektywie 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Nie należy wyrzucać tego urządzenia jak zwykłych odpadów domowych, ale raczej w sposób przyjazny dla środowiska za pośrednictwem oficjalnie zatwierdzonej firmy zajmującej się usuwaniem odpadów.

Obsługa klienta / importer:
DS Direct GmbH
Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Niemcy
Tel .: +49 38851 314650 (Połączenia z numerami stacjonarnymi w Niemczech podlegają opłacie, której koszt zależy od usługodawcy).
Wszelkie prawa zastrzeżone.

(c) Copyright ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE SCIGANY81