

Chytrá trouba 3v1 (pečicí trouba, horkovzdušná fritéza a sušička potravin)

Návod k použití, bezpečnostní pokyny a podmínky použití CZ.

Děkujeme, že jste zakoupili výrobek značky SOGO. Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtěte celý návod k použití a pečlivě jej uschovejte. SOGO ani importér nenese žádnou odpovědnost při používání výrobku v rozporu s návodem.

Bezpečnostní pokyny:

Při rozbalování ihned znehodnoťte plastové sáčky v kterých je výrobek zabalen. Výrobky SOGO jsou určeny pouze pro nekomerční použití v domácnosti. Přístroj nikdy nepoužívejte pokud není v bezvadném stavu a je poškozený. Přístroj používejte pouze k účelům pro něž je určen. Je-li přístroj určen pro napájení z elektrické rozvodné sítě používejte pouze napětí pro provoz uvedené na štítku přístroje. Připojujte ho pouze k uzemněné zásuvce nebo prodlužovacímu kabelu s uzemněním. Nedoporučujeme používat zásuvky s více vstupy. Přístroj zásadně nepoužívejte máte-li vlhké nebo mokré ruce nebo jste bosí. Veškeré části přístroje, které zabezpečují jeho provoz musí být sestaveny a používány v souladu s návodem, tak, aby během provozu nedošlo k jejich rozpojení jsou-li opatřeny krytem, pak i nim. Přístroj ani jeho součásti nikdy nepokládejte na horký nebo mokrý podklad, neponořujte do vody pokud není v návodu uvedeno jinak, při odpojování z rozvodné sítě nikdy netahejte za přírodní kabel, nenechávejte viset přírodní kabel přes okraje dolů, aby nedošlo k pádu přístroje. Na to dbejte zejména u přístrojů, v nebo na kterých, se připravují horké potraviny. Nikdy se nedotýkejte částí přístroje u kterých je zřejmé, že jsou během provozu a po použití horké nebo jejich emisemi vznikajícími při provozu přístroje. Přístroj chraňte před teplotními extrémami. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hráli. Žádný přístroj SOGO nepoužívejte pokud se koupete nebo sprchujete. Nikdy se nedotýkejte rotačních částí přístroje, je-li jimi přístroj vybaven a je-li zapojen na zdroj elektrické energie.. Přístroj nesmí používat osoby (děti) jejichž fyzické, smyslové nebo duševní rozpoznávací schopnosti jsou nedostatečné, aby uměli přístroj správně a bezpečně používat nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí bez dohledu osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud je takováto osoba předem nepoučila jak se přístroj používá. Nikdy nemanipulujte nebo neotvírejte přístroj v průběhu provozu pokud k tomu není určen. Přístroj nepoužívejte je-li poškozena zásuvka nebo přírodní kabel. Do přístroje nikdy neodborně nezasahujte! S veškerými opravami přístroje se vždy obraťte na odborný servis. Technická specifikace přístroje je uvedena v originálním návodu. Souběžně s tímto návodem prosím sledujete obrázky v originálním návodu.



Nedotýkejte se přístroje v místech, kde je tato značka. Horký povrch!

POPIS:

- | | | |
|--|----------------------------------|--|
| 1. Nastavení jednotek | 4. Hřídlel | 7. Vymezovací podložky na špízy |
| 2. Válec pro fritování, pražení (oříšků) | 5. Vidlice pro vyjímání hřídlele | 8. Plech na odkapávané tekutiny z potravin |
| 3. Vidlice na napíchnutí kuřete | 6. Jehlice na špízy | 9. Síta na sušení potravin |

POUŽITÍ: Přístroj vybalte, zbavte všech plastových obalů nálepek, které neslouží k orientaci při ovládání přístroje. Přístroj postavte na rovný a stabilní povrch, při provozu nezakrývejte. Do přístroje nikdy nevkládějte hořlavé předměty, které se mohou snadno vznítit. Přístroj musí být správně a korektně sestavený, aby správně fungoval. Součástky 2.-9. můžete před i po použití mýt běžným způsobem vodou s příměsí saponátu nebo v myčce nádobí.

DISPLAY-POPIS: 1. LED obrazovka-zobrazuje teplotu a zbývajících čas zvolené tepelné úpravy potravin; 2. Kontrolka, která během zvolené tepelné úpravy bliká. Bliká 20sec po ukončení zvolené tepelné úpravy; 3. Přednastavené teploty a časy tepelné úpravy vybraných druhů potravin. Tyto jednotky lze individuálně upravit; 4. Osvětlení vnitřku přístroje pro kontrolu úrovně tepelné úpravy. Osvětlení se automaticky rozsvítí při otevření dvířek. (Při otevření dojde k přerušení programu zvolené tepelné úpravy); 5. Volba otáčení. Toto tlačítko použijte pro program Rotisserie; 6. Tlačítko pro změnu teploty v rozsahu od 65°C- 200°C. Po stisknutí otáčejte (1.Nastavení jednotek) na požadovanou hodnotu; 7. Tlačítko pro změnu času. Po stisknutí otáčejte (1.Nastavení jednotek) na požadovanou hodnotu; 8. Tlačítko start a stop. Jakmile je přístroj zapojen, tlačítko se rozsvítí. Jedním stisknutím tlačítka napájení se rozsvítí celý panel. Druhým stiskem se vaření aktivuje při 185 ° C a době 15 minut. Pokud tlačítko stisknete kdykoliv během procesu vaření, přístroj a display se vypne. Bude svítit osvětlení vnitřku přístroje, které se spolu s ventilátorem (ochlazuje vnitřek trouby) po 20 sec vypne.

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY: 1. Hranolky, chipsy 200°C/20min. 2. Maso-vepřové hovězí 200°C/20min. 3. Ryby 200°C/10min. 4. Krevety 200°C/10min. 5. Kuřecí kousky 190°C/25min. 6. Grilování na hřídlel 190°C/25min. 7. Pečení těsta 200°C/45min. 8. Sušení potravin 30°C/2-24h. Uvedené teploty a časy lze upravit po stlačení tlačítek 6 nebo 7 a následným otáčením (1).

TIPY: Menší potraviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší. Velké množství potravin vyžaduje pouze o něco delší dobu vaření než menší množství. Otočte nebo překlápějte potraviny uprostřed procesu zajišťuje, že všechny kusy jsou tepelně zpracované rovnoměrně. Doporučuje se postříkat hranolky malým množstvím rostlinného oleje, aby byly křupavější. Udělejte to těsně před vařením. Rotisserie můžete použít k opětovnému ohřevu potravin. Jednoduše nastavte teplotu na 150 ° C

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ: Je zobrazeno na str. 9 obr. A, B a str. 10. obr. C, D. Pro vyjímání příslušenství vždy používejte tepelně izolované rukavice nebo (5) pokud potřebujete vyjmout příslušenství s hřídlelem (4). Při používání hřídlele ten nasadte nejdříve vlevo následně vpravo. Str.11. obr. E, F. Pro vyjmutí postupujte opačně. Str. 12. NASTAVENÍ

Výše uvedená tabulka vám pomůže vybrat správnou teplotu a čas pro dosažení nejlepších výsledků.

RADA: Nastavte časovač na polovinu času potřebného pro recept a bzučák vás upozorní, když je čas jídlo "překlápět". Když uslyšíte signál časovače, uplynul přednastavený čas přípravy. * Při přípravě studeného jídla přidejte 3 minuty do doby vaření.

POZNÁMKA: Mějte na paměti, že přednastavené programy jsou pouze indikační. Vzhledem k tomu, že se potraviny liší svým původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší výsledek přípravy potravin.

Údržba a čištění. Přístroj vypněte a přírodní kabel vyjměte ze zásuvky. Vyčkejte jeho vychladnutí. Nikdy nepoužívejte k čištění přístroje chemická rozpouštědla, která by mohla přístroj nevratně poškodit nebo abrazivní a drsné prostředky, které by měli na přístroj stejný vliv. Součástky 2.-9., můžete před i po použití mýt běžným způsobem vodou s příměsí saponátu nebo v myčce nádobí. Vnější plášť můžete otřít vlhkým hadříkem, je-li to nutné. Pro ukládání přístroje vyčkejte na jeho úplné vychladnutí.



Pokud přístroj přestanete používat, postarejte se o jeho ekologickou likvidaci. Zajistěte tak recyklaci a zdravé životní prostředí.

Chytrá rúra 3v1 (pečící rúra, horkovzdušná fritéza a sušička potravín)

Návod na použitie, bezpečnostné pokyny a podmienky použitia SK.

Ďakujeme, že ste zakúpili výrobok značky Sogo. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte celý návod na použitie a starostlivo ho uschovajte. Sogou ani importér nenesie žiadnu zodpovednosť pri používaní výrobku v rozpore s návodom.

Bezpečnostné pokyny:

Pri rozbaľovaní ihneď znehodnotte plastové sáčky v ktorých je výrobok zabalený. Výrobky Sogou sú určené len pre nekomerčné použitie v domácnosti. Prístroj nikdy nepoužívajte pokiaľ nie je v bezchybnom stave a je poškodený. Prístroj používajte iba na účely pre ktoré je určený. Keď je prístroj určený na napájanie z elektrickej rozvodnej siete používajte iba napätia pre prevádzku uvedené na štítku prístroja. Pripájajte ho iba k uzemnenej zásuvke alebo predlžovaciemu káblu s uzemnením. Neodporúčame používať zásuvky s viacerými vstupmi. Prístroje zásadne nepoužívajte ak máte vlhké alebo mokré ruky alebo ste bosí. Všetky časti prístroja, ktoré zabezpečujú jeho prevádzku musí byť zostavené a používané v súlade s návodom, tak, aby počas prevádzky nedošlo k ich rozpojeniu ak sú opatrené krytom, potom i nim. Prístroj ani jeho súčasti nikdy nekladte na horúci alebo mokrý podklad, neponárajte do vody pokiaľ nie je v návode uvedené inak, pri odpájaní z rozvodnej siete nikdy neťahajte za prírodný kábel, nenechávajte visieť prírodný kábel cez okraje dole, aby nedošlo k pádu prístroja. Na to dbajte najmä pri prístrojoch, v alebo na ktorých, sa pripravujú horúce potraviny. Nikdy sa nedotýkajte častí prístroja pri ktorých je zrejme, že sú počas prevádzky a po použití horúce alebo ich emisiami vznikajúcimi pri prevádzke prístroja. Prístroj chráňte pred teplotnými extrémami. Nedovoľte deťom, aby sa s prístrojom hrali. Žiadny prístroj Sogou nepoživate ak sa kúpete alebo sprchujete. Nikdy sa nedotýkajte rotačných častí prístroja, ak je nimi prístroj vybavený a ak je zapojený na zdroj elektrickej energie. Prístroj nesmú používať osoby (deti) ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné rozpoznávací schopnosti sú nedostatočné, aby vedeli prístroj správne a bezpečne používať alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí bez dozoru osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak je takáto osoba vopred nepoučila ako sa prístroj používa. Nikdy nemanipulujte alebo neotvárajte prístroj v priebehu prevádzky ak na to nie je určený. Prístroj nepoužívajte ak je poškodená zásuvka alebo prírodný kábel. Do prístroja nikdy neodborne nezasahujte! So všetkými opravami prístroja sa vždy obracajte na odborný servis. Technická špecifikácia prístroja je uvedená v originálnom návode.



Nedotýkajte sa prístroja v miestach, kde je táto značka. Horúci povrch!

POPIS:

- | | | |
|--|-----------------------------------|---|
| 1. Nastavení jednotiek | 4. Hřídel | 7. Vymezovací podložky na špízy |
| 2. Válec pre fritovanie, praženie (orieškov) | 5. Vidlice pre vyberanie hriadele | 8. Plech na odkvapkávanie tekutiny z potravín |
| 3. Vidlice na napichnutie kurčatá | 6. Jehlice na špízy | 9. Síta na sušenie potravín |

POUŽITIE: Prístroj vybaľte, zbavte všetkých plastových obalom nálepiek, ktoré neslúžia na orientáciu pri ovládaní prístroja. Prístroj postavte na rovný a stabilný povrch, pri prevádzke nezakrývajte. Do prístroja nikdy nevkladajte horľavé predmety, ktoré sa môžu ľahko vznietiť. Prístroj musí byť správne a korektne zostavený, aby správne fungoval. Súčiastky 2.-9. môžete pred aj po použití umývať bežným spôsobom vodou s prímiesou saponátu alebo v umývačke riadu.

DISPLAY-POPIS: 1. LED obrazovka-zobrazuje teplotu a zostávajúci čas zvolenej tepelnej úpravy potravín; 2. Kontrolka, ktorá počas zvolenej tepelnej úpravy bliká. Bliká 20sek po ukončení zvolenej tepelnej úpravy; 3. Prednastavené teploty a časy tepelnej úpravy vybraných druhov potravín. Tieto jednotky možno individuálne upraviť; 4. Osvetlenie vnútra prístroja na kontrolu úrovne tepelnej úpravy. Osvetlenie sa automaticky rozsvieti pri otvorení dvierok. (Pri otvorení dôjde k prerušeniu programu zvolenej tepelnej úpravy); 5. Voľba otáčania. Toto tlačidlo použijete pre program Rotisséria; 6. Tlačidlo pre zmenu teploty v rozsahu od 65 ° C- 200 ° C. Po stlačení otáčajte (1.Nastavení jednotiek) na požadovanú hodnotu; 7. Tlačidlo pre zmenu času. Po stlačení otáčajte (1.Nastavení jednotiek) na požadovanú hodnotu; 8. Tlačidlo štart a stop. Akonáhle je prístroj zapojený, tlačidlo sa rozsvieti. Jedným stlačením tlačidla napájania sa rozsvieti celý panel. Druhým stlačením sa varenie aktivuje pri 185 ° C a dobe 15 minút. Ak tlačidlo stlačíte kedykoľvek počas procesu varenia, prístroj a display sa vypne. Bude svietiť osvetlenie vnútra prístroja, ktoré sa spolu s ventilátorom (ochladzuje vnútro rúry) po 20 sek vypne.

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY: 1. Hranolky, chipsy 200 ° C / 20min. 2. Mäso-bravčové hovädzie 200 ° C / 20min. 3. Ryby 200 ° C / 10min. 4. Krevety 200 ° C / 10min. 5. Kuracie kúsky 190 ° C / 25min. 6. Grilovanie na hriadeľ 190 ° C / 25min. 7. Pečenie cesta 200 ° C / 45min. 8. Sušenie potravín 30 ° C / 2-24h. Uvedené teploty a časy možno upraviť po zatlačení tlačidiel 6 alebo 7 a následným otáčaním (1). TIPY: Menšie potraviny zvyčajne vyžadujú o niečo kratšiu dobu varenia ako väčšie. Veľké množstvo potravín vyžaduje iba o niečo dlhší čas varenia než menšie množstvo. Otočiť alebo preklopiť potraviny uprostred procesu zaisťuje, že všetky kusy sú tepelne spracované rovnomerne. Odporúča sa postriekať hranolky malým množstvom rastlinného oleja, aby boli chrumkavejšie. Urobte to tesne pred varením.

Rotisserie môžete použiť k opätovnému ohrevu potravín. Jednoducho nastavte teplotu na 150 ° C

POUŽITIE PRÍSLUŠENSTVA: Je zobrazené na str. 9 obr. A, B a s. 10. obr. C, D. Pre vyberanie príslušenstva vždy používajte tepelne izolované rukavice alebo (5) ak potrebujete vybrať príslušenstvo s hriadeľom (4). Pri používaní hriadeľa ten nasadte najskôr vľavo následne vpravo. Str.11. obr. E, F. Pre vybratie postupujte opačne. Str. 12. NASTAVENIE

Vyššie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať správnu teplotu a čas pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

RADA: Nastavte časovač na polovicu času potrebného pre recept a bzučiak vás upozorní, keď je čas jedlo "preklopiť". Keď počujete signál časovača, uplynul prednastavený čas prípravy. * Pri príprave studeného jedla pridajte 3 minúty do doby varenia.

POZNÁMKA: Majte na pamäti, že prednastavené programy sú len indikačné. Vzhľadom k tomu, že sa potraviny líšia svojím pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepší výsledok prípravy potravín.

Údržba a čistenie: Prístroj vypnite a prírodný kábel vytiahnite zo zásuvky. Vyčkejte jeho vychladnutie. Nikdy nepoužívajte na čistenie prístroja chemické rozpúšťadlá, ktorá by mohli prístroj nevratne poškodiť alebo abrazívne a drsné prostriedky, ktoré by mali na prístroj rovnaký vplyv. Súčiastky 2.-9., Môžete pred aj po použití umývať bežným spôsobom vodou s prímiesou saponátu alebo v umývačke riadu. Vonkajší plášť môžete utrieť vlhkou handričkou, ak je to nutné. Pre ukladanie prístroja vyčkejte na jeho úplné vychladnutie. Ak prístroj prestanete používať postarajte sa o jeho ekologickú likvidáciu. Zaisťte tak recykláciu a zdravé životné prostredie.



Intelligens sütő 3in1 (sütő, forró levegős sütő és élelmiszer-szárító)

Használati utasítás, biztonsági utasítások és használati feltételek HU.

Köszönjük, hogy SOGO terméket vásárolt. Az első használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a teljes kezelési utasítást, és őrizze meg későbbi felhasználás céljából. Sem a SOGO, sem az importőr nem felelős a termék utasításokkal ellentétes használatáért.

Biztonsági utasítások:

Kicsomagoláskor azonnal dobja ki a műanyag zacskókat, amelyekbe a terméket csomagolták. A SOGO termékeket kizárólag nem kereskedelmi célú háztartási használatra szánják. Soha ne használja a készüléket, ha az nem tökéletes állapotban van és sérült. A készüléket csak rendeltetésszerűen használja. Ha a készüléket elektromos hálózatról tervezték használni, csak a készülék adattábláján feltüntetett üzemi feszültséget használja. Csak földelt csatlakozóhoz vagy földelt hosszabbítóhoz csatlakoztassa. Nem javasoljuk a több bemenetű kimenetek használatát. Ne használja a készüléket, ha a keze nedves vagy nedves, vagy meztőláb van. A készülék minden olyan részét, amely biztosítja a működését, az utasításoknak megfelelően kell összeszerelni és használni, hogy működés közben ne váljanak le, ha fedéllel vannak ellátva, akkor azzal együtt is. Soha ne helyezze a készüléket vagy annak alkatrészeit forró vagy nedves felületre, merítse vízbe, hacsak az utasítás másképp nem rendelkezik. Soha ne húzza meg a tápkábelt, amikor leválasztja a hálózatról, ne hagyja, hogy a tápkábel a széleken lógjon, hogy megakadályozza a eszköz leesésétől. Fordítson különös figyelmet azokra a berendezésekre, amelyekben meleg ételeket készítenek. Soha ne érintse meg a készülék olyan részeit, amelyek működés közben és használat után nyilvánvalóan forrók, vagy azok működés közbeni kibocsátásait. Óvja a készüléket a szélsőséges hőmérsékletektől. Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a készülékkel. Fürdés vagy zuhanyozás közben ne használjon semmilyen SOGO eszközt. Soha ne érintse meg a készülék forgó alkatrészeit, ha az eszköz fel van szerelve velük, és ha áramforrásra van csatlakoztatva. Az eszközt nem használhatják olyan személyek (gyermekek), akiknek fizikai, érzékszervi vagy mentális felismerési képességei nem elegendőek ahhoz, hogy képesek legyenek használni a készüléket helyesen és biztonságosan, vagy megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete nélkül, vagy ha ez a személy nem előzetesen utasította őket a készülék használatára. Soha ne manipulálja és ne nyissa ki a készüléket működés közben, hacsak nem erre hivatott. Ne használja a készüléket, ha az aljzat vagy a tápkábel sérült. Soha ne manipulálja a készüléket! A készülék bármilyen javításához mindig forduljon szakszervizhez. A készülék műszaki leírását az eredeti utasítás tartalmazza. Kérjük, hogy a kézikönyv mellett kövesse az eredeti kézikönyv képeit is.



Ne érjen a készülékhez, ahol ez a jel található. Forró felület!

LEÍRÁS:

- | | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|--|
| 1. Az egységek beállítása | 4. Tengely | 7. Definíciós párnák a nyársakhoz |
| 2. Henger sütéshez, pörköléshez (dió) | 5. Villa a tengely eltávolításához | 8. Lemez folyadék csepegtetéséhez az ételből |
| 3. Kanálvillák | 6. Nyársak nyársakhoz | 9. Élelmiszerek élelmiszerek szárításához |

HASZNÁLAT: Csomagolja ki a készüléket, távolítsa el az összes műanyag csomagolást a matricákról, amelyek nem szolgálnak tájékoztatóra a készülék működtetése során. Helyezze a készüléket sík és stabil felületre, működés közben ne takarja le. Soha ne helyezzen gyúlékony tárgyakat a készülékbe, amelyek könnyen meggyulladhatnak. A megfelelő működés érdekében a készüléket helyesen és megfelelően kell összeszerelni. Alkatrészek 2.-9. mosogatószerszettel vagy mosogatógéppel moshatja a szokásos módon használat előtt és után.

KIJELZŐ LEÍRÁSA: 1. A LED-képernyő a kiválasztott étel hőkezelésének hőmérsékletét és hátralévő idejét jeleníti meg; 2. Jelzőfény, amely villog a kiválasztott hőkezelés során. 20 másodpercig villog, miután a kiválasztott hőkezelés befejeződött; 3. Állítsa be a kiválasztott ételtípusok hőmérsékletét és főzési idejét. Ezek az egységek testreszabhatók; 4. A készülék belsejének megvilágítása a hőkezelés szintjének ellenőrzéséhez. A világítás az ajtó kinyitásakor automatikusan bekapcsol (nyitáskor a kiválasztott hőkezelés programja megszakad); 5. Forgatás kiválasztása. Használja ezt a gombot a Rotisserie-hez; 6. Gomb a hőmérséklet változtatására 65 ° C és 200 ° C között. Nyomás után forgassa az (1. Az egységek beállítása) gombot a kívánt értékre; 7. Időváltoztatás gomb. Nyomás után forgassa az (1. Az egységek beállítása) gombot a kívánt értékre; 8. Start és stop gomb. Amint a készülék csatlakoztatva van, a gomb világítani kezd. A bekapcsológomb egyetlen megnyomásával világít az egész panel. A második megnyomás aktiválja a főzést 185 ° C-on és 15 percig. Ha a sütési folyamat során bármikor megnyomja a gombot, a készülék és a kijelző kikapcsol. A készülék belsejében világítani kezd, amely 20 másodperc múlva kikapcsol a ventilátorral együtt (a sütő belsejét lehűtve)

ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK: 1. Hasábburgonya, chips 200 ° C / 20 perc. 2. Marha-sertés 200 ° C / 20 perc. 3. Hal 200 ° C / 10 perc.

4. Garnélarák 200 ° C / 10 perc. 5. Csirke darabok 190 ° C / 25 perc. 6. Grillezés a tengelyen 190 ° C / 25 perc. 7. A tészta sütése 200 ° C / 45 perc. 8. Élelmiszer szárítása 30 ° C / 2-24 óra. A jelzett hőmérséklet és idő a 6 vagy 7 gomb megnyomásával, majd az (1) elforgatásával állítható be.

TIPPEK: A kisebb ételek általában valamivel rövidebb főzési időt igényelnek, mint a nagyobbak. Nagy mennyiségű étel csak kissé hosszabb főzési időt igényel, mint egy kisebb mennyiség. Az ételek forgatása vagy megfordítása a folyamat közepén biztosítja az összes darab egyenletes főzését. Javasoljuk, hogy a krumplit kis mennyiségű növényi olajjal permetezze be, hogy ropogósabbak legyenek. Tegye ezt közvetlenül főzés előtt.

A rotisserie segítségével felmelegítheti az ételeket. Egyszerűen állítsa a hőmérsékletet 150 ° C-ra

KIEGÉSZÍTŐK HASZNÁLATA: A 9. oldalon látható, A, B és 10. oldal, C., D. ábra. A tartozékok eltávolításához mindig használjon hőszigetelt kesztyűt, vagy (5), ha a tartozékokat a tengellyel (4) kell eltávolítani. A tengely használatakor először balra, majd jobbra helyezze be. P.11. E, F. ábra. Az eltávolításhoz fordítva haladjon. Str. 12. BEÁLLÍTÁSOK

A fenti táblázat segít kiválasztani a megfelelő hőmérsékletet és időt a legjobb eredmény elérése érdekében.

TIPP: Állítsa az időzítőt a recepthez szükséges idő felére, és a hangjelző figyelmeztet, amikor itt az ideje az étel "megfordításának". Az időzítő jelének hallása után az előre beállított főzési idő letelt. * Hideg étel elkészítéséhez adjon hozzá 3 percet a főzési időhöz.

MEGJEGYZÉS: Vegye figyelembe, hogy az előre beállított programok csak tájékoztató jellegűek. Mivel az ételek eredetükben, méretükben, formájukban és márkájukban különböznek egymástól, nem tudjuk garantálni az ételkészítés legjobb eredményét.

Karbantartás és tisztítás. Kapcsolja ki a gépet, és húzza ki a tápkábelt. Várja meg, amíg lehűl. Soha ne használjon kémiai oldószereket a készülék tisztításához, amelyek visszafordíthatatlan károkat okozhatnak a készülékben, vagy olyan csiszoló- és súrolószereket, amelyek ugyanolyan hatással lennének a készülékre. Moshatja az alkatrészeket a használat előtt és után, a szokásos módon mosószerszettel kevert vízzel vagy a mosogatógéppel. Szükség esetén nedves ruhával törölheti le a külső burkolatot. Tárolása előtt várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl.



— Ha abbahagyja a készülék használatát, akkor azt környezetbarát módon ártalmatlanítsa. Ez biztosítja az újrahasznosítást és az egészséges környezetet.