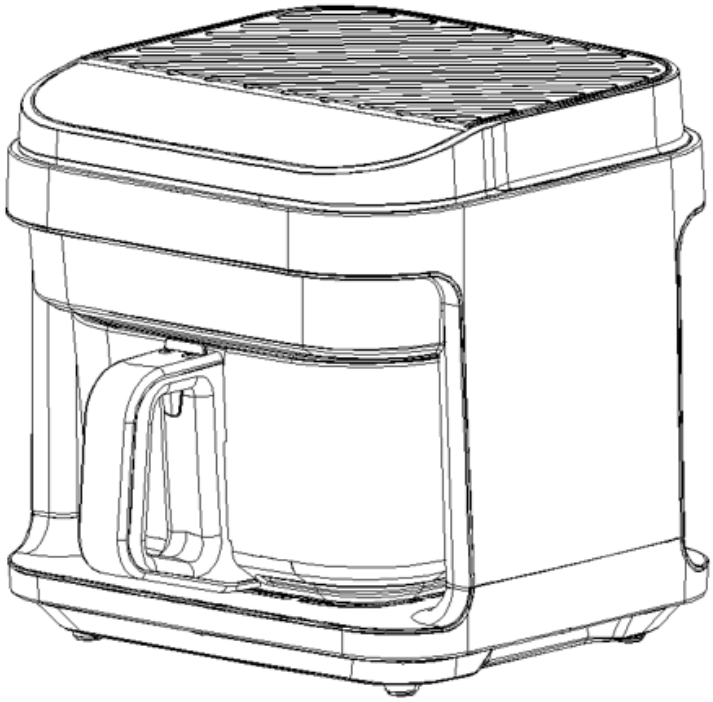
ko0626 662588



**EN Air fryer instruction manual**
Please keep these instructions carefully.
Please read the manual and relevant notes carefully before using.

**FI Kiertoilmakypsentimen käyttöohje**
Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti.
Lue käyttöohje ja siihen liittyvät huomautukset huolellisesti ennen käyttöä.

**SV Bruksanvisning för airfryer**
Förvara denna bruksanvisning på ett säkert ställe.
Läs bruksanvisningen och relevanta anmärkningar noggrant innan användning.

**DK Brugsanvisning til airfryer**
Opbevar venligst denne brugsanvisning omhyggeligt.
Læs brugsanvisningen og de relevante bemærkninger grundigt igennem, inden du tager apparatet i brug.

**NO Bruksanvisning for airfryer**
Oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted.
Les bruksanvisningen og relevante merknader nøye før bruk.

**ET Air fryer kasutusjuhend**
Hoidke käesolevad juhised hoolikalt alles. Lugege enne kasutamist hoolikalt läbi kasutusjuhend ja asjakohased märkused.

**LV Air fryer lietošanas instrukcija**
Lūdzu, rūpīgi saglabājiet šīs instrukcijas.
Lūdzu, pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un attiecīgos norādījumus.

**LT Oro keptuvės naudojimo instrukcija**
Prašome šią instrukciją saugoti.
Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite instrukciją ir atitinkamas pastabas.

**DE Bedienungsanleitung für die Heißluftfritteuse**
Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf.
Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung und die entsprechenden Hinweise vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch.

**PL Instrukcja obsługi frytkownicy powietrznej**
Proszę starannie zachować niniejszą instrukcję.
Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi oraz odpowiednie uwagi.

220V-240V AC 50/60Hz 1200W

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas: Tammer Brands Oy,
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland
www.makukitchen.com

# EN

## IMPORTANT SAFEGUARDS TIPS

**Danger**

- Do not immerse the power cord, plug or housing in water or under the tap during cleaning, to avoid damage or danger.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Do not cover the air inlets and air outlets when the appliance is working.
- Some parts of the appliance have high temperature during operation, please do not use hand touching directly.

**Warning**

- Make sure that your output voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the appliance.
- Before using please check the power cord of appliance and the accessories. Do not use with any damage.
- Do not let cord hang over the sharp edge of counter.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place or use the appliance on or near combustible materials, such as tablecloth, curtain or wallpaper, to avoid something burning.
- External power cord connection is not allowed.
- High temperature in fryer inner chamber during operation, please do not put plastic dishes, bowls or protection film into it.
- The appliance should be placed on a horizontal and stable surface when using. Do not place on plastics, board or any other hot-short, easy-wear surface.
- Do not place the appliance against wall or other appliances, all around 10cm of space required to remain.
- Do not place anything on the top of appliance.
- Do not use the appliance beyond the specification of this manual.
- Do not use this product in the unattended.
- During the appliance frying hot steam will exhaust through the hind side air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket, tray toast rack from the appliance.
- Once cooking is done and taking out pan component, the heater component with very high temperature. Do not touch it.
- If the pre-set time is too long, the food will be burnt and smoke and would release from air outlet. Plug off immediately and clean the food and oil of the basket, toast rack and tray.
- After using the fryer, please press the power button, then pull the plug from the socket, avoid direct strong pulling power cord.
- Keep the appliance and its cords out of the reach of children.

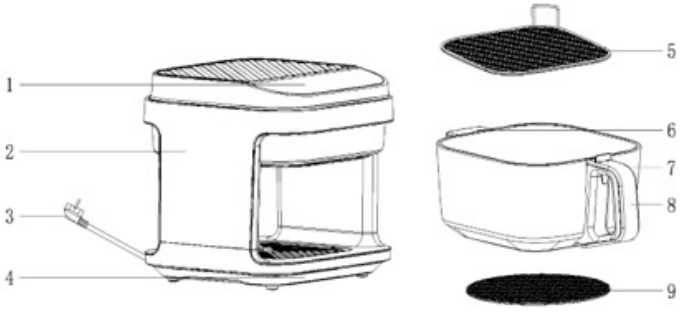
**Caution**

- Unplug the appliance from outlet when it is not in use or before cleaning. Allow it to cool down first. And then cleaning.
- Do not use any accessories provided by non-natives.
- This appliance is intended to be used in household. Do not use outdoors.
- Clean and wipe dry the Fried blue chips, Glass jar, before putting the food inside.

The appliance has a built-in safety switch. It can be switched to standby mode only when the cooking window component is correctly in place.

- Always unplug the appliance while not using it.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should 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 its cord out of reach of children less than 8 years.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

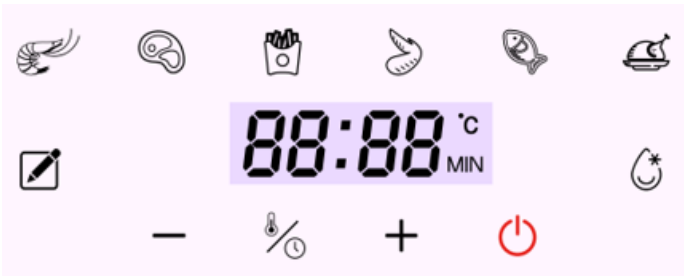
## PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM




**Product Components**

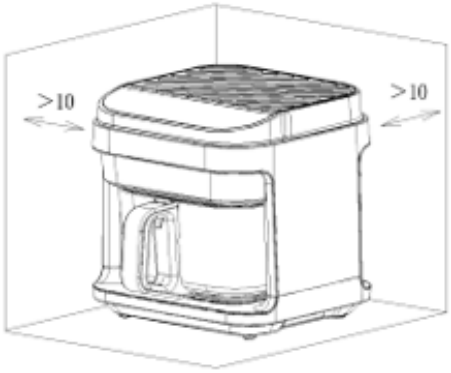
1 Control panel
2 Housing
3 Power cord
4 Cup holder
5 Stainless steel rack
6 Deputy handle
7 Glass jar
8 Handle
9 Coaster

**Control panel**



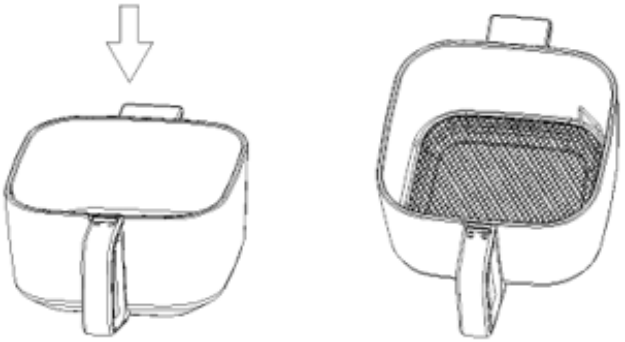

**Product instructions**

1. Place the appliance on a horizontal surface. Keep 10 cm at least empty space from the back and sides and pay attention keep machine away from curtains /wall covering and other combustible materials.




2. After pulling out the pot body, the frying basket slices should be placed in the pot flat.





3. Put The food on the frying basket slices, and then push the pot into the housing

**Note:**

- Different cooking options, different accessories.
- After cooking, remove the basket slices from the pot with gloves or other anti-scald tools.
- Do not fill the pot with food fully, keep to a minimum of 30 mm distance from the top edge of the pot. It is necessary to keep the internal air flowing smoothly, and the food may become bigger after heating, depending on the actual situation.
- Only when the pot door is closed can the machine work properly, or the display will show "OPEN".

- Appliance has a afety switch. As shown in the picture.



- Only when the pot is put into the machine can the work be started. When the pot is not put into the machine, the digital tube will display "---"

**BEFORE FIRST USE**

1. Remove all packaging materials, stickers and labels.
2. Clean the basket and all other accessories with hot water, dishwashing liquid,
and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a cloth.
4. When you use it for the first time, you may smell a slight smell and soot. Don't be nervous, because it is affected by the production residue dropped during combustion, which is completely normal and will slowly disappear after use.

**Product operating instructions**

1. When the power is turned on, the buzzer rings, and the digital screen and all indicator lights flicker and turn off only the"⏻"button indicator light lit.
2. Press the"⏻"key, all indicator lights and digital screen lit, into standby state.
3. In standby state, "☃", "-", "+" keys are locked. Other keys can be operated.
4. Automatically shut down 60 seconds after no operation is done in standby state.
5. In standby state, touch mode function button into the function selection, press the "⏻" key enter the working state.
6. In the process of working or function selection, if you want to adjust the time and temperature of the function, press "☃" button, the icon corresponding to the digital screen will flicker, when flickering touch "-", "+" button to adjust the temperature and time.
7. In the process of work, press the "⏻" button that is jump to standby state, other load stops working, the fan will also turn for a minute to stop, play the role of heat dissipation.

**Menu function selection**

1. We provide a combination of cooking time and cooking temperature to meet your different cooking needs.
2. Here are our menu combinations. You can also change the cooking time and temperature according to actual needs

| Menu | Default temperature | Default time | Temperature selection | Time Selection |
|---|---|---|---|---|
| MANUAL | 120 °C | 20 mins | 40-200 °C | 1-60 mins |
| SHRIMP | 160 °C | 10 mins | 150-170 °C | 1-60 mins |
| STEAK | 180 °C | 12 mins | 170-190 °C | 1-60 mins |
| FRIES | 185 °C | 25 mins | 170-200 °C | 1-60 mins |
| WINGS | 180 °C | 15 mins | 170-190 °C | 1-60 mins |
| FISH | 160 °C | 20 mins | 150-170 °C | 1-60 mins |
| CHICKEN | 180 °C | 35 mins | 170-190 °C | 1-60 mins |
| DEFROST | 80 °C | 10 mins | 70-90 °C | 1-60 mins |

**Note: the larger the serving of roasted chicken or food, the more time and temperature it takes, according to the actual situation.**

**Setting cooking time and temperature**

1. After selecting the feature, if you need to reset the cooking temperature and time, press "☃" button, you can switch change cooking time and cooking temperature.
2. Adjust the cooking temperature and press "☃" button, the digital screen Switch to "°C" icon flicker, touch" -", " +" button to adjust the cooking temperature. Each press changes5°C, the adjustable range of temperature is 40°C-200°C.
3. Adjust the cooking time and press "☃" button, the digital screen Switch to "MIN" icon flicker, touch" -", "+" button to adjust the cooking time. Each press changes 1mins, the adjustable range of time is 1mins to 60 mins.

**Pause function**

1. During work, pull out the pot directly will enter the pause state. In this case, only "⏻" in addition to the key response, the other keys will be locked. Place the pot into the cooker, the cooker will continue the previous cooking work.

**Note:**

- If do not operate for more than 10 minutes in the pause state, the appliance will return to the power on state automatically.
- During cooking or finish cooking, the pot and its utensils and food are too hot to be touched by hand.

**Tip:**

While cooking, turn the food regularly or irregularly to help cook more evenly and cook better.

**Cooking finish**

1. When the appliance is done, a "drop" "drop" "drop" sounds and the heater stops working, but its fan continues to operate for 1 minute until the internal center temperature drops.
2. Pull out the pot and place it on a stable horizontal surface
3. Pour cooked food on a plate or tableware.
4. After cooking, press the power button to turn off the power supply and pull the power cord off the wall.

**Note:**

- When taking out the pot or utensil, don't touch them to avoid scalding.
- Better take out the pot after cooling completely, which is also good for the appliance.
- Don't turn the pot upside down, as there will be extra grease dripping out.
- After cooking, the pot body must be allowed to cool naturally for 20 minutes before soaking and cleaning.

**Cleaning and maintenance**

Clean the appliance and accessories after every use, keep the appliance clean.

**Note:**

- Unplug from the outlet and let the appliance cool down before cleaning.
- Wipe the appliance surface with soft moist cloth.

Do not immerse the power cord, plug, or appliance body in water or any other liquid, as this may cause damage, fire, electric shock, or injury.

**Storage**

Please pay attention to the following:

- Unplug the appliance and allow it to cool completely before storing.
- Make sure all parts are clean and dry, assemble all parts and then place it in dry, clean, no corrosive environment.

**DISPOSAL**



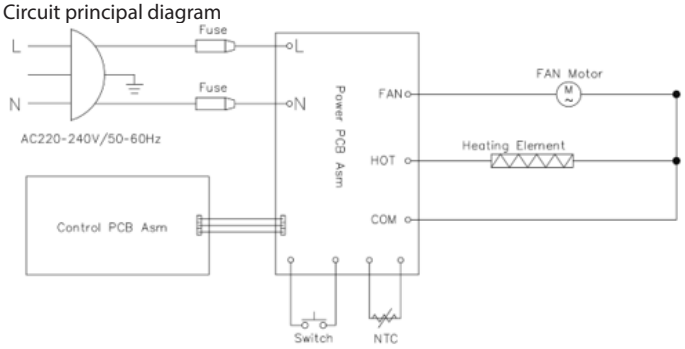
This product must not be disposed of together with the domestic waste. This product must be disposed of at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed of in an environmentally friendly and health way.

## ERROR & TROUBLE SHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| Appliance does not work. | The appliance is not plugged in. | Make sure to plug it into the socket. |
| | The pot is out of its place. | Please put the pot into the housing closely. |
| Food is not completely cooked. | The food is too large/thick. | Place smaller and thin batches of food into the pot. |
| | The cooking time is too short. | Adjust the cooking time. |
| | The cooking temperature is too low. | Adjust the cooking temperature. |
| | Too much food in the pot. | The food cannot be more than 4 / 5 of the pot, and do not put overstuffed, should leave a gap between the ingredients. |
| | The food is not defrosting completely. | Defrosting the food completely. |
| Food is cooked unevenly. | Some food needs to be turn over constantly during cooking. | During cooking, pulling out the pot and turning over the food for every 5-8mins. |
| White smoke is coming out of the pot. | Cooking greasy food. | Cooking greasy foods will cause a lot of oil to ooze. This oil will produce white smoke at a high temperature. It's normal. |
| | Residual oil in the pot from last time. | Make sure the pot is clean before and after each use. |
| French fries are not cooked crispy. | It depends on the water and oil content of ingredients. | Make sure the chips are dry before frying and don't cut the chips too thick. Can preheat the pot before frying. |
| Display shows Error Code "E01" | There is an open circuit in NTC sensor. | It may be lost or disconnected, please contact professional after-sales service. |
| Display shows Error Code "E02" | There is a short circuit in NTC sensor. | Maybe the NTC sensor is damaged, please contact professional after-sales service. |
| Display shows Error Code "E03" | Furnace temperature is too high. | Disconnect the power. Pull out the pot and wait for it to cool down and turn it on again. |

## Appendix1

Circuit principal diagram



# FI

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

**Vaara**

- Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitteen koteloa veteen tai juoksevan veden alle puhdistuksen aikana, jotta vältät vauriot tai vaaratilanteet.
- Varo, ettei laitteen sisään pääse nestettä, jotta vältät sähköiskun tai oikosulun.
- Älä peitä ilmanotto- ja -poistoaukkoja laitteen ollessa käynnissä.
- Jotkin laitteen osat kuumenevat käytön aikana, joten älä kosketa niitä suoraan käsin.

**Varoitus**

- Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Tarkista ennen käyttöä laitteen virtajohto ja lisävarusteet. Älä käytä laitteita, jos niissä on vaurioita.
- Älä anna johdon roikkua työtason terävien reunojen yli.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan tai käytä ohjauspaneelia märillä käsillä.
- Älä sijoita tai käytä laitetta palavien materiaalien, kuten pöytäliinan, verhon tai tapetin, päälle tai lähelle, jotta vältät tulipalon vaaran.
- Ulkoisen virtajohdon kytkeminen ei ole sallittua.
- Ilmakypsentimen sisäkammio kuumenee käytön aikana, joten älä laita siihen muovisia astioita, kulhoja tai suojakalvoja.
- Laite on asetettava vaakasuoralle ja vakaalle alustalle käytön ajaksi. Älä aseta laitetta muovin, pahvin tai muun kuumuutta johtavan tai helposti kuluvan pinnan päälle.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten; laitteen ympärille on jätettävä noin 10 cm tilaa.
- Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta tämän käyttöohjeen teknisten tietojen vastaisesti.
- Älä jätä tätä tuotetta käyttöön ilman valvontaa.
- Laitteen paistamisen aikana kuumaa höyryä poistuu takapuolella olevasta ilmanpoistoaukosta. Pidä kädet ja kasvot turvallisella etäisyydellä höyrystä ja ilmanpoistoaukkoista. Varo myös kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat korin, tarjottimen tai leipäritilän laitteesta.
- Kun ruoanlaitto on valmis ja olet ottanut paistokorin pois, lämmityselementti on erittäin kuuma. Älä kosketa sitä.
- Jos esiasetettu aika on liian pitkä, ruoka palaa ja savua voi tulla ulos ilmanpoistoaukosta. Irrota laite välittömästi pistorasiasta ja puhdista ruoka- ja öljyjäämät korista, leipäritilästä ja tarjottimesta.
- Kun olet käyttänyt ilmakypsennintä, paina virtapainiketta ja irrota sitten pistoke pistorasiasta. Vältä vetämästä virtajohtoa suoraan ja voimakkaasti.
- Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa.

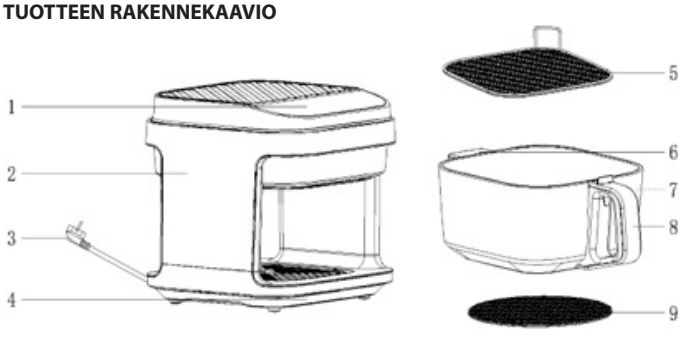
**Varoitus**

- Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä tai ennen puhdistusta. Anna laitteen ensin jäähtyä. Puhdista vasta sen jälkeen.
- Älä käytä muiden valmistajien toimittamia lisävarusteita.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Älä käytä sitä ulkona.
- Puhdista ja kuivaa paistokori ja lasipurkki ennen ruoan laittamista laitteeseen.

Laitteessa on sisäänrakennettu turvakytkin. Se voidaan kytkeä valmiustilaan vasta, kun paistoikkunan osa on oikein paikallaan.

- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta aina, kun sitä ei käytetä.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, huoltoliikkeen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaaran välttämiseksi.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoa, jos heille on annettu valvontaa tai ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai käyttäjän huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisia.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätöjärjestelmän avulla.
- Ovi tai ulkopinta voi kuumentua laitteen ollessa käynnissä.

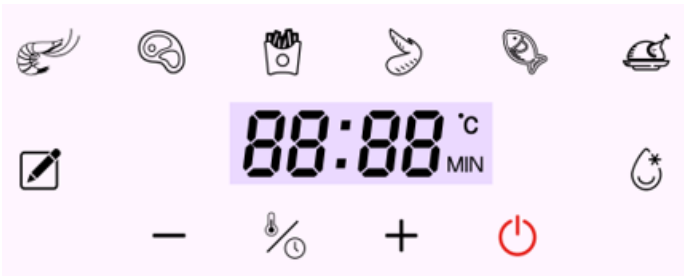
## TUOTTEEN RAKENNEKAAVIO




**Tuotteen osat**

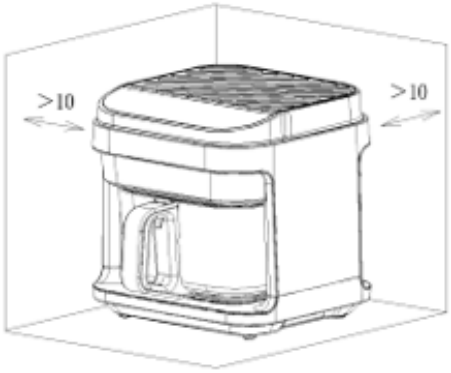
1 Ohjauspaneeli
2 Kotelo
3 Virtajohto
4 Koriteline
5 Ruostumaton teräsritilä
6 Apukahva
7 Lasikannu
8 Kahva
9 Aluslautanen

**Control panel**



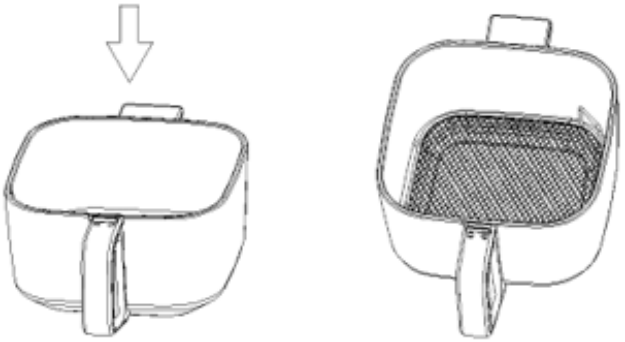

**Käyttöohjeet**

1. Aseta laite vaakasuoralle alustalle. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen takana ja sivuilla ja pidä laite poissa verhoista, seinäverhoiluista ja muista palavista materiaaleista.




2. Kun olet vetänyt kattilan rungon ulos, paistokorin ritilät tulee asettaa tasaisesti kattilaan.





3. Aseta ruoka paistokorin ritilöille ja työnnä sitten kattila takaisin koteloon.

**Huomautus:**

- Eri kypsennysvaihtoehdot edellyttävät erilaisia lisävarusteita.
- Poista paistokorin levyt keittokattilasta kypsennyksen jälkeen käsineillä tai muilla palovammoja estävillä välineillä.
- Älä täytä kattilaa kokonaan ruoalla, jätä vähintään 30 mm:n etäisyys kattilan yläreunasta. Tämä on tarpeen, jotta ilma pääsee kiertämään sujuvasti laitteen sisällä, ja ruoka saattaa paisua kuumennuksen jälkeen tilanteesta riippuen.
- Laite toimii kunnolla vain, kun kattilan luukku on suljettu; muuten näytössä näkyy teksti "OPEN".
- Laitteessa on turvakytkin. Kuten kuvassa näkyy:



- Laitteen toiminta voidaan käynnistää vasta, kun kattila on asetettu laitteeseen. Jos kattilaa ei ole asetettu laitteeseen, digitaalinäytössä näkyy "---"

**ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ**

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja etiketit.
2. Puhdista kori ja kaikki muut lisävarusteet kuumalla vedellä, astianpesuaineella
ja hankaamattomalla sienellä.
3. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinnat liinalla.
4. Ensimmäisellä käyttökerralla saatat havaita lievää hajua ja noki. Älä huolestu, sillä se johtuu palamisen aikana syntyneistä tuotantojäämistä, mikä on täysin normaalia ja häviää vähitellen käytön myötä.

**Tuotteen käyttöohjeet**

1. Kun virta kytketään päälle, summeri soi, ja digitaalinäyttö sekä kaikki merkkivalot vilkkuvat ja sammuvat; vain "" -painikkeen merkkivalo jää palamaan.
2. Paina"⏻"-näppäintä, jolloin kaikki merkkivalot ja digitaalinäyttö syttyvät ja laite siirtyy valmiustilaan.
3. Valmiustilassa "", "-", "+" -näppäimet ovat lukittuina. Muita näppäimiä voidaan käyttää.
4. Laite sammuu automaattisesti 60 sekunnin kuluttua, jos valmiustilassa ei suoriteta mitään toimintoa.
5. Valmiustilassa siirry toimintojen valintaan koskettamalla toimintopainiketta ja paina "⏻" -näppäintä siirtyäksesi toimintatilaan.
6. Jos haluat säätää toiminnon aikaa ja lämpötilaa käytön tai toiminnon valinnan aikana, paina "" -painiketta; digitaalinäytöllä vastaava kuvake alkaa vilkkua. Kun se vilkkuu, kosketa "-", "+" -painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.
7. Käytön aikana paina "⏻" -painiketta, jolloin laite siirtyy valmiustilaan; muut toiminnot pysähtyvät, mutta tuuletin pyörii vielä minuutin ajan lämmönpoistoa varten.

**Valikkotoimintojen valinta**

1. Tarjoamme erilaisia kypsennysajan ja -lämpötilan yhdistelmiä vastaamaan erilaisia ruoanlaittotarpeitasi.
2. Tässä ovat valikkoyhdistelmämme. Voit myös muuttaa kypsennysaikaa ja lämpötilaa todellisten tarpeidesi mukaan

| Valikko | Oletus-lämpötila | Oletusaika | Lämpötilan valinta | Ajan valinta |
|---|---|---|---|---|
| MANUAALINEN | 120 °C | 20 min | 40-200 °C | 1-60 min |
| KATKARAPU | 160 °C | 10 min | 150-170 °C | 1-60 min |
| PIHVI | 180 °C | 12 min | 170-190 °C | 1-60 min |
| RANSKANPERUNAT | 185 °C | 25 min | 170-200 °C | 1-60 min |
| KANANSIIVET | 180 °C | 15 min | 170-190 °C | 1-60 min |
| KALA | 160 °C | 20 min | 150-170 °C | 1-60 min |
| KANA | 180 °C | 35 min | 170-190 °C | 1-60 min |
| SULATUS | 80 °C | 10 min | 70-90 °C | 1-60 min |

**Huomautus: mitä suurempi annos paistettua kanaa tai muuta ruokaa on, sitä enemmän aikaa ja lämpötilaa tarvitaan tilanteen mukaan.**

**Kypsennysajan ja -lämpötilan asettaminen**

1. Kun olet valinnut toiminnon, paina"" painiketta, jos haluat asettaa kypsennyslämpötilan ja -ajan uudelleen. Näin voit vaihtaa kypsennysaikaa ja -lämpötilaa.
2. Säädä kypsennyslämpötilaa ja paina "" -painiketta; digitaalinäytön "°C"-kuvake alkaa vilkkua. Säädä kypsennyslämpötilaa koskettamalla" -"ja" +" painikkeita. Jokainen painallus muuttaa lämpötilaa 5 °C, ja säädettävä lämpötila-alue on 40 °C–200 °C.
3. Säädä kypsennysaikaa ja paina "" -painiketta; digitaalinäytön "MIN"-kuvake alkaa vilkkua. Säädä kypsennysaikaa koskettamalla" -"ja"+" painikkeita. Jokainen painallus muuttaa aikaa 1 minuutilla; säädettävä aikaväli on 1–60 minuuttia.

**Tauko-toiminto**

1. Kun laite on käynnissä, potin vetäminen ulos laitteesta siirtää laitteen taukotilaan. Tällöin vain"⏻" -painike toimii, muut painikkeet lukittuvat. Aseta potti takaisin laitteeseen, jolloin laite jatkaa edellistä kypsennystä.

**Huomautus:**

- Jos laitetta ei käytetä yli 10 minuuttia taukotilassa, laite palaa automaattisesti käynnistystilaan.
- Kypsennyksen aikana tai sen päätyttyä kattila, sen tarvikkeet ja ruoka ovat liian kuumia kosketettavaksi käsin.

**Vinkki:**

Käännä ruokaa kypsennyksen aikana säännöllisesti tai epäsäännöllisesti, jotta se kypsyy tasaisemmin ja paremmin.
Kypsennyksen päättyminen

1. Kun laite on valmis, kuuluu "tip, tip, tip" -ääni ja lämmityselementti lakkaa toimimasta, mutta tuuletin jatkaa toimintaansa vielä 1 minuutin ajan, kunnes sisäinen ydinlämpötila laskee.
2. Vedä kattila ulos ja aseta se vakaalle vaakatasolle
3. Kaada kypsynyt ruoka lautaselle tai astioihin.
4. Kypsennyksen jälkeen sammuta laite painamalla virtapainiketta ja irrota virtajohto pistorasiasta.

**Huomautus:**

- Kun otat kattilaa tai keittiövälineitä pois, älä kosketa niitä, jotta vältät palovammoja.
- Kattila on parasta ottaa ulos vasta, kun se on jäähtynyt kokonaan, mikä on myös laitteen kannalta suotavaa.
- Älä käännä kattilaa ylösalaisin, sillä silloin siitä valuu ylimääräistä rasvaa.
- Ruoanlaiton jälkeen kattilan runkoa on annettava jäähtyä luonnollisesti 20 minuuttia ennen liottamista ja puhdistamista.

**Puhdistus ja huolto**

Puhdista laite ja lisävarusteet jokaisen käyttökerran jälkeen ja pidä laite puhtaana.

**Huomautus:**

- Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Pyyhi laitteen pinta pehmeällä, kostealla liinalla.

Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai laitteen runkoa veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen, sillä se voi aiheuttaa vaurioita, tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
Säilytys
Huomioi seuraavat seikat:

- Irrota laite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen säilytystä.
- Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia, koota kaikki osat ja sijoita laite sitten kuivaan, puhtaaseen ja syövyttämättömään ympäristöön.

**HÄVITTÄMINEN**



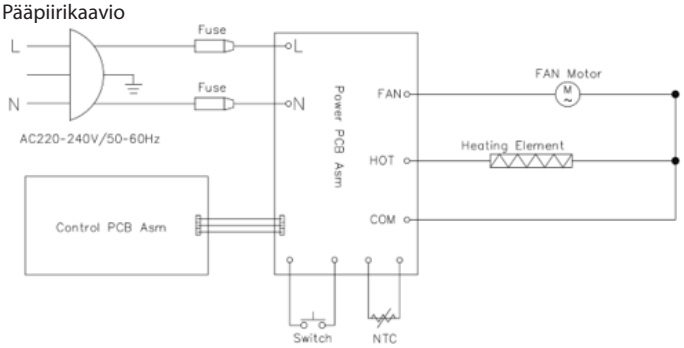
Tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä kotitalousjätteen kanssa. Tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen valtuutettuun paikkaan. Keräämällä ja kierrättämällä jätteitä autat säästämään luonnonvaroja ja varmistat, että tuote hävitetään ympäristöä ja terveyttä kunnioittavalla tavalla.

## VIRHEET JA VIANMÄÄRITYS

| Ongelma | Mahdollinen syy | Ratkaisu |
|---|---|---|
| Laite ei toimi. | Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan. | Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan. |
| | Kattila on irronnut paikaltaan. | Aseta kattila tiiviisti koteloon. |
| Ruoka on kypsynyt epätasaisesti. | Ruoka on liian suurikokoista/paksua. | Laita kattilaan pienempiä ja ohuempia ruokamääriä. |
| | Kypsennysaika on liian lyhyt. | Säädä kypsennysaikaa. |
| | Kypsennyslämpötila on liian alhainen. | Säädä kypsennyslämpötilaa. |
| | Kattilassa on liikaa ruokaa. | Ruoka ei saa täyttää kattilaa enempää kuin 4/5, äläkä täytä sitä liikaa; raaka-aineiden väliin tulee jättää tilaa. |
| | Ruoka ei sula kokonaan. | Sulata ruoka kokonaan. |
| Näytössä näkyy virhekoodi "E03" | Osa ruoasta on käännettävä jatkuvasti kypsennyksen aikana. | Vedä astia ulos ja käännä ruokaa 5–8 minuutin välein kypsennyksen aikana. |
| White smoke is coming out of the pot. | Rasvaisen ruoan kypsentäminen. | Rasvaisten ruokien kypsentäminen aiheuttaa runsaasti öljyn tihkumista. Tämä öljy tuottaa valkoista savua korkeassa lämpötilassa. Tämä on normaalia. |
| | Kattilassa on edelliseltä kerralta jäänyttä öljyä. | Varmista, että astia on puhdas ennen jokaista käyttökertaa ja sen jälkeen. |
| French fries are not cooked crispy. | Se riippuu raaka-aineiden vesi- ja öljypitoisuudesta. | Varmista, että perunalastut ovat kuivia ennen paistamista, äläkä leikkaa niitä liian paksuiksi. Voit esilämmittää astian ennen paistamista. |
| Display shows Error Code "E01" | NTC-anturissa on avoin piiri. | Laite on saattanut kadota tai irrota, ota yhteyttä ammattimaiseen huoltopalveluun. |
| Display shows Error Code "E02" | NTC-anturissa on oikosulku. | NTC-anturi on saattanut vaurioitua, ota yhteyttä ammattimaiseen huoltopalveluun. |
| Display shows Error Code "E03" | Uunin lämpötila on liian korkea. | Irrota virta. Vedä kattila ulos, odota sen jäähtymistä ja kytke se uudelleen päälle. |

**Liite 1**

Pääpiirikaavio



# SV

## VIKTIGA SÄKERHETSTIPS

**Fara**

- Sänk inte ner nätsladden, kontakten eller höljet i vatten eller under kranen vid rengöring, för att undvika skador eller fara.
- Undvik att vätska tränger in i apparaten för att förhindra elchock eller kortslutning.
- Täck inte över luftintagen och luftutloppen när apparaten är i drift.
- Vissa delar av apparaten blir mycket varma under drift; rör dem därför inte direkt med händerna.

**Varning**

- Se till att utspänningen överensstämmer med den spänning som anges på apparatens märkskylt.
- Kontrollera apparatens strömsladd och tillbehören innan användning. Använd inte apparaten om den är skadad.
- Låt inte sladden hänga över vassa kanter på bänkskivan.
- Anslut inte apparaten och använd inte kontrollpanelen med våta händer.
- Placera eller använd inte apparaten på eller i närheten av brännbara material, såsom bordsdukar, gardiner eller tapeter, för att undvika brandrisk.
- Anslutning av extern nätsladd är inte tillåten.
- Det blir hög temperatur i fritösens inre kammare under drift; lägg därför inte plasttallrikar, skålar eller skyddsfilm i den.
- Apparaten ska placeras på en horisontell och stabil yta vid användning. Placera den inte på plast, kartong eller någon annan yta som är värmekänslig eller slits lätt.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater; det krävs cirka 10 cm fritt utrymme runtom.
- Placera ingenting ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten på ett sätt som avviker från specifikationerna i denna bruksanvisning.
- Lämna inte produkten utan uppsikt.
- Under friteringen släpps het ånga ut genom luftutloppet på baksidan. Håll händerna och ansiktet på säkert avstånd från ångan och luftutloppsöppningarna. Var också försiktig med het ånga och luft när du tar ut korgen, brickan eller brödkorgen ur apparaten.
- När tillagningen är klar och du tar ut stekpannan är värmeelementet mycket hett. Rör inte vid det.
- Om den förinställda tiden är för lång kommer maten att brännas vid och rök kan släppas ut från luftutloppet. Koppla ur apparaten omedelbart och rengör korgen, brödgallret och brickan från matrester och olja.
- Efter användning av fritösen ska du trycka på strömbrytaren och sedan dra ut kontakten ur uttaget. Undvik att dra direkt i nätsladden med kraft.
- Förvara apparaten och dess sladdar utom räckhåll för barn.

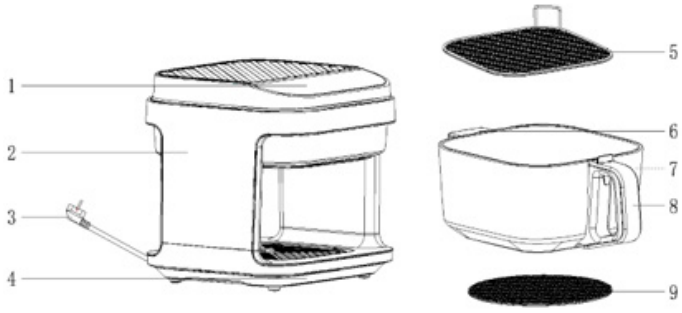
**Varning**

- Dra ut apparatens kontakt ur uttaget när den inte används eller före rengöring. Låt den svalna först. Rengör sedan.
- Använd inte tillbehör som inte tillhandahålls av tillverkaren.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk. Använd den inte utomhus.
- Rengör och torka av den friterade blåchipsburken och glasburken innan du lägger in maten.

Apparaten har en inbyggd säkerhetsbrytare. Den kan endast ställas i standby-läge när tillagningsfönstret är korrekt på plats.

- Dra alltid ur kontakten när apparaten inte används.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceagent eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, förutsatt att de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är äldre än 8 år och står under uppsikt.
- Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
- Apparaterna är inte avsedda att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Luckan eller utsidan kan bli varm när apparaten är i drift.

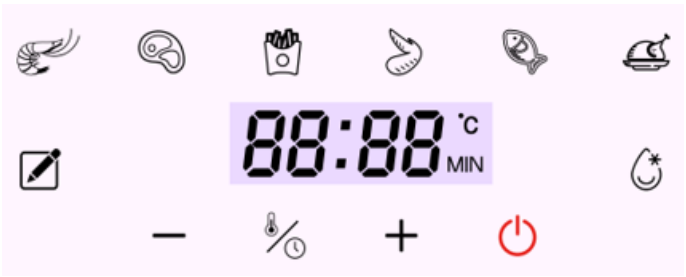
## DIAGRAM ÖVER PRODUKTENS UPPBYGGNAD




**Produktkomponenter**

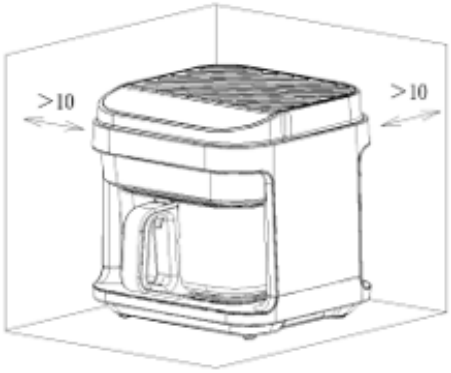
1 Kontrollpanel
2 Hölje
3 Strömsladd
4 Kopphållare
5 Rostfritt stålgaller
6 Extra handtag
7 Glasburk
8 Handtag
9 Underlägg

**Kontrollpanel**



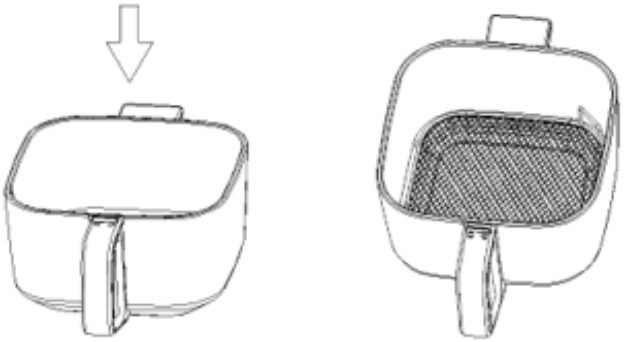

**Produktinstruktioner**

1. Placera apparaten på en horisontell yta. Lämna minst 10 cm fritt utrymme bakom och på sidorna och se till att hålla apparaten borta från gardiner, väggbeklädnad och andra brännbara material.




2. När du har dragit ut grytkroppen ska stekkorgens insatser placeras plant i grytan.





3. Lägg maten på stekkorgens insatser och skjut sedan in grytan i höljet

**Obs!**

- Olika tillagningsalternativ kräver olika tillbehör.
- Efter tillagningen ska du ta bort insatserna från grytan med handskar eller andra redskap som skyddar mot brännskador.
- Fyll inte grytan helt med mat, lämna minst 30 mm utrymme från grytans överkant. Detta är nödvändigt för att luften inuti ska kunna cirkulera fritt, och maten kan svälla vid uppvärmning, beroende på den faktiska situationen.
- Maskinen fungerar endast korrekt när grytluckan är stängd, annars visar displayen "OPEN".
- Apparaten har en säkerhetsbrytare. Se bilden.



- Endast när grytan är placerad i apparaten kan tillagningen påbörjas. Om grytan inte är placerad i apparaten visar den digitala displayen "---"

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING
1. Ta bort allt förpackningsmaterial, klistermärken och etiketter.
2. Rengör korgen och alla övriga tillbehör med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.
3. Torka av apparatens insida och utsida med en trasa.
4. När du använder den för första gången kan du känna en svag lukt och se sot. Oroa dig inte, detta beror på produktionsrester som fallit ner under förbränningen, vilket är helt normalt och kommer gradvis att försvinna efter användning.

Bruksanvisning
1. När strömmen slås på hörs en signal, och den digitala skärmen samt alla indikatorlampor blinkar och slocknar, med undantag för indikatorlampan för knappen "⏻" som förblir tänd.
2. Tryck på knappen "⏻", så tänds alla indikatorlampor och den digitala skärmen, och apparaten går in i standby-läge.
3. I standby-läge är knapparna "", "-" och "+"låsta. Övriga knappar kan användas.
4. Enheten stängs av automatiskt 60 sekunder efter att ingen åtgärd har utförts i standby-läge.
5. I standby-läge trycker du på funktionsknappen för att välja funktion och trycker sedan på knappen "⏻" för att gå in i driftläge.
6. Om du under drift eller funktionsval vill justera tid och temperatur för funktionen, tryck på "" -knappen; ikonen som motsvarar den digitala skärmen kommer att blinka. När den blinkar trycker du på "-" eller "+"-knappen för att justera temperatur och tid.
7. Under drift trycker du på knappen "⏻" för att gå tillbaka till standby-läget. Övriga funktioner avbryts, och fläkten fortsätter att gå i ytterligare en minut för att avleda värmen.

**Val av menyfunktion**
1. Vi erbjuder en kombination av tillagningstid och tillagningstemperatur för att
tillgodose dina olika matlagningsbehov.
2. Här är våra menykombinationer. Du kan även ändra tillagningstiden

| Meny | Standard-temperatur | Standardtid | Temperatur-val | Tidsval |
|---|---|---|---|---|
| MANUELL | 120 °C | 20 minuter | 40-200 °C | 1-60 minuter |
| RÄKOR | 160 °C | 10 minuter | 150-170 °C | 1-60 minuter |
| BIFF | 180 °C | 12 minuter | 170-190 °C | 1-60 minuter |
| POMMES FRITES | 185 °C | 25 minuter | 170-200 °C | 1-60 minuter |
| KYCKLINGVINGAR | 180 °C | 15 minuter | 170-190 °C | 1-60 minuter |
| FISK | 160 °C | 20 minuter | 150-170 °C | 1-60 minuter |
| KYCKLING | 180 °C | 35 minuter | 170-190 °C | 1-60 minuter |
| AVFRYSNING | 80 °C | 10 minuter | 70-90 °C | 1-60 minuter |

**Obs: Ju större portion av stekt kyckling eller annan mat, desto längre tid och högre temperatur krävs, beroende på den faktiska situationen.**

**Ställa in tillagningstid och temperatur**
1. När du har valt funktionen och behöver ställa in tillagningstiden och temperaturen på nytt trycker du på knappen "". Då kan du ändra tillagningstiden och temperaturen.
2. Justera tillagningstemperaturen och tryck på knappen "" Ikonen "°C" på den digitala skärmen börjar blinka. Tryck på knapparna "-" och "+" för att justera tillagningstemperaturen. Varje tryck ändrar temperaturen med 5 °C. Det justerbara temperaturintervallet är 40 °C–200 °C.
3. Justera tillagningstiden och tryck på "" -knappen. Ikonen "MIN" på den digitala skärmen börjar blinka. Tryck på "-" eller "+" för att justera tillagningstiden. Varje tryck ändrar tiden med 1 minut. Det justerbara tidsintervallet är 1–60 minuter.

**Pausfunktion**
1. Om du drar ut grytan medan apparaten är igång går den direkt in i pausläge. I detta läge reagerar endast knappen "⏻", medan de övriga knapparna är låsta. Sätt tillbaka grytan i apparaten så fortsätter den med den tidigare tillagningen.

**Obs!**
- Om apparaten inte används under mer än 10 minuter i pausläge återgår den automatiskt till påslaget läge.
- Under tillagningen eller när tillagningen är klar är grytan, tillbehören och maten för heta för att beröras med händerna.

**Tips:**
Vänd maten regelbundet eller oregelbundet under tillagningen för att den ska bli jämnare och bättre tillagad.

Tillagningen är klar
1. När apparaten är klar hörs ett "dropp"-ljud tre gånger och värmeelementet slutar fungera, men fläkten fortsätter att gå i 1 minut tills den inre kärntemperaturen har sjunkit.
2. Dra ut grytan och placera den på en stabil, horisontell yta
3. Häll upp den tillagade maten på en tallrik eller i serveringsfat.
4. Efter tillagningen trycker du på strömbrytaren för att stänga av strömmen och drar ut nätsladden ur vägguttaget.

**Obs!**
- När du tar ut grytan eller köksredskapet ska du inte röra vid dem för att undvika skållning.
- Det är bäst att ta ut grytan först när den har svalnat helt, vilket också är bra för apparaten.
- Vänd inte grytan upp och ner, eftersom extra fett då kommer att droppa ut.
- Efter tillagningen måste grytan få svalna naturligt i 20 minuter innan den blötläggs och rengörs.

Rengöring och underhåll
Rengör apparaten och tillbehören efter varje användning, håll apparaten ren.
Obs!
- Dra ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den.
- Torka av apparatens yta med en mjuk, fuktig trasa.
Sänk inte ner nätsladden, kontakten eller apparatens hölje i vatten eller någon annan vätska, eftersom detta kan orsaka skador, brand, elchock eller personskada.

**Förvaring**
Observera följande:
- Dra ur kontakten och låt apparaten svalna helt innan den förvaras.
- Se till att alla delar är rena och torra, sätt ihop alla delar och placera sedan apparaten i en torr, ren och icke-korrosiv miljö.

**AVFALLSHANTERING**



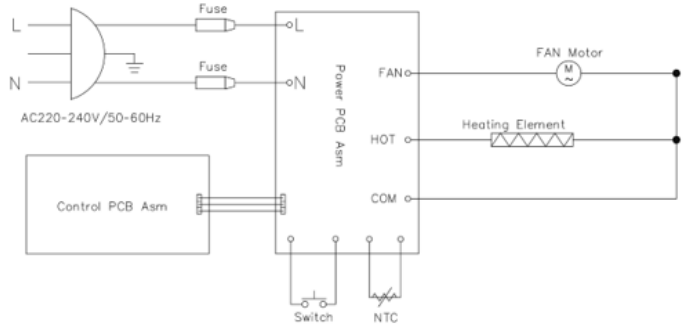
Denna produkt får inte kastas tillsammans med hushållsavfall. Produkten måste lämnas in till en auktoriserad återvinningsanläggning för elektriska och elektroniska apparater. Genom att lämna in och återvinna avfall bidrar du till att spara naturresurser och säkerställer att produkten hanteras på ett miljövänligt och hälsosamt sätt.

## FEL OCH FELSÖKNING

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---|---|---|
| Apparaten fungerar inte. | Apparaten är inte ansluten till elnätet. | Se till att apparaten är ansluten till eluttaget. |
| | Grytan sitter inte på rätt plats. | Placera grytan tätt in i höljet. |
| Maten blir ojämnt tillagad. | Maten är för stor/tjock. | Lägg mindre och tunnare portioner mat i grytan. |
| | Tillagningstiden är för kort. | Justera tillagningstiden. |
| | Tillagningstemperaturen är för låg. | Justera tillagningstempera-turen. |
| | För mycket mat i grytan. | Maten får inte fylla mer än 4/5 av grytan, och fyll inte grytan för full – lämna ett mellanrum mellan ingredienserna. |
| | Maten tinar inte helt. | Tina maten helt. |
| Displayen visar felkod ”E03” | Vissa livsmedel måste vändas kontinuerligt under tillagningen. | Under tillagningen ska du dra ut grytan och vända maten var 5–8 minuter. |
| White smoke is coming out of the pot. | Tillagning av fet mat. | Vid tillagning av fet mat kommer mycket olja att sippra ut. Denna olja avger vit rök vid hög temperatur. Det är normalt. |
| | Oljerester i grytan från förra gången. | Se till att grytan är ren före och efter varje användning. |
| French fries are not cooked crispy. | Det beror på ingrediensernas vatten- och oljehalt. | Se till att pommes fritesen är torra före fritering och skär dem inte för tjocka. Du kan förvärma grytan före fritering. |
| Display shows Error Code “E01” | Det finns ett öppet kretslopp i NTC-sensorn. | Den kan ha försvunnit eller lossnat; kontakta professionell kundservice. |
| Display shows Error Code “E02” | Det finns en kortslutning i NTC-sensorn. | NTC-sensorn kan vara skadad; kontakta professionell kund-service. |
| Display shows Error Code “E03” | Ugnstemperaturen är för hög. | Koppla ur strömmen. Dra ut grytan, vänta tills den har svalnat och sätt sedan på den igen. |

**Bilaga1**

Huvudschema över kretsen



# DK

## VIGTIGE SIKKERHEDSTIPS

**Fare**

- Undgå at nedsænke strømkablet, stikket eller kabinettet i vand eller under vandhanen under rengøring for at undgå skader eller fare.
- Undgå, at der trænger væske ind i apparatet for at forhindre elektrisk stød eller kortslutning.
- Dæk ikke luftindtagene og luftudtagene til, når apparatet er i drift.
- Nogle dele af apparatet bliver meget varme under brug; undgå derfor at røre dem direkte med hænderne.

**Advarsel**

- Sørg for, at udgangsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatets mærkat.
- Kontroller apparatets strømkabel og tilbehør, inden du tager det i brug. Brug ikke apparatet, hvis der er skader.
- Lad ikke ledningen hænge ud over skarpe kanter på bordpladen.
- Tilslut ikke apparatet, og betjen ikke kontrolpanelet med våde hænder.
- Placer eller brug ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, såsom duge, gardiner eller tapet, for at undgå brandfare.
- Tilslutning af ekstern strømledning er ikke tilladt.
- Der er høj temperatur i friturегrydens indre kammer under drift; læg derfor ikke plastfade, skåle eller beskyttelsesfilm ind i den.
- Apparatet skal placeres på en vandret og stabil overflade under brug. Placer det ikke på plast, pap eller andre varmefølsomme eller let slidbare overflader.
- Placer ikke apparatet op ad en væg eller andre apparater; der skal være ca. 10 cm fri plads hele vejen rundt.
- Der må ikke placeres noget oven på apparatet.
- Apparatet må ikke anvendes på en måde, der afviger fra specifikationerne i denne vejledning.
- Dette produkt må ikke efterlades uden opsyn.
- Under friturestegning udledes der varm damp gennem luftudløbet på bagsiden. Hold hænder og ansigt i sikker afstand fra dampen og luftudløbsåbningerne. Vær også forsigtig med varm damp og luft, når du tager kurven, bakken eller brødstativet ud af apparatet.
- Når tilberedningen er færdig, og du tager stegepanden ud, er varmeelementet meget varmt. Rør det ikke ved.
- Hvis den forudindstillede tid er for lang, vil maden blive brændt, og der vil komme røg ud af luftudløbet. Træk straks stikket ud, og rengør kurven, brødstativet og bakken for madrester og olie.
- Efter brug af fritøren skal du trykke på tænd/sluk-knappen og derefter trække stikket ud af stikkontakten. Undgå at trække kraftigt direkte i ledningen.
- Opbevar apparatet og dets ledninger utilgængeligt for børn.

**Advarsel**

- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, eller inden rengøring. Lad det først køle af, og rengør det derefter.
- Brug ikke tilbehør fra tredjepartsleverandører.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug. Brug det ikke udendørs.
- Rengør og tør de stegte blå chips og glasbeholderen af, inden du lægger maden i.

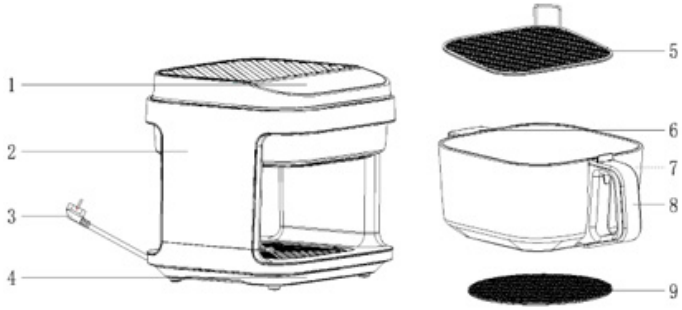
Apparatet har en indbygget sikkerhedsafbryder. Det kan kun skiftes til standbytilstand, når kogevinduet er korrekt på plads.

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, forudsat at de har fået vejledning eller instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og står under opsyn.

- Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Døren eller den udvendige overflade kan blive varm, når apparatet er i drift.

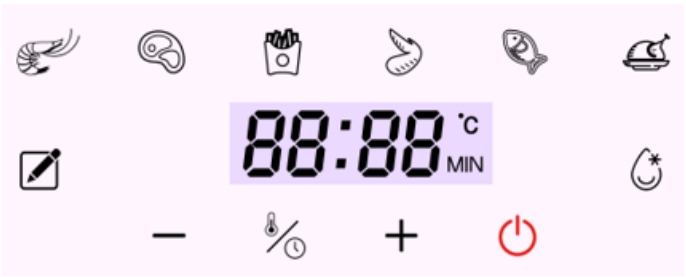
## DIAGRAM OVER PRODUKTETS OPBYGNING




**Produktkomponenter**

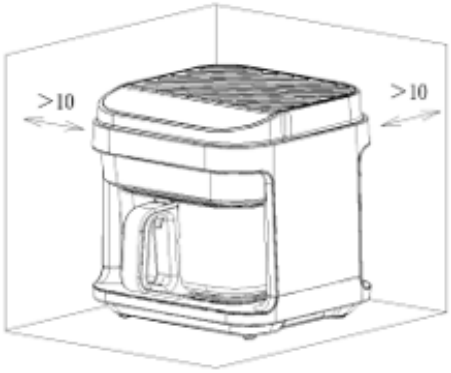
1 Betjeningspanel
2 Kabinet
3 Strømkabel
4 Kopsholder
5 Rustfrit stålrist
6 Ekstra håndtag
7 Glasbeholder
8 Håndtag
9 Undersætter

**Betjeningspanel**

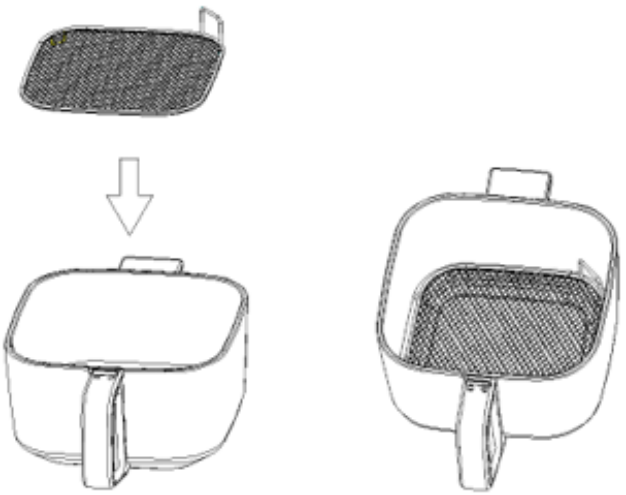



**Produktvejledning**

1. Placer apparatet på en vandret overflade. Sørg for mindst 10 cm fri plads bagved og på siderne, og sørg for at holde apparatet væk fra gardiner, vægbeklædning og andre brændbare materialer.




2. Når grydehuset er trukket ud, skal stegekurvens indsatser placeres vandret i gryden.



3. Læg maden på stegekurvens indsatser, og skub derefter gryden ind i kabinettet

**Bemærk:**

- Forskellige tilberedningsindstillinger kræver forskelligt tilbehør.
- Efter tilberedningen skal du fjerne indsatserne fra gryden ved hjælp af handsker eller andet værktøj, der beskytter mod forbrændinger.
- Fyld ikke gryden helt op med mad; sørg for, at der er mindst 30 mm afstand til grydens øverste kant. Det er nødvendigt for at sikre en jævn luftstrøm indeni, og maden kan udvide sig efter opvarmning, afhængigt af den konkrete situation.
- Maskinen fungerer kun korrekt, når grydelågen er lukket; ellers viser displayet »OPEN«.

- Apparatet har en sikkerhedsafbryder, som vist på billedet.



- Først når gryden er sat ind i apparatet kan tilberedningen startes. Når gryden ikke er sat ind i apparatet, viser det digitale display "---"

**FØR FØRSTE BRUG**

1. Fjern alt emballagemateriale, klistermærker og etiketter.
2. Rengør kurven og alt andet tilbehør med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp.
3. Tør apparatets indvendige og udvendige overflader af med en klud.
4. Når du bruger det for første gang, kan du muligvis mærke en svag lugt og sod. Vær ikke bekymret, da dette skyldes produktionsrester, der falder ned under forbrændingen. Det er helt normalt og vil gradvist forsvinde efter brug.

**Brugsanvisning**

1. Når strømmen tændes, lyder en biplyd, og den digitale skærm samt alle indikatorlamper blinker, hvorefter de slukkes, og kun indikatorlampen for ""-tasten forbliver tændt.
2. Tryk på"⏻" -tasten; alle indikatorlamper og den digitale skærm tændes, og apparatet går i standbytilstand.
3. I standbytilstand er "☃", "-" og "+" -tasterne låst. De øvrige taster kan betjenes.
4. Slukker automatisk 60 sekunder efter, at der ikke er foretaget nogen betjening i standbytilstand.
5. I standbytilstand skal du trykke på funktionsknappen for at gå til funktionsvalg; tryk på "☃" tasten for at gå ind i driftstilstand.
6. Hvis du under drift eller funktionsvalg ønsker at justere funktionens tid og temperatur, skal du trykke på "⏻" -knappen; ikonet på det digitale display vil blinke. Når det blinker, skal du trykke på "-" eller "+"-knapperne for at justere temperaturen og tiden.
7. Under drift skal du trykke på knappen "⏻", hvilket skifter til standbytilstand; andre funktioner stopper, og blæseren kører i et minut, før den stander, for at sikre varmeafledning.

**Valg af menufunktioner**

1. Vi tilbyder en kombination af tilberedningstid og -temperatur for at imødekomme dine forskellige madlavningsbehov.
2. Her er vores menukombinationer. Du kan også ændre tilberedningstiden og -temperaturen efter dine faktiske behov

| Menu | Standard temperatur | Standardtid | Temperatur-valg | Tidvalg |
|---|---|---|---|---|
| MANUEL | 120 °C | 20 minutter | 40-200 °C | 1-60 minutter |
| REJER | 160 °C | 10 minutter | 150-170 °C | 1-60 minutter |
| STEAK | 180 °C | 12 minutter | 170-190 °C | 1-60 minutter |
| POMMES FRITES | 185 °C | 25 minutter | 170-200 °C | 1-60 minutter |
| KYLLINGEVINGER | 180 °C | 15 minutter | 170-190 °C | 1-60 minutter |
| FISK | 160 °C | 20 minutter | 150-170 °C | 1-60 minutter |
| KYLLING | 180 °C | 35 minutter | 170-190 °C | 1-60 minutter |
| AFTØNING | 80 °C | 10 minutter | 70-90 °C | 1-60 minutter |

**Bemærk: Jo større portion stegt kylling eller anden mad, jo længere tid og højere temperatur kræves der, afhængigt af den konkrete situation.**

**Indstilling af tilberedningstid og temperatur**

1. Når du har valgt funktionen, kan du, hvis du har brug for at nulstille tilberedningstemperaturen og -tiden, trykke på "☃" -knappen for at ændre tilberedningstiden og -temperaturen.
2. Juster tilberedningstemperaturen, og tryk på knappen "☃" button, the digital screen Switch to "°C" icon flicker, touch" -", " +" . Ikonet for "°C" på det digitale display begynder at blinke. Tryk på knapperne "-" og "+" for at justere tilberedningstemperaturen. Hvert tryk ændrer temperaturen med 5 °C, og det justerbare temperaturområde er 40 °C–200 °C.
3. Juster tilberedningstiden, og tryk på "☃" -knappen. Ikonet for "MIN" på det digitale display begynder at blinke. Tryk på "-" eller "+"-knapperne for at justere tilberedningstiden. Hvert tryk ændrer tiden med 1 minut. Det justerbare tidsinterval er 1 minut til 60 minutter.

**Pausefunktion**

1. Hvis gryden trækkes ud under drift, går apparatet direkte i pausetilstand. I dette tilfælde reagerer kun "⏻"-tasten, mens de øvrige taster er låst. Sæt gryden tilbage i apparatet, hvorefter det fortsætter den tidligere tilberedning.

**Bemærk**:

- Hvis der ikke foretages nogen betjening i mere end 10 minutter i pausetilstand, vender apparatet automatisk tilbage til tændt tilstand.
- Under tilberedningen eller når tilberedningen er færdig, er gryden samt tilbehør og mad for varme til at røre ved med hænderne.

**Tip**:

Vend maden regelmæssigt eller uregelmæssigt under tilberedningen for at sikre en mere jævn og bedre tilberedning.

**Tilberedningen er færdig**

1. Når apparatet er færdigt, lyder der et "drop" "drop" "drop", og varmeelementet stopper, men ventilatoren kører videre i 1 minut, indtil den indre kernetemperatur er faldet.
2. Træk gryden ud og sæt den på en stabil, vandret overflade
3. Hæld den tilberedte mad over på en tallerken eller andet service.
4. Efter tilberedningen skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at slukke for strømmen og trække strømkablet ud af stikkontakten.

**Bemærk:**

- Undgå at røre ved gryden eller køkkenredskaberne, når du tager dem ud, for at undgå at brænde dig.
- Det er bedst at tage gryden ud, når den er kølet helt af, hvilket også er godt for apparatet.
- Vend ikke gryden på hovedet, da der ellers vil dryppe ekstra fedt ud.
- Efter tilberedningen skal gryden have lov til at køle af naturligt i 20 minutter, før den lægges i blød og rengøres.

**Rengøring og vedligeholdelse**

Rengør apparatet og tilbehøret efter hver brug, og hold apparatet rent.
Bemærk:

- Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før det rengøres.
- Tør apparatets overflade af med en blød, fugtig klud.

Nedsænk ikke strømkablet, stikket eller apparatets krop i vand eller anden væske, da dette kan forårsage skader, brand, elektrisk stød eller personskade.

**Opbevaring**

Vær opmærksom på følgende:

- Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af, før det opbevares.
- Sørg for, at alle dele er rene og tørre, saml alle dele, og placer dem derefter i et tørt, rent miljø uden ætsende stoffer.

**BORTSKAFFELSE**



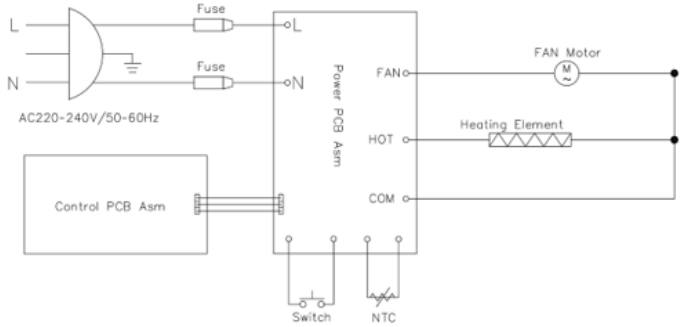
Dette produkt må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Produktet skal afleveres på et godkendt sted til genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Ved at indsamle og genbruge affald bidrager du til at spare på naturressourcerne og sikrer, at produktet bortskaffes på en miljøvenlig og sund måde.

## FEJL OG FEJLFINDING

| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|---|---|---|
| Apparatet fungerer ikke. | Apparatet er ikke tilsluttet strømmen. | Sørg for at sætte stikket i stikkontakten. |
| | Gryden sidder ikke korrekt på plads. | Sæt gryden tæt ind i kabinettet. |
| Maden er tilberedt ujævnt. | Maden er for stor/tyk. | Læg mindre og tynde portioner mad i gryden. |
| | Tilberedningstiden er for kort. | Juster tilberedningstiden. |
| | Tilberedningstemperaturen er for lav. | Juster tilberedningstemperaturen. |
| | Der er for meget mad i gryden. | Maden må ikke fylde mere end 4/5 af gryden, og den må ikke proppes for fuld; der skal være mellemrum mellem ingredienserne. |
| | Maden optøs ikke helt. | Tø maden helt op. |
| Displayet viser fejlkode »E03« | Nogle fødevarer skal vendes løbende under tilberedningen. | Under tilberedningen skal du trække gryden ud og vende maden hver 5.–8. minut. |
| White smoke is coming out of the pot. | Tilberedning af fedtholdig mad. | Tilberedning af fedtholdige fødevarer vil medføre, at der siver en del olie ud. Denne olie vil ved høj temperatur afgive hvid røg. Det er normalt. |
| | Der er resterende olie i gryden fra sidste gang. | Sørg for, at gryden er ren før og efter hver brug. |
| French fries are not cooked crispy. | Det afhænger af ingredienser-nes vand- og olieindhold. | Sørg for, at pomfritterne er tørre, før de steges, og skær dem ikke for tykke. Du kan forvarme gryden inden stegningen. |
| Display shows Error Code “E01” | Der er en åben kredsløb i NTC-sensoren. | Den kan være gået tabt eller afbrudt; kontakt venligst den professionelle kundeservice. |
| Display shows Error Code “E02” | Der er en kortslutning i NTC-sensoren. | NTC-sensoren er muligvis beskadiget; kontakt venligst den professionelle kundeservice. |
| Display shows Error Code “E03” | Ovntemperaturen er for høj. | Afbryd strømmen. Træk gryden ud, vent til den er kølet af, og tænd den igen. |

**Bilag 1**

Hovedskema over kredsløbet



# NO

## VIKTIGE SIKKERHETSTIPS

**Fare**

- Ikke dypp strømledningen, støpselet eller huset i vann eller hold det under vannkranen under rengjøring, for å unngå skade eller fare.
- Unngå at væske kommer inn i apparatet for å forhindre elektrisk støt eller kortslutning.
- Ikke dekk til luftinntakene og luftutløpene når apparatet er i drift.
- Noen deler av apparatet blir svært varme under bruk; unngå å berøre dem direkte med hendene.

**Advarsel**

- Sørg for at utgangsspenningen samsvarer med spenningen angitt på apparatets typeskilt.
- Kontroller strømledningen til apparatet og tilbehøret før bruk. Ikke bruk apparatet hvis det er skadet.
- Ikke la ledningen henge over skarpe kanter på benkeplaten.
- Ikke koble apparatet til strømnettet eller betjen kontrollpanelet med våte hender.
- Ikke plasser eller bruk apparatet på eller i nærheten av brennbare materialer, som for eksempel duker, gardiner eller tapet, for å unngå brannfare.
- Det er ikke tillatt å koble til en ekstern strømledning.
- Det blir svært varmt inne i frityrgryten under bruk; legg derfor ikke plastfat, skåler eller beskyttelsesfilm inn i den.
- Apparatet skal plasseres på et horisontalt og stabilt underlag når det er i bruk. Ikke plasser det på plast, papp eller andre overflater som er varmefølsomme eller lett slites.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater; det må være ca. 10 cm ledig plass rundt hele apparatet.
- Ikke plasser noe på toppen av apparatet.
- Ikke bruk apparatet på en måte som avviker fra spesifikasjonene i denne bruksanvisningen.
- Ikke la dette produktet stå uten tilsyn.
- Under steking vil det strømme ut varm damp gjennom luftutløpet på baksiden av apparatet. Hold hender og ansikt i sikker avstand fra dampen og luftutløpsåpningene. Vær også forsiktig med varm damp og luft når du tar ut kurven, brettet eller brødstativet fra apparatet.
- Når tilberedningen er ferdig og du tar ut stekepannen, vil varmeelementet ha svært høy temperatur. Ikke berør det.
- Hvis den forhåndsinnstilte tiden er for lang, vil maten bli brent og det vil oppstå røyk som slipper ut fra luftutløpet. Trekk ut støpselet umiddelbart og fjern matrester og olje fra kurven, brødstativet og brettet.
- Etter bruk av frityrgryten må du trykke på strømknappen og deretter trekke støpselet ut av stikkontakten. Unngå å trekke kraftig i strømledningen.
- Oppbevar apparatet og ledningene utenfor barns rekkevidde.

**Forsiktig**

- Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk eller før rengjøring. La det avkjøles først, og rengjør deretter.
- Ikke bruk tilbehør fra andre produsenter enn den opprinnelige.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdningen. Ikke bruk det utendørs.
- Rengjør og tørk av den blå frityrkurven og glassbeholderen før du legger maten inn.

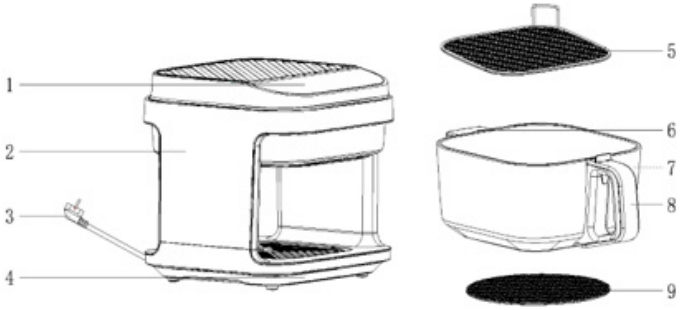
Apparatet har en innebygd sikkerhetsbryter. Det kan kun settes i standby-modus når frityrkurven er riktig på plass.

- Trekk alltid ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, en autorisert serviceagent eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap, forutsatt at de har fått veiledning eller instruksjon om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det. Barn skal ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og står under tilsyn.

- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde for barn under 8 år.
- Apparatene er ikke beregnet på å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Døren eller utsiden kan bli varm når apparatet er i drift.

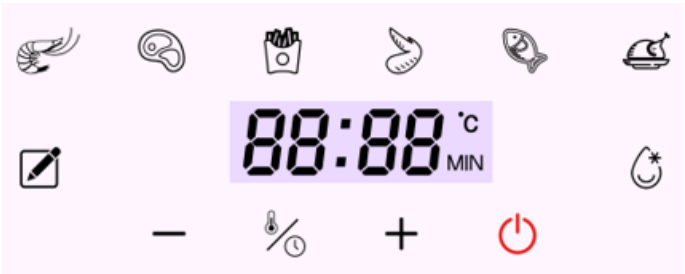
## DIAGRAM OVER PRODUKTETS OPPBYGGING




**Produktkomponenter**

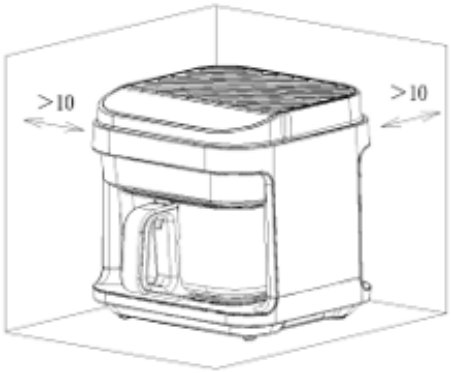
1 Kontrollpanel
2 Hus
3 Strømledning
4 Koppholder
5 Rustfritt stålrist
6 Ekstra håndtak
7 Glassbeholder
8 Håndtak
9 Underlag

**Kontrollpanel**

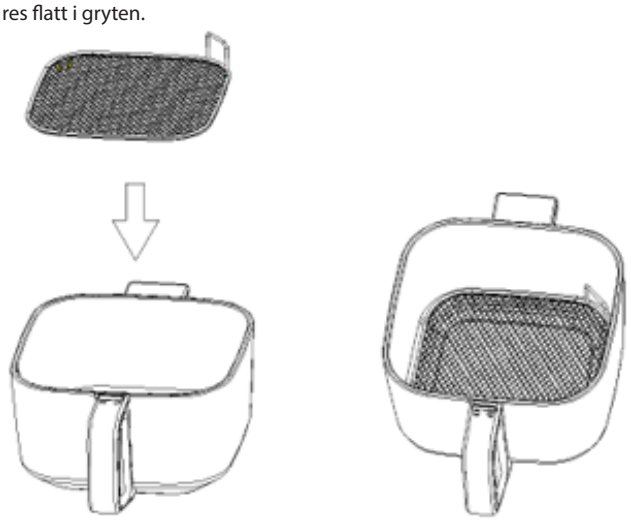



**Kontrollpanel**

1. Plasser apparatet på et horisontalt underlag. Sørg for minst 10 cm ledig plass bak og på sidene, og pass på å holde apparatet unna gardiner, veggbekledning og andre brennbare materialer.




2. Etter at du har trukket ut grytekroppen, skal stekekurvinnsatsene plasseres flatt i gryten.



3. Legg maten på stekekurvinnsatsene, og skyv deretter gryten inn i huset

**Merk:**

- Ulike tilberedningsalternativer krever forskjellig tilbehør.
- Etter tilberedning må du fjerne kurvinnsatsene fra gryten med hansker eller annet verneutstyr mot skålding.
- Ikke fyll gryten helt full av mat; hold en avstand på minst 30 mm fra grytens øverste kant. Det er nødvendig for å sikre jevn luftstrømning innvendig, og maten kan utvide seg etter oppvarming, avhengig av den konkrete situasjonen.
- Maskinen fungerer kun som den skal når grytedøren er lukket; ellers vil displayet vise «OPEN».
- Apparatet har en sikkerhetsbryter. Som vist på bildet.



- Først når gryten er satt inn i maskinen kan driften startes. Når gryten ikke er satt inn i maskinen, vil det digitale displayet vise «---»

**FØR FØRSTE BRUK**

1. Fjern alt emballasjemateriale, klistremerker og etiketter.
2. Rengjør kurven og alt annet tilbehør med varmt vann, oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
3. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en klut.
4. Når du bruker det for første gang, kan du merke en svak lukt og sot. Ikke vær bekymret, for dette skyldes produksjonsrester som faller ned under forbrenningen. Dette er helt normalt og vil gradvis forsvinne etter bruk.

**Bruksanvisning**

1. Når strømmen slås på, lyder en summer, og den digitale skjermen samt alle indikatorlampene blinker før de slukkes – kun indikatorlampen for «»-knappen forblir tent.
2. Trykk på "⏻"-tasten; alle indikatorlamper og den digitale skjermen tennes, og apparatet går inn i standby-modus.
3. I standby-modus er "☃", "-" og "+" -tastene låst. De øvrige tastene kan brukes.
4. Slår seg automatisk av 60 sekunder etter at det ikke har vært noen aktivitet i standby-modus.
5. I standby-modus trykker du på funksjonsknappen for å velge funksjon, og trykker deretter på "⏻" -tasten for å gå inn i driftsmodus.
6. Hvis du under drift eller funksjonsvalg ønsker å justere tid og temperatur for funksjonen, trykker du på "☃" -knappen. Ikonet som tilsvarer det digitale displayet vil blinke. Når det blinker, trykker du på "-" eller "+" knappen for å justere temperatur og tid.
7. Under drift trykker du på "⏻" -knappen for å gå tilberedningsmodus; all annen drift avbrytes, og viften vil fortsette å gå i ett minutt før den stopper, for å sikre varmeavledning.

**Valg av menyfunksjoner**

1. Vi tilbyr en kombinasjon av tilberedningstid og temperatur for å dekke dine ulike matlagingsbehov.
2. Her er menykombinasjonene våre. Du kan også endre steketid og temperatur etter behov

| Meny | Standard temperatur | Standard tid | Temperatur-valg | Tidsvalg |
|---|---|---|---|---|
| MANUELL | 120 °C | 20 minutter | 40-200 °C | 1-60 minutter |
| REKER | 160 °C | 10 minutter | 150-170 °C | 1-60 minutter |
| BIFF | 180 °C | 12 minutter | 170-190 °C | 1-60 minutter |
| POMMES FRITES | 185 °C | 25 minutter | 170-200 °C | 1-60 minutter |
| KYLLINGVINGER | 180 °C | 15 minutter | 170-190 °C | 1-60 minutter |
| FISK | 160 °C | 20 minutter | 150-170 °C | 1-60 minutter |
| KYLLING | 180 °C | 35 minutter | 170-190 °C | 1-60 minutter |
| TINING | 80 °C | 10 minutter | 70-90 °C | 1-60 minutter |

**Merk: Jo større porsjon stekt kylling eller annen mat, desto mer tid og høyere temperatur kreves, avhengig av den konkrete situasjonen.**

**Innstilling av steketid og temperatur**

1. Etter at du har valgt funksjonen, kan du trykke på "☃" -knappen for å endre steketid og temperatur hvis du trenger å tilpasse disse.
2. Juster steketemperaturen og trykk på "☃" -knappen. Ikonet for "°C" på det digitale displayet vil blinke. Trykk på "-"- eller "+"-knappen for å justere steketemperaturen. Hvert trykk endrer temperaturen med 5 °C, og det justerbare temperaturområdet er 40 °C–200 °C.
3. Juster koketiden og trykk på "☃" -knappen. På den digitale skjermen vil «MIN»-ikonet blinke. Trykk på "-"- eller "+"-knappen for å justere koketiden. Hvert trykk endrer tiden med 1 minutt, og det justerbare tidsområdet er 1 minutt til 60 minutter.

**Pausefunksjon**

1. Hvis du trekker ut gryten mens apparatet er i drift, går det direkte inn i pausemodus. I dette tilfellet reagerer kun "⏻" -knappen, mens de andre knappene er låst. Sett gryten tilbake i apparatet, så fortsetter apparatet den forrige tilberedningen.

**Merk:**

- Hvis apparatet ikke brukes i mer enn 10 minutter i pausemodus, går det automatisk tilbake til på-tilstand.
- Under tilberedningen eller når tilberedningen er ferdig, er gryten, kjøkkenutstyret og maten for varm til å berøres med hendene.

**Tips**:

Vend maten jevnlig eller uregelmessig under tilberedningen for å sikre en jevnere og bedre tilberedning.

**Tilberedningen er ferdig**

1. Når apparatet er ferdig, høres en «drop» «drop» «drop»-lyd, og varmeelementet slutter å virke, men viften fortsetter å gå i 1 minutt til den indre kjernetemperaturen har sunket.
2. Trekk ut gryten og plasser den på en stabil, horisontal overflate
3. Hell den tilberedte maten over på en tallerken eller servise.
4. Etter tilberedningen trykker du på strømknappen for å slå av strømmen og trekker strømledningen ut av stikkontakten.

**Merk**:

- Når du tar ut gryten eller kjøkkenutstyret, må du ikke berøre dem for å unngå å bli skåldet.
- Det er best å ta ut gryten etter at den er avkjølt helt, noe som også er bra for apparatet.
- Ikke vend gryten opp ned, da det vil dryppe ut ekstra fett.
- Etter tilberedning må grytekroppen få avkjøles naturlig i 20 minutter før den legges i bløt og rengjøres.

**Rengjøring og vedlikehold**

Rengjør apparatet og tilbehøret etter hver bruk, og hold apparatet rent.
Merk:

- Trekk ut støpselet fra stikkontakten og la apparatet avkjøles før rengjøring.
- Tørk av overflaten på apparatet med en myk, fuktig klut.

Ikke senk strømledningen, støpselet eller selve apparatet ned i vann eller annen væske, da dette kan forårsake skade, brann, elektrisk støt eller personskade.

**Oppbevaring**

Vær oppmerksom på følgende:

- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles helt før oppbevaring.
- Sørg for at alle deler er rene og tørre, sett sammen alle delene og plasser deretter apparatet i et tørt, rent miljø uten korrosive stoffer.

**AVFALLSHÅNDTERING**

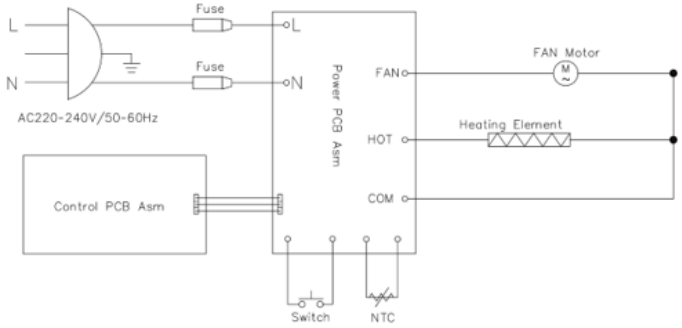


Dette produktet må ikke kastes sammen med husholdningsavfall. Produktet må leveres til et godkjent sted for gjenvinning av elektriske og elektroniske apparater. Ved å levere inn og gjenvinne avfall bidrar du til å spare naturressurser og sikrer at produktet blir avhendet på en miljøvennlig og helsemessig forsvarlig måte.

## FEIL OG FEILSØKING

| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|---|---|---|
| Apparatet fungerer ikke. | Apparatet er ikke koblet til strøm. | Sørg for at den er koblet til stikkontakten. |
| | Gryten står ikke på riktig plass. | Sett gryten tett inn i huset. |
| Maten blir stekt ujevnt. | Maten er for stor/tykk. | Legg mindre og tynne porsjoner med mat i gryten. |
| | Tilberedningstiden er for kort. | Juster tilberedningstiden. |
| | Tilberedningstemperaturen er for lav. | Juster tilberedningstemperaturen. |
| | For mye mat i gryten. | Maten må ikke fylle mer enn 4/5 av gryten, og ikke overfyll den – det bør være litt mellomrom mellom ingrediensene. |
| | Maten tiner ikke helt. | Tin maten helt. |
| Displayet viser feilkode «E03» | Noen matvarer må snus kontinuerlig under tilberedningen. | Under tilberedningen må du trekke ut gryten og snu maten hvert 5.–8. minutt. |
| Displayet viser feilkode «E02» | Tilberedning av fet mat. | Tilberedning av fet mat vil føre til at mye olje siver ut. Denne oljen vil avgi hvit røyk ved høy temperatur. Dette er normalt. |
| | Rester av olje i gryten fra forrige gang. | Sørg for at gryten er ren før og etter hver bruk. |
| French fries are not cooked crispy. | Det avhenger av vann- og oljeinnholdet i ingrediensene. | Sørg for at potetbitene er tørre før steking, og ikke skjær dem for tykke. Du kan forvarme gryten før steking. |
| Display shows Error Code “E01” | Det er en åpen krets i NTC-sensoren. | Den kan ha gått tapt eller blitt koblet fra; ta kontakt med profesjonell kundeservice. |
| Display shows Error Code “E02” | Det er en kortslutning i NTC-sensoren. | Kanskje er NTC-sensoren skadet; ta kontakt med profesjonell kundeservice. |
| Display shows Error Code “E03” | Ovnstemperaturen er for høy. | Koble fra strømmen. Trekk ut gryten, vent til den er avkjølt, og slå den på igjen. |

**Vedlegg 1**
Hovedstrømkretsdiagram



# ET

## OLULISED OHUTUSNÕUANDED

### Oht

- Puhastamise ajal ärge kastke toitejuhet, pistikut ega korpust vette ega hoidke neid kraani all, et vältida kahjustusi või ohtu.
- Vältige vedeliku sattumist seadmesse, et vältida elektrilööki või lühist.
- Ärge katke õhu sisse- ja väljalaskeavasid, kui seade töötab.
- Mõned seadme osad kuumenevad töötamise ajal kõrge temperatuurini, palun ärge puudutage neid otseselt käega.

### Hoiatus

- Veenduge, et teie toitepinge vastab seadme nimisildil märgitud pingele.
- Enne kasutamist kontrollige seadme toitekaablit ja lisaseadmeid. Ärge kasutage seadmeid, kui need on kahjustatud.
- Ärge laske kaablil rippuda köögipinna terava serva üle.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku ega kasutage juhtpaneeli märgade kätega.
- Ärge asetage ega kasutage seadet põlevate materjalide, nagu laudlina, kardin või tapeet, peal või nende läheduses, et vältida tulekahju tekkimist.
- Välise toitekaabli ühendamine on keelatud.
- Fritüüri sisekambris on töötamise ajal kõrge temperatuur; palun ärge asetage sinna plastnõusid, kausse ega kaitsekile.
- Seadet tuleb kasutamisel asetada horisontaalsele ja stabiilsele pinnale. Ärge asetage seadet plastile, papile ega muule kuumust halvasti taluvale või kergesti kuluvale pinnale.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid; ümberringi peab jääma umbes 10 cm vaba ruumi.
- Ärge asetage seadme peale midagi.
- Ärge kasutage seadet käesolevas kasutusjuhendis sätestatud spetsifikatsioonidest erineval viisil.
- Ärge kasutage seda toodet järelevalveta.
- Seadme töötamise ajal eraldub kuum aur tagaküljel asuvast õhu väljalaskeavast. Hoidke käed ja nägu ohutus kauguses aurust ja õhu väljalaskeavast. Olge ettevaatlik ka kuuma auru ja õhu suhtes, kui eemaldate seadmest korvi, aluse või röstimisresti.
- Kui toiduvalmistamine on lõppenud ja panniosa on eemaldatud, on kütteelement väga kuum. Ärge puudutage seda.
- Kui eelnevalt seatud aeg on liiga pikk, põleb toit ära ja õhu väljalaskeavast hakkab tulema suitsu. Ühendage seade viivitamatult vooluvõrgust lahti ning puhastage korvist, röstimisrestist ja alusest toit ja õli.
- Pärast friteerimisseadme kasutamist vajutage toitenuppu ja tõmmake seejärel pistik pistikupesast välja, vältides toitejuhtme otsest tugevat tõmbamist.
- Hoidke seade ja selle juhtmed laste käeulatusest eemal.

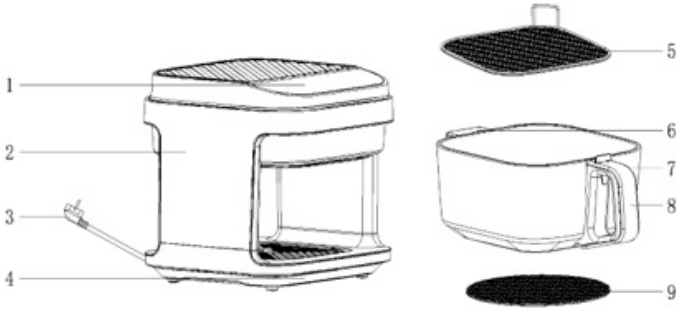
### Ettevaatus

- Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist, tõmmake pistik pistikupesast välja. Laske seadmel esmalt jahtuda. Alles seejärel puhastage seda.
- Ärge kasutage muude tootjate poolt pakutavaid lisaseadmeid.
- See seade on mõeldud kasutamiseks koduses keskkonnas. Ärge kasutage seda välitingimustes.
- Puhastage ja pühkige kuivaks praadimiskorv ja klaasnõu enne toidu sissepanemist.

Seadmel on sisseehitatud ohutuslüliti. Seadme saab lülitada ooterežiimile ainult siis, kui küpsetusakna osa on õigesti paigas.

- Kui seadet ei kasutata, tõmmake alati toitepistik pistikupesast välja.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohu vältimiseks asendama tootja, tema teeninduspartner või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorsete või vaimsete võimete piirangutega või kogemuste ja teadmiste puudumisega inimesed, kui neile on antud juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Puhastamist ja hooldust ei tohi teha lapsed, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja neid jälgitakse.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.
- Seadmeid ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Seadme töötamise ajal võivad uks või välispind kuumeneda.

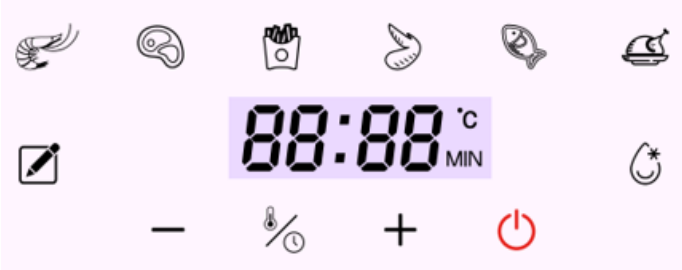
## TOOTE EHITUSSKEEM




### Toote osad

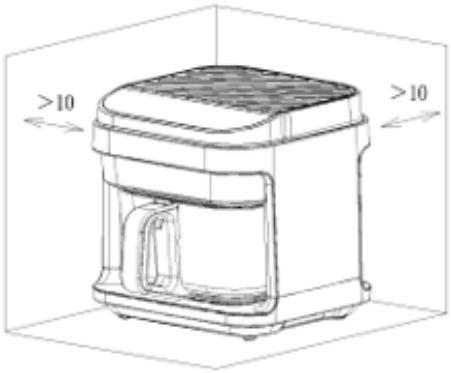
1 Juhtpaneel
2 Korpus
3 Toitekaabel
4 Tassipidike
5 Roostevabast terasest rest
6 Abikäepide
7 Klaasist kann
8 Käepide
9 Alus

### Juhtpaneel

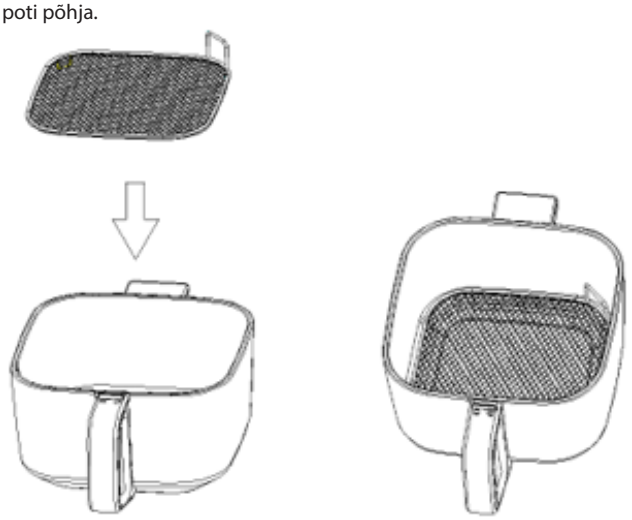



### Toote kasutusjuhend

1. Asetage seade horisontaalsele pinnale. Jätke tagaküljele ja külgedele vähemalt 10 cm vaba ruumi ning hoidke seade eemal kardinatest, seinakattest ja muudest põlevatest materjalidest.




2. Pärast poti korpuse väljatõmbamist tuleb praadimiskorvi tükid asetada poti põhja.



3. Asetage toit praadimiskorvi restidele ja lükake seejärel pott korpusesse

Märkus:

- Erinevad küpsetusviisid nõuavad erinevaid tarvikuid.
- Pärast küpsetamist eemaldage praadimiskorvi restid potist kindadega või muude põletusohutute vahenditega.
- Ärge täitke potti toiduga täielikult, jätke poti ülemisest servast vähemalt 30 mm vaba ruumi. See on vajalik, et tagada sujuv õhuringlus poti sees, ning toit võib kuumutamise järel tegelikust olukorrast sõltuvalt paisuda.
- Seade töötab korralikult ainult siis, kui poti uks on suletud; vastasel juhul kuvab ekraan sõnumit „OPEN".

- Seadmel on ohutuslüliti. Nagu pildil näidatud.



- Töö saab alustada ainult siis, kui pot on seadmesse paigutatud kui potti ei ole seadmesse asetatud, kuvab digitaalne ekraan „---“

**ENNE ESIMEST KASUTAMIST**

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid, kleebised ja sildid.
2. Puhastage korvi ja kõiki muid tarvikuid kuuma veega, nõudepesuvahendiga ja mitteabrasiivse käsnaga.
3. Pühkige seadme sise- ja välispind lappiga puhtaks.
4. Esmakordsel kasutamisel võite tunda kerget lõhna ja näha tahma. Ärge muretsege, sest see on tingitud põlemise käigus tekkinud tootmisjääkidest, mis on täiesti normaalne ja kaob kasutamise käigus järk-järgult.

Toote kasutusjuhend

1. Kui toide lülitatakse sisse, kostab helisignaal ning digitaalne ekraan ja kõik märgutuled vilguvad, seejärel kustuvad, jättes põlema ainult „“ nupu märgutule.
2. Vajutage nuppu“⏻”, misjärel süttivad kõik märgutuled ja digitaalne ekraan ning seade läheb ooterežiimi.
3. Ooterežiimis on nupud “🌡”,„-” ja „+” lukustatud. Muid nuppe saab kasutada.
4. Seade lülitub automaatselt välja 60 sekundit pärast seda, kui ooterežiimis ei ole toimunud ühtegi toimingut.
5. Ooterežiimis puudutage funktsiooninuppu, et avada funktsioonivalik, ning vajutage nuppu ”⏻”, et minna töörežiimi.
6. Töö või funktsioonivaliku käigus, kui soovite funktsiooni aega ja temperatuuri reguleerida, vajutage nuppu ”🌡”; digitaalsel ekraanil vastav ikoon hakkab vilkuma; vilkumise ajal puudutage nuppe„-” ja „+”, et reguleerida temperatuuri ja aega.
7. Töö käigus vajutage nuppu ”⏻” ”, mis viib seadme ooterežiimi; muud funktsioonid peatuvad, ventilaator töötab veel ühe minuti, et soojust hajutada.

**Menüü funktsioonide valik**

1. Pakume erinevaid küpsetusaegade ja -temperatuuride kombinatsioone, et rahuldada teie erinevaid toiduvalmistamisvajadusi.
2. Siin on meie menüükombinatsioonid. Võite ka muuta küpsetusaega ja temperatuuri vastavalt tegelikele vajadustele

| Menüü | Vaikimisi temperatuur | Vaikimisi aeg | Temperatuuri valik | Aja valik |
|---|---|---|---|---|
| KÄSITLUS | 120 °C | 20 minutit | 40-200 °C | 1-60 minutit |
| KREVETID | 160 °C | 10 minutit | 150-170 °C | 1-60 minutit |
| STEIK | 180 °C | 12 minutit | 170-190 °C | 1-60 minutit |
| PRAETUD KARTULID | 185 °C | 25 minutit | 170-200 °C | 1-60 minutit |
| KANATIIVAD | 180 °C | 15 minutit | 170-190 °C | 1-60 minutit |
| KALA | 160 °C | 20 minutit | 150-170 °C | 1-60 minutit |
| KANAL | 180 °C | 35 minutit | 170-190 °C | 1-60 minutit |
| SULATAMINE | 80 °C | 10 minutit | 70-90 °C | 1-60 minutit |

**Märkus: mida suurem on röstitud kana või toidu portsjon, seda rohkem aega ja kõrgem temperatuur on vaja, vastavalt tegelikule olukorrale.**

**Küpsetusaega ja temperatuuri seadistamine**

1. Pärast funktsiooni valimist, kui soovite küpsetustemperatuuri ja -aega uuesti seadistada, vajutage nuppu ”🌡”, et muuta küpsetusaega ja -temperatuuri.
2. Reguleerige küpsetustemperatuuri ja vajutage nuppu ”🌡”, digitaalkuvari „°C” ikoon hakkab vilkuma; puudutage nuppe„-” ja „+”, et reguleerida küpsetustemperatuuri. Iga nupuvajutusega muutub temperatuur 5 °C võrra; reguleeritav temperatuurivahemik on 40 °C–200 °C.
3. Reguleerige küpsetusaega ja vajutage nuppu ”🌡”, digitaalkuvari „MIN”-ikoon hakkab vilkuma; puudutage nuppe„-” ja „+”, et reguleerida küpsetusaega. Iga nupuvajutusega muutub aeg 1 minuti võrra; reguleeritav ajavahemik on 1 minut kuni 60 minutit.

**Pausifunktsioon**

1. Töö ajal poti väljatõmbamisel lülitub seade automaatselt pausirežiimile. Sel juhul reageerib ainult nupp ”⏻”, teised nupud on lukustatud. Pange pott tagasi keedukannu, ja seade jätkab eelmist küpsetamist.

**Märkus:**

- Kui pausirežiimis ei toimu tegevust üle 10 minuti, naaseb seade automaatselt sisselülitatud olekusse.
- Keetmise ajal või pärast keetmise lõppu on pott, selle tarvikud ja toit liiga kuumad, et neid käega puudutada.

**Nõuanne:**

Keetmise ajal pöörake toitu regulaarselt või juhuslikult, et see küpseks ühtlasemalt ja paremini.

**Keetmise lõpp**

1. Kui seade on valmis, kostab „tipp-tipp-tipp” ja kütteelement lülitub välja, kuid ventilaator töötab veel 1 minuti, kuni sisemine keskmine temperatuur on langenud.
2. Tõmmake pott välja ja asetage see stabiilsele horisontaalsele pinnale
3. Valage valmis toit taldrikule või nõudele.
4. Pärast küpsetamist vajutage toitenuppu, et lülitada toide välja, ja tõmmake toitejuhe seinakontaktist välja.

**Märkus:**

- Potti või köögiriistu välja võttes ärge neid puudutage, et vältida põletust.
- Pott on parem välja võtta alles pärast täielikku jahtumist, mis on kasulik ka seadmele.
- Ärge pöörake potti tagurpidi, sest siis tilgub sealt välja lisarasva.
- Pärast toiduvalmistamist tuleb poti korpusel lasta 20 minutit loomulikult jahtuda enne leotamist ja puhastamist.

**Puhastamine ja hooldus**

Puhastage seadet ja tarvikuid pärast iga kasutamist, hoidke seade puhtana.
Märkus:

- Enne puhastamist tõmmake pistik pistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.
- Pühkige seadme pinda pehme niiske lapiga.

Ärge kastke toitejuhet, pistikut ega seadme korpust vette ega muusse vedelikku, sest see võib põhjustada kahjustusi, tulekahju, elektrilööki või vigastusi.

**Hooldamine**

Pöörake tähelepanu järgmisele:

- Enne hoiustamist tõmmake seadme pistik pistikupesast välja ja laske seadmel täielikult jahtuda.
- Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad, pange kõik osad kokku ja asetage seade seejärel kuivasse, puhtasse ja korrosioonivabasse keskkonda.

**KÄITLEMINE**

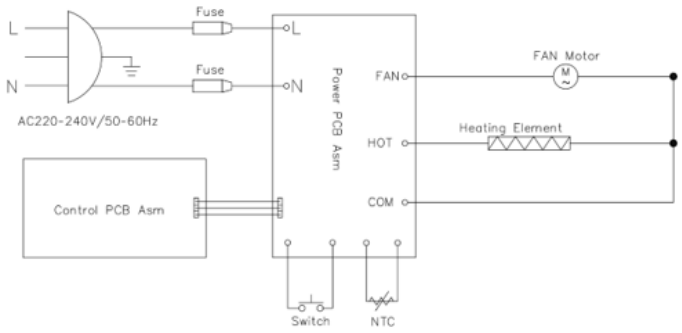


Seda toodet ei tohi kõrvaldada koos olmejäätmetega. Toode tuleb viia elektriseadmete ja elektroonikaseadmete ringlussevõtuks volitatud kohta. Jäätmete kogumise ja ringlussevõtuga aitate säästa loodusvarasid ning tagate, et toode kõrvaldatakse keskkonnasõbralikul ja tervisele ohutul viisil.

## VEAD JA VEAKÕRVALDAMINE

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|---|
| Seade ei tööta. | Seade ei ole vooluvõrku ühendatud. | Veenduge, et seade on pistikupesasse ühendatud. |
| | Toit ei ole täielikult valmis. | Palun asetage pott tihedalt korpusesse. |
| Toit on ebaühtlaselt küpsenud. | Toit on liiga suur/paks. | Asetage potti väiksemad ja õhemad toidukogused. |
| | Potist tuleb valget suitsu. | Reguleerige küpsetusaega. |
| | Friteeritud kartulid ei ole krõbedad. | Reguleerige küpsetustemperatuuri. |
| | Potis on liiga palju toitu. | Toit ei tohi täita potti rohkem kui 4/5 ulatuses ning potti ei tohi ületäita – koostisosade vahele tuleb jätta vahe. |
| | Toit ei sula täielikult üles. | Sulata toit täielikult üles. |
| Toit on ebaühtlaselt küpsenud. | Mõnda toitu tuleb küpsetamise ajal pidevalt pöörata. | Keetmise ajal tõmba pott välja ja pööra toitu iga 5–8 minuti järel ümber. |
| Potist tuleb valget suitsu. | Rasvase toidu küpsetamine. | Rasvaste toitude keetmine põhjustab rohkesti õli väljavoolamist. See õli tekitab kõrgel temperatuuril valget suitsu. See on normaalne. |
| | Potis on eelmisest korrast jäänud õlijääke. | Veenduge, et pott oleks puhas enne ja pärast iga kasutamist. |
| Friteeritud kartulid ei ole krõbedad. | See sõltub koostisosade vee- ja õlisisaldusest. | Veenduge, et kartulikrõpsud oleksid enne praadimist kuivad, ning ärge lõigake neid liiga paksuks. Enne praadimist võite potti eelsoojendada. |
| Ekraanil kuvatakse veakood „E01“ | NTC-anduris on avatud vooluring. | Võib juhtuda, et see on kadunud või lahti tulnud; palun võtke ühendust professionaalse klienditeenindusega. |
| Ekraanil kuvatakse veakood „E02“ | NTC-anduris on lühis. | Võimalik, et NTC-andur on kahjustatud; palun võtke ühendust professionaalse klienditeenindusega. |
| Ekraanil kuvatakse veakood „E03“ | Ahju temperatuur on liiga kõrge. | Lülitage toide välja. Tõmmake pott välja, oodake, kuni see jahtub, ja lülitage see uuesti sisse. |

**Lisa 1**
Elektriskeemi põhiskeem



# LV

## SVARĪGI DROŠĪBAS PADOMI

**Briesmas**

- Tīrīšanas laikā neiegremdējiet barošanas vadu, spraudni vai korpusu ūdenī vai zem krāna, lai izvairītos no bojājumiem vai briesmām.
- Neļaujiet šķidrumam iekļūt ierīcē, lai novērstu elektriskās strāvas triecienu vai īsslēgumu.
- Kad ierīce darbojas, neaizklājiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres.
- Dažas ierīces daļas darbības laikā kļūst ļoti karstas; lūdzu, nepieskarieties tām tieši ar rokām.

**Brīdinājums**

- Pārliecinieties, ka jūsu strāvas padeves spriegums atbilst spriegumam, kas norādīts uz ierīces tehniskās informācijas uzlīmes.
- Pirms lietošanas pārbaudiet ierīces barošanas vadu un piederumus. Nelietojiet ierīci, ja tai ir kādi bojājumi.
- Neļaujiet vadam karāties pār galda asajām malām.
- Neiespraudiet ierīces kontaktdakšu un neizmantojiet vadības paneli ar slapjām rokām.
- Nenovietojiet un nelietojiet ierīci uz vai netālu no uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, galdautiem, aizkariem vai tapetēm, lai izvairītos no ugunsgrēka.
- Nav atļauts izmantot ārēju barošanas vadu.
- Fritierēšanas kamerā darbības laikā veidojas augsta temperatūra; lūdzu, nelieciet tajā plastmasas traukus, bļodas vai aizsargplēvi.
- Ierīci lietošanas laikā novietojiet uz horizontālas un stabilas virsmas. Nelieciet to uz plastmasas, kartona vai jebkuras citas karstumjutīgas, viegli nodilstošas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci pie sienas vai citām ierīcēm; visapkārt jāatstāj aptuveni 10 cm brīvas telpas.
- Nekādu priekšmetu nelieciet uz ierīces virsmas.
- Nelietojiet ierīci, pārsniedzot šajā rokasgrāmatā norādītos parametrus.
- Nelietojiet šo ierīci bez uzraudzības.
- Frīzēšanas laikā no ierīces aizmugurējās gaisa izplūdes atveres izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Esiet uzmanīgi arī pret karsto tvaiku un gaisu, izņemot grozu, paplāti vai grauzdēšanas resti no ierīces.
- Pēc gatavošanas pabeigšanas un pannas izņemšanas sildelementam ir ļoti augsta temperatūra. Nepieskarieties tam.
- Ja iestatītais laiks ir pārāk ilgs, ēdiens apdegs un no gaisa izplūdes atveres sāks izplūst dūmi. Nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas un notīriet grozu, grauzdēšanas resti un paplāti no ēdiena un eļļas.
- Pēc fritezes lietošanas nospiediet ieslēgšanas pogu, pēc tam izvelciet kontaktdakšu no rozetes, izvairoties no tiešas un spēcīgas strāvas vada velkšanas.
- Saglabājiet ierīci un tās vadus bērniem nepieejamā vietā.

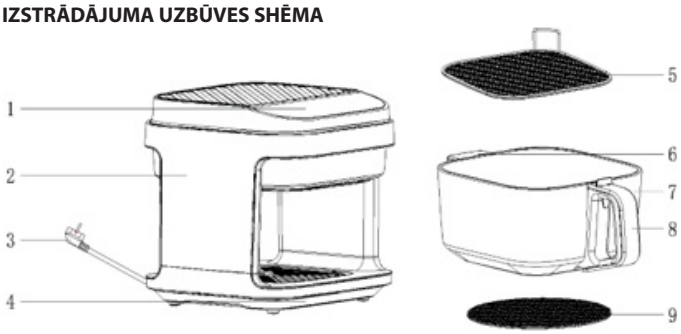
**Uzmanību**

- Kad ierīce netiek lietota vai pirms tīrīšanas, atvienojiet to no rozetes. Ļaujiet tai vispirms atdzist. Pēc tam veiciet tīrīšanu.
- Nelietojiet piederumus, ko ražojuši citi ražotāji.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībā. Nelietojiet to ārpus telpām.
- Pirms pārtikas ievietošanas notīriet un nosusiniet frī kartupeļu grozu un stikla trauku.

Ierīcei ir iebūvēts drošības slēdzis. To var pārslēgt gaidīšanas režīmā tikai tad, ja gatavošanas loga komponents ir pareizi ievietots savā vietā.

- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas, ja to nelietojat.
- Ja barošanas vads ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotājs, tā servisa pārstāvis vai līdzvērtīgi kvalificēta persona, lai novērstu apdraudējumu.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņiem ir nodrošināta uzraudzība vai sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un viņi saprot ar to saistītos riskus. Bērniem nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veicamo apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un atrodas uzraudzībā.
- Saglabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
- Ierīces nav paredzētas darbībai, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīces darbības laikā durvis vai ārējā virsma var kļūt karsta.

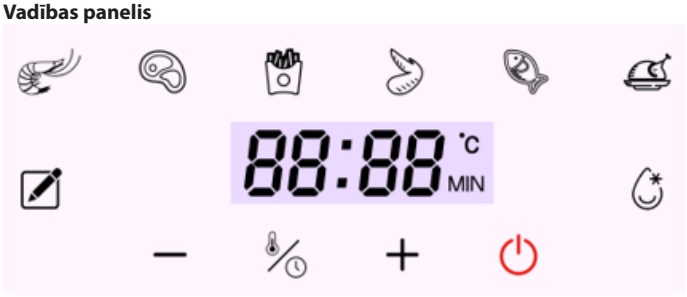
## IZSTRĀDĀJUMA UZBŪVES SHĒMA




**Izstrādājuma sastāvdaļas**

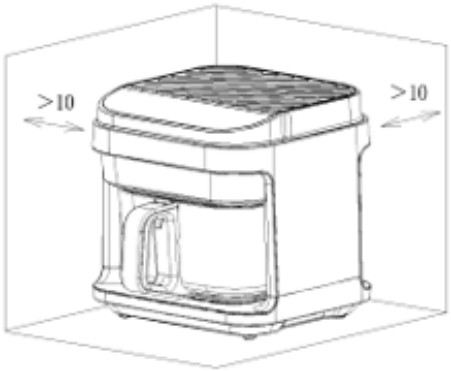
1 Vadības panelis
2 Korpuss
3 Barošanas vads
4 Kausu turētājs
5 Nerūsējošā tērauda režģis
6 Papildu rokturis
7 Stikla trauks
8 Rokturis
9 Pārsega pamatne

**Vadības panelis**

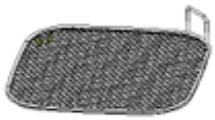


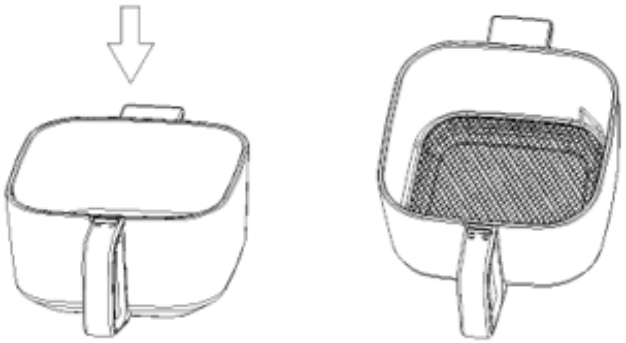

**Ierīces lietošanas instrukcijas**

1. Novietojiet ierīci uz horizontālas virsmas. Aizmugurē un sānos atstājiet vismaz 10 cm brīvas telpas, kā arī nodrošiniet, lai ierīce neatrastos tuvu aizkariem, sienu apšuvumam vai citiem uzliesmojošiem materiāliem.




2. Izvelkot katla korpusu, cepšanas groza sietiņi jānovieto katlā horizontāli.





3. Ielieciet ēdienu uz cepšanas groza plāksnēm un pēc tam ievietojiet katlu korpusā

Piezīme:

- Atšķirīgām gatavošanas opcijām nepieciešami atšķirīgi piederumi.
- Pēc gatavošanas izņemiet groza plāksnes no katla, izmantojot cimdus vai citus aizsardzības līdzekļus pret apdegumiem.
- Nepiepildiet katlu ar ēdienu līdz malām; atstājiet vismaz 30 mm attālumu no katla augšējās malas. Ir nepieciešams nodrošināt netraucētu gaisa plūsmu iekārtas iekšienē, un atkarībā no konkrētās situācijas ēdiens pēc uzsildīšanas var palielināties apjomā.
- Ierīce var darboties pareizi tikai tad, ja katla durvis ir aizvērtas; pretējā gadījumā displejā parādīsies uzraksts „OPEN".
- Ierīcei ir drošības slēdzis. Kā parādīts attēlā.



- Darbu var sākt tikai tad, kad katls ir ievietots ierīcē. Ja katls nav ievietots ierīcē, digitālajā displejā tiks parādīts „---"

**PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS**

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un etiķetes.
2. Notīriet grozu un visus pārējos piederumus ar karstu ūdeni, trauku mazgāšanas šķidrumu
un neabrazīvu sūkli.
3. Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar drānu.
4. Pirmreizējās lietošanas laikā var just vāju smaržu un sodrēju. Neuztraucieties, jo to izraisa degšanas laikā izdalījušies ražošanas atlieki, kas ir pilnīgi normāli un lēnām izzudīs pēc lietošanas.

**Ierīces lietošanas instrukcija**

1. Ieslēdzot strāvu, atskan signāls, un digitālais ekrāns un visi indikatoru gaismas mirgo, līdz paliek ieslēgta tikai "⏻"pogas indikatorgaismas.
2. Nospiediet pogu"⏻" visas indikatorgaismas un digitālais ekrāns iedegas, ierīce pāriet gaidstāves režīmā.
3. Gaidstāves režīmā pogas "", "-" ir "+"ir bloķētas. Pārējās pogas var izmantot.
4. Ierīce automātiski izslēdzas 60 sekundes pēc tam, kad gaidstāves režīmā nav veikta nekāda darbība.
5. Gaidstāves režīmā pieskarieties funkciju izvēles pogai, lai atvērtu funkciju izvēli, un nospiediet pogu "⏻" lai pārietu darba režīmā.
6. Darba vai funkciju izvēles laikā, ja vēlaties pielāgot funkcijas laiku un temperatūru, nospiediet pogu "" digitālajā ekrānā atbilstošā ikona sāks mirgot; mirgošanas laikā pieskarieties pogām „-" vai „+", lai pielāgotu temperatūru un laiku.
7. Darbības laikā nospiediet pogu "⏻" , lai pārietu gaidstāves režīmā; pārējās funkcijas pārtrauks darbu, bet ventilators vēl vienu minūti turpinās darboties, lai nodrošinātu siltuma izkliedēšanu.

**Izvēlnes funkciju izvēle**

1. Mēs piedāvājam dažādas gatavošanas laika un temperatūras kombinācijas, lai apmierinātu jūsu dažādās gatavošanas vajadzības.

2. Šeit ir mūsu izvēlnes kombinācijas. Jūs varat arī mainīt gatavošanas laiku un temperatūru atbilstoši faktiskajām vajadzībām

| Izvēlne | Noklusējuma temperatūra | Noklusējuma laiks | Temperatūras izvēle | Laika izvēle |
|---|---|---|---|---|
| MANUĀLAIS | 120 °C | 20 min | 40-200 °C | 1-60 min |
| GARNEĻES | 160 °C | 10 min | 150-170 °C | 1-60 min |
| STEIKS | 180 °C | 12 min | 170-190 °C | 1-60 min |
| FRITĒTIE KARTUPELI | 185 °C | 25 min | 170-200 °C | 1-60 min |
| SPĀRNIŅI | 180 °C | 15 min | 170-190 °C | 1-60 min |
| ZIVS | 160 °C | 20 min | 150-170 °C | 1-60 min |
| VISTAS GAĻA | 180 °C | 35 min | 170-190 °C | 1-60 min |
| ATKUSINĀŠANA | 80 °C | 10 min | 70-90 °C | 1-60 min |

**Piezīme: jo lielāka ir ceptas vistas vai ēdiena porcija, jo vairāk laika un augstāka temperatūra ir nepieciešama, ņemot vērā konkrēto situāciju.**

**Pagatavošanas laika un temperatūras iestatīšana**

1. Pēc funkcijas izvēles, ja jums ir nepieciešams mainīt pagatavošanas temperatūru un laiku, nospiediet pogu "" , lai pārslēgtos uz pagatavošanas laika un temperatūras regulēšanu.
2. Noregulējiet pagatavošanas temperatūru un nospiediet pogu "" , digitālajā ekrānā „°C" ikona sāks mirgot; pieskarieties pogām „-" vai „+", lai mainītu pagatavošanas temperatūru. Katra nospiešana maina temperatūru par 5 °C; regulējamais temperatūras diapazons ir no 40 °C līdz 200 °C.
3. Noregulējiet gatavošanas laiku un nospiediet pogu "" digitālajā ekrānā mirgos ikona „MIN"; pieskarieties pogām „-" un „+", lai noregulētu gatavošanas laiku. Katra nospiešana maina laiku par 1 minūti; regulējamais laika diapazons ir no 1 minūtes līdz 60 minūtēm.

**Pauzes funkcija**

1. Darba laikā, izvelkot katlu, ierīce automātiski pāriet pauzes režīmā. Šajā gadījumā reaģēs tikai "⏻"poga, pārējās pogas būs bloķētas. Ievietojiet katlu atpakaļ plītē, un plīts turpinās iepriekšējo gatavošanas procesu.

**Piezīme:**

- Ja pauzes režīmā ierīce netiek lietota ilgāk par 10 minūtēm, tā automātiski atgriezīsies ieslēgtā stāvoklī.
- Gatavošanas laikā vai pēc tās pabeigšanas katls, tā piederumi un ēdiens ir pārāk karsti, lai tos pieskartos ar rokām.

**Padoms:**

Gatavošanas laikā regulāri vai neregulāri pagrieziet ēdienu, lai tas izceptos vienmērīgāk un labāk.

**Gatavošanas pabeigšana**

1. Kad ierīce ir pabeigusi darbu, atskan trīs „drop" signāli, un sildītājs pārtrauc darbu, taču tā ventilators turpina darboties 1 minūti, līdz iekšējā temperatūra centrā pazeminās.
2. Izvelciet katlu un novietojiet to uz stabilas horizontālas virsmas
3. Ielejiet pagatavoto ēdienu uz šķīvja vai traukā.
4. Pēc gatavošanas nospiediet ieslēgšanas pogu, lai atslēgtu strāvas padevi, un izvelciet strāvas vadu no rozetes.

**Piezīme:**

- Izņemot katlu vai piederumus, nepieskarieties tiem, lai izvairītos no apdegumiem.
- Labāk izņemiet katlu pēc pilnīgas atdzišanas, kas ir labvēlīgi arī ierīcei.
- Neapgrieziet katlu otrādi, jo no tā iztecēs liekais tauku pārpalikums.
- Pēc gatavošanas katla korpusam jāļauj atdzist dabiskā veidā 20 minūtes, pirms to mērcē un tīra.

**Tīrīšana un apkope**

Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci un piederumus, uzturiet ierīci tīru.
Piezīme:

- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no rozetes un ļaujiet tai atdzist.
- Noslaukiet ierīces virsmu ar mīkstu, mitru drānu.

Nenododiet barošanas vadu, kontaktdakšu vai ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā, jo tas var izraisīt bojājumus, ugunsgrēku, elektriskās strāvas triecienu vai traumas.

**Uzglabāšana**

Lūdzu, ņemiet vērā šādus norādījumus:

- Pirms uzglabāšanas atvienojiet ierīci no strāvas padeves un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Pārliecinieties, ka visas detaļas ir tīras un sausas, saliekiet visas detaļas kopā un pēc tam novietojiet ierīci sausā, tīrā vidē, kurā nav korozīvu vielu.

**UTILIZĀCIJA**



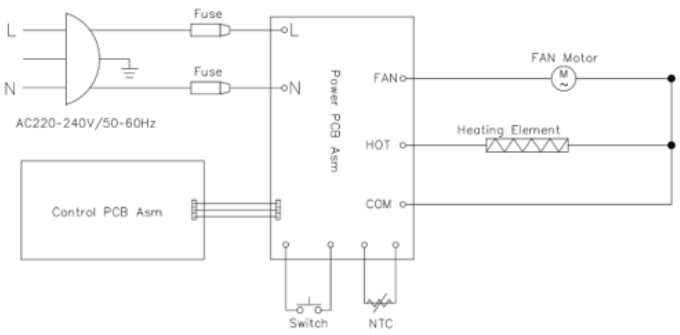
Šo produktu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Šo produktu jāutilizē atļautā vietā, kas paredzēta elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādei. Savācot un pārstrādājot atkritumus, jūs palīdzat taupīt dabas resursus un nodrošināt, ka produkts tiek utilizēts videi draudzīgā un veselībai nekaitīgā veidā.

## KĻŪDU UN PROBLĒMU NOVĒRŠANA

| **Problem** | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Ierīce nedarbojas. | Ierīce nav pievienota strāvai. | Pārliecinieties, ka ierīce ir pievienota rozetei. |
| | Katls nav novietots pareizajā vietā. | Lūdzu, ievietojiet katlu cieši korpusā. |
| Ēdiens nav pilnībā pagatavots. | Pārtikas gabali ir pārāk lieli/biezi. | Ielieciet katlā mazākas un plānākas pārtikas porcijas. |
| | Pagatavošanas laiks ir pārāk īss. | Pielāgojiet gatavošanas laiku. |
| | Pagatavošanas temperatūra ir pārāk zema. | Pielāgojiet gatavošanas temperatūru. |
| | Katlā ir pārāk daudz pārtikas. | Pārtikas daudzums nedrīkst pārsniegt 4/5 no katla tilpuma, un to nedrīkst pārpildīt — starp sastāvdaļām jāatstāj atstarpe. |
| | Pārtika netiek pilnībā atkausēta. | Pilnībā atkausējiet pārtiku. |
| Ēdiens ir pagatavots nevienmērīgi. | Dažus ēdienus pagatavošanas laikā ir nepieciešams pastāvīgi apgriezt. | Gatavošanas laikā ik pēc 5–8 minūtēm izvelciet katlu un apgrieziet pārtiku. |
| No katla nāk balts dūmu mākonis. | Tiek gatavoti taukaini ēdieni. | Taukainu ēdienu gatavošana izraisa lielu eļļas izdalīšanos. Šī eļļa augstā temperatūrā rada baltu dūmu. Tas ir normāli. |
| | Katlā ir palikušas eļļas paliekas no iepriekšējās reizes. | Pirms un pēc katras lietošanas pārliecinieties, ka katls ir tīrs. |
| Frī kartupeļi nav pagatavoti kraukšķīgi. | Tas ir atkarīgs no sastāvdaļu ūdens un eļļas satura. | Pirms cepšanas pārliecinieties, ka kartupeļu čipsi ir sausi, un negrieziet tos pārāk biezi. Pirms cepšanas var iepriekš uzkarsēt katlu. |
| Displejā parādās kļūdas kods „E01" | NTC sensorā ir atklāta ķēde. | Ierīce var būt pazaudēta vai atvienota; lūdzu, sazinieties ar profesionālo pēcpārdošanas servisu. |
| Displejā parādās kļūdas kods „E02" | NTC sensorā ir īssavienojums. | Iespējams, ir bojāts NTC sensors; lūdzu, sazinieties ar profesionālo pēcpārdošanas servisu. |
| Displejā parādās kļūdas kods „E03" | Krāsns temperatūra ir pārāk augsta. | Atvienojiet strāvas padevi. Izvelciet katlu, pagaidiet, līdz tas atdziest, un ieslēdziet to atkal. |

**1. pielikums**

Galvenā shēma



# LT

## SVARBŪS SAUGUMO PATARIMAI

**Pavojus**

- Valydami prietaisą, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar korpuso į vandenį ar po vandens srove, kad išvengtumėte sugadinimo ar pavojaus.
- Neleiskite, kad į prietaisą patektų skysčių, kad išvengtumėte elektros smūgio ar trumpojo jungimo.
- Kai prietaisas veikia, neuždenkite oro įsiurbimo ir išpūtimo angų.
- Kai kurios prietaiso dalys veikimo metu įkaista, todėl jų nelieskite tiesiogiai rankomis.

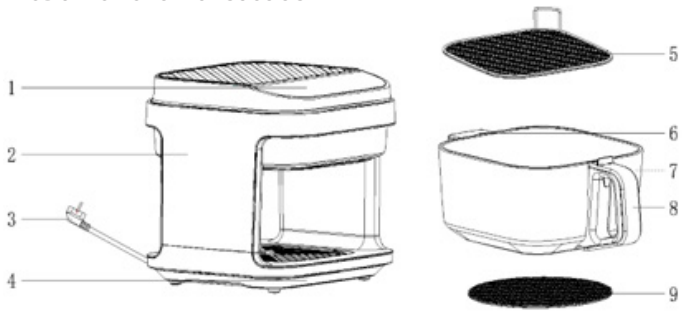
**Įspėjimas**

- Įsitikinkite, kad jūsų maitinimo įtampa atitinka įtampą, nurodytą ant prietaiso techninių duomenų etiketės.
- Prieš naudodami, patikrinkite prietaiso maitinimo laidą ir priedus. Nenaudokite, jei jie yra pažeisti.
- Neleiskite, kad laidas kabėtų virš aštraus stalviršio krašto.
- Nekabinkite prietaiso į kištukinį lizdą ir nenaudokite valdymo skydelio drėgnomis rankomis.
- Nestatykite ir nenaudokite prietaiso ant degių medžiagų, pvz., staltiesės, užuolaidų ar tapetų, arba šalia jų, kad išvengtumėte gaisro.
- Draudžiama prijungti išorinį maitinimo laidą.
- Veikimo metu fritierės vidinėje kameroje susidaro aukšta temperatūra, todėl į ją nedėkite plastikinių indų, dubenėlių ar apsauginės plėvelės.
- Naudojant prietaisą, jis turi būti pastatytas ant horizontalaus ir stabilaus paviršiaus. Nestatykite ant plastiko, kartono ar bet kokio kito karščiui neatsparios, greitai susidėvinčios medžiagos.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų – aplink jį turi būti palikta apie 10 cm erdvės.
- Niekada nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Nenaudokite prietaiso viršydami šioje instrukcijoje nurodytas specifikacijas.
- Nenaudokite šio prietaiso be priežiūros.
- Kepimo metu iš prietaiso galinės pusės oro išleidimo angos išeis karštos garos. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat būkite atsargūs dėl karštų garų ir oro, kai išimsite krepšelį, padėklą ar skrudintuvą iš prietaiso.
- Baigus kepimą ir išėmus keptuvės dalį, kaitinimo elementas bus labai karštas. Nelieskite jo.
- Jei nustatytas laikas yra per ilgas, maistas sudegs, o iš oro išleidimo angos pradės sklisti dūmai. Nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir nuvalykite maisto likučius bei aliejų nuo krepšelio, skrudintuvų grotelių ir padėklo.
- Baigę naudoti keptuvę, paspauskite maitinimo mygtuką, tada ištraukite kištuką iš rozetės, vengdami tiesiogiai stipriai traukti maitinimo laidą.
- Laikykite prietaisą ir jo laidus vaikams nepasiekiamoje vietoje.

**Įspėjimas**

- Išjunkite prietaisą iš rozetės, kai jis nenaudojamas arba prieš valymą. Pirmiausia leiskite jam atvėsti. Tik tada valykite.
- Nenaudokite jokių gamintojo nepateiktų priedų.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite lauke.
- Prieš įdedant maistą, išvalykite ir nusausinkite keptuvę bei stiklinį indą. Prietaisas turi įmontuotą saugos jungiklį. Jį galima perjungti į budėjimo režimą tik tada, kai kepimo langelio dalis yra tinkamai uždėta.
- Visada išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, kai jo nenaudojate.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo, siekiant išvengti pavojaus.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni, taip pat asmenys, turintys ribotas fizines, jutimo ar protines galimybes arba trūkstantys patirties ir žinių, jeigu jiems buvo suteikta priežiūra arba instrukcijos dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jie supranta su tuo susijusius pavojus. Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu. Valymą ir techninę priežiūrą turi atlikti tik vyresni nei 8 metų vaikai, esantys prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą nepasiekiamoje vietoje vaikams, jaunesniems nei 8 metų.
- Prietaisai nėra skirti valdyti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Prietaisui veikiant, durelės ar išorinis paviršius gali įkaisti.

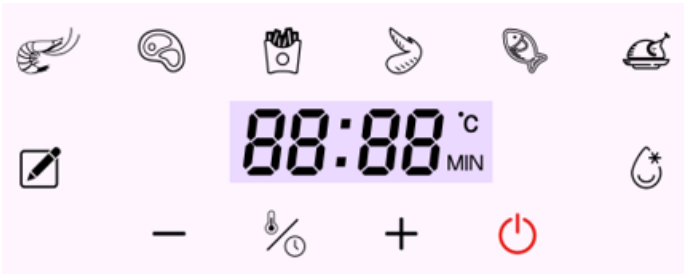
## PRODUKTO KONSTRUKCIJOS SCHEMA




**Produkto sudedamosios dalys**

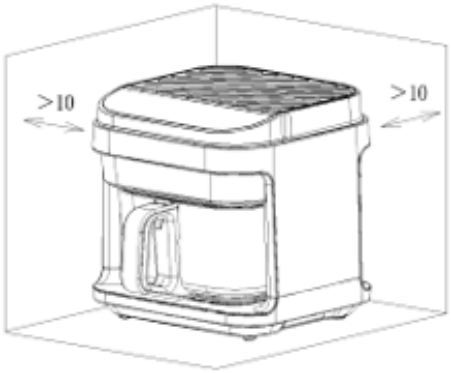
1 Valdymo skydelis
2 Korpusas
3 Maitinimo laidas
4 Puodelių laikiklis
5 Nerūdijančio plieno grotelės
6 Pagalbinė rankena
7 Stiklinis indas
8 Rankena
9 Padėklas

**Valdymo skydelis**



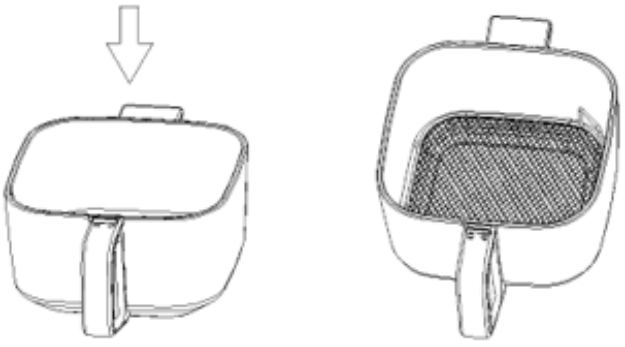

**Produkto naudojimo instrukcijos**

1. Pastatykite prietaisą ant horizontalaus paviršiaus. Palikite ne mažiau kaip 10 cm laisvos erdvės iš nugaros ir šonų bei atkreipkite dėmesį, kad prietaisas būtų atokiau nuo užuolaidų, sienų apdailos ir kitų degių medžiagų.




2. Ištraukę puodo korpusą, kepimo krepšelio groteles turėtumėte įdėti į puodą horizontaliai.





3. Sudėkite maistą ant kepimo krepšelio grotelių, tada įstumkite puodą į korpusą

**Pastaba:**

- Skirtingiems gaminimo režimams reikalingi skirtingi priedai.
- Baigus gaminti, išimkite krepšelio groteles iš puodo naudodami pirštines ar kitus apsauginius įrankius, kad nesusidegintumėte.
- Nepildykite puodo maistu iki kraštų, palikite ne mažiau kaip 30 mm atstumą nuo puodo viršutinio krašto. Būtina užtikrinti sklandžią vidaus oro cirkuliaciją, be to, priklausomai nuo konkrečios situacijos, maistas po kaitinimo gali išsipūsti.
- Prietaisas gali tinkamai veikti tik tada, kai puodo durelės uždarytos, priešingu atveju ekrane bus rodomas užrašas „OPEN“.

- Prietaisas turi saugos jungiklį. Kaip parodyta paveikslėlyje.



- Darbas gali būti pradėtas tik tada, kai puodas įdėtas į prietaisą. Jei puodas neįdėtas į prietaisą, skaitmeniniame ekrane bus rodomas užrašas „---“

**PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ**

1. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas, lipdukus ir etiketes.
2. Išvalykite krepšelį ir visus kitus priedus karštu vandeniu, indų plovikliu, ir neabrazyvine kempine.
3. Nuvalykite prietaiso vidų ir išorę skudurėliu.
4. Pirmą kartą naudojant prietaisą, galite pajusti silpną kvapą ir suodžių kvapą. Nesijaudinkite, nes tai susiję su degimo metu susidarančiais gamybos likučiais – tai visiškai normalu ir po naudojimo šis kvapas palaipsniui išnyks.

**Produkto naudojimo instrukcija**

1. Įjungus maitinimą, suskamba signalas, o skaitmeninis ekranas ir visos indikatorinės lemputės mirksi, kol galiausiai užsidega tik “⏻”mygtuko indikatorinė lemputė.
2. Paspauskite mygtuką“⏻”, tada užsidega visi indikatoriai ir skaitmeninis ekranas – prietaisas pereina į budėjimo režimą.
3. Budėjimo režime mygtukai ”☃”, ”-” ir ”+” yra užrakinti. Kiti mygtukai veikia.
4. Jei budėjimo režime 60 sekundžių nevykdomos jokios operacijos, prietaisas automatiškai išsijungia.
5. Budėjimo režime palieskite funkcijos mygtuką, kad patektumėte į funkcijų pasirinkimo meniu, tada paspauskite ”⏻” mygtuką, kad pereitumėte į darbo režimą.
6. Darbo arba funkcijų pasirinkimo metu, jei norite reguliuoti funkcijos laiką ir temperatūrą, paspauskite ”☃” mygtuką – skaitmeniniame ekrane atitinkama piktograma pradės mirgėti; kol ji mirga, palieskite mygtukus „-“,„+“, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką.
7. Veikimo metu paspauskite mygtuką ”⏻”“, kuris perjungia į budėjimo režimą; kiti procesai sustos, o ventiliatorius dar minutę veiks, kad išsklaidytų šilumą.

**Meniu funkcijų pasirinkimas**

1. Siūlome įvairius gaminimo laiko ir temperatūros derinius, kad patenkintume jūsų skirtingus gaminimo poreikius.
2. Čia pateikiami mūsų meniu deriniai. Taip pat galite keisti kepimo laiką ir temperatūrą pagal faktinius poreikius

| Meniu | Numatytasis temperatūra | Numatytasis laikas | Temperatūros pasirinkimas | Laiko pasirinkimas |
|---|---|---|---|---|
| RANKINIS | 120 °C | 20 min. | 40-200 °C | 1-60 min. |
| KREVETĖS | 160 °C | 10 min. | 150-170 °C | 1-60 min. |
| STEIKAS | 180 °C | 12 min. | 170-190 °C | 1-60 min. |
| BULVYTĖS | 185 °C | 25 min. | 170-200 °C | 1-60 min. |
| SPARNELIAI | 180 °C | 15 min. | 170-190 °C | 1-60 min. |
| ŽUVIES | 160 °C | 20 min. | 150-170 °C | 1-60 min. |
| VIŠTIENA | 180 °C | 35 min. | 170-190 °C | 1-60 min. |
| ATŠILDYMAS | 80 °C | 10 min. | 70-90 °C | 1-60 min. |

**Pastaba: kuo didesnė keptos vištienos ar maisto porcija, tuo daugiau laiko ir aukštesnė temperatūra reikalinga, atsižvelgiant į faktinę situaciją.**

**Virimo laiko ir temperatūros nustatymas**

1. Pasirinkę funkciją, jei reikia iš naujo nustatyti virimo temperatūrą ir laiką, paspauskite ”☃” mygtuką – galėsite keisti virimo laiką ir temperatūrą.
2. Nustatykite virimo temperatūrą ir paspauskite ”☃” mygtuką – skaitmeniniame ekrane pradės mirgėti „°C“ piktograma; palieskite mygtukus „-“ ir „+“, kad nustatytumėte virimo temperatūrą. Kiekvienas paspaudimas keičia temperatūrą 5 °C, reguliuojamas temperatūros diapazonas yra nuo 40 °C iki 200 °C.
3. Nustatykite kepimo laiką ir paspauskite ”☃” mygtuką; skaitmeniniame ekrane pradės mirgėti „MIN“ piktograma; palieskite mygtukus „-“ ir „+“, kad nustatytumėte kepimo laiką. Kiekvienas paspaudimas keičia laiką 1 min., reguliuojamas laiko diapazonas yra nuo 1 min. iki 60 min.

**Pauzės funkcija**

1. Veikimo metu ištraukus puodą, prietaisas automatiškai pereis į pauzės režimą. Šiuo atveju reaguos tik ”⏻” mygtukas, o kiti mygtukai bus užrakinti. Įdėkite puodą atgal į viryklę, ir ji tęs ankstesnį virimo procesą.

**Pastaba:**

- Jei pauzės režime prietaisas neveiks ilgiau nei 10 minučių, jis automatiškai grįš į įjungtą būseną.
- Virdymo metu arba baigus virti puodas, jo reikmenys ir maistas yra per karšti, kad juos būtų galima liesti rankomis.

**Patarimas:**

Virdymo metu reguliariai arba nereguliariai apverskite maistą, kad jis išvirtų tolygiau ir geriau.

**Virimo pabaiga**

1. Kai prietaisas baigia virti, pasigirsta „drop“ „drop“ „drop“ garsai, o kaitinimo elementas nustoja veikti, tačiau jo ventiliatorius toliau veikia 1 minutę, kol vidinė temperatūra nukrenta.
2. Išimkite puodą ir pastatykite jį ant stabilaus horizontalaus paviršiaus
3. Išpilkite paruoštą maistą į lėkštę ar indą.
4. Baigus virti, paspauskite maitinimo mygtuką, kad išjungtumėte maitinimą, ir ištraukite maitinimo laidą iš rozetės.

**Pastaba:**

- Išimant puodą ar indą, jų nelieskite, kad nesusidegintumėte.
- Puodą geriau išimkite tik visiškai atvėsinus – tai taip pat naudinga pačiam prietaisui.
- Nepaverskite puodo aukštyn kojomis, nes iš jo ištekės papildomi riebalai.
- Po virimo puodo korpusą prieš mirkymą ir valymą reikia palikti natūraliai atvėsti 20 minučių.

**Valymas ir priežiūra**

Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaisą ir priedus, palaikykite prietaisą švarų.

Pastaba:

- Prieš valydami ištraukite kištuką iš rozetės ir leiskite prietaisui atvėsti.
- Prietaiso paviršių nuvalykite minkštu drėgnu skudurėliu.

Negalima panardinti maitinimo laido, kištuko ar prietaiso korpuso į vandenį ar bet kokį kitą skystį, nes tai gali sukelti gedimą, gaisrą, elektros smūgį ar sužalojimą.

**Laikymas**

Atkreipkite dėmesį į šiuos dalykus:

- Prieš laikydami prietaisą, išjunkite jį iš elektros lizdo ir leiskite jam visiškai atvėsti.
- Įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos, surinkite visas dalis ir tada padėkite prietaisą sausoje, švarioje vietoje, kurioje nėra korozijį sukeliančių medžiagų.

**ATŠAUKIMAS**



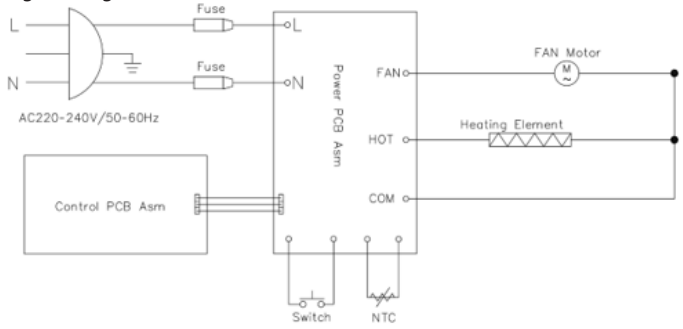
Šio produkto negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Šis produktas turi būti atiduotas į įgaliotą elektros ir elektroninių prietaisų perdirbimo vietą. Rinkdami ir perdirbdami atliekas, padedate tausoti gamtos išteklius ir užtikrinate, kad produktas būtų pašalintas aplinkai ir sveikatai nekenksmingu būdu.

## KLAIDOS IR TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|---|---|---|
| Prietaisas neveikia. | Prietaisas nėra prijungtas prie elektros tinklo. | Įsitikinkite, kad prietaisas yra prijungtas prie elektros lizdo. |
| | Puodas nėra tinkamai įstatytas į vietą. | Prašome puodą įdėti į korpusą taip, kad jis prigludėtų. |
| Maistas nėra visiškai iškeptas. | Maisto gabalai per dideli arba per stori. | Į puodą sudėkite mažesnes ir plonesnes maisto porcijas. |
| | Virimo laikas per trumpas. | Pataisykite virimo laiką. |
| | Virimo temperatūra per žema. | Pataisykite virimo temperatūrą. |
| | Puode per daug maisto. | Maistas neturi užimti daugiau nei 4/5 puodo tūrio, jo negalima per daug sukrauti – tarp ingredientų turi likti tarpas. |
| | Maistas neatšildomas iki galo. | Maistą reikia visiškai atšildyti. |
| Maistas iškeptas nevienodai. | Kai kuriuos maisto produktus virimo metu reikia nuolat apversti. | Gaminimo metu kas 5–8 minutes ištraukite puodą ir apverskite maistą. |
| Iš puodo išeina baltos dūmos. | Virimas riebaus maisto. | Gaminant riebius maisto produktus, išsiskiria daug aliejaus. Šis aliejus aukštoje temperatūroje sukuria baltus dūmus. Tai normalu. |
| | Puode liko aliejaus nuo ankstesnio naudojimo. | Prieš kiekvieną naudojimą ir po jo įsitikinkite, kad puodas yra švarus. |
| Bulvių traškučiai neiškepti traškiai. | Tai priklauso nuo ingredientų vandens ir aliejaus kiekio. | Prieš kepant bulvių traškučius įsitikinkite, kad jie yra sausi, ir nepjaustykite jų per storai. Prieš kepimą puodą galima iš anksto įkaitinti. |
| Ekrane rodomas klaidos kodas „E01“ | NTC jutiklyje yra atvira grandinė. | Gali būti prarastas arba atjungtas, kreipkitės į profesionalią garantinio aptarnavimo tarnybą. |
| Ekrane rodomas klaidos kodas „E02“ | NTC jutiklyje yra trumpojo jungimo grandinė. | Gali būti sugadintas NTC jutiklis, kreipkitės į profesionalią garantinio aptarnavimo tarnybą. |
| Ekrane rodomas klaidos kodas „E03“ | Krosnelės temperatūra per aukšta. | Atjunkite maitinimą. Ištraukite puodą, palaukite, kol jis atvės, ir vėl jį įjunkite. |

**1 priedas**

Pagrindinė grandinės schema



# DE

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Gefahr**

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gehäuse während der Reinigung nicht in Wasser oder unter fließendes Wasser, um Schäden oder Gefahren zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gerät eindringt, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
- Decken Sie die Luftein- und -auslässe während des Betriebs nicht ab.
- Einige Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß; berühren Sie diese bitte nicht direkt mit der Hand.

**Warnung**

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme das Netzkabel des Geräts und das Zubehör. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten der Arbeitsplatte hängen.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken, Vorhängen oder Tapeten, um einen Brand zu vermeiden.
- Der Anschluss eines externen Netzkabels ist nicht zulässig.
- Da im Innenraum der Fritteuse während des Betriebs hohe Temperaturen herrschen, legen Sie bitte keine Kunststoffgeschirr, Schalen oder Schutzfolien hinein.
- Das Gerät sollte während des Gebrauchs auf einer waagerechten und stabilen Oberfläche stehen. Stellen Sie es nicht auf Kunststoff, Pappe oder andere hitzeempfindliche, leicht abnutzbare Oberflächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte; rundum sind 10 cm Freiraum erforderlich.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht entgegen den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.
- Lassen Sie dieses Produkt nicht unbeaufsichtigt.
- Während des Frittiervorgangs tritt heißer Dampf durch den Luftauslass an der Rückseite aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Korb, das Tablett oder den Toastständer aus dem Gerät nehmen.
- Nach Beendigung des Garvorgangs und dem Herausnehmen der Frittierkomponente ist die Heizkomponente sehr heiß. Berühren Sie sie nicht.
- Wenn die voreingestellte Zeit zu lang ist, verbrennen die Speisen und es kann zu Rauchentwicklung kommen, der aus dem Luftauslass austritt. Ziehen Sie sofort den Netzstecker und entfernen Sie Speisereste und Öl aus dem Korb, dem Toastgitter und der Schale.
- Drücken Sie nach der Benutzung der Fritteuse bitte den Einschaltknopf und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose; vermeiden Sie es, direkt am Netzkabel zu ziehen.
- Bewahren Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

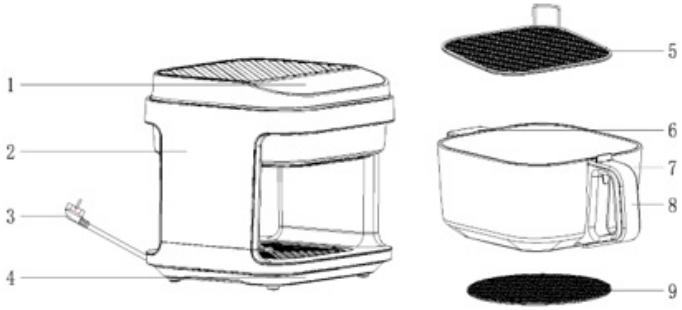
**Achtung**

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung. Lassen Sie es zunächst abkühlen. Reinigen Sie es erst danach.
- Verwenden Sie kein Zubehör von Drittanbietern.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht im Freien.
- Reinigen und trocknen Sie den Frittierkorb und den Glasbehälter, bevor Sie die Speisen hineingeben.

Das Gerät verfügt über einen integrierten Sicherheitsschalter. Es kann nur dann in den Standby-Modus versetzt werden, wenn die Kochkammer-Komponente korrekt eingesetzt ist.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Die Tür oder die Außenfläche kann während des Betriebs heiß werden.

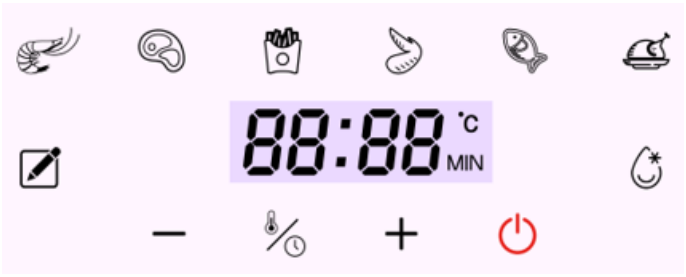
## PRODUKTAUFBAU-DIAGRAMM




**Product Components**

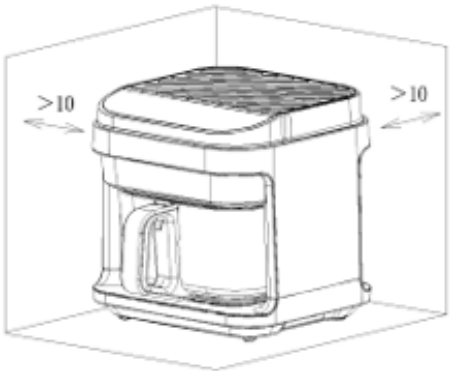
1 Bedienfeld
2 Gehäuse
3 Netzkabel
4 Becherhalter
5 Edelstahlrost
6 Zusatzgriff
7 Glasbehälter
8 Griff
9 Untersetzer

**Bedienfeld**

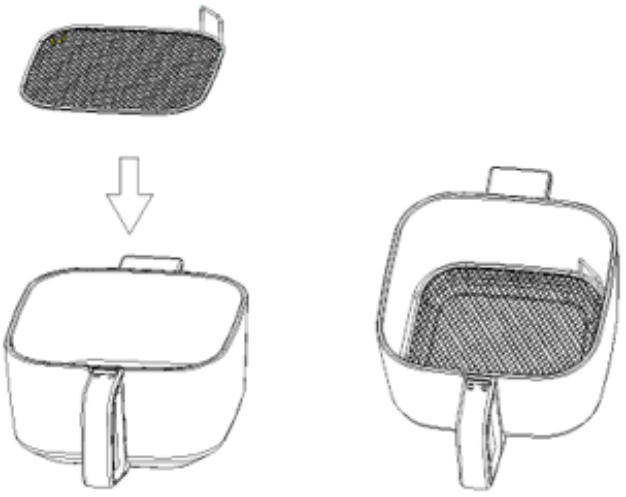



**Produktanleitung**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte Fläche. Halten Sie an der Rückseite und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm frei und achten Sie darauf, das Gerät von Vorhängen, Wandverkleidungen und anderen brennbaren Materialien fernzuhalten.




2. Nachdem Sie den Topfkörper herausgezogen haben, sollten die Frittierkorb-Einsätze flach in den Topf gelegt werden.



3. Legen Sie die Speisen auf die Frittierkorb-Einsätze und schieben Sie den Topf anschließend in das Gehäuse.

**Hinweis:**
- Unterschiedliche Garoptionen erfordern unterschiedliches Zubehör.
- Entnehmen Sie die Frittierkorb-Einsätze nach dem Garen mit Handschuhen oder anderen Hitzeschutzhilfen aus dem Topf.
- Füllen Sie den Topf nicht vollständig mit Speisen, sondern halten Sie einen Abstand von mindestens 30 mm zum oberen Rand des Topfes ein. Dies ist notwendig, um eine ungehinderte Luftzirkulation im Inneren zu gewährleisten; außerdem können die Lebensmittel je nach Situation beim Erhitzen an Volumen zunehmen.
- Das Gerät funktioniert nur bei geschlossener Topftür ordnungsgemäß; andernfalls zeigt das Display „OPEN“ an.
- Das Gerät verfügt über einen Sicherheitsschalter, wie in der Abbildung dargestellt.



- Der Garvorgang kann erst gestartet werden, wenn der Topf in das Gerät eingesetzt wurde. Wenn der Topf nicht in das Gerät eingesetzt ist, zeigt die Digitalanzeige „---“ an

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und sämtliches weiteres Zubehör mit heißem Wasser, Spülmittel
und einem nicht scheuernden Schwamm.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem Tuch ab.
4. Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einem leichten Geruch und Rußbildung kommen. Machen Sie sich keine Sorgen, denn dies ist auf Produktionsrückstände zurückzuführen, die bei der Verbrennung freigesetzt werden. Dies ist völlig normal und verschwindet nach dem Gebrauch allmählich.

**Bedienungsanleitung**
1. Beim Einschalten ertönt ein Signalton, und das Digitaldisplay sowie alle Kontrollleuchten blinken kurz auf; anschließend erlöschen alle, bis auf die Kontrollleuchte der Taste“⏻”.
2. Drücken Sie die Taste“⏻”, woraufhin alle Kontrollleuchten und das Digitaldisplay aufleuchten und das Gerät in den Standby-Modus wechselt.
3. Im Standby-Modus sind die Tasten, ”🌡”, ”-” und ”+”gesperrt. Alle anderen Tasten können bedient werden.
4. Das Gerät schaltet sich automatisch 60 Sekunden nach Inaktivität im Standby-Modus aus.
5. Im Standby-Modus tippen Sie auf die Funktionstaste „Touch“, um die Funktionsauswahl aufzurufen; drücken Sie die Taste ”⏻”, um in den Betriebsmodus zu wechseln.
6. Wenn Sie während des Betriebs oder der Funktionsauswahl die Zeit und Temperatur der Funktion anpassen möchten, drücken Sie die Taste ”🌡”; das entsprechende Symbol auf dem Digitaldisplay blinkt. Berühren Sie während des Blinkens die Tasten „-“ und „+“, um Temperatur und Zeit einzustellen.
7. Drücken Sie während des Betriebs die Taste ”⏻”, um in den Standby-Modus zu wechseln. Alle anderen Funktionen werden angehalten; der Lüfter läuft noch eine Minute lang weiter, um die Wärme abzuleiten.

**Menü-Funktionsauswahl**
1. Wir bieten Kombinationen aus Garzeit und Gartemperatur an, um Ihren unterschiedlichen Kochbedürfnissen gerecht zu werden.

2. Hier finden Sie unsere Menükombinationen. Sie können die Garzeit und die Temperatur auch je nach Bedarf anpassen

| Menü | Standard-Temperatur | Standard-Zeit | Temperaturauswahl | Zeitauswahl |
|---|---|---|---|---|
| MANUELL | 120 °C | 20 Min. | 40-200 °C | 1-60 Min. |
| GARNELEN | 160 °C | 10 Min. | 150-170 °C | 1-60 Min. |
| STEAK | 180 °C | 12 Min. | 170-190 °C | 1-60 Min. |
| POMMES | 185 °C | 25 Min. | 170-200 °C | 1-60 Min. |
| FLÜGEL | 180 °C | 15 Min. | 170-190 °C | 1-60 Min. |
| FISCH | 160 °C | 20 Min. | 150-170 °C | 1-60 Min. |
| HÜHNCHEN | 180 °C | 35 Min. | 170-190 °C | 1-60 Min. |
| AUFTÄUEN | 80 °C | 10 Min. | 70-90 °C | 1-60 Min. |

**Hinweis: Je größer die Portion des Brathähnchens oder der Speisen ist, desto mehr Zeit und Temperatur sind je nach tatsächlicher Situation erforderlich.**

**Einstellung von Garzeit und Temperatur**
1. Wenn Sie nach Auswahl der Funktion die Gartemperatur und -zeit neu einstellen möchten, drücken Sie die Taste ”🌡”, um die Garzeit und die Gartemperatur zu ändern.
2. Stellen Sie die Gartemperatur ein und drücken Sie die Taste“🌡”; das Symbol „°C“ auf dem Digitaldisplay beginnt zu blinken. Berühren Sie die Tasten ”🌡”, um die Gartemperatur einzustellen. Mit jedem Tastendruck ändert sich der Wert um 5 °C; der einstellbare Temperaturbereich liegt zwischen 40 °C und 200 °C.
3. Stellen Sie die Garzeit ein und drücken Sie die Taste ”🌡” das Symbol „MIN“ auf dem Digitaldisplay beginnt zu blinken. Drücken Sie die Tasten „-“ und „+“, um die Garzeit einzustellen. Mit jedem Tastendruck ändert sich der Wert um 1 Minute; der einstellbare Zeitbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten.

**Pausenfunktion**
1. Wenn Sie den Topf während des Betriebs herausziehen, wechselt das Gerät in den Pausenmodus. In diesem Fall reagiert nur die Taste „, alle anderen Tasten sind gesperrt. Setzen Sie den Topf wieder in das Kochgerät ein, um den vorherigen Garvorgang fortzusetzen.

**Hinweis:**
- Wenn im Pausenmodus länger als 10 Minuten keine Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät automatisch in den Betriebszustand zurück.
- Während des Garvorgangs oder nach Beendigung des Garvorgangs sind der Topf sowie das Zubehör und die Speisen zu heiß, um sie mit der Hand anzufassen.

**Tipp:**
Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs regelmäßig oder in unregelmäßigen Abständen, um ein gleichmäßigeres und besseres Garergebnis zu erzielen.

**Ende des Garvorgangs**
1. Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönt ein „Tick“-„Tick“-„Tick“-Geräusch und das Heizelement schaltet sich aus; der Lüfter läuft jedoch noch 1 Minute lang weiter, bis die Kerntemperatur im Inneren gesunken ist.
2. Ziehen Sie den Topf heraus und stellen Sie ihn auf eine stabile, waagerechte Fläche.
3. Gießen Sie die gegarten Speisen auf einen Teller oder in Geschirr.
4. Drücken Sie nach dem Garen den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.

**Hinweis:**
- Berühren Sie den Topf oder das Kochgeschirr beim Herausnehmen nicht, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Topf am besten erst nach vollständiger Abkühlung heraus; dies schont auch das Gerät.
- Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da sonst überschüssiges Fett heraustropft.
- Nach dem Garen muss der Topfkörper 20 Minuten lang an der Luft abkühlen, bevor er eingeweicht und gereinigt wird.

**Reinigung und Pflege**
Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nach jedem Gebrauch und halten Sie das Gerät sauber.
Hinweis:
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Wischen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da dies zu Schäden, Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen kann.

**Lagerung**

Bitte beachten Sie Folgendes:

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, setzen Sie alle Teile zusammen und lagern Sie das Gerät anschließend in einer trockenen, sauberen und korrosionsfreien Umgebung.

**ENTSORGUNG**



Dieses Produkt darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss an einer zugelassenen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden. Durch die Sammlung und das Recycling von Altgeräten tragen Sie zur Schonung natürlicher Ressourcen bei und stellen sicher, dass das Produkt auf umweltfreundliche und gesundheitsverträgliche Weise entsorgt wird.

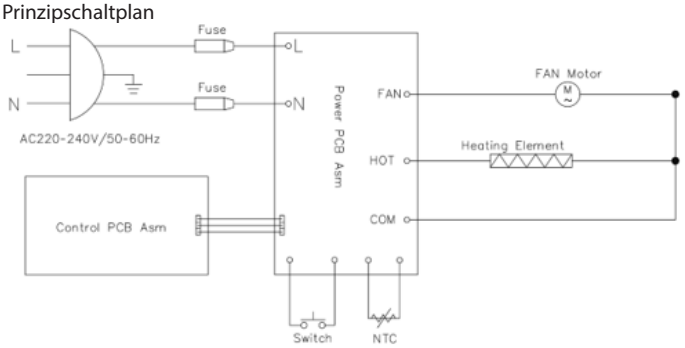
This product must not be disposed of together with the domestic waste. This product must be disposed of at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed of in an environmentally friendly and health way.

**FEHLER & FEHLERSUCHE**

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen. | Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist. |
| | Der Topf sitzt nicht richtig in der Halterung. | Bitte setzen Sie den Topf fest in das Gehäuse ein. |
| Das Essen ist nicht vollständig gar. | Die Lebensmittel sind zu groß/zu dick. | Geben Sie kleinere und dünnere Portionen in den Topf. |
| | Die Garzeit ist zu kurz. | Passen Sie die Garzeit an. |
| | Die Gartemperatur ist zu niedrig. | Passen Sie die Gartemperatur an. |
| | Zu viele Lebensmittel im Topf. | Die Zutaten dürfen den Topf nicht mehr als zu 4/5 füllen; überfüllen Sie den Topf nicht, sondern lassen Sie zwischen den Zutaten etwas Platz. |
| | Die Lebensmittel tauen nicht vollständig auf. | Tauen Sie die Lebensmittel vollständig auf. |
| Das Essen ist ungleichmäßig gegart. | Manche Lebensmittel müssen während des Garvorgangs ständig gewendet werden. | Ziehen Sie den Topf während des Garvorgangs alle 5–8 Minuten heraus und wenden Sie die Zutaten. |
| Aus dem Topf tritt weißer Rauch aus. | Zubereitung von fettigen Speisen. | Beim Garen von fettigen Speisen tritt viel Öl aus. Dieses Öl erzeugt bei hohen Temperaturen weißen Rauch. Das ist normal. |
| | Ölrückstände aus dem letzten Garvorgang im Topf. | Stellen Sie sicher, dass der Topf vor und nach jedem Gebrauch sauber ist. |
| Die Pommes frites sind nicht knusprig. | Dies hängt vom Wasser- und Ölgehalt der Zutaten ab. | Stellen Sie sicher, dass die Pommes frites vor dem Frittieren trocken sind, und schneiden Sie sie nicht zu dick. Sie können den Topf vor dem Frittieren vorheizen. |
| Auf dem Display wird der Fehlercode „E01“ angezeigt. | Es liegt ein Unterbruch im NTC-Sensor vor. | Möglicherweise ist das Gerät verloren gegangen oder nicht mehr angeschlossen; wenden Sie sich bitte an den professionellen Kundendienst. |
| Auf dem Display wird der Fehlercode „E02“ angezeigt. | Es liegt ein Kurzschluss im NTC-Sensor vor. | Möglicherweise ist der NTC-Sensor beschädigt; wenden Sie sich bitte an den professionellen Kundendienst. |
| Auf dem Display wird der Fehlercode „E03“ angezeigt. | Die Ofentemperatur ist zu hoch. | Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Nehmen Sie den Topf heraus, warten Sie, bis er abgekühlt ist, und schalten Sie ihn dann wieder ein. |

**Anhang 1**

Prinzipschaltplan



# PL

## WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**Niebezpieczeństwo**

- Podczas czyszczenia nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani obudowy w wodzie ani nie trzymaj ich pod strumieniem wody z kranu, aby uniknąć uszkodzeń lub zagrożenia.
- Unikaj przedostawania się jakichkolwiek płynów do urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem lub zwarciu.
- Nie zakrywaj wlotów i wylotów powietrza podczas pracy urządzenia.
- Niektóre części urządzenia osiągają wysoką temperaturę podczas pracy; nie należy ich dotykać bezpośrednio ręką.

**Ostrzeżenie**

- Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed użyciem sprawdź przewód zasilający urządzenia oraz akcesoria. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub akcesoria są uszkodzone.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z ostrej krawędzi blatu.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie umieszczaj ani nie używaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy, zasłony czy tapety, aby uniknąć pożaru.
- Nie wolno podłączać zewnętrznego przewodu zasilającego.
- Wewnątrz komory frytkownicy podczas pracy panuje wysoka temperatura; nie wkładaj do niej plastikowych naczyń, misek ani folii ochronnej.
- Podczas użytkowania urządzenie należy ustawić na poziomej i stabilnej powierzchni. Nie należy stawiać go na tworzywach sztucznych, płycie ani żadnej innej powierzchni, która łatwo ulega zniszczeniu pod wpływem wysokiej temperatury.
- Nie należy ustawiać urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach; wokół niego należy zachować około 10 cm wolnej przestrzeni.
- Nie należy kłaść niczego na górnej części urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia w sposób wykraczający poza specyfikację zawartą w niniejszej instrukcji.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia z tylnego wylotu powietrza wydobywa się gorąca para. Należy trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary oraz otworów wylotowych. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania koszyka, tacy lub rusztu do tostów z urządzenia.
- Po zakończeniu gotowania i wyjęciu elementów naczynia element grzejny osiąga bardzo wysoką temperaturę. Nie wolno go dotykać.
- Jeśli ustawiony czas jest zbyt długi, potrawa przypali się, a z otworu wylotowego powietrza zacznie wydobywać się dym. Należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i usunąć resztki potrawy oraz olej z koszyka, rusztu do tostów i tacy.
- Po zakończeniu korzystania z frytkownicy należy nacisnąć przycisk zasilania, a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, unikając bezpośredniego, gwałtownego szarpania przewodem zasilającym.
- Urządzenie i jego przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

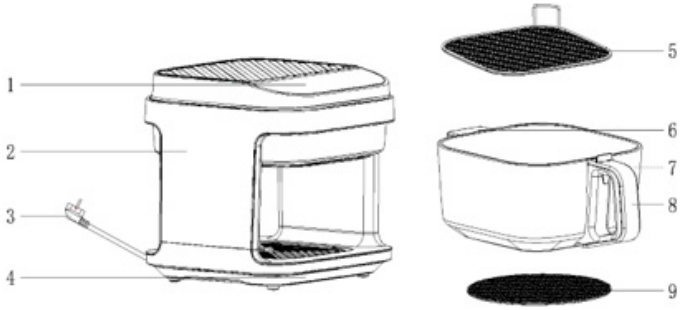
**Ostrzeżenie**

- Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane lub przed czyszczeniem. Najpierw poczekaj, aż ostygnie. Dopiero potem przystąp do czyszczenia.
- Nie używaj żadnych akcesoriów dostarczonych przez producentów innych niż oryginalny.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie używaj go na zewnątrz.
- Przed włożeniem potraw do frytkownicy wyczyść i wytrzyj do sucha kosz na frytki oraz szklany słoik.

Urządzenie posiada wbudowany wyłącznik bezpieczeństwa. Przełączenie do trybu czuwania jest możliwe wyłącznie wtedy, gdy element komory gotowania jest prawidłowo zamontowany.

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w serwisie lub przez osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby o braku doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że zostały one poddane nadzorowi lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenia drzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna mogą się nagrzewać.

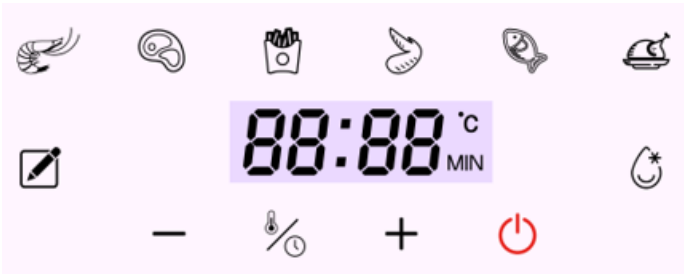
## SCHEMAT BUDOWY PRODUKTU




**Elementy produktu**

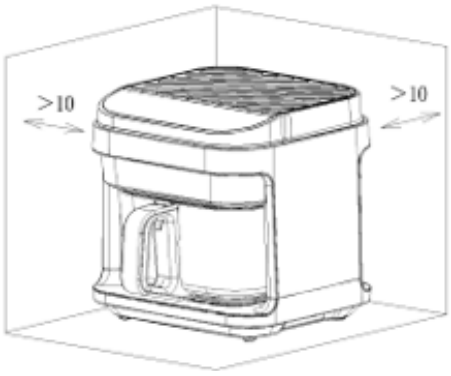
1 Panel sterowania
2 Obudowa
3 Przewód zasilający
4 Uchwyt na kubek
5 Ruszt ze stali nierdzewnej
6 Dodatkowy uchwyt
7 Szklany dzbanek
8 Uchwyt
9 Podstawka

**Panel sterowania**

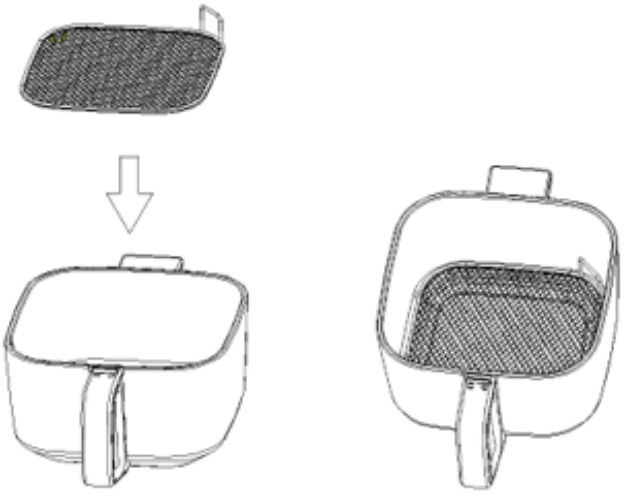



**Instrukcja obsługi**

1. Urządzenie należy ustawić na poziomej powierzchni. Z tyłu i po bokach należy zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni oraz upewnić się, że urządzenie znajduje się z dala od zasłon, tapet i innych materiałów łatwopalnych.




2. Po wysunięciu korpusu garnka należy umieścić koszyczki do smażenia płasko w garnku.



3. Umieść potrawę na wkładkach do smażenia, a następnie wsuń garnek do obudowy

**Uwaga:**
- Różne opcje gotowania wymagają różnych akcesoriów.
- Po zakończeniu gotowania wyjmij wkładki do smażenia z garnka, używając rękawic lub innych narzędzi chroniących przed poparzeniem.
- Nie napełniaj garnka potrawą do samej góry; zachowaj co najmniej 30 mm odstępu od górnej krawędzi garnka. Konieczne jest zapewnienie swobodnego przepływu powietrza wewnątrz, a potrawa może się rozszerzyć po podgrzaniu, w zależności od konkretnej sytuacji.
- Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy drzwiczki garnka są zamknięte; w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN".
- Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Jak pokazano na zdjęciu.



- Pracę można rozpocząć dopiero po włożeniu garnka do urządzenia. Jeśli garnek nie zostanie włożony do urządzenia, wyświetlacz cyfrowy pokaże „---"

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**
1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
2. Wyczyść kosz i wszystkie pozostałe akcesoria gorącą wodą, płynem do mycia naczyń oraz
gąbką nieścierną.
3. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną powierzchnię urządzenia szmatką.
4. Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny delikatny zapach i sadza. Nie należy się tym przejmować, ponieważ wynika to z pozostałości produkcyjnych uwalnianych podczas spalania; jest to całkowicie normalne i powoli zanika po rozpoczęciu użytkowania.

Instrukcja obsługi produktu
1. Po włączeniu zasilania rozlega się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz cyfrowy i wszystkie diody kontrolne migają, po czym gasną – pozostaje zapalona jedynie dioda przycisku"⏻".
2. Naciśnij przycisk ⏻", a wszystkie diody kontrolne i wyświetlacz cyfrowy zapalą się, przechodząc do trybu czuwania.
3. W trybie czuwania przyciski "☃", "-", "+" są zablokowane. Pozostałe przyciski działają normalnie.
4. Urządzenie wyłącza się automatycznie po 60 sekundach bezczynności w trybie czuwania.
5. W trybie czuwania dotknij przycisku trybu funkcyjnego, aby przejść do wyboru funkcji, a następnie naciśnij przycisk "⏻" w celu przejścia do trybu pracy.
6. Podczas pracy lub wyboru funkcji, jeśli chcesz dostosować czas i temperaturę danej funkcji, naciśnij przycisk "☃"– ikona odpowiadająca tej funkcji na wyświetlaczu cyfrowym zacznie migać; w tym momencie dotknij przycisków „-" lub „+", aby dostosować temperaturę i czas.
7. Podczas pracy naciśnij przycisk "⏻" , co spowoduje przejście do trybu czuwania; pozostałe elementy przestaną działać, a wentylator będzie jeszcze pracował przez minutę, po czym się wyłączy, pełniąc rolę odprowadzania ciepła.

**Wybór funkcji z menu**
1. Oferujemy kombinacje czasu i temperatury gotowania, aby zaspokoić różne potrzeby kulinarne.

2. Oto nasze kombinacje menu. Można również zmienić czas gotowania i temperaturę zgodnie z rzeczywistymi potrzebami

| Menu | Domyślna temperatura | Domyślny czas | Wybór temperatury | Wybór czasu |
|---|---|---|---|---|
| RĘCZNY | 120 °C | 20 minut | 40-200 °C | 1-60 minut |
| KREWETKI | 160 °C | 10 minut | 150-170 °C | 1-60 minut |
| STEK | 180 °C | 12 minut | 170-190 °C | 1-60 minut |
| FRIES | 185 °C | 25 minut | 170-200 °C | 1-60 minut |
| SKRZYDEŁKA | 180 °C | 15 minut | 170-190 °C | 1-60 minut |
| RYBA | 160 °C | 20 minut | 150-170 °C | 1-60 minut |
| KURCZAK | 180 °C | 35 minut | 170-190 °C | 1-60 minut |
| ROZMRAŻANIE | 80 °C | 10 minut | 70-90 °C | 1-60 minut |

**Uwaga: im większa porcja pieczonego kurczaka lub potrawy, tym więcej czasu i wyższa temperatura są potrzebne, w zależności od rzeczywistej sytuacji.**

**Ustawianie czasu i temperatury gotowania**
1. Po wybraniu funkcji, jeśli chcesz zmienić temperaturę i czas gotowania, naciśnij przycisk "☃" , co pozwoli na zmianę tych parametrów.
2. Dostosuj temperaturę gotowania i naciśnij przycisk "☃" a na ekranie cyfrowym zacznie migać ikona „°C". Naciśnij przyciski „-" lub „+", aby ustawić temperaturę gotowania. Każde naciśnięcie zmienia wartość o 5°C; zakres regulacji temperatury wynosi od 40°C do 200°C.
3. Dostosuj czas gotowania i naciśnij przycisk "☃" , na wyświetlaczu cyfrowym zacznie migać ikona „MIN"; naciśnij przyciski „-" lub „+", aby dostosować czas gotowania. Każde naciśnięcie zmienia wartość o 1 minutę; zakres regulacji czasu wynosi od 1 minuty do 60 minut.

**Funkcja pauzy**
1. Podczas pracy wyjęcie garnka spowoduje przejście do trybu pauzy. W tym trybie reaguje tylko przycisk "⏻" pozostałe przyciski są zablokowane. Po włożeniu garnka do urządzenia urządzenie wznowi poprzedni proces gotowania.

**Uwaga:**
- Jeśli urządzenie pozostanie w trybie pauzy przez ponad 10 minut bez obsługi, automatycznie powróci do stanu włączenia.
- Podczas gotowania lub po jego zakończeniu garnek wraz z akcesoriami i potrawą są zbyt gorące, by dotykać ich ręką.

**Wskazówka:**
Podczas gotowania należy regularnie lub nieregularnie obracać potrawę, aby zapewnić bardziej równomierne i lepsze ugotowanie.

**Zakończenie gotowania**
1. Po zakończeniu gotowania rozlegną się sygnały dźwiękowe „drop", „drop", „drop", a element grzejny przestanie działać, jednak wentylator będzie nadal pracował przez 1 minutę, aż temperatura w środku garnka spadnie.
2. Wyciągnij garnek i umieść go na stabilnej, poziomej powierzchni
3. Przełóż ugotowaną potrawę na talerz lub naczynie.
4. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć zasilanie, a następnie odłącz przewód zasilający z gniazdka.

**Uwaga:**
- Podczas wyjmowania garnka lub przyborów kuchennych nie dotykaj ich, aby uniknąć poparzenia.
- Najlepiej wyjąć garnek dopiero po całkowitym ostygnięciu, co jest również korzystne dla urządzenia.
- Nie odwracaj garnka do góry dnem, ponieważ spowoduje to wyciekanie nadmiaru tłuszczu.
- Po zakończeniu gotowania korpus garnka należy pozostawić do naturalnego ostygnięcia na 20 minut przed namoczeniem i czyszczeniem.

**Czyszczenie i konserwacja**
Urządzenie i akcesoria należy czyścić po każdym użyciu, dbając o czystość urządzenia.
Uwaga:
- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od gniazdka i poczekać, aż ostygnie.
- Powierzchnię urządzenia należy przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani korpusu urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie, pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

**Przechowywanie**

Zwróć uwagę na następujące kwestie:

- Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche, złóż je, a następnie umieść urządzenie w suchym, czystym miejscu, wolnym od substancji korozyjnych.

**UTYLIZACJA**



Produktu nie wolno wyrzucać wraz z odpadami komunalnymi. Produkt należy oddać do autoryzowanego punktu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zbierając i poddając recyklingowi odpady, pomagasz oszczędzać zasoby naturalne oraz zapewniasz, że produkt zostanie zutylizowany w sposób przyjazny dla środowiska i zdrowia.

**BŁĘDY I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Urządzenie nie działa. | Urządzenie nie jest podłączone do zasilania. | Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazdka. |
| | Garnek nie znajduje się na swoim miejscu. | Umieść garnek w obudowie, dopasowując go ściśle. |
| Potrawa nie jest całkowicie ugotowana. | Potrawa jest zbyt duża/gruba. | Umieszczaj w garnku mniejsze i cieńsze porcje potraw. |
| | Czas gotowania jest zbyt krótki. | Dostosuj czas gotowania. |
| | Temperatura gotowania jest zbyt niska. | Dostosuj temperaturę gotowania. |
| | W garnku jest zbyt dużo potrawy. | Potrawa nie może zajmować więcej niż 4/5 pojemności garnka; nie należy go przepełniać, należy pozostawić odstęp między składnikami. |
| | Potrawa nie rozmraża się całkowicie. | Potrawę należy całkowicie rozmrozić. |
| Potrawa jest ugotowana nierównomiernie. | Niektóre potrawy wymagają ciągłego obracania podczas gotowania. | Podczas gotowania należy co 5–8 minut wyciągać garnek i obracać potrawę. |
| Z garnka wydobywa się biały dym. | Gotowanie tłustych potraw. | Gotowanie tłustych potraw powoduje wydzielanie się dużej ilości oleju. Olej ten wytwarza biały dym w wysokiej temperaturze. Jest to normalne zjawisko. |
| | W garnku pozostał olej z poprzedniego użycia. | Przed i po każdym użyciu upewnij się, że garnek jest czysty. |
| Frytki nie są chrupiące. | Zależy to od zawartości wody i oleju w składnikach. | Przed smażeniem upewnij się, że frytki są suche i nie kroić ich na zbyt grube kawałki. Przed smażeniem można podgrzać garnek. |
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E01" | W czujniku NTC występuje przerwa w obwodzie. | Może dojść do utraty lub odłączenia elementu; w takim przypadku należy skontaktować się z profesjonalnym serwisem posprzedażowym. |
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E02" | W czujniku NTC występuje zwarcie. | Być może czujnik NTC jest uszkodzony; w takim przypadku należy skontaktować się z profesjonalnym serwisem posprzedażowym. |
| Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E03" | Temperatura pieca jest zbyt wysoka. | Odłącz zasilanie. Wyjmij garnek, poczekaj, aż ostygnie, a następnie włącz go ponownie. |

**Załącznik 1**

Schemat zasadniczy obwodu

