

PIEKARNIK FRYTKOWNICA POWIETRZNA INSTRUKCJA OBSŁUGI



TT-AFO24

www.zline-world.com



Dziękujemy za wybór:
AIR FRYER OVEN firmy **TurboTronic®**.

Ciesz się łatwym gotowaniem w domu, produkując pożywne i zdrowe jedzenie w wygodny i spójny sposób. Ta frytownica pozwala przyrządzać ulubione potrawy z niewielką ilością oleju lub bez niego, zachowując przy tym doskonały smak. Dzięki technologii Rapid air nie ma potrzeby dodawania oleju do przygotowywania smażonych potraw. Dzięki zakresowi temperatur od 25°C do 230°C frytownica umożliwia przygotowywanie różnych potraw, od chrupiących frytek po soczyste skrzydełka, z niewielką ilością oleju lub bez niego, z użyciem do 80% mniejszej ilości tłuszczu.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

PODCZAS KORZYSTANIA Z URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ PODSTAWOWYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA, W TYM NASTĘPUJĄCYCH ZASAD:


1. PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

2. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Należy używać uchwytów lub pokręteł.
3. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
5. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
6. Odłączaj wtyczkę od gniazdka, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części tosterka należy odczekać, aż ostygnie.
7. Nie używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub gdy urządzenie działa nieprawidłowo, lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Skontaktować się z działem obsługi klienta.

UWAGA: NIE NALEŻY PODEJMOWAĆ PRÓB SAMODZIELNEJ NAPRAWY URZĄDZENIA. SPOWODUJE TO UTRATĘ GWARANCJI.

8. Używanie akcesoriów niezalecanych przez

9. Nie używać na zewnątrz.

10. Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu, ani dotykał gorących powierzchni.
11. Nie umieszczać na lub w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych ani w rozgrzanym piekarniku.
12. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne ciecze należy zachować szczególną ostrożność.
13. Aby odłączyć urządzenie, naciśnij przycisk  lub dowolny podświetlony przycisk FUNCTION, aby wyłączyć toster.
14. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
15. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
16. Nie wolno wkładać do tosterka zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one spowodować pożar lub ryzyko porażenia prądem.

17. Jeśli podczas pracy toster jest przykryty lub dotyka materiałów łatwopalnych, w tym zasłon, firan, ścian i tym podobnych, może dojść do pożaru. Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na górze urządzenia, gdy jest ono włączone.

18. Nie należy czyścić za pomocą metalowych zmywaków. Kawałki mogą oderwać się od padu i dotknąć części elektrycznych, co grozi porażeniem prądem.

19. Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.

20. W nieużywanym tosterze nie należy przechowywać żadnych materiałów poza akcesoriami zalecanymi przez producenta.

21. W tosterze nie należy umieszczać następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku itp.

22. Nie przykrywaj tacy na okruchy ani żadnej części tostera metalową folią. Spowoduje to przegrzanie się tostera.

23. Podczas wyjmowania tacki na okruchy lub usuwania gorącego tłuszczu należy zachować szczególną ostrożność.

24. Nie należy przykrywać tostera czymkolwiek, co mogłoby uniemożliwić wydostawanie się pary. Może to spowodować wypaczenie, odbarwienie, nieprawidłowe działanie lub nawet pożar.

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

DODATKOWE WAŻNE ZABEZPIECZENIA


UWAGA NA GORĄCE POWIERZCHNIE: Podczas użytkowania urządzenia wydziela się ciepło i ulatniająca się para. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku poparzeń, pożarów lub innych obrażeń osób lub szkód materialnych.

1. Osoba, która nie przeczytała i nie zrozumiała wszystkich instrukcji obsługi i bezpieczeństwa, nie ma kwalifikacji do obsługi tego urządzenia. Wszyscy użytkownicy tego urządzenia muszą przeczytać i zrozumieć niniejszą instrukcję przed przystąpieniem do obsługi lub czyszczenia urządzenia.

2. Jeśli urządzenie spadnie lub przypadkowo zanurzy się w wodzie, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nie wolno sięgać do wody!

3. Podczas korzystania z urządzenia należy zapewnić odpowiednią przestrzeń dla cyrkulacji powietrza nad urządzeniem i ze wszystkich stron. Nie należy używać urządzenia w pobliżu zasłon, okładzin ściennych, ubrań, ścierek do naczyń lub innych materiałów łatwopalnych.

4. Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

5. Jeśli urządzenie zacznie działać nieprawidłowo podczas użytkowania, należy nacisnąć przycisk  lub dowolny podświetlony przycisk **FUNCTION**. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego. Nie należy używać ani próbować naprawiać wadliwie działającego urządzenia!

Kontakt z działem obsługi klienta

6. Przewód tego urządzenia powinien być podłączony wyłącznie do ściennego gniazdka elektrycznego 120V AC.

7. Nie używaj urządzenia w niestabilnej pozycji.

8. Aby zmniejszyć ryzyko poparzeń lub innych obrażeń, nie należy dotykać gorących powierzchni. Zaleca się używanie ochronnych rękawic kuchennych oraz przyborów kuchennych o długich rączkach.

9. Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń osób lub mienia, przed włożeniem jedzenia należy odłączyć urządzenie od zasilania. Jeśli urządzenie nie jest używane, należy zawsze odłączać je od gniazdka elektrycznego.

UWAGA: Nigdy nie pozostawiaj tostera bez nadzoru, gdy jest używany.

UWAGI DOTYCZĄCE WTYCZKI

To urządzenie jest wyposażone w spolaryzowaną wtyczkę (jedno ostrze jest szersze niż drugie). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, ta wtyczka pasuje do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, odwróć ją. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żaden sposób modyfikować wtyczki.

UWAGI NA TEMAT SZNURKA

a) Należy zapewnić krótki przewód zasilający (lub odłączany przewód zasilający) w celu zmniejszenia ryzyka związanego z zaplątaniem się w dłuższy przewód lub potknięciem się o niego.

b) Dostępne są dłuższe odłączane przewody zasilające lub przedłużacze, które mogą być używane pod warunkiem zachowania ostrożności przy ich stosowaniu.

c) Jeżeli używany jest długi odłączany przewód zasilający lub przedłużacz:

1) Oznaczone parametry elektryczne odłączanego przewodu zasilającego lub przedłużacza powinny być co najmniej tak duże, jak parametry elektryczne urządzenia;

2) Jeżeli urządzenie jest uziemione, przedłużacz powinien być 3-żyłowym przewodem z uziemieniem; oraz





3) Dłuższy przewód należy ułożyć w taki sposób, aby nie zwisał nad blatem lub stołem, za który mogłyby pociągnąć dzieci lub o który mogłyby się potknąć.

OSTRZEŻENIE O PLASTYFIKATORZE

UWAGA: Aby zapobiec przedostawaniu się plastyfikatorów na wykończenie blatu, stołu lub innych mebli, należy umieścić NIEPLASTYCZNE podkładki lub maty pomiędzy urządzeniem a wykończeniem blatu lub stołu. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować przyciemnienie wykończenia; mogą pojawić się trwałe skazy lub plamy.

MOC ELEKTRYCZNA

Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Urządzenie powinno być zasilane z oddzielnego obwodu elektrycznego, niż inne urządzenia.

	Wskazuje na konieczność przeczytania i zapoznania się z instrukcją, aby zrozumieć działanie i sposób użytkowania produktu.
	Wskazuje na istnienie zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczny uszczerbek na zdrowiu. szkody materialne, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.
	Należy uważać, aby nie dopuścić do kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.
	Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.

POZNANIE CYFROWEGO TOSTERA-FRYTOWNICY

Produkt może nieznacznie różnić się od przedstawionego na ilustracji

1. Klamka drzwi
2. Drzwi szklane
3. Dolne elementy grzejne
4. Górne elementy grzejne
5. Panel sterowania wyświetlacza aktywowane
6. Cyfrowy wyświetlacz CZAS/TEMP
7. Taca na okruchy (nie pokazano)
8. Wentylator konwekcyjny (nie pokazano)
9. Wtyczka polaryzacyjna (bez ilustracji)





AKCESORIA

1. Stojak druciany
1. Kosz do frytownicy/dehydratora
2. Patelnia do pieczenia/pieczonka
4. Tacka na okruchy



PANEL STEROWANIA Z WYŚWIETLACZEM AKTYWOWANYM DOTYKOWO




Ekran, który pojawia się tylko wtedy, gdy jest potrzebny. Przycisk  i dowolna FUNKCJA będą podświetlone, gdy są aktywne i znikają, gdy nie są używane. Oprócz strony 11 wstępnie ustawionych funkcji z precyzją CZAS / TEMP kontrola, ten piękny cyfrowy toster do frytownicy. Piekarnik jest wyposażony w wentylator konwekcyjny o regulowanej prędkości. Nr muszą kręcić się w kuchni. Po upływie CZASU Toster wyłącza się automatycznie.

1. 
2. Cyfrowy wyświetlacz CZAS/TEMP
3. Przyciski TIME / TEMP
4. Pokrętko regulacji TIME/TEMP
5. Przycisk FRY AIR
6. Przycisk BROIL
7. Przycisk BAKE
8. Przycisk TOAST/BAGEL
9. Przycisk START/MENU
10. WARM
11. PIZZA
12. CIASTECZKA
13. GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU




- 14. REHEAT
- 15. DEHYDRAT




- Po podłączeniu frytownicy do prądu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a element sterujący Panel będzie świecił przez 1 sekundę. Przycisk  zaświeci się, a następnie zacznie powoli pulsować, włączając się i wyłączając. Na wyświetlaczu pojawi się godzina 12:00, a symbol "12" zacznie migać. Za pomocą pokrętła regulacyjnego można ustawić godziny. Po 5 sekundach zacznie migać "00" minut. Za pomocą pokrętła regulacyjnego można ustawić minuty.
 - Po naciśnięciu przycisku  rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a panel sterowania zaświeci się i pozostanie aktywny przez 20 sekund.
 - Naciśnij przycisk , aby zatrzymać dowolną operację.
- Pokrętło sterujące
- Obrócić pokrętło, aby ręcznie zaprogramować żądany CZAS i/lub TEMP gotowania.
 - Obrócić pokrętło, aby ręcznie zaprogramować tryb SLOW COOK od LOW (NISKI) do HIGH (WYSOKI).
 - Obróć pokrętło w prawo, aby zwiększyć ustawienia czasu lub temperatury.
 - Obróć pokrętło w lewo, aby zmniejszyć nastawę czasu lub temperatury.


FRYJKA POWIETRZNA

- Po naciśnięciu przycisku AIR FRY rozlegnie się sygnał dźwiękowy. 200 °C TEMP i 25 minut TIME będą wyświetlane na zmianę co 5 sekund na wyświetlaczu.
- Naciśnąc przycisk TIME, a następnie obrócić pokrętło sterowania w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć CZAS FRYZJERSTWA POWIETRZNEGO w odstępach co 1 minutę.
- Naciśnąc przycisk TEMP, a następnie obrócić pokrętło sterowania w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć TEMPERATURĘ FRYŻU POWIETRZNEGO w odstępach co 5 stopni.
- Naciśnij i przytrzymaj oba przyciski TIME i TEMP, aby dostosować prędkość wentylatora.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Naciśnij przycisk , aby wyłączyć funkcję AIR FRY i powrócić do trybu gotowości.


BROIL

- Po naciśnięciu przycisku BROIL rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 30 minut.
- Naciśnąc przycisk TIME, a następnie obrócić pokrętło sterowania w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć CZAS PIECZENIA w odstępach co 1 minutę.
- Naciśnij i przytrzymaj oba przyciski TIME i TEMP, aby dostosować prędkość wentylatora.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Naciśnąc przycisk , aby wyłączyć funkcję BROIL i powrócić do trybu gotowości.


BAKE

- Po naciśnięciu przycisku BAKE rozlegnie się sygnał dźwiękowy. 175 °C TEMP i 30 minut TIME będą wyświetlane na zmianę co 5 sekund na wyświetlaczu.
- Naciśnij TIME, a następnie obróć pokrętło w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć BAKE TIME (czas pieczenia) w odstępach co 1 minutę.
- Naciśnij przycisk TEMP, a następnie obróć pokrętło w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć temperaturę pieczenia, w odstępach co 5 stopni.
- Naciśnij i przytrzymaj oba przyciski TIME i TEMP, aby dostosować prędkość wentylatora.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Naciśnij przycisk , aby zatrzymać funkcję BAKE i powrócić do trybu gotowości.


TOAST/BAGEL

- Po naciśnięciu przycisku TOAST/BAGEL rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zostanie wyświetlony odcień tostów TOAST L4 (MEDIUM).
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk TOAST/BAGEL, aby zmienić odcień tostów na BAGEL L4 (MEDIUM).
- W trybie TOAST lub BAGEL obrócić pokrętkę w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć odcień grzanki od L1 LIGHT do L7 DARK.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Nacisnąć przycisk , aby zatrzymać tryb TOAST/BAGEL i powrócić do trybu gotowości.


WARM

- Naciśnij przycisk START/MENU, zaświecą się przyciski TIME i TEMP. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się napis °C.
- Naciśnij przycisk TIME, a następnie obróć pokrętkę w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć czas pieczenia (BAKE TIME) w odstępach co 1 minutę.
- Naciśnij przycisk TEMP, a następnie obróć pokrętkę sterowania w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć temperaturę pieczenia, w odstępach co 5 stopni.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Naciśnij przycisk , aby wyłączyć funkcję WARM i powrócić do trybu gotowości.


PIZZA

- Nacisnąć przycisk START/MENU, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zaświecą się przyciski TIME i TEMP. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aż podświetli się napis PIZZA. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol 175 °C.
- Nacisnąć przycisk TIME, a następnie obrócić pokrętkę w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć PIZZA TIME w odstępach co 1 minutę.
- Nacisnąć przycisk TEMP, a następnie obrócić pokrętkę w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć temperaturę PIZZY w odstępach co 5 stopni.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Naciśnij przycisk , aby zatrzymać program PIZZA i powrócić do trybu gotowości.


COOKIES

- Naciśnij przycisk START/MENU, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, podświetlą się przyciski TIME i TEMP. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aż podświetli się napis COOKIES. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol 175 °C.
- Naciśnij przycisk TIME, a następnie obróć pokrętkę sterowania w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć COOKIES TIME w odstępach co 1 minutę.
- Naciśnij przycisk TEMP, a następnie obróć pokrętkę sterowania w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć temperaturę COOKIES TEMP w odstępach co 5 stopni.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Naciśnij przycisk , aby zatrzymać program COOKIES i powrócić do trybu gotowości.


GOTOWANIE W WOLNYM TEMPIE

- Po naciśnięciu przycisku START/MENU rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a przyciski TIME i TEMP zaświecą się. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aż podświetli się napis SLOW COOK. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się napis HI.
- Nacisnąć przycisk TIME, a następnie obrócić pokrętkę w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć CZAS POWOLNEGO PIECZENIA w odstępach 30-minutowych.
- Nacisnąć przycisk TEMP, a następnie obrócić pokrętkę sterowania w prawo do ustawienia wysokiego.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Nacisnąć przycisk , aby zatrzymać funkcję SLOW COOK i powrócić do trybu gotowości.

REHEAT

- Nacisnąć przycisk START/MENU, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zaświecą się przyciski TIME i TEMP. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aż podświetli się napis REHEAT. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol 175 °C.
- Nacisnąć przycisk TIME, a następnie obrócić pokrętkę sterowania w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć CZAS REHEAT TIME w odstępach 1 minuty.
- Nacisnąć przycisk TEMP, a następnie obrócić pokrętkę w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć temperaturę podgrzewania (REHEAT TEMP) w odstępach co 5 stopni.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Nacisnąć przycisk , aby zatrzymać funkcję REHEAT i powrócić do trybu gotowości.

DEHYDRAT

- Po naciśnięciu przycisku START/MENU rozlegnie się sygnał dźwiękowy, podświetlą się przyciski TIME i TEMP. Obracać pokrętkę regulacyjną, aż podświetli się napis DEHYDRATE. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 50 °C.
- Naciśnij przycisk CZAS, a następnie obróć pokrętkę w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć CZAS DEHYDRACJI w odstępach co 30 minut.
- Naciśnij przycisk TEMP, a następnie obróć pokrętkę w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć TEMP DEHYDRATU w odstępach co 5 stopni.
- Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę.
- Naciśnij przycisk , aby zatrzymać funkcję DEHYDRATE i powrócić do trybu gotowości.

POZYCJE PÓLEK

UWAGA: Niektóre potrawy mogą wymagać różnych pozycji na półkach, w zależności od przepisu, wielkości, ilości gotowanej potrawy i własnych upodobań. Poniższych informacji należy używać wyłącznie jako wskazówek.

1. Istnieją 3 pozycje wysokości, w których można umieścić kosz frytownicy/odwadniacza, drucianą półkę lub patelnię do pieczenia/gotowania.
2. Górną półkę należy ustawić w pozycji BROIL.
3. Środkowa półka jest zwykle używana do smażenia na powietrzu, opiekania, pieczenia BAGEL, PIZZY, ciastek i deserów.
4. W przypadku funkcji BAKE, ROAST, REHEAT i WARM należy używać dolnej półki.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie ustawiać patelni do pieczenia/gotowania bezpośrednio na dolnych elementach grzejnych.

OGRANICZENIA DOTYCZĄCE WAGI / ROZMIARU

1. Ten toster może upiec kurczaka lub indyka o wadze do 4 funtów. i do 5 funtowej pieczeni.
2. Zalecamy okresowe sprawdzanie postępu gotowania za pomocą termometru do mięsa.

ZESPÓŁ PIECZENIA/GOTOWANIA

1. Umieścić stojak druciany, stroną z nóżkami w dół, na patelni do pieczenia/pieczenia, aby utworzyć URZĄDZENIE DO PIECZENIA/BROIL (rys. 1).

OSTRZEŻENIE: NIGDY nie należy umieszczać folii aluminiowej na blasze do pieczenia/gotowania. Zatrzymuje ona tłuszcz i może spowodować pożar.

POJEMNIKI DO GOTOWANIA

- Zarówno kosz do smażenia/odwadniania, jak i patelnia do pieczenia/rozgrzewania dołączona do tosterka nadają się do przyrządzania takich produktów, jak ciasteczka, bułki, herbatniki, nachos i gorące przekąski.
- Do gotowania wielu różnych potraw można używać różnych standardowych naczyń do pieczenia, takich jak zapiekanka 8" x 12", dowolna okrągła lub kwadratowa tortownica 8" lub 9", 12-kielichowa forma do muffinów, okrągłe, kwadratowe lub prostokątne naczynia do zapiekanek o pojemności 1 i 2 kwarty.

- Wybieraj naczynia do pieczenia wykonane z metalu lub szkła/ceramiki bez pokrywek.
- Ciemne lub matowe patelnie szybciej absorbują ciepło, potrawy pieką się szybciej, a skórka brązowieje łatwiej niż na błyszczących patelniach.
- Sprawdź instrukcję obsługi na opakowaniu lub skontaktuj się z producentem naczyń, aby ustalić, czy dane naczynie nadaje się do użycia w tosterze.
- W tosterze nie należy używać torebek do pieczenia, ponieważ mogą one wejść w kontakt z elementami grzejnymi.

UWAGA: Nie używać szklanych pokryw na patelniach do pieczenia. Jeśli używasz szklanego lub szklano-ceramicznego naczynia do pieczenia, upewnij się, że znajduje się ono w odległości co najmniej 1 cala od górnego elementu grzejnego.


PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

UWAGA: Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy zanurzać tostera w wodzie ani dopuszczać do kontaktu przewodu z wodą lub innymi płynami.

1. Ostrożnie rozpakuj toster i akcesoria. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z wnętrza tostera. Usuń wszelkie etykiety z powierzchni zewnętrznych.
2. Umieść toster na równej powierzchni, takiej jak blat lub stół. Upewnij się, że boki, tył i góra tostera znajdują się w odległości co najmniej 4 cali od ścian, szafek, przedmiotów na blacie lub stole.
3. Aby uniknąć zadrapań, uszkodzeń lub odbarwień, nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na tosterze podczas pracy urządzenia.
4. Umyj kosz frytownicy/dehydratora, patelnię do pieczenia/gotowania, druciany stojak i tacę na okruchy w ciepłej wodzie z mydłem. Oplucz i dokładnie wysusz przed umieszczeniem w toster do pieczenia.
5. Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych.
6. Aby upewnić się, że toster jest wolny od olejów używanych podczas produkcji, konieczne jest jednorazowe opróżnienie urządzenia.
7. Upewnij się, że tacka na okruchy znajduje się na swoim miejscu w dolnej części tostera.
8. Postępując zgodnie ze szczegółową instrukcją obsługi, opróżnij
Toster i piekarnik BAKE
przez 30 minut do
przygotuj toster do pieczenia
do użytku.




OPERACJA

UWAGA: Aby wyłączyć dźwięki dźwiękowe, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy zarówno przycisk AIR FRY, jak i BROIL. Ikona  SOUND OFF (Dźwięk wyłączony) zostanie wyświetlona obok przycisku TIME (Czas) na panelu sterowania. Aby włączyć dźwięk, należy ponownie nacisnąć oba przyciski.


UWAGA: NIGDY nie używaj plastikowych pojemników w tosterze.

UWAGA: Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na górze tostera.

1. Po podłączeniu tostera do prądu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, przycisk  zaświeci się, a następnie zacznie powoli pulsować, włączając się i wyłączając.
2. Otwórz szklane drzwi.

3. Przed użyciem zawsze upewnij się, że tacka na okruchy znajduje się na swoim miejscu w dolnej części tostera. Zawsze używaj patelni do pieczenia/pieczona, aby zmniejszyć rozpryskiwanie. (Rysunek 1.)

4. Wsuń druciany stojak na żądaną pozycję na półce. Wstawić jedzenie. Zamknąć szklane drzwiczki.

5. Naciśnij pulsujący przycisk . Po zaświeceniu się panelu sterowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który pozostanie aktywny przez 20 sekund.

6. Nacisnąć dowolny przycisk FUNCTION: AIR FRY, BROIL, BAKE lub TOAST/BAGEL, aby włączyć.

7. Aby uzyskać dostęp do funkcji WARM, PIZZA, COOKIES, SLOW COOK, REHEAT lub DEHYDRATE, należy nacisnąć przycisk START/MENU, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zaświecą się przyciski TIME i TEMP. Obracać pokrętko regulacyjne, aż podświetli się żądana FUNKCJA.

8. Aby zmienić jakiegokolwiek domyślne ustawienia FUNKCJI, naciśnij przycisk TIME lub TEMP; następnie obracaj pokrętko TIME/TEMP, aż wyświetli się żądana wartość TIME i TEMP.

9. Naciśnij START/MENU, aby rozpocząć pracę. Domyślne wartości TIME i TEMP będą wyświetlane na zmianę na wyświetlaczu cyfrowym. TIME zacznie odliczać czas.

10. Gdy pozostały CZAS osiągnie 0:00, rozlegną się 3 dźwięki i cyfrowy toster-frytownica automatycznie się wyłączy.

UWAGA: Nie dotykaj gorącego tostera ani żadnej jego części, jeśli nie masz na sobie rękawic kuchennych.

11. Otworzyć szklane drzwiczki. W razie potrzeby użyć termometru do mięsa, aby sprawdzić, czy jest gotowe. W razie potrzeby wydłużyć CZAS GOTOWANIA.

OSTRZEŻENIE: NIE POZOSTAWIAJ TOASTERA OVEN BEZ OPIEKI, GDY UŻYWASZ Frytownicy, Piekarnika lub Opiekacza.

12. Nieużywany toster należy odłączyć od zasilania, a przed czyszczeniem odczekać, aż całkowicie ostygnie.

ZAPROGRAMOWANE CZASY I TEMPERATURY

FUNKCJA WENTYLATORA	Domyślnie	TEMP		Czas domyślny	CZAS		PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA KONWEKCYJNEGO		
		Min	Max		Czas min.	Max Czas	Domyślnie	Min	Max
Frytownica	200°C	90°C	230°C	25 min.	1 min	1 godz.	3 Wysoka	1 Niska	3 Wysoka
Broil	230°C			30 min.	1 min	1 godz.	3 Wysoka	Poza stroną	3 Wysoka
Bake	175°C	75°C	230°C	30 min.	1 min	2 godz.	Poza stroną	Poza stroną	3 Wysoka
Ponowne podgrzewanie	175°C	75°C	230°C	15 min.	1 min	1 godz.			
Wolno gotować	WYSOKIE	NISKI	WYSOKIE	4 godz.	2 godz.	12 godz.	3 Wysoka	Poza stroną	3 Wysoka
Wolno gotować	NISKI			6 godz.	4 godz.	72 godz.	3 Wysoka	Poza stroną	3 Wysoka
Toast	L4			L4 Średnie	L1 Światło	L7 Ciemna			

Bajgiel	L4			L4 Średnie	L1 Światło	L7 Ciemna			
Ciasteczka	175°C	75°C	230°C	11 min.	1 min	1 godz.			
Pizza	175°C	175°C	230°C	16 min.	1 min	1 godz.			
Ciepła	75°C	65°C	95°C	1,5 godz.	1 min	2 godz.			
Odwodnić	50°C	30°C	80°C	8 godz.	1 min	72 godz.	3 Wysoka		

STEROWANIE WENTYLATOREM KONWEKCYJNYM

1. FUNKCJE FRYZJER POWIETRZA, PIECZENIE i PIECZENIE są wyposażone w 3-biegowy wentylator konwekcyjny o zmiennej prędkości.
2. Aby wybrać lub zmienić prędkość wentylatora konwekcyjnego, naciśnij i przytrzymaj oba przyciski TIME i TEMP przez 3 sekundy. Zostaną odtworzone 2 sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat FAN SPEED 1, 2 lub 3.
3. Przekręć pokrętkę w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć prędkość. Informacje o 3 prędkościach wentylatora można znaleźć w części Wstępnie ustawione CZASY i TEMATY.

SMAŻENIE NA POWIETRZU, GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU, PIECZENIE, OPIEKANIE TOSTÓW/BAGIETEK

FRYJKA POWIETRZNA

UWAGA: Domyślnie dla funkcji AIR FRY ustawiona jest prędkość wentylatora konwekcyjnego 3 HIGH, którą można zmniejszyć podczas smażenia na powietrzu delikatnych potraw, takich jak ryby lub niektóre owoce/warzywa.

UWAGA: Wentylatora konwekcyjnego nie można wyłączyć podczas FRYZJERKI POWIETRZNEJ.

1. Podczas smażenia na powietrzu ZAWSZE należy używać siatkowego kosza do frytownicy/dehydratora.
2. Intensywne ciepło i maksymalna moc wentylatora zapewniają przyrumienione i chrupiące rezultaty przy użyciu minimalnej ilości oleju lub bez jego użycia.
WAŻNE! Podczas smażenia na powietrzu tłustych potraw (takich jak skrzydełka kurczaka lub żeberka wieprzowe) należy używać patelni zamiast kosza do smażenia/odwadniania, aby zapobiec kapaniu oleju na elementy grzewcze. W razie potrzeby usuń nadmiar oleju.
- UWAGA:** Zawsze obracaj jedzenie w połowie czasu smażenia w powietrzu. Aby przyspieszyć przyrumienianie, posmaruj chude kawałki mięsa, kurczaka i ryb olejem lub roztopionym masłem.
3. Po zakończeniu pieczenia zawsze zakładaj rękawice ochronne, aby wyjąć druciany stelaż z tostera. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania potraw z tylnej części stojaka. Wnętrze tostera jest bardzo gorące. Zamknij szklane drzwiczki.
4. Zasadniczo, w zależności od rodzaju i ilości gotowanej potrawy, przepisu lub żywności pakowanej, sugerowane czasy gotowania mogą ulec nieznacznemu skróceniu. Zawsze sprawdzaj potrawę w połowie czasu gotowania, aby określić ostateczny CZAS i TEMPERATURĘ gotowania.
5. Po upływie CZASU należy zawsze sprawdzić postęp gotowania.

KONWEKCYJNY BROIL / BROIL

UWAGA: Domyślnie dla funkcji BROIL ustawiona jest prędkość wentylatora konwekcyjnego 3 HIGH. W przypadku przyrumieniania serów, bułki tartej lub słodkich pianek, należy użyć regulatora wentylatora konwekcyjnego, aby wyłączyć wentylator, jeśli nie jest potrzebny BROIL konwekcyjny. .

1. PIECZENIE delikatnych kawałków mięsa lub marynowanych mięs, kotletów, drobiu lub ryb, owoców i warzyw. Użyć zespołu pieczenia/pieczenia, aby soki i/lub Tłuszcz będzie ściekał na patelnię, aby zmniejszyć rozpryskiwanie podczas pieczenia.

OSTRZEŻENIE: NIGDY nie należy umieszczać folii aluminiowej na blasze do pieczenia/gotowania. Zatrzymuje ona tłuszcz i może spowodować pożar.

2. CZAS PIECZENIA zależy od pożądanej ostrości potrawy i odległości między potrawą a elementem grzejnym.

WAŻNE: Obróć i sprawdź potrawę w połowie czasu pieczenia.

TABELA SMAŻENIA W POWIETRZU / PIECZENIA KONWEKCYJNEGO

Czasy są szacunkowe i opierają się na średnich rozmiarach i wagach.

ZAWSZE UŻYWAJ TERMOMETRU DO MIĘSA, ABY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE MIĘSO, DRÓB I RYBY SĄ DOKŁADNIE UGOTOWANE PRZED PODANIEM.

UWAGA: Smażenie mniejszych partii daje krótszy czas gotowania i wyższą jakość potraw. W razie potrzeby dostosuj TEMPERATURĘ i CZAS smażenia do własnych upodobań.

UWAGA: Jeśli żywność nie jest zapakowana i wstępnie naoliwiona, aby uzyskać przyrumienione i chrupiące rezultaty, przed smażeniem na powietrzu wszystkie produkty należy lekko naoliwić.

WARZYWA

ŻYWNOŚĆ

	TEMP	FRYTKOWNICA/ROZGRZEWANIE Czas
Szparagi	205 °C	5 - 7 minut
Brokuły (prażone)	205 °C	6 - 10 minut
Brukselka	190 °C	12 - 15 minut
Różyczki kalafiora (prażone)	205 °C	6 - 10 minut
Kukurydza na kolbie	200 °C	6 - 8 minut
Bakłażan, kostka 1-1/2 cala (upieczony)	205 °C	15 minut
Koper włoski, świeży, posiekany	190 °C	10 - 13 minut
Frytki (świeże, namoczone, 1/4 do 1/3 cala)	205 °C	16 - 20 minut
Pieczarki, pokrojone w plasterki	205 °C	5 minut
Papryka, dzwonek, kawałki 1 cala Papryka, jalapeno, poblano (pieczona)	190 °C	10 minut
Ziemniaki, kostka 1 cala	190 °C	10 minut
Ziemniaki, całe	205 °C	12 - 14 minut
Warzywa korzeniowe, kawałki 1/2 cala (prażone)	205 °C	40 minut
Słodkie ziemniaki, całe	205 °C	15 - 20 minut
Cukinia pokrojona w 1/4-calowe krążki	190 °C	30 - 35 minut
	205 °C	12 - 17 minut

WOŁOWINA

ŻYWNOŚĆ

	TEMP	FRYTKOWNICA/ROZGRZEWANIE Czas
Hamburgery, 1/4 funta (do 4 sztuk)	180 °C	12 - 16 minut
Hot dogi / kiełbaski	180 °C	10 - 15 minut
Klopsiki, 1 lb.	180 °C	35 - 40 minut
Stek	180 °C	8 - 12 minut
Polędwica wołowa, 1 funt, rzadka	180 °C	16 minut
Polędwica wołowa, 1 lb., średnia	180 °C	18 minut

CHICKEN

ŻYWNO

ŚĆ	TEMP	FRYTKOWNICA/ROZGRZEWANIE Czas
Pierś, bez kości, bez skóry	180 °C	10 - 15 minut
Kurczak Sztuk	180 °C	20 - 30 minut
Kurczak Smalce/paluszki, panierowane	180 °C	13 - 15 minut
Kurczak Skrzydła	180 °C	

Kurczak

20 minut

WIEPRZOWINA I JAGNIECINA

ŻYWNOŚĆ

Bekon, grubo krojony

TEMP

205 °C

Szynka, wstępnie obgotowana, bez kości, 3 lb.

150 °C

Kotlety z polędwicy jagnięcej, grubość 1 cala

205 °C

Kotlety schabowe o grubości 1 cala

190 °C

FRYTKOWNICA/ROZGR

ZEWANIE Czas

8 - 10 minut

1 godz.

8 - 12 minut

10 - 14 minut

RYBY I OWOCE MORZA

ŻYWNOŚĆ

Paluszki sumowe (rozmrózone, panierowane)

TEMP

205 °C

Krewetki (rozmrózone, panierowane)

160 °C

Krewetki (rozmrózone, z sosem)

160 °C

FRYTKOWNICA/ROZGRZEWA

NIE Czas

10 - 15 minut

12 minut

5 - 8 minut

LODÓWKI

ŻYWNOŚĆ

Paluszki serowe (mrożone)

TEMP

175 °C

Nuggetsy z kurczaka (mrożone)

180 °C

Paluszki rybne (mrożone)

205 °C

Frytki, grube (mrożone) 4 filiżanki

205 °C

Frytki, cienkie (mrożone) 4 filiżanki

205 °C

Klopsiki, 1-calowe

190 °C

Cebula w krążkach (mrożona)

180 °C

Pizza, mrożona, 7 cali x 8 cali.

180 °C

FRYTKOWNICA/ROZG

RZEWANIE Czas

6 - 9 minut

10 - 15 minut

12 - 18 minut

17 - 21 minut

15 - 17 minut

7 - 9 minut

12 - 16 minut

12 - 15 minut

DESERY

ŻYWNOŚĆ

Jabłkowe przewroty

TEMP

205 °C

Ciasto

175 °C

FRYTKOWNICA/ROZG

RZEWANIE Czas

10 minut

25 minut

WYTYCZNE KULINARNE USDA

USDA zaleca, aby mięsa takie jak wołowina, jagnięcina itp. były gotowane do temperatury wewnętrznej 63°C. Wieprzowinę należy gotować do temperatury wewnętrznej 71°C, a produkty drobiowe - do temperatury wewnętrznej 77°C - 82°C, aby mieć pewność, że wszelkie szkodliwe bakterie zostały zabite. W przypadku ponownego odgrzewania produktów mięsnych/drobiowych należy je również gotować do temperatury wewnętrznej 74°C.

Bake

UWAGA: Domyślnie dla funkcji PIEKENIE ustawiona jest WYŁĄCZONA prędkość wentylatora konwekcyjnego. Jeśli potrzebny jest PIEKARNIK KONWEKCYJNY, należy użyć pokrętki wentylatora konwekcyjnego, aby ustawić prędkość wentylatora na 3 WYSOKA, 2 ŚREDNIA lub 1 NISKA.

UWAGA: PIECZENIE jest terminem często stosowanym w przypadku używania funkcji PIECZENIE lub PIECZENIE KONWEKCYJNE do pieczenia mięs.

1. Włączyć wentylator za pomocą pokrętki wentylatora konwekcyjnego. Użyj opcji PIECZENIE lub PIECZENIE KONWEKCYJNE, aby piec zapiekanki, ciasta, ciasteczka, placki, herbatniki, drób, wołowinę, wieprzowinę itp.

2. PIECZENIE W KOMORZE zamyka soki, sprzyja przyrumienieniu i może skrócić czas gotowania bez konieczności obracania i opiekania.

3. Aby Upiec mięso lub rybę, należy użyć zespołu do pieczenia/rozgrzewania. Umieścić mięso lub rybę na zespole do pieczenia/rozgrzewania. Soki i/lub tłuszcz będą ściekać na patelnię, co zmniejszy rozpryskiwanie podczas pieczenia. (Rysunek 1.)

4. Do pieczenia takich potraw, jak herbatniki, ciastka lub gorące przekąski, należy używać samej brytfanny. Jeśli używasz własnego naczynia do pieczenia, wsuń druciany stelaż na środkową lub najniższą półkę. Ostrożnie umieścić naczynie do pieczenia bezpośrednio na drucianym stojaku i zamknąć szklane drzwiczki.

UWAGA: Upewnij się, że naczynie do pieczenia znajduje się w odległości co najmniej 1 cala od górnego elementu grzejnego.

TOAST/BAGEL

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk TOAST/BAGEL, aby zmienić tryb pracy z TOAST na BAGEL

i z powrotem do TOAST.

2. Wsuń druciany stojak do pozycji środkowej półki i ułóż na nim pieczywo, muffiny, mrożone gofry, mrożone ciastka z toster, gotowe dania z toster, itd.

3. Podczas opiekania bajgli, angielskich muffinów lub tostów, umieść je przeciętą stroną do góry.

na drucianym stojaku. (Rysunek 2.)

4. Wysoka temperatura powoduje zużycie wierzchniej strony bajgli, jednocześnie podgrzewając ich wnętrze. Użyj strony

BAGEL do opiekania babeczek angielskich lub grubo krojonego pieczywa specjalnego, które wymagają opiekania tylko górnej strony.

UWAGA: W przypadku opiekania mrożonego pieczywa, bajgli lub tostów, należy zwiększyć ilość odcienia

ustawienie o 1 poziom.

Ciepło, pizza, ciasteczka, gotowanie na wolnym ogniu, odgrzewanie, osuszanie

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk START/MENU, zaświeci się przycisk TEMP.

2. Obracać pokrętkę regulacyjną, aż na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.

Ciepła FUNKCJA świeci się

Utrzymuje temperaturę gorących potraw do 2 godzin w temperaturze 75 °C, zalecanej przez producenta.

temperatura, aby zapobiec rozwojowi bakterii. TEMP może być zaprogramowana od 65 °C

do 90 °C .

PIZZA

1. Toster pomieści każdy 12-calowy (lub mniejszy) piekarnik, w którym znajdują się świeże produkty.

lub mrożonej pizzy.

2. Podczas gotowania gotowej pizzy, świeżej lub mrożonej, należy usunąć wszystkie opakowania,

w tym kartonu, plastiku, papieru lub innych materiałów łatwopalnych przed

umieszczenie pizzy w tosterze. Podczas pieczenia świeżej pizzy, lekko

posmarować olejem patelnię do pieczenia/rumienienia i posypać lekko mączką

kukurydzianą, aby usunąć

łatwiejsze pieczenie pizzy.

3. **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie gotuj pizzy bezpośrednio na stojaku drucianym, ponieważ roztopiony ser

i inne składniki mogą spadać na elementy grzejne i tworzyć

potencjalne zagrożenie pożarowe.

3. W zależności od głębokości pizzy, przesunij druciany stojak i piecz/piecz

Umieść blachę na środkowej lub dolnej półce. Ostrożnie wyśrodkuj blachę do pizzy

bezpośrednio na drucianym stojaku.

UWAGA: Upewnij się, że pizza znajduje się w odległości co najmniej 1 cala od górnej części element grzejny.

OSTRZEŻENIE: NIGDY nie umieszczaj folii aluminiowej na wierzchu płyty do

pieczenia/gotowania. Powoduje to zatrzymanie

tłuszczu i może spowodować pożar.

Ciasteczka

1. Elastyczność i dokładność tostera sprawia, że jest on idealny

do pieczenia różnych rodzajów ciasteczek - świeżych, robionych od podstaw,

chłodzone lub mrożone ciasta na ciasteczka, herbatniki, cynamonowe lub półksiężycowe

Wszystkie rolki można wykorzystać do uzyskania wspaniałych rezultatów.

UWAGA: Ilość ciasta na jedno ciasteczko lub grubość ciasteczka może być różna.

zmieniać czas gotowania.

2. Ustawij półkę do pieczenia/gotowania w pozycji środkowej.

OSTRZEŻENIE: NIGDY nie umieszczaj folii aluminiowej na wierzchu płyty do

pieczenia/gotowania. Powoduje to zatrzymanie

tłuszczu i może spowodować pożar.

GOTOWANIE W WOLNYM TEMPIE

Cyfrowy toster do smażenia na powietrzu może pomieścić do 8 x 12 cali.

naczynie do zapiekank.

REHEAT

Cyfrowy opiekacz do tostów Air Fry doskonale nadaje się do odgrzewania ulubionych dań i resztek posiłków.

Odwodnić

1. Podczas suszenia ZAWSZE używaj siatkowego kosza do frytownicy/dehydratora.

Precyzyjnie niska temperatura równomiernie suszy żywność bez gotowania lub

przegrzewania.

2. DEHYDRATE łączy niskie, stałe ciepło ze stałą mocą wentylatora konwekcyjnego.

3. Automatyczne suszenie w tosterze sprawia, że domowe suszenie jest proste i satysfakcjonujące, a także zapewnia zdrowe, bezpieczne i wolne od konserwantów rezultaty.

UWAGA: W trakcie ODTWARZANIA obróć potrawę do połowy lub kilka razy.

Rysunek 1 Rysunek 2



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE FUNKCJI

FRYJKA POWIETRZNA

- Zawsze sprawdzaj potrawę w połowie czasu gotowania, aby określić ostateczny czas i temperaturę gotowania.
- Przed pieczeniem należy zawsze osuszyć jedzenie, aby ułatwić jego przyrumienienie i uniknąć nadmiernego dymienia.
- Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, należy smażyć na powietrzu małe partie świeżo upieczonych potraw. Stwórz większą powierzchnię, krojąc jedzenie na mniejsze kawałki. Przyciśnij panierkę do jedzenia, aby ułatwić jej przyleganie. Odstawić do lodówki na co najmniej 30 minut. Przed smażeniem na powietrzu spryskać olejem.
- Najlepiej sprawdza się oliwa z oliwek lub olej roślinny w sprayu, ponieważ olej rozprzodza się równomiernie i potrzeba go mniej.
- Ułóż panierowaną żywność w koszu frytownicy/dehydratora w taki sposób, aby żywność nie dotykała się, co umożliwi przepływ powietrza na wszystkich powierzchniach.
- Nie przepelniaj frytownicy/kosza dehydratora jedzeniem. **NIGDY nie** napełniaj frytownicy/dehydratora więcej niż do 2/3. Podczas smażenia świeżych warzyw nie zaleca się dodawania więcej niż 3 filiżanek żywności do frytownicy/kosza dehydratora.

BROIL/CONVECTION BROIL

- Piekarnik konwekcyjny jest używany do cienkich, delikatnych kawałków mięsa.
- Przed pieczeniem należy osuszyć marynowane mięsa i ryby. **ZAWSZE** osuszaj mięso, aby ograniczyć dymienie i zwiększyć jego brązowość podczas pieczenia.
- Aby przyspieszyć proces przyrumieniania i dodać mu soczystości, posmaruj chude kawałki mięsa, kurczaka i ryby olejem lub roztopionym masłem.
- Usuń nadmiar tłuszczu z mięsa i ponacinaj brzegi, aby zapobiec zwijaniu się.
- Przed pieczeniem rozmrozić zamrożone mięso i ryby.
- **CZAS PIECZENIA** zależy od pożądanego ostrości potrawy oraz odległości między potrawą a górnymi elementami grzejnymi. Zawsze należy używać termometru do mięsa.

BAKE

- Podczas pieczenia ciast, placków, ciasteczek i chleba należy obniżyć temperaturę przepisu pieczenia o 10 °C do minimum 150 °C.
- Pozycja półek zależy od wielkości przygotowywanej potrawy. Ważne jest, aby umieścić jedzenie jak najbliżej środka tostera, aby zapewnić równomierne pieczenie.
- Ciemne lub matowe patelnie szybciej absorbują ciepło, potrawy pieką się szybciej, a skórka brązowieje łatwiej niż na błyszczących patelniach.
- Wybieraj naczynia do pieczenia wykonane z metalu, szkła żaroodpornego i ceramiki.
- Sprawdź instrukcje na opakowaniu, aby określić, czy pojemnik nadaje się do użycia w piekarniku konwencjonalnym lub tosterze.

TOAST/BAGEL

- **OSTRZEŻENIE:** Zachowaj szczególną ostrożność podczas opiekania ciast z płynnym lukrem lub otwartym nadzieniem.
- W przypadku opiekania więcej niż jednego bajgla, należy używać połówek o podobnej wielkości, grubości i świeżości.
- Stale czerstwe bajgle, cienkie bajgle lub słodkie pieczywo, takie jak ciastka do herbaty i bochenki owocowe, brązowieją znacznie szybciej niż zwykłe pieczywo, dlatego należy skrócić czas opiekania.

PIZZA

UWAGA: Jeśli w instrukcji na opakowaniu nie podano czasu gotowania w trybie konwekcyjnym, należy obniżyć temperaturę o 50°F i uważnie obserwować postępowanie gotowania.

- Wszechstronność tego cyfrowego tostera pozwala na przyrządzanie różnych rodzajów pizzy: świeżej lub mrożonej, z cienkim ciastem, nadziewanej lub typu "deep dish" - za każdym razem perfekcyjnie.
- Aby uzyskać spójne i precyzyjne rezultaty pieczenia, należy użyć przycisków TIME i TEMP.

DEHYDRAT

- Osuszaj świeże, dojrzałe produkty, aby zachować składniki odżywcze i wzmocnić smak.

INSTRUKCJA KONSERWACJI DLA UŻYTKOWNIKA

To urządzenie nie wymaga zbyt wielu zabiegów konserwacyjnych. Nie zawiera żadnych części, które mogłyby być naprawiane przez użytkownika. Nie należy próbować naprawiać go samodzielnie. Wszelkie czynności serwisowe wymagające demontażu urządzenia, z wyjątkiem czyszczenia, muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

Instrukcje dotyczące pielęgnacji i czyszczenia

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz toster od zasilania i pozostaw toster oraz wszystkie akcesoria do całkowitego ostygnięcia.
2. Wyczyść zewnętrzną stronę tostera wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz. W przypadku uporczywych plam można użyć nieściernego środka czyszczącego w płynie. Spłucz i dokładnie wysusz. Nie używaj metalowych zmywaków ani ściernych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię.
3. Po każdym użyciu należy wyczyścić wnętrze za pomocą łagodnego lub nieściernego środka czyszczącego i plastikowej tarczy do szorowania, aby uniknąć gromadzenia się osadów. Nie należy trzeć zbyt mocno, ponieważ powierzchnia może ulec zarysowaniu.
4. Aby usunąć zapieczone jedzenie, polej je niewielką ilością oleju do gotowania i pozostaw na 5 do 10 minut. Zmiękczoną żywność usuń miękką ściereczką. Nie należy używać wełny stalowej, zmywaków ani ściernych środków czyszczących.

5. Przed zamknięciem szklanych drzwiczek należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć.

Wyczyścić

szklane drzwi za pomocą szmatki lub gąbki zwilżonej ciepłą, wilgotną wodą. Dokładnie wysuszyć.

6. Umyj kosz frytownicy/odwadniacza, patelnię do pieczenia/pieczona, druciany stojak i tacę na okruchy w wodzie z mydłem i dokładnie wysusz. Akcesoria do tostera można myć w zmywarce.

7. Jeśli na tacce na okruchy nagromadziły się okruchy i rozsypane resztki, przetrzyj ją wilgotną ściereczką. Przed wymianą tacki na okruchy należy ją zawsze dokładnie wysuszyć.

8. **NIE WOLNO** używać ściernych środków czyszczących ani metalowych zmywaków do czyszczenia patelni do pieczenia/gotowania, drucianego stelaża, drucianej półki ani tacki na okruchy. W przypadku uporczywych plam należy czyścić je za pomocą nylonowej lub poliestrowej siatki oraz łagodnego środka czyszczącego bez środków ściernych. Dokładnie wypłukać i wysuszyć.

UWAGA: NIE UŻYWAJ środków czyszczących w sprayu lub innych środków do czyszczenia piekarnika. Używanie tego typu środków czyszczących może spowodować kosmetyczne i/lub elektryczne uszkodzenie tostera.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA

1. Odłączyć urządzenie od zasilania, pozostawić do ostygnięcia, a następnie wyczyścić przed odłożeniem na miejsce.

2. Wsuń zespół do pieczenia/gotowania (druciany stojak i patelnię do pieczenia/gotowania) w dolną półkę.

3. Przechowuj toster w opakowaniu w czystym, suchym miejscu.

4. Nigdy nie przechowuj urządzenia, gdy jest gorące lub podłączone do prądu.

5. Nie wolno ciasno owijać przewodu wokół urządzenia. Nie

UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH



Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby zużyte urządzenia elektryczne z gospodarstw domowych nie były wyrzucane do strumienia niesortowanych odpadów komunalnych. Stare urządzenia muszą być zbierane oddzielnie, aby zoptymalizować odzysk i recykling zawartych w nich materiałów oraz zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko. Przekreślony symbol

"pojemnika na kółkach" na produkcie przypomina o obowiązku selektywnej zbiórki zużytych urządzeń.

Konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji na temat prawidłowej utylizacji starego urządzenia.

OGRANICZONA GWARANCJA

Ograniczona gwarancja dotyczy zakupów dokonanych u autoryzowanych sprzedawców detalicznych **TurboTronic®**.

TurboTronic® Gwarancja dotyczy wyłącznie pierwszego właściciela i oryginalnego produktu i nie podlega przeniesieniu.

TurboTronic® gwarantuje, że urządzenie będzie wolne od wad materiałowych i produkcyjnych. Ograniczona gwarancja obowiązuje tylko wtedy, gdy urządzenie jest użytkowane w normalnych warunkach domowych i konserwowane zgodnie z wymaganiami podanymi w Instrukcji Obsługi, z zastrzeżeniem następujących punktów warunki i wyłączenia:

Co obejmuje niniejsza gwarancja?

1. Oryginalna jednostka i/lub nie zużywające się części uznane za wadliwe, według wyłącznego uznania **TurboTronic®**, zostaną naprawione lub wymienione
2. **TurboTronic®** zastrzega sobie prawo do wymiany urządzenia na inne o takiej samej lub większej wartości.

Co nie jest objęte niniejszą gwarancją?

1. Normalne zużycie części zużywających się (takich jak naczynia miksujące, pokrywki, kubki, ostrza, podstawy miksera, wyjmowane garnki, stojaki, patelnie itp.), które wymagają regularnej konserwacji i/lub wymiany w celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, nie są objęte niniejszą gwarancją.
2. Wszelkie urządzenia, przy których dokonywano zmian lub które były używane do celów komercyjnych.
3. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadużywaniem, niedbałą obsługą, zaniedbaniami w zakresie wymaganej konserwacji (np. zaniedbaniami w zakresie oczyszczania otworu podstawy silnika z resztek jedzenia i innych zanieczyszczeń) lub uszkodzeniami powstałymi w wyniku nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem podczas transportu.
4. Szkody następcze i uboczne.
5. Wad spowodowanych przez osoby naprawiające nieupoważnione przez **TurboTronic®**. Wady te obejmują uszkodzenia powstałe w procesie wysyłki, zmiany lub naprawy produktu **TurboTronic®** (lub jakiegokolwiek jego części), gdy naprawa jest wykonywana przez osobę nieupoważnioną przez **TurboTronic®**.
6. Wyroby zakupione, używane lub eksploatowane poza Europą.

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu.

Nieustannie dążymy do doskonalenia naszych produktów, dlatego dane techniczne zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

TurboTronic® i **Z-Line®** są zarejestrowanymi znakami towarowymi firmy **Z-GLOBAL B.V.B.A®**.

WYDRUKOWANO W CHRL