

re-dis

- Desligue o dispositivo.
- Retire a ficha da tomada de parede.
- Deslize o dispositivo e/ou conectar completamente.

Após a utilização

- Coloque o botão da temperatura na temperatura mínima.
- Desligue o dispositivo.
- Retire a ficha da tomada de parede.
- Deslize o dispositivo e/ou conectar completamente.

Limpeza e manutenção

Atenção

- Antes da limpeza ou manutenção, desligue o dispositivo, retire a ficha da tomada de parede e aguarde até que o dispositivo tenha arrefecido.
- Não utilize solventes de limpeza ou produtos abrasivos.
- Não utilize objetos afiados.
- Desligue o dispositivo em água ou outros líquidos.
- Não tente reparar o dispositivo. Se o dispositivo não funcionar corretamente, substitua-o por um dispositivo novo.
- Não limpe o dispositivo após cada utilização:
 - Retire eventuais resíduos com papel de cozinha.
 - Limpe os resíduos endurecidos com uma esponja de fibra antirrisco.
- Limpe o dispositivo e a tampa com um detergente suave e uma esponja macia. Enxague com água e seque completamente.
- A frigideira e a tampa também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Retire as manchas resistentes utilizando uma solução pastosa com 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio e 2 colheres de sopa de água.
- Nota: Após a frigideira durante 1-1,5 minutos. Desligue a alimentação, retire a ficha da tomada e retire a unidade de controlo do dispositivo. Edogue a solução pastosa na superfície antiaderente e deixe atuar durante uma hora. Enxague e seque a frigideira.

Descrições em Português, Espanhol e Dinamarquês

1	Stig led pande	
2	Låg	
3	Kontrollfelter	
4	Temperaturknapp	• Dejt temperaturregulatoren for at regulere temperaturen. <ul style="list-style-type: none">Lysst LED'en: Enheden varmer op. Lysst slukker: Den indstillede temperatur er nået. Apparatet er klar til brug. Lysst LED'en og slukker cyklisk: Termostaten vedligeholder den indstillede temperatur.
5	Indikator	• Hurtig aftrækker <ul style="list-style-type: none">Brug aftrækkeren til led af figure kontrolfelteren.

Sikkerhed

- Læs vejledningen omhyggeligt før brug. Men vejledningen til fremtidig brug.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader der opstår på enhver person eller person, på grund af manglende overholdelse af sikkerhedsvejledningen og forkert brug af enheden.
- Enheden må anvendes af børn i alderen 8 år og opover, og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller mangel på erfaring eller kendskab, hvis de holdes under opsyn eller undervises i brug af enheden på en sikker måde og forstår de involverede farer. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn med mindre de er adskillt 8 år og under opsyn. Hold enheden og nedligningen uden for rækkevidden af børn under 8 år. Børn må ikke lege med enheden.
- Brug kun enheden til de tilsluttede formål. Brug ikke enheden til andre formål end dem, som er beskrevet i vejledningen.
- Brug ikke enheden hvis den ikke betjedes/ikke er defekt/ikke defekt. Hvis enheden er beskadiget eller defekt, skal den omgælde udfiktes.
- Enheden er kun beregnet til hjembrug. Brug ikke enheden til kommercielle formål.
- Sett betjedes enheden i tilkoblet tilstand. Brug ikke enheden i anden tilstand.
- Sett stappet ikke en i stikkontakten.
- Enheden må ikke nedkøles i vand og fugt. Må ikke lade vand lække direkte ned på kogeflade.
- Enheden må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker.
- Dæk enheden væk fra varmekilde. Anbring ikke enheden på varme overflader eller i nærheden af tændild.
- Dæk ikke enheden ved at dække den med forklæder, så varmen kan slippe bort, og sørg for tilstrækkelig ventilation.
- Ikke flyt enheden når den er tændt eller stadig er varm. Fjern netstikket fra stikkontakten i væggen, og vent til enheden køler helt af.

Elektrisk sikkerhed

- For at nedskutte risikoen for elektrisk stød, må dette produkt kun åbnes af en autoriseret tekniker, når service er nødvendig.

- Tag produktet ud af stikkontakten og andet udstyr, hvis der opstår et problem.
- Brug ikke enheden hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt, skal den udfikses af fabrikanten, eller en autoriseret tekniker.
- Kontrollér altid, at netspændingen er den samme som spændingen angivet på yderskiltet af enheden for brug.
- Indstil den indstillede temperatur med forsigtighed. Brug om nødvendigt en forlængerledning med jordforbindelse af en passende diameter.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Brug kun passende stik til stikket.
- Enheden er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.
- Flyt ikke enheden ved at trække i netledningen.
- Særk ikke enheden, netledningen eller netstikket ned i vand eller andre væsker.

Anvendelse

- Rengør enheden. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Forbered stegefladen ved at smøre et tyndt lag madolie på en gnide det ind med absorberende køkkenulde.
- Sik kontrolden med i stikkontakten.
- Sett netstikket i stikkontakten.
- Indstil den ønskede temperatur på temperaturlinjen. Temperaturindikatoren tænder.
- Vent nogle få minutter indtil temperaturlinjen slukker eller tænder.
- Bemærk: Den indbyggede termostat vedligeholder temperaturen. Indikatoren tænder og slukker flere gange. Det hjælper stegefladen med at justere stegetemperaturen.
- Indstil den ønskede temperatur på temperaturlinjen.
- Fjern netstikket fra stikkontakten.
- Lad enheden køle helt ned.
- Bemærk: Når du tænder for eheden for første gang, kan den udsende en lille smule røg og en karakteristisk lugt i en kort periode. Dette er normalt drift.

Stegtemperaturer og -tider

Emne	Temperatur	Tid
Bacon	150 - 160 °C	10 - 12 min
Bagning kage	120 - 150 °C	25 - 40 min
Stegning	90 - 110 °C	45 - 60 min
Bruning	160 - 200 °C	5 - 10 min
Grydret	90 - 110 °C	60 - 90 min
Kyllingestykker	160 - 180 °C	40 - 60 min
Æg, spjældt af rørag	120 - 135 °C	2 - 4 min
Fisk	160 - 180 °C	5 - 10 min
Arme ridder	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburgere, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburgere, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	5 - 7 min
Lever	160 - 170 °C	6 - 10 min
Pannekager	180 - 200 °C	2 - 3 min
Svinkefilet/steak, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	20 - 25 min
Svinkefilet/steak, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	15 - 20 min
Oksesteg (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Flæsksteg (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Stegt kylling (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Pølser	140 - 160 °C	12 - 15 min
Biffstik, liten biff	190 - 210 °C	2 - 4 min
Biffstik, 2,5 cm tyk - lite stekt	180 - 200 °C	5 - 7 min
Biffstik, 2,5 cm tyk - middels stekt	180 - 200 °C	8 - 10 min
Biffstik, 4 cm tyk - lite stekt	180 - 200 °C	7 - 10 min
Biffstik, 4 cm tyk - middels stekt	180 - 200 °C	12 - 15 min
Grytkesteg, variet	90 - 120 °C	60 - 90 min

Emne	Temperatur	Tid
Bacon	150 - 160 °C	10 - 12 min
Bagning kage	120 - 150 °C	25 - 40 min
Stegning	90 - 110 °C	45 - 60 min
Bruning	160 - 200 °C	5 - 10 min
Grydret	90 - 110 °C	60 - 90 min
Kyllingestykker	160 - 180 °C	40 - 60 min
Æg, spjældt af rørag	120 - 135 °C	2 - 4 min
Fisk	160 - 180 °C	5 - 10 min
Arme ridder	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburgere, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburgere, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	5 - 7 min
Lever	160 - 170 °C	6 - 10 min
Pannekager	180 - 200 °C	2 - 3 min
Svinkefilet/steak, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	20 - 25 min
Svinkefilet/steak, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	15 - 20 min
Oksesteg (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Flæsksteg (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Stegt kylling (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Pølser	140 - 160 °C	12 - 15 min
Biffstik, liten stek	190 - 210 °C	2 - 4 min
Biffstik, 2,5 cm tyk - halvstekt	180 - 200 °C	5 - 7 min
Biffstik, 2,5 cm tyk - medium	180 - 200 °C	8 - 10 min
Biffstik, 4 cm tyk - halvstekt	180 - 200 °C	7 - 10 min
Biffstik, 4 cm tyk - medium	180 - 200 °C	12 - 15 min
Stuvning, forskallede	90 - 120 °C	60 - 90 min

Efter brug

- Indstil den ønskede temperatur på temperaturlinjen.
- Fjern fra enheden.
- Fjern netstikket fra stikkontakten.
- Enheden kan hylt ned.
- Særk ikke enheden ned i vand eller andre væsker.
- Forsøg ikke at reparere enheden. Hvis enheden ikke fungerer korrekt, skal den udfikses med en ny enhed.

Rengøring og vedligeholdelse

Advarsel

- For rengøring eller vedligeholdelse skal du slukke enheden, tage netstikket ud af stikkontakten og vente, indtil enheden er kølet ned.
- Brug ikke opløsningsmidler eller andre rengøringsmidler.
- Sluk enheden efter rengøring.
- Særk ikke enheden ned i vand eller andre væsker.
- Forsøg ikke at reparere enheden. Hvis enheden ikke fungerer korrekt, skal den udfikses med en ny enhed.

Rengøring efter hver brug:

- Fjern alle rester med en papirserviet.
- Fjern faste/brønde rester med en plastisk skovlspade.
- Gør enheden og låget rene med et mildt rengøringsmiddel og en blød vaskesvam. Skyf efter med vand og tør den godt af.
- Støpningen og låget kan også vaskes i en opvaskemaskine.
- Åksa dig for varme delar: Når som er varm, kan enheden og især stikkontakten blive skadet, og der falder en varm olie ned på stikkontakten. Fjern fastede rester med en pasta af 1 spiseskeer natron og 2 tekeer vand.

Bemærk: Førem stegepanden i 1-1,5 minutter. Skyf strømmen, træk stikket ud af stikkontakten, og tag fælere ud af enheden. Børst pøanden på slip-le overfladen, og lad det stå i en time. Skyf og tør stegepanden.

Beskrivelse

1	Non-stick-panne	
2	Låkk	
3	Betjeningspanel	• Drei temperaturknappen for å justere temperaturen.
4	Temperaturknapp	• Les bruksanvisningen nøye før bruk. Oppbevar bruksanvisningen for fremtidig bruk. <ul style="list-style-type: none">Producenten er ikke ansvarlig for påfølgende skade eller for skade på eiendom eller personer som følge av manglende overholdelse av sikkerhetsregler og feil bruk av enheten. Enheten kan brukes av barn fra 8 år og personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk funksjonshemming eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de holdes under tilsyn og gis instruksjoner angående bruk av enheten på en trygg måte og forståelse for alle eventuelle farer. Rengøring og brukerveiledning skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og holdes under tilsyn. Hold enheten og strømkabelen utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Barn skal ikke leke med enheten. Brug bare enheten for det tiltenkte formål. Ikke bruk enheten til andre formål enn dem som er beskrevet i bruksanvisningen. Ikke bruk enheten hvis den ikke betjedes/ikke er skadet eller defekt. Enheten må erstattes umiddelbart hvis den er skadet eller defekt. Når enheden er tændt, må enheden ikke berøres. Ikke sett enheten i nærheten av badekar, dusj, håndvask eller andre vannbeholdere. Ikke sett enheten i vann eller fuktighet. Ikke sett enheten i nærheten av varme eller kontakt med brennbart materiale. Sørg for at enheten ikke kommer i kontakt med brennbart materiale. Hold enheten unna varmekilde. Ikke plasser enheten nær varme overflater eller åpne flammer. Ikke dèk til enheten. Sørg for at det er nok plass rundt enheten til at varmen kan slippe ut og til strømtrekkelig ventilasjon. Plasser enheten på en jevn, flat overflate. Plasser enheten på en varmebestandig og spruttkorr motstandende overflate. Legg ikke enheten på en kokeplate. Ikke la metalliske gjenstander i kontakt med enheten, dette kan føre til skade på non-stick-belegget. Det kan sprute varm fett fra stegepaneten. Enheden må være under tilsyn under og etter bruk. Ikke flyt enheten når den er tændt eller fremdeles varm. Trekk ut støpselet fra stikkontakten og vent til enheten er avkjølt.
5	Utløserhendel	• Bruk hendelen for å gå til betjeningspanelet.

Sikkerhet

- Les bruksanvisningen nøye før bruk. Oppbevar bruksanvisningen for fremtidig bruk.
- Producenten er ikke ansvarlig for påfølgende skade eller for skade på eiendom eller personer som følge av manglende overholdelse av sikkerhetsregler og feil bruk av enheten.
- Enheten kan brukes av barn fra 8 år og personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk funksjonshemming eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de holdes under tilsyn og gis instruksjoner angående bruk av enheten på en trygg måte og forståelse for alle eventuelle farer. Rengøring og brukerveiledning skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og holdes under tilsyn. Hold enheten og strømkabelen utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Barn skal ikke leke med enheten.
- Brug bare enheten for det tiltenkte formål. Ikke bruk enheten til andre formål enn dem som er beskrevet i bruksanvisningen.
- Ikke bruk enheten hvis den ikke betjedes/ikke er skadet eller defekt. Enheten må erstattes umiddelbart hvis den er skadet eller defekt.
- Når enheden er tændt, må enheden ikke berøres.
- Ikke sett enheten i nærheten av badekar, dusj, håndvask eller andre vannbeholdere.
- Ikke sett enheten i vann eller fuktighet.
- Ikke sett enheten i nærheten av varme eller kontakt med brennbart materiale.
- Sørg for at enheten ikke kommer i kontakt med brennbart materiale.
- Hold enheten unna varmekilde. Ikke plasser enheten nær varme overflater eller åpne flammer.
- Ikke dèk til enheten.
- Sørg for at det er nok plass rundt enheten til at varmen kan slippe ut og til strømtrekkelig ventilasjon.
- Plasser enheten på en jevn, flat overflate.
- Plasser enheten på en varmebestandig og spruttkorr motstandende overflate.
- Legg ikke enheten på en kokeplate.
- Ikke la metalliske gjenstander i kontakt med enheten, dette kan føre til skade på non-stick-belegget.
- Det kan sprute varm fett fra stegepaneten.
- Enheden må være under tilsyn under og etter bruk.
- Ikke flyt enheten når den er tændt eller fremdeles varm. Trekk ut støpselet fra stikkontakten og vent til enheten er avkjølt.

- For å redusere faren for strømstøt, skal dette produktet bare åpnes av en autorisert tekniker når vedlikehold er nødvendig.
- Koble produktet fra strømmen og ansett udstyr dersom et problem oppstår.
- Ikke bruk enheten hvis strømkabelen eller støpselet er skadet eller defekt. Hvis strømkabelen eller støpselet er skadet eller defekt, må disse byttes ut av produsenten eller et autorisert serviceverksted.
- For bruk må det alltid sikkes at netspændingen er den samme som spændingen som er merket på enheten.
- Koble enheten til en korrekt stikkontakt. Hvis det er nødvendig skal du bruke en jordet forlængerkabel som passerende diameter.
- Strømkabelen og forlængerkabelen skal alltid være til fuldstendig.
- Det må brukes riktig kontakt ved bruk av enheten.
- Enheten er ikke ment for bruk med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Ikke flyt enheten når den er tændt eller fremdeles varm.
- Enheten, støpselet og strømkabelen må aldri senkes i vann eller andre væsker.

- Brug kun enheden til de tilsluttede formål. Brug ikke enheden til andre formål end dem, som er beskrevet i vejledningen.
- Brug ikke enheden hvis den ikke betjedes/ikke er defekt/ikke defekt. Hvis enheden er beskadiget eller defekt, skal den omgælde udfiktes.
- Enheden er kun beregnet til hjembrug. Brug ikke enheden til kommercielle formål.
- Sett betjedes enheden i tilkoblet tilstand. Brug ikke enheden i anden tilstand.
- Sett stappet ikke en i stikkontakten.
- Enheden må ikke nedkøles i vand og fugt. Må ikke lade vand lække direkte ned på kogeflade.
- Enheden må ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker.
- Dæk enheden væk fra varmekilde. Anbring ikke enheden på varme overflader eller i nærheden af tændild.
- Dæk ikke enheden ved at dække den med forklæder, så varmen kan slippe bort, og sørg for tilstrækkelig ventilation.
- Ikke flyt enheden når den er tændt eller fremdeles varm. Trekk ut støpselet fra stikkontakten og vent til enheten er avkjølt.

Elektrisk sikkerhet

- For at nedskutte risikoen for elektrisk stød, må dette produkt kun åbnes af en autoriseret tekniker, når vedlikehold er nødvendig.

- Tag produktet ud af stikkontakten og andet udstyr, hvis der opstår et problem.
- Brug ikke enheden hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt, skal den udfikses af fabrikanten, eller en autoriseret tekniker.
- Kontrollér altid, at netspændingen er den samme som spændingen angivet på yderskiltet af enheden for brug.
- Indstil den indstillede temperatur med forsigtighed. Brug om nødvendigt en forlængerledning med jordforbindelse af en passende diameter.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Brug kun passende stik til stikket.
- Enheden er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.
- Flyt ikke enheden ved at trække i netledningen.
- Særk ikke enheden, netledningen eller netstikket ned i vand eller andre væsker.

Brug

- Rengør enheten. Se afsnittet "Rengøring og vedlikhold".
- Pilér et tynt lag madolie på stegefladen og gni inn med absorberende køkspapir.
- Indstil den ønskede temperatur på temperaturlinjen. Indikatoren tænder.
- Vent nogle få minutter indtil temperaturlinjen slukker. Enheten har nådd innstillt temperatur.
- Bemærk: Den indbyggede termostat opprettholder temperaturen. Indikatoren går på og av flere ganger. Dette bidrar til at stegefladen kommer i justert i henhold til ønsket temperatur for tilberedning.
- Still temperaturen til den minste temperatur.
- Ta støpselet ut fra stikkontakten.
- La enheten kjøle seg ned fullstendig.
- Merk: Når du tænder for forer gang, kan den avgi noe røyk og en karakteristisk lukt en kort stund. Dette er normalt drift.

Temperaturer og tider for tilberedning

Element	Temperatur	Tid
Bacon	150-160 °C	10 - 12 min
Steking, kake	120 - 150 °C	25 - 40 min
Braisering	90 - 110 °C	45 - 60 min
Bruning	160 - 200 °C	5 - 10 min
Grydret	90 - 110 °C	60 - 90 min
Kyllingestykker	160 - 180 °C	40 - 60 min
Spjellegg og eggere	120 - 135 °C	2 - 5 min
Fisk	160 - 180 °C	5 - 10 min
Fransk toast	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburgere, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburgere, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	5 - 7 min
Lever	160 - 170 °C	6 - 10 min
Pannekaker	180 - 200 °C	2 - 3 min
Svinkefilet/steak, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	20 - 25 min
Svinkefilet/steak, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	15 - 20 min
Roaestiff (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Svinestek (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Stekt kylling (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Pølser	140 - 160 °C	12 - 15 min
Biffstik, liten biff	190 - 210 °C	2 - 4 min
Biffstik, 2,5 cm tyk - lite stekt	180 - 200 °C	5 - 7 min
Biffstik, 2,5 cm tyk - middels stekt	180 - 200 °C	8 - 10 min
Biffstik, 4 cm tyk - lite stekt	180 - 200 °C	7 - 10 min
Biffstik, 4 cm tyk - middels stekt	180 - 200 °C	12 - 15 min
Grytkesteg, variet	90 - 120 °C	60 - 90 min

Element	Temperatur	Tid
Bacon	150-160 °C	10 - 12 min
Steking, kake	120 - 150 °C	25 - 40 min
Braisering	90 - 110 °C	45 - 60 min
Bruning	160 - 200 °C	5 - 10 min
Grydret	90 - 110 °C	60 - 90 min
Kyllingestykker	160 - 180 °C	40 - 60 min
Spjellegg og eggere	120 - 135 °C	2 - 5 min
Fisk	160 - 180 °C	5 - 10 min
Fransk toast	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburgere, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburgere, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	5 - 7 min
Lever	160 - 170 °C	6 - 10 min
Pannekaker	180 - 200 °C	2 - 3 min
Svinkefilet/steak, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	20 - 25 min
Svinkefilet/steak, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	15 - 20 min
Roaestiff (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Svinestek (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Stekt kylling (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Pølser	140 - 160 °C	12 - 15 min
Biffstik, liten biff	190 - 210 °C	2 - 4 min
Biffstik, 2,5 cm tyk - lite stekt	180 - 200 °C	5 - 7 min
Biffstik, 2,5 cm tyk - middels stekt	180 - 200 °C	8 - 10 min
Biffstik, 4 cm tyk - lite stekt	180 - 200 °C	7 - 10 min
Biffstik, 4 cm tyk - middels stekt	180 - 200 °C	12 - 15 min
Grytkesteg, variet	90 - 120 °C	60 - 90 min

- For rengøring eller vedlikehold må enheten slås av og støpselet må tas ut fra stikkontakten, og enheten må kjøles ned.
- Ikke bruk rensmiddel eller skuremiddel.
- Ikke bruk skrappe gjenstander.
- Ikke sett enheten i vann eller annen væske.
- Ikke prøv å reparere enheten. Hvis enheten ikke fungerer som den skal, erstat den med en ny enhet.

Rengøring og vedlikehold

Advarsel

- For rengøring eller vedlikehold må enheten slås av og støpselet må tas ut fra stikkontakten, og enheten må kjøles ned.
- Ikke bruk rensmiddel eller skuremiddel.
- Ikke bruk skrappe gjenstander.
- Ikke sett enheten i vann eller annen væske.
- Ikke prøv å reparere enheten. Hvis enheten ikke fungerer som den skal, erstat den med en ny enhet.

Beskrivning

1	Non-stick-panna	
2	Lock	

nedis

nedis (недіс) este un dispozitiv de siguranță electrică care este folosit pentru a preveni supraîncălzirea și incendierea cablurilor electrice.

Lețrăs	Magyar
	
1. Tapadósmentes serpentyő	
2. Felelő	
3. Vezető dugó	
4. Hőmérséklet-állító tárcsa	• A hőmérséklet beállításához forgassa a hőmérséklet tárcsát.
5. Jelzőlámpa	• A lámpa világít: A készülék melegedik. <ul style="list-style-type: none">A lámpa kialszik: Eltérte a beállított hőmérsékletet. Az eszköz ezzel kézen áll a használatra. A lámpa váltakozva világít, majd kialszik: A termostat tartja meg a beállított hőmérsékletet.
6. Gyors-leválasztó kallantýó	• A vezető dugó egyszerű leválasztásához használja a kallantýót.

Biztonság

- A használat előtt figyelmen olvasás el a kézikönyvet. Tegye el a kézikönyvet, hogy zükség esetén be lehessen érteni.
- A termékre vonatkozó biztonsági szabályok megszegése vagy a termék nem rendeltetésszerű használata miatt bekövetkező anyagi és következményes károkat és sérüléseket a gyártó nem vállal felelősséget.
- A termékét év alatti gyermekek, illetve időseknek felfüggetlenül, ezekben, mentális vagy mozgászsenri képességekkel rendelkező – vagy a használatra vonatkozó tapasztalattal és tudással nem rendelkező – személyek kizárólag felügyelettel, vagy a termék biztonságos módon való használatára vonatkozó figyelmeztető birkóban és a vezetékek tudomásul vételével használhatják. A tisztítási és karbantartási műveleteket tilos gyermekre bízni, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és folyamatosan felügyelők élett. Tartsa a terméket és a hozzá tartozó tápkábel t a 8 évvel fiatalabb gyermekektől elzárva. A termék nem jkészült:
- Csak rendeltetésre színt használni a készüléket. Ne használja a készüléket a kézikönyvben feltüntetettől eltérő célra.
- Ne használja a készüléket, ha valamely része sérült vagy meghibásodott. A sérült vagy meghibásodott készüléket azonnal javíttassa meg, vagy cseréltesse ki.
- A termék csak otthoni használatra készült. Ne használja a termék kereskedelmi célokra.
- Ne használja kád, zuhany, mosdókagyló vagy egyéb fürdőszékkel teli edény közelében.
- Vigyázzon, hogy a készüléket ne érje víz vagy nedvesség.
- Ne mentse vízbe az egységet és ne folyasson közvetlenül vizet a főző felületre
- Ügyeljen rá, hogy a termék véletlenül se érintkezhesen gyúlékony anyagokkal.
- Tartsa a terméket hőforrásoktól távol. Ne tegye a terméket forró felületekre vagy nyílt láng közelébe.
- Ne fedje le a készüléket.
- Biztonságos megfelelő helyet a termék körül, hogy a hő ki tudjon áramlani a termékből a megfelelő szellőzés érdekében.
- Hejezze a terméket stabil, sík felületre.
- Hejezze a terméket egy hálózati és freccsenő villát ellen védett felületre.
- A terméket soha ne tegye tűzhely tetéjére.
- A tapadósmentes bevonaton ne sértesse fel, ezért fém edényből ne éjjen a készülékhez.
- Legyen óvatos a forró alkatrészekkel. A forró felületek vonatkozó figyelmeztető jelöléssel ellátott felületek használat közben erősen felhevülnek. A szabadon hozzáférhető felületek forróra hevülhetnek használat közben.
- Ügyeljen a gőzre és a kiforróságra, amikor élel tesz a készülékbe, különösen a hűveg vagy fagyott éleleknél vagy folyadékoknál.
- A forró zsír kiforróságot a főzőalapról.
- Rövid időre ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül a használat alatt vagy közvetlenül a használat után.
- A terméket ne tegye másik helyre és ne pakolja el, amíg le van kapcsolva vagy meg forró a használat követően. Húzza ki a tápkábelt az elektromos fal aljzatból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.

Elektronkos biztonság

- Az áramlétesítéssel szembeni csökkentett érzékenység érdekében ezt a terméket kizárólag a márkavezető képviselője nyithatja fel.
- Hiba esetén húzza ki a termék tápkábelét a konnektorból, és kösse le más berendezéssel.
- Ne használja a terméket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült vagy meghibásodott. Ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült vagy meghibásodott, azt ki kell cserélni a gyártóval vagy a használati márkavezetővel.
- Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a termék adattábláján található feszültséggel.
- Csatlakoztassa a terméket egy földelt aljzathoz. Amennyiben szükséges, használjon egy megfelelő átmérőjű hosszabbítókábelt.
- Mindig teljesen tekerse elje le a tápkábelt és a hosszabbítókábelt.
- Csak a megfelelő csatlakoztatási módokotese a készüléket.
- A termék nem használható külön idődtővel vagy külön távvezérlő-rendszereir.
- Ne használja a tápkábelt a termék mozgatókára.
- A terméket a tápkábelt vagy a csatlakozódugó ne mentse vízbe vagy más folyadékba.

CAUTION FIGYELMEZTETÉSEK OLGATÓI ÉRTÉK

- Az áramlétesítéssel szembeni csökkentett érzékenység érdekében ezt a terméket kizárólag a márkavezető képviselője nyithatja fel.
- Hiba esetén húzza ki a termék tápkábelét a konnektorból, és kösse le más berendezéssel.
- Ne használja a terméket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült vagy meghibásodott. Ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült vagy meghibásodott, azt ki kell cserélni a gyártóval vagy a használati márkavezetővel.
- Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a termék adattábláján található feszültséggel.
- Csatlakoztassa a terméket egy földelt aljzathoz. Amennyiben szükséges, használjon egy megfelelő átmérőjű hosszabbítókábelt.
- Mindig teljesen tekerse elje le a tápkábelt és a hosszabbítókábelt.
- Csak a megfelelő csatlakoztatási módokotese a készüléket.
- A termék nem használható külön idődtővel vagy külön távvezérlő-rendszereir.
- Ne használja a tápkábelt a termék mozgatókára.
- A terméket a tápkábelt vagy a csatlakozódugó ne mentse vízbe vagy más folyadékba.

Használat

- Tisztítsa meg a készüléket. Ehhez lásd a „Tisztítás és karbantartás” című szakaszt.
- Néha tegyen egy vékony réteg fűzőaljat a főző felületre, és egy nedvző törölközővel dörzsölje be.
- Dugja a vezető dugót a készülék aljzatába.
- Dugja a hálózati kábelt a fal dugójába.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozó tárcsát a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet jelzőfény világítani kezd.
- Várjon pár percet, amíg a hőmérséklet jelzőfény kialszik. A készülék eltérte a kívánt hőmérsékletet.
- Megjegyzés: A beállított termostat fenntartja a hőmérsékletet. A jelzőlámpa sokszor világít majd kialszik. Ez segít a főző felületnek beigazítani a főzés hőmérsékletét.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozó tárcsát a minimum hőmérsékletre.
- Húzza ki a tápkábelt az aljzatból.
- Hagyja a terméket teljesen lehűlni.
- Megjegyzés: Amikor a készüléket először kapcsolja be, feltehetően hogy egy ideig kis füst és jellegzetes szag jöhet a készülékből. Ez a normál működés része.

Tétel	Hőmérséklet	Idő
Bacon	150-160 °C	10 - 12 perc
Sütemény süítés	120 - 150 °C	25 -40 perc
Párolás	90 - 110 °C	45 -60 perc
Pirítás	160 -200 °C	5 - 10 perc
Gulyás (ragu)	90 - 110 °C	60 -90 perc
Darabolt csirke	160 - 180 °C	40 -60 perc
Tökös, túrók vagy rántotta	120 - 135 °C	2 - 5 perc
Hal	160 - 180 °C	5 - 10 perc
Francsa pirítás	130 - 150 °C	4 - 6 perc
Hamburger, 2,5 cm vastag	160 - 180 °C	10 - 14 perc
Hamburger, 1,5 cm vastag	160 - 180 °C	5 - 7 perc
Maj	160 - 170 °C	6- 10 perc
Palacsinta	180 - 200 °C	2 - 3 perc
Sertészsuzlet, 2,5 cm vastag	160 - 180 °C	20 -25 perc
Sertészsuzlet, 1,5 cm vastag	160 - 180 °C	15 -20 perc
Marhahúst (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 -90 perc
Sertészsült (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 perc
Sültcsirke (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 perc
Kolbászak	140 - 160 °C	12 - 15 perc
Beefsteak, minute steak	190 - 210 °C	2 - 4 perc
Beefsteak, 2,5 cm vastag - rare	180 - 200 °C	5 - 7 perc
Beefsteak, 2,5 cm vastag - medium	180 - 200 °C	8 - 10 perc
Beefsteak, 2,5 cm vastag - rare	180 - 200 °C	7 - 10 perc
Beefsteak, 4 cm vastag - medium	180 - 200 °C	12 - 15 perc
Becsinalt, különféle	90 - 120 °C	60 - 90 perc

Használat után

- Állítsa a hőmérséklet-szabályozó tárcsát a minimum hőmérsékletre.
- Kapcsolja ki a készüléket.
- Húzza ki a tápkábelt az aljzatból.
- Hagyja a terméket teljesen lehűlni.

Tisztítás és karbantartás

Figyelmeztetési

- Tisztítsa vagy karbantartsa előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati kábelt a fal dugójából, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Tisztító- és szúrolószerek használatát mellőzze.
- Ne használjon éles tárgykat.
- Ne mentse a terméket vízbe vagy más folyadékba.
- Ne próbálja megjavítani a készüléket. Ha a készülék nem működik megfelelően, cserélje le egy új készülékre.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket:

- Az ételmaradékok papírtörölkővel távolítsa el.
- Márányú spatulával bővítsa el a súlót maradékokat.
- A készüléket és a fedőjét enyhén mosogatógéppel és puha mosogatósvalccal tisztítsa meg. Vízrel öblítse le és gondosan szárítsa meg.
- A nyelési serpentyő és a fedőjét mosogatógéppel is tisztíthatja.
- A márkás szerszámokkal 2 évvelánál idősebbeknél és 2 téskánál víz keverékkel készített pasztával távolítsa el.

Megjegyzés: 1-1,5 percig előhevítse a nyelési serpentyőt. Kapcsolja ki az áramot, húzza ki a dugót a hálózati aljzatból és vegye ki a vezető dugót a készülékből. Kenje fel a pas

Descrierea	Română
1. Tipul anti-întindere	
2. Sarcă	
3. Sonă de control	
4. Dispozitiv de temperatură	• Rotiți discul de control al temperaturii pentru a stabili temperatura.
5. Indicator	• Se aprinde lumina. Dispozitivul se încălzește. <ul style="list-style-type: none">Lumina se stinge: A fost atinsă temperatura setată. Dispozitivul este pregătit pentru utilizare. Lumina se aprinde și se stinge: Termostatul menține temperatura setată.
6. Declanșator detașare rapidă	• Utilizați declanșatorul pentru a elibera șpur sonda de control.

Signațura

- Citiți manualul cu atenție înainte de utilizare. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.
- Producătorul nu este responsabil de daunele directe sau daunele aduse proprietății sau persoanelor, cauzate de neprecizarea instrucțiunilor de siguranță și utilizarea necoreszând a dispozitivului.
- Dispozitivul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale, mentale sau motorii sau care nu au din experiența și cunoștințele necesare cu condiția să fie supravegheați și instruiți privind modul de utilizare a dispozitivului într-o manieră sigură și dacă au înțeles pericolurile inerente utilizării. Cărlășana și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii decât dacă au vârsta de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați dispozitivul și cablul de rețea la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.

- Utilizați dispozitivul numai în scopurile prevăzute. Nu utilizați dispozitivul în alte scopuri decât cele descrise în manual.
- Nu utilizați dispozitivul dacă are piese deteriorate sau defecte. Dacă dispozitivul este deteriorat sau defect, înlocuiți imediat dispozitivul.
- Dispozitivul este potrivit doar pentru utilizare domestică. Nu utilizați dispozitivul în scopuri comerciale.
- Nu utilizați dispozitivul lângă căld, dopuri, chivertse sau alte recipiente cu apă.
- Nu expuneți dispozitivul unei surse umezite.
- Nu instalați unitatea și nu lăsați apa să curgă direct pe suprafețele de apă.
- Asigurați-vă că dispozitivul nu intră în contact cu materiale inflamabile.
- Trageți dispozitivul la distanță de sursa de căldură. Nu așezați dispozitivul pe suprafețe încălze sau lângă flăcări deschise.
- Nu acoperiți dispozitivul.
- Asigurați-vă că există suficient spațiu în jurul său pentru a permite căldurii să se disipeze și pentru o ventilație suficientă.
- Așezați dispozitivul pe o suprafață stabilă și plată.
- Așezați dispozitivul pe o suprafață rezistentă la temperaturi înalte și la impronșuri.
- Nu așezați dispozitivul pe ochiuri de aer condiționat.
- Nu puneți contactul între tachmeturile metalice și dispozitiv, pentru a deteriora stratal antiaderent.
- Aveti grijă la componentele încălze. Suprafețele marcate cu un simbol de atenționare privind suprafețele încălze pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Suprafețele accesibile se pot încălzi în timpul funcționării dispozitivului.
- Aveti grijă la abur și la stropi când așezați mâncarea în dispozitiv, mai ales când este vorba de alimente sau lichide reci sau congelate.
- De pe placa de gătit poate sări grăsime fierbinte.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul nesupravegheat în timpul utilizării sau imediat după utilizare.
- Nu mutați dispozitivul când este pornit sau este încă încălzit. Scoateți dispozitivul din priză de perete și lăsați-l să se răcească complet.

Instrucțiuni privind siguranța electrică



- Pentru a se reduce pericolul de electrocutare, acest produs va fi defectat numai de către un tehnician avizat, când este necesară repararea.
- Decoanșati profund de la priză de rețea sau alte echipamente în cazul apariției unei probleme.
- Nu utilizați dispozitivul atunci când cablul electric sau ștecherul sunt deteriorate sau defecte. În cazul în care cablul sau ștecherul sunt deteriorate sau defecte, trebuie să fie înlocuite de producător sau de către un agent de reparații autorizat.
- Înainte de utilizare, verificați întotdeauna dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea de pe plăcuța tehnică a dispozitivului.
- Conectați dispozitivul la o priză de perete cu împământare. Dacă este cazul, folosiți un prelungitor cu împământare de diametru adecvat.
- Deșurtați întotdeauna complet cablul de rețea și cablul de prelungire.
- Utilizați numai conexiuni adecvate pentru a utiliza dispozitivul.
- Dispozitivul nu este conceput să fie utilizat cu un temporizator extern sau un sistem de telecomandă separat.
- Nu deșurtați dispozitivul trăgând de cablul electric.
- Nu instalați dispozitivul, cablul electric sau ștecher în apă sau alte lichide.

Utilizarea

- Curățați dispozitivul. Consultați secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
- Împingeți suprafața de gătit, apăsând un strop subțire de apă de gătit și freacă-o cu un prosop de bucatărie absorbanț.
- Introduceți sonda de control în gura de intrare a dispozitivului.
- Introduceți ștecherul în priză de perete.
- Setați discul de temperatură la temperatura necesară. Indicatorul de temperatură se aprinde.
- Așteptați câteva minute până ce indicatorul temperaturii se stinge. Dispozitivul a atins temperatura dorită.
- Notă: Termostatul încorporează menține temperatura. Indicatorul se aprinde și se stinge de câteva ori. Așteți suprafața de gătit se adaptează la temperatura de gătit.
- Setați discul de temperatură la temperatura minimă.
- Scoateți imediat ștecherul din priză de perete.
- Lăsați dispozitivul să se răcească complet.

Notă: Dacă porniți dispozitivul pentru prima dată, acesta poate să emane puțin fum și un miros caracteristic o scurtă perioadă de timp. Acesta este un fenomen normal.

Articol	Temperatura	Oră
Costăți	150-160 °C	10 - 12 min
Soarece, prăjituri	120 - 150 °C	25 -40 min
Înăbușire	90 - 110 °C	45 -60 min
Bucătarie	160 -200 °C	5 -10 min
Caseroală	90 - 110 °C	60 -90 min
Bucăți de pui	160 - 180 °C	40 -60 min
Onă, prăjită sau omletă	120 - 135 °C	2 - 5 min
Pește	160 - 180 °C	5 -10 min
Paine prăjită	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburger, 2,5 cm grosime	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburger, 1,5 cm grosime	160 - 180 °C	5 - 7 min
Fiact	160 - 170 °C	6 - 10 min
Clătețe	180 - 200 °C	2 - 3 min
Bucăți de carne de porc, 2,5 cm grosime	160 - 180 °C	20 - 25 min
Bucăți de carne de porc, 1,5 cm grosime	160 - 180 °C	15 - 20 min
Friptură de vită (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Friptură de porc (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Friptură de pui (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Salată	140 - 160 °C	12 - 15 min
Wițec, friptură la minut	190 - 210 °C	2 - 4 min
Wițec, 2,5 cm grosime - în sâmbă	180 - 200 °C	5 - 7 min
Wițec, 2,5 cm grosime - potrivit	180 - 200 °C	8 - 10 min
Wițec, 4 cm grosime - în sâmbă	180 - 200 °C	7 - 10 min
Wițec, 4 cm grosime - potrivit	180 - 200 °C	12 - 15 min
Tocană, diverse	90 - 120 °C	60 - 90 min

După utilizare

- Setați discul de temperatură la temperatura minimă.
- Opriți dispozitivul
- Scoateți imediat ștecherul din priză de perete.
- Lăsați dispozitivul să se răcească complet.

Curățarea și întreținerea

Avertisment

- Înainte de curățare sau întreținere, opriți dispozitivul, scoateți ștecherul din priză și așteptați să se răcească dispozitivul.
- Nu folosiți solvenți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu folosiți obiecte ascuțite.
- Nu încercați să reparați dispozitivul. Dacă dispozitivul nu funcționează corect, înlocuiți-l cu unul nou.
- Curățați dispozitivul după fiecare utilizare:
 - Eliminați reziduurile cu un prosop de hârtie.
 - Îndepărtați resturile de alimente cu un ștergător din plastic.
 - Curățați dispozitivul și șarpacul cu un detergenț slab și un burete de spălat moale. Clățiți și cu apă și uscați bine.
 - Scărtați și șarpacul pot fi curățate și la mașina de spălat vase.
 - Îndepărtați petele persistente folosind apă caldă și linguri de bicarbonat de sodiu și 1 lingurițe de apă.
- Notă: Phehicelajul crăpă timp de 1-1,5 minute. Opriți alimentarea, scoateți ștecherul din priză și opriți sonda din dispozitiv. Înțindeți, cu peria, pasta pe suprafața antiaderentă și lăsați să stea timp de o oră. Clățiți și ștergeți crăpă.

Descrierea	Ruskyiy
1. Sovokoroda s antipripiraynym pokrytiem	
2. Kryшка	
3. Kontrolnyy štut	
4. Disk regulirovaniya temperatury	• Ustanovite temperaturu s pomoshchyu diska regulirovki temperatury.
5. Indikator	• Zaporigit indikator: ustroystvo nachin naygrivatsya. <ul style="list-style-type: none">Indikator pogasnet: dostignuta zadannaya temperatura. Ustroystvo gotovo k rabote. Indikator budet vkluchatsya i vyklyuchatsya: termostat podderzhivaet temperaturu na ustanovlennom urovne.
6. Ustroystvo dlya bystrogo smyeniya	• Eto ustroystvo ispolnyet funktsiyu dlya bystrogo smyeniya kontrol'nogo shupa.

Pravila tehnicii de siguranță

- Înainte de a începe munca, citiți cu atenție manualul de utilizare. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.
- Produsul nu este responsabil de daunele directe sau indirecte cauzate de utilizarea necoreszând a dispozitivului.
- Dispozitivul este potrivit doar pentru utilizare domestică. Nu utilizați dispozitivul în scopuri comerciale.
- Nu utilizați dispozitivul lângă căldură, dopuri, chivertse sau alte recipiente cu apă.
- Nu expuneți dispozitivul unei surse umezite.
- Nu instalați unitatea și nu lăsați apa să curgă direct pe suprafețele de apă.
- Asigurați-vă că dispozitivul nu intră în contact cu materiale inflamabile.
- Trageți dispozitivul la distanță de sursa de căldură. Nu așezați dispozitivul pe suprafețe încălzite sau lângă flăcări deschise.
- Nu acoperiți dispozitivul.
- Asigurați-vă că există suficient spațiu în jurul său pentru a permite căldurii să se disipeze și pentru o ventilație suficientă.
- Așezați dispozitivul pe o suprafață stabilă și plată.
- Așezați dispozitivul pe o suprafață rezistentă la temperaturi înalte și la impronșuri.
- Nu așezați dispozitivul pe ochiuri de aer condiționat.
- Nu puneți contactul între tachmeturile metalice și dispozitiv, pentru a deteriora stratal antiaderent.
- Aveti grijă la componentele încălze. Suprafețele marcate cu un simbol de atenționare privind suprafețele încălze pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Suprafețele accesibile se pot încălzi în timpul funcționării dispozitivului.
- Aveti grijă la abur și la stropi când așezați mâncarea în dispozitiv, mai ales când este vorba de alimente sau lichide reci sau congelate.
- De pe placa de gătit poate sări grăsime fierbinte.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul nesupravegheat în timpul utilizării sau imediat după utilizare.
- Nu mutați dispozitivul când este pornit sau este încă încălzit. Scoateți dispozitivul din priză de perete și lăsați-l să se răcească complet.
- Conectați dispozitivul la o priză de perete cu împământare. Dacă este cazul, folosiți un prelungitor cu împământare de diametru adecvat.
- Deșurtați întotdeauna complet cablul de rețea și cablul de prelungire.
- Utilizați numai conexiuni adecvate pentru a utiliza dispozitivul.
- Dispozitivul nu este conceput să fie utilizat cu un temporizator extern sau un sistem de telecomandă separat.
- Nu deșurtați dispozitivul trăgând de cablul electric.
- Nu instalați dispozitivul, cablul electric sau ștecher în apă sau alte lichide.

Utilizarea

- Curățați dispozitivul. Consultați secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
- Împingeți suprafața de gătit, apăsând un strop subțire de apă de gătit și freacă-o cu un prosop de bucatărie absorbanț.
- Introduceți sonda de control în gura de intrare a dispozitivului.
- Introduceți ștecherul în priză de perete.
- Setați discul de temperatură la temperatura necesară. Indicatorul de temperatură se aprinde.
- Așteptați câteva minute până ce indicatorul temperaturii se stinge. Dispozitivul a atins temperatura dorită.
- Notă: Termostatul încorporează menține temperatura. Indicatorul se aprinde și se stinge de câteva ori. Așteptați suprafața de gătit se adaptează la temperatura de gătit.
- Setați discul de temperatură la temperatura minimă.
- Scoateți imediat ștecherul din priză de perete.
- Lăsați dispozitivul să se răcească complet.

Требования к электробезопасности



- В целях предотвращения поражения электрическим током следует открывать устройство только для проведения обслуживания и только силами авторизованного персонала.
- При возникновении неполадок отключите устройство от сети и другого устройства.
- Запрещается использовать устройство с поврежденным или неисправным сетевым кабелем или штепселем. Если сетевой кабель или штепсель повреждены или неисправны, их замену должен проводить изготовитель или специально обученный технический специалист.
- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Включите устройство в заземленную настенную розетку. При необходимости используйте заземленный удлинитель надлежащего диаметра.
- Обязательно полностью выньте штепсель из розетки, чтобы избежать искры.
- При работе с устройством используйте только специальный разъем.
- Устройство не предназначено для работы под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не тяните устройство за сетевой кабель.
- Не погружайте устройство в стеновой кабель или штепсель в воду или другие жидкости.

Использование

- Выполните очистку устройства. См. раздел «Очистка и обслуживание».
- Для подготовки рабочей поверхности нанесите на него тонкий слой пищевого растительного масла и распределите его легкими движениями кухонным полотенцем.
- Вставьте контрольный шпатель в устройство.
- Вставьте штепсельную вилку в настенную розетку.
- Установите необходимую температуру с помощью диска регулировки. Загорится индикатор температуры.
- Подождите несколько минут, пока индикатор температуры. Устройство нагреется до заданной температуры.

Примечание: Встроенный термостат поддерживает температуру на заданном уровне. Индикатор будет несколько раз включаться и выключаться. Это необходимо для поддержания заданной температуры рабочей поверхности.
Примечание: Для регулировки температуры установите минимальную температуру.

Примечание: При первом включении устройства может появиться небольшое количество дыма и характерный запах, которые вскоре исчезнут. Это нормальное функционирование устройства.

Значения температуры и времени готовки

Изделие	Температура	Время
Бекон	150-160 °C	10 - 12 мин
Выпечка, пироги	120 - 150 °C	25 -40 мин
Угнетное мясо	90 - 110 °C	45 -60 мин
Подарывание	160 - 200 °C	5 - 10 мин
Запекание	90 - 110 °C	60 - 90 мин
Куриное мясо	160 - 180 °C	40 - 60 мин
Яйца, винница или омлет	120 - 135 °C	2 - 5 мин
Рыба	160 - 180 °C	5 - 10 мин
Трени	130 - 150 °C	4 - 6 мин
Гамбургеры, толщина 2,5 см	160 - 180 °C</	