

**(CZ)** Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti. Zabraňte v manipulaci dětem a nesvéprávným osobám bez dozoru! Výrobek nikdy neponořujte do vody! Po každém použití odpojte výrobek od el. sítě! Výrobek je určen pouze pro přípravu potravin ve smyslu návodu k obsluze. Zabraňte mechanickému poškození. Pokud je pracovní nádoba výrobku mechanicky poškozená, nesmí být výrobek používán. Výrobek nesmí pracovat v blízkosti tepelných zdrojů. Před prvním použitím omyjte všechny části, které přijdou do styku s potravinami. Výrobek používejte pouze na místech, kde nehrozí jeho převrnutí. Výrobce ani prodejce neručí za škody způsobené nesprávným používáním. Výrobce ani prodejce nezodpovídá za škodu způsobenou špatnou instalací a manipulací s výrobkem. Záruka se nevztahuje na škody, které vyplývají z neodborného zacházení, nehody, opotřebením, nedodržení návodu k obsluze nebo změn na výrobku, provedených třetí osobou. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče; po použití zůstanou horké. Osoby s kardiostimulátory nebo podobnými zdravotnickými prostředky by neměly být v blízkosti indukce, pokud je připojen k napájení. V případě pochybností se poraďte s lékařem před použitím tohoto výrobku, abyste se vyhnuli nebezpečí. Upozornění: keramická deska je po vaření horká, nedotýkejte se. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Tento spotřebič je určen pouze pro napájení střídavým proudem. Před prvním použitím zkontrolujte, že síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku přístroje. Jakákoli chyba připojení ruší platnost záruky. Všeobecné bezpečnostní pokyny Tyto základní pokyny je třeba dodržovat při používání trouby Combi Grill. Přečtěte si všechny pokyny. Nedotýkejte se horkých povrchů pomocí rukojetí nebo knoflíků. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, který je součástí této trouby ve vodu nebo jiné kapaliny. Nedovolte dětem hrát si s tímto grilem, když je Oven Combi Grill používán zejména v blízkosti dětí. Pokud zařízení nepoužíváte, před odpojením od sítě jej odpojte od elektrické sítě. Trouba je chladná, když zapnete nebo sejměte části před čištěním. Nepoužívejte Oven Combi gril s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo za troubou. Nepoužívejte venku. Nenechávejte šňůru viset přes okraj stolu. Nedotýkejte se horkých povrchů. Neumísťujte na horký plyn nebo elektrický hořák nebo do ohřívací trouby ani do jejich blízkosti. Při přemísťování trouby s horkým olejem nebo jinými horkými oleji je nutné používat rukavice. Před vyjmutím zástrčky ze zásuvky vždy vypněte napájení. Při odpojování uchopte zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky. Netahejte za kabel. Nikdy nepoužívejte Oven Combi gril, pokud je jakýmkoliv způsobem poškozen. Nepoužívejte Oven Combi Gril pro jiné než určené účely. Během provozu udržujte misku nejméně 8 cm od ostatních jednotek. Nečistěte Oven Combi gril kovovou čistící podložkou elektrické části způsobí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Neskladujte žádné jiné materiály, než je doporučeno výrobcem v této troubě, když se nepoužívá. Tato trouba je určena pouze pro domácí použití a ne pro komerční nebo průmyslové účely použití tohoto výrobku k jinému účelu, než ke kterému je určen, způsobí zrušení záruky. Na skleněné okno nepostřikujte vodu, dokud je ještě velmi horká. Sklo by mohlo prasknout. Nepoužívejte s externím časovačem. Vždy používejte na stabilním povrchu. Nepohybujte ani nezvedejte Oven Combi Grill, když je síťový kabel stále připojen. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky ve zdi a poté ji odstraňte oběma rukama. Nepokládejte horkou spodní stranu víka přímo na laminovaný papír plastové nebo jiné hořlavé povrchy. Víko položte na žáruvzdorný povrch. Jak používat Oven Combi Grill: S grilem Oven Combi můžete připravit lahodné potraviny za méně času než tradičním vařením obecně o 20-30% rychlejší a spotřebuje o 70-80% méně energie. Profesionální kuchaři již dlouho vědí, že by mohli vylepšit tradiční vaření v troubě pomocí cirkulace horkého vzduchu v troubě. Tento Oven Combi gril se skládá z ventilátoru namontovaného na jedné straně čtvercové kovové skříňky. Tento Oven Combi gril opéká, peče, na sucho smaží a dokonale uvaří jídlo. Tento Oven Combi Gril vaří jídlo za kratší dobu než průměrná konvekční trouba. Toto je konvekční vaření bez nákladů na instalaci drahých nástěnných jednotek a je také přenosný, takže si ho můžete vzít s sebou při cestování. Snadná obsluha - stačí nastavit časovač a teplotu a dát jídlo. Kolem potravin proudí horký vzduch; proto se jídlo vaří rovnoměrně a rychle. Maso rychle opéká na vnějších těsnících šňávách uvnitř, pouze uvolňuje tuk. Cirkulace horkého vzduchu napomáhá vzrůstu pekařského zboží, skvělé pro koláčky, listové těsto a koláče. Tento Oven Combi Grill spotřebovává méně elektřiny než jiné konvenční trouby, až 80% méně. Tento Oven Combi Gril má vestavěný cyklus předčištění, který umožňuje snadné čištění. Tento Oven Combi Grill může nahradit až 10 spotřebičů: standardní trouba, gril, brojler trouba, fritovací trouba, mikrovlnná trouba, pomalý sporák, toustovač, toaletní stolek, elektrická pánev nebo elektrický hrnec. Oven Combi Grill může být použit v 9 různými způsoby: rošty, pečené, pečivo, grily, ohříváče, ohřívání bez vody, grilování, suché smažení bez oleje a pára. Oven Combi Gril by měl být zahříván jednou před prvním použitím. Při prvním zahřátí může trouba jemně zapáchat. Trouba ve skutečnosti spaluje přebytečná maziva, která se nacházejí v topení trouby a nepoškozuje jídlo ani troubu. Postupujte podle těchto jednoduchých kroků: Otřete vnitřek nádoby čistou, vlhkou houbou. Umístěte regály do misky - nenechávejte kleště v horké misce. Zavřete víko na přídi. Nastavte časovač na 10 minut. Nastavte termostat na 200 ° C a zapněte troubu. Po vypnutí trouby nechte vychladnout po dobu 10 minut. Výhody: Oven Combi Gril je vyroben ze skla, takže můžete jasně vidět, co vaříte. Oven Combi Grill kombinuje kruhovou misku s velkým ventilátorem namontovaným ve víku tak, aby se horký vzduch pohyboval nad jídlem, kolem stran mísy a pak zpět až k ventilátoru. To vytváří proud neustále se pohybující v podobě tornáda, který ohřívá vzduch. Oven Combi Gril používá varné regály, které umožňují vařit dvě nebo tři potraviny najednou. Kromě toho, když se vaří maso, drůbež nebo ryby, jsou tuky a oleje. Ty se odfouknou a propadnou regály do dna mísy, (nižší obsah tuku a cholesterolu) více výživných jídel, se zvýšenou přírodní chutí. Maso a drůbež jsou na všech stranách hnědé a křupavé, uvnitř vlhké a šťavnaté s nižším obsahem tuku a cholesterolu a lépe chutnají. Nakrájené brambory mohou být „smažené“ s velmi malým množstvím oleje a nebo bez oleje vůbec, lze až 98% bez tuku, i když malé množství olivového oleje jim dává krásný vzhled a příjemnou chuť. Chleby a pečivo rostou výš a dopadají plynuleji a zůstávají vlhké než ve standardní troubě. Můžete ušetřit až 80 procent energie spotřebované standardní troubou. Úspora až 25% výkonu a času ve srovnání s jinými standardními troubami. Víceúrovňové vaření umožňuje vařit celé jídlo najednou. To je důvod, proč Oven Combi Grill představuje „NEXT Generation in Cooking“. Úkon: Položte jídlo do skleněné nádoby a víko zajistěte na misce. Zapojte troubu do elektrické sítě. Vždy používejte vysoký stojan, který je k dispozici pro potraviny, které se vaří. Čím více vzduchu cirkuluje kolem potravin, tím rychleji se bude vařit. Nastavte požadovanou dobu vaření od 5min do 60min. Nastavte požadovanou teplotu ze 65°C na 250°C. Poznámka: rukojeť musí být při používání dolů. Na přístroji je bezpečnostní spínač na víku. V případě vyjmutí víka nebo zvednutí rukojeti bude mechanismus zastaven. To je pro vaši ochranu. Na rukojeti je další bezpečnostní spínač. To chrání váš Oven Combi gril z náhodného zapnutí. Tipy: Následující tabulka ukazuje, jaká teplota by měla být použita pro různé typy vaření. (viz anglický manuál strana 16). Čištění: DŮLEŽITÉ: Před čištěním se ujistěte, že je trouba vypnutá, odpojená a vychlazená. Použijte čistou houbu nebo hadřík na nádobí s mírným čistícím prostředkem na nádobí a teplou vodu. Pro odstranění veškerého čistícího prostředku dobře opláchněte. Otřete do sucha. Poznámka: Víko nikdy neponořujte do žádné kapaliny. NORMÁLNÍ ČIŠTĚNÍ Víko a skříň ventilátoru otřete vlhkou, čistou utěrkou nebo houbou s mírným jemným účinkem mycího prostředku. Nečistěte pomocí polštářků z ocelové vlny nebo abrazivních materiálů. Drátěné stojany umyjte v jemném saponátu a vodě. Kovové části čistěte houbou nebo utěrkou s jemným mycím

prostředkem na mytí nádobí, poté otřete. Je-li nutné praní, použijte nylonovou nebo polyesterovou síťovou podložku nebo kartáč  
SPECIFIKACE: Dbejte na to, aby napětí uvedené na identifikačním štítku odpovídalo síťovému napětí.

(SR) Výrobek je určený len na použitie v domácnosti. Zabráňte v manipulácii deťom a nesvojprávnym osobám bez dozoru! Výrobok nikdy neponárajte do vody! Po každom použití výrobku od el. siete! Výrobok je určený len na prípravu potravín v zmysle návodu na obsluhu. Zabráňte mechanickému poškodeniu. Ak je pracovná nádoba mechanicky poškodená, nesmie byť použitá výrobok. Výrobok nesmie pracovať v blízkosti tepelných zdrojov. Predbežný údaj o používaní všetkých častí, ktoré prídu do styku s potravinami. Výrobok používajte len na miestach, kde nehrozí jeho prevrhnutie. Výrobca ani predajca neručí za škody spôsobené nesprávnym používaním. Výrobca alebo predajca nezodpovedá za škodu spôsobenú zlou inštaláciou a manipuláciou s výrobkom. Záruka sa nevzťahuje na škodu, ktorá sa považuje za neodstrániteľnú. Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča; po použití zostanú horúce. Osoby s kardiostimulátorom alebo podobnými zdravotníckymi prostriedkami by mali byť dodržané. V prípade, že sa jedná o pochybnosť, je možné, že sa jedná o právny subjekt pred použitím tohto výrobku, sa sa vyhli nebezpečenstvu. Upozornenie: keramická doska je po varení horúca, nedotýkajte sa. Tento spotrebič je určený iba pre domáce použitie. Tento spotrebič je určený len pre napájanie striedavým hrdým. Predbežný návrh, ktorý sa vzťahuje na typ zariadenia štítkov. Akákoľvek chyba pripojenie ruší platnosť záruky. Všeobecné bezpečnostné pokyny Tieto základné pokyny sú vhodné pre prácu s Combi Grill. Prečítajte si všetky pokyny. Nedotýkajte sa horúcich povrchov pomocou rukovätí alebo gombíkov. Aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, ktorý je súčasťou tejto problematiky vo vodách alebo iných kvapalinách. Nedovoľte deťom hrať sa s týmto grilom, keď je Oven Combi Grill používaný najmä v blízkosti detí. Ak zariadenie, pred odpojením od siete od elektrickej siete. Rúra je chladná, keď zapína alebo ovláda časť pred čistením. Nepoužívajte Oven Combi gril s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo za rúrou. Nepoužívajte vonku. Nenechávajte šnúru visieť cez okraj stola. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Neumiestňujte na horúci plyn alebo elektrický horák alebo do ohrievanej rúry ani do ich blízkosti. Pri premiestňovaní je treba použiť rukavice. Pred vybratím zástrčky zo zásuvky vždy vypnite napájanie. Pri odpájaní uchopte zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky. Neťahajte za kábel. Nikdy sa nestíhajte Rúra Combi gril, ak je kdekoľvek spôsob poškodený. Nepoužívajte Oven Combi Gril na iné ako určené účely. Počas prevádzky udržiavanie misku a 8 cm od ostatných jednotiek. Nečistite rúru Combi gril kovovými čistiacimi prostriedkami elektrických častí spôsob nebezpečenstvo nebezpečenstvo elektrickým hrdé. Neskladujte žiadne iné materiály, ako je odporúčané výrobcom. Táto problematika je určená iba pre domáce použitie a na komerčné alebo priemyselné účely. Na sklenené okno nepostriekajte vodu, kým je ešte veľmi horúca. Sklo podľa prasknúť. Nepoužívajte s externým časovačom. Podvedie sa na stabilnom povrchu. Nehýbte ani nezdvíhajte Oven Combi Grill, keď je sieťový kábel stále pripojený. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky v stene a potom odstráňte oboma ruky. Nekladte horúcu spodnú stranu veka priamo na laminovaný papier plastové alebo iné horľavé povrchy. Veko položte na žiaruvzdorný povrch. Ako používať Rúru Combi Gril: S grilom Rúra Combi Môžete pripraviť lahodné potraviny za menej času, než je obvyklé v oblasti 20-30% rýchlejšia a spotrebuje o 70-80% menej energie. Profesionálni kuchári už dlho vedia, že by sa to malo stať, že by to malo byť to, čo by sa dalo očakávať. Tento Oven Combi gril sa skladá z ventilátora namontovaného na jednej strane štvorcové kovové skrinky. Tento rúra Combi gril opeká, pečie, na sucho a dokonale uvarí jedlo. Tento Oven Combi Gril varí jedlo za kratšiu dobu ako priemerná konvekčné rúra. Toto je konvekčné varenie bez nákladov na inštaláciu drahých nástenných jednotiek a Je tiež prenosný, takže si ho môžete vziať so sebou pri cestovaní. Jednoduchá obsluha - stačí nastaviť časovač a teplotu a dať jedlo. Okolo potravín prúdi horúci vzduch; preto sa jedlo varí rovnomerne a rýchlo. Mäso rýchlo opeká na vonkajších tesniaciach šťavách vo vnútri, iba uvoľňuje tuk. Cirkulácia horúceho vzduchu napomáha vzrastu pekárskemu tovaru, skvelé pre koláčiky, lístkové cesto a koláče. Tento Oven Combi Grill spotrebovávajú menej elektriny ako iné konvenčné rúry, až 80% menej. Tento Oven Combi Gril má vstavaný cyklus predčistenia, ktorý umožňuje jednoduché čistenie. Tento Oven Combi Grill môže nahradiť až 10 spotrebičov: štandardná rúra, gril, brojler rúra, fritovací rúra, mikrovlnná rúra, pomalý sporák, sendvičovač, toaletný stolík, elektrická panvica alebo elektrický hrniec. Oven Combi Grill môže byť použitý v 9 rôznymi spôsobmi: rošty, pečienka, pečivo, grily, ohrievače, ohrievanie bez vody, grilovanie, suché vyprážania bez oleja a para. Oven Combi Gril by mal byť zahrievaný raz pred prvým použitím. Pri prvom zahriatí môže rúra jemne zapáchať. Rúra v skutočnosti spaľuje prebytočnú mazivú, ktoré sa nachádzajú v kúrenie rúry a nepoškodzuje jedlo ani rúru. Postupujte podľa týchto jednoduchých krokov: Utrite vnútrajšok nádoby čistou, vlhkou špongiou. Umiestnite regály do misky - nenechávajte kliešte v horúcej miske. Zatvorte veko na prove. Nastavte časovač na 10 minút. Nastavte termostat na 200 ° C a zapnite rúru. Po vypnutí rúry nechajte vychladnúť po dobu 10 minút. Výhody: Oven Combi Gril je vyrobený zo skla, takže môžete jasne vidieť, čo varíte. Oven Combi Grill kombinuje kruhovú misku s veľkým ventilátorom namontovaným vo veku tak, aby sa horúci vzduch pohyboval nad jedlom, okolo strán misky a potom späť až k ventilátoru. To vytvára prúd neustále sa pohybujúce v podobe tornáda, ktorý ohrieva vzduch. Oven Combi Gril používa varné regály, ktoré umožňujú variť dve alebo tri potraviny naraz. Okrem toho, keď sa varí mäso, hydinu alebo ryby, sú tuky a oleje. Tie sa odľúknú a prepadnú regály do dna misky, (nižší obsah tuku a cholesterolu) viac výživných jedál, so zvýšenou prírodnou chuťou. Mäso a hydina sú na všetkých stranách hnedé a chrumkavé, vnútri vlhké a šťavnaté s nižším obsahom tuku a cholesterolu a lepšie chutia. Nakrájané zemiaky môžu byť "vyprázané" s veľmi malým množstvom oleja a alebo bez oleja vôbec, možno až 98% bez tuku, aj keď malé množstvo olivového oleja im dáva krásny vzhľad a príjemnú chuť. Chleby a pečivo rastú vyššie a dopadajú plynulejšie a zostávajú vlhké než v štandardnej rúre. Môžete ušetriť až 80 percent energie spotrebovanej štandardné rúrou. Úspora až 25% výkonu a času v porovnaní s inými štandardnými rúrami. Viacúrovňové varenie umožňuje variť celé jedlo naraz. To je dôvod, prečo Oven Combi Grill predstavuje "NEXT Generation in Cooking". Úkon: Položte jedlo do sklenenej nádoby a veko zaistíte na miske. Zapojte rúru do elektrickej siete. Vždy používajte vysoký stojan, ktorý je k dispozícii pre potraviny, ktoré sa varí. Čím viac vzduchu cirkuluje okolo potravín, tým rýchlejšie sa bude variť. Nastavte požadovanú dobu varenia od 5min do 60min. Nastavte požadovanú teplotu zo 65°C na 250 ° C. Poznámka: rukoväť musí byť pri používaní nadol. Na prístroji je bezpečnostný spínač na veku. V prípade vybratia veka alebo zdvihnutia rukoväti bude mechanizmus zastavený. To je pre vašu ochranu. Na rukoväti je ďalší bezpečnostný spínač. To chráni váš Oven Combi gril z náhodného zapnutia. Tipy: Nasledujúca tabuľka ukazuje, aká teplota by mala byť použitá pre rôzne typy varenia. (Vid' anglický manuál strana 16). Čistenie: DÔLEŽITÉ: Pred čistením sa uistite, že je rúra vypnutá, odpojená a vychladená. Použite čistou špongiu alebo handričku na riad s miernym čistiacim prostriedkom na riad a teplú vodu. Pre odstránenie všetkého čistiacieho prostriedku dobre opláchnite. Utrite do sucha. Poznámka: Veko nikdy neponárajte do žiadnej kvapaliny. NORMÁLNE ČISTENIE Veko a skriňa ventilátora utrite vlhkou, čistou utierkou alebo špongiou s miernym jemným účinkom umývacieho prostriedku. Nečistite pomocou vankúšikov z ocelevej vlny alebo abrazívnych materiálov. Drôtené stojany umyte v jemnom saponáte a vode. Kovové časti čistite špongiou alebo utierkou s jemným čistiacim prostriedkom na umývanie riadu, potom utrite. Ak je nutné pranie, použijete nylonovú alebo polyesterovú sieťovú podložku alebo kefa ŠPECIFIKÁCIA: Dbejte na to, aby napätie uvedené na identifikačnom štítku zodpovedalo sieťovému napätiu.

(HU) A termék csak háztartási használatra szolgál. Kerülje a felügyelet nélküli gyermekek és képzetlen személyek használatát! Soha ne merítse a terméket vízbe! A termék minden egyes használat után az el. Network! A termék kizárólag a kezelési utasításnak megfelelő ételkészítésre szolgál. Kerülje a mechanikai sérüléseket. Ha a munkagép mechanikusan sérült, a terméket nem szabad használni. A terméket nem szabad hőforrás közelében üzemeltetni. Az összes ételkészítéssel érintkező rész használatának előzetes feltüntetése. A terméket csak olyan helyeken szabad használni, ahol nincs megfordulás veszélye. Sem a gyártó, sem az eladó nem felel a nem megfelelő használat által okozott károkért. A gyártó vagy az eladó nem vállal felelősséget a termék rossz beszerelése és kezelése által okozott károkért. A garancia nem terjed ki olyan károkra, amelyek nem tekinthetők eltávolíthatónak. Ne érintse meg a készülék forró felületét; használat után meleg maradnak. A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló orvosi eszközökkel rendelkező személyeket be kell tartani. Kétség esetén lehetséges, hogy ez jogi személy, mielőtt ezt a terméket használná a veszély elkerülése érdekében. Megjegyzés: a kerámia lemez a főzés után forró, ne érintse meg. Ez a készülék csak otthoni használatra szolgál. Ez a készülék csak váltakozó áramú. Előzetes tervezés, amely a címke eszköz típusára utal. Bármely csatlakozási hiba érvényteleníti a jótállást. Általános biztonsági utasítások Ezek az alapvető utasítások alkalmasak a Combi Grill használatára. Olvassa el az összes utasítást. Ne érintse meg a forró felületeket fogantyúkkal vagy gombokkal. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt a vízbe vagy más folyadékba. Ne engedje, hogy a gyerekek játszhassanak ezzel a grillsütővel, amikor a sütő Combi Grillet különösen a gyermekek közelében használják. Ha a készüléket leválasztja a hálózatról, mielőtt leválasztaná a hálózatról. A sütő hideg, amikor a tisztítás előtt bekapcsolja vagy vezérli a részt. Ne használja a sütő Combi Grillet sérült kábellel vagy dugóval vagy a sütő mögött. Ne használja szabadban. Ne hagyja, hogy a kábel lógjon az asztal szélén. Ne érintse meg a forró felületeket. Ne helyezzen forró gázra vagy elektromos égőre vagy fűtött sütőre. A mozgáskor kesztyűt kell viselni. Mindig kapcsolja ki a tápfeszültséget, mielőtt eltávolítja a dugót a konnektorból. A leválasztáshoz fogja meg a dugót, és távolítsa el a csatlakozóból. Ne húzza ki a kábelt. Soha ne nyomja meg a Combi Grillet, ha bárhol sérült. Ne használja a sütő Combi Grillet a megadottaktól eltérő célra. Működés közben tartsa a tálat és 8 cm-re a többi egységtől. Ne tisztítsa meg a Combi grill sütőt az elektromos tisztítószerekkel az elektromos áramütés veszélye miatt. Ne tároljon más anyagot, mint a gyártó által javasolt. Ez a probléma csak otthoni használatra, kereskedelmi vagy ipari célokra szolgál. Ne permetezzen vizet az üveglapokra, amíg még mindig nagyon meleg. Üveg repedés. Ne használjon külső időzítővel. Cheat stabil felületen. Ne mozgassa vagy emelje fel a sütő Combi Grillet, amikor a tápkábel még mindig csatlakozik. Távolítsa el a dugót a fali aljzatból, majd vegye le mindkét kezével. Ne helyezze a fedél forró alját közvetlenül laminált papírra, műanyagra vagy más gyúlékony felületre. Helyezze a fedelet tűzálló felületre. A sütő Combi Grill használat: A Grill sütő Combi-vel A szokásosnál kevesebb idő alatt készíthet finom ételeket 20-30% -kal gyorsabban, és 70-80% -kal kevesebb energiát fogyaszt. A profi szakácsok már régóta tudják, hogy meg kell történnie, hogy azt kellene várni. Ez a sütő Combi Grill egy négyzet alakú fémszekrény egyik oldalára szerelt ventilátorból áll. Ez a Combi Grill sütő sült, süt, szárítja és főzi az ételeket. Ez a sütő Combi Grill kevesebb idő alatt főzi az ételt, mint egy átlagos konvekciós sütő. Ez a konvekciós főzés költséges fali egységek telepítésének költsége nélkül is hordozható, így utazás közben magával viheti. Könnyen kezelhető - csak állítsa be az időzítőt és a hőmérsékletet, és adjon ételt. Forró levegő áramlik az ételkészítés körül; ezért az étel egyenletesen és gyorsan főtt. A hús gyorsan belsejében a külső lezáró gyümölcslevekből sült, csak a zsírt szabadítja fel. A forró levegő keringés segít növelni a péksüteményeket, nagyszerű sütemények, sütemények és sütemények számára. Ez a sütő Combi Grill kevesebb áramot fogyaszt, mint más hagyományos sütők, akár 80% -kal kevesebb. Ez a sütő Combi Grill beépített előtisztítási ciklussal rendelkezik a könnyű tisztítás érdekében. Ez a sütő Combi Grill helyettesíthet akár 10 készüléket: egy szabványos sütőt, egy grillet, egy brojler sütőt, egy sütőt, egy mikrohullámú sütőt, egy lassú tűzhelyet, egy kenyérpírtót, egy fésülködőasztalt, egy elektromos serpenyőt vagy egy elektromos edényt. A sütő Combi Grill 9 különböző módon használható: rácsok, sülték, péksütemények, grillek, melegítők, vízmentes fűtés, grillezés, száraz olajmentes sütés és gőz. A Combi Grill sütőt az első használat előtt egyszer kell melegíteni. Amikor először melegítjük, a sütő kissé szagolhat. Valójában a sütő felesleges kenőanyagot éget a sütőben, és nem károsítja az ételt vagy a sütőt. Kövesse az alábbi egyszerű lépéseket: Törölje le a tartály belsejét tiszta, nedves szivaccsal. Helyezze a tálcákat a tábla - ne hagyja a fogót forró tábla. Zárja be az íjfedelelet. Állítsa az időzítőt 10 percre. Állítsa a termosztátot 200 ° C-ra, és kapcsolja be a sütőt. A sütő kikapcsolása után hagyjuk hűlni 10 percig. Előnyök: A kemence Combi Grill üvegből készült, így jól látható, hogy mit főz. A sütő Combi Grill kör alakú tálat kombinál egy nagy ventilátorral, amely a fedélbe van szerelve, így a forró levegő áthalad az ételkészítés felett, a tálca oldala körül, majd vissza a ventilátorra. Ez olyan áramot hoz létre, amely folyamatosan mozog egy tornádó formájában, amely felmelegíti a levegőt. A sütő Combi Grill főző állványokat használ, amelyek lehetővé teszik, hogy egyszerre két vagy három ételleket készítsen. Továbbá, ha a húst, a baromfit vagy a halat főzik, ezek zsírok és olajok. Elfűjják és átesnek a polcokon a tál alján, (alacsonyabb zsír- és koleszterin-tartalmú) táplálékok ételkészítéssel, fokozott természetes ízléssel. A hús és a baromfi minden oldalán barna és ropogós, nedves és lédes, alacsonyabb zsír- és koleszterin-tartalommal, és jobban íze van. A szeletelt burgonyát nagyon kevés olajjal vagy egyáltalán nem lehet olajjal sültetni, akár 98% zsírmentes, bár egy kis mennyiségű olívaolaj szép megjelenést és kellemes ízt ad nekik. A kenyér és a sütemények magasabbra nőnek és simábbak lesznek, és nedvesen maradnak, mint egy szabványos sütőben. A szabványos sütő által fogyasztott energia akár 80 százalékát is megtakaríthatja. Akár 25% -os energiát és időt takarít meg más szabványos sütőkhöz képest. A többszintű főzés lehetővé teszi, hogy egyszerre teljes ételeket készítsen. Ez az oka annak, hogy a sütő Combi Grill "NEXT Generation in Cooking" -ot mutat be. Művelet: Helyezze az ételt üvegedénybe, és rögzítse a fedelet az edényen. Csatlakoztassa a sütőt a hálózathoz. Mindig olyan magas állványt használjon, amely a főtt ételekhez használható. Minél több levegő kering az ételkészítés körül, annál gyorsabban fog főzni. Állítsa be a kívánt főzési időt 5 percről 60 percre. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet 65 ° C-ról 250°C-ra. Megjegyzés: a fogantyúnak használat közben le kell lennie. A fedélen van egy biztonsági kapcsoló. Ha a fedelet eltávolítják vagy a fogantyút felemelik, a mechanizmus leáll. Ez az Ön védelmére szolgál. Van egy másik biztonsági kapcsoló a fogantyún. Ez megvédi a sütő kombájnjának véletlen bekapcsolását. Típek: Az alábbi táblázat mutatja, hogy milyen hőmérsékletet kell használni a különböző típusú főzéshez. (lásd az angol kézikönyv 16. oldalát). Tisztítás: FONTOS: Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy a sütő ki van kapcsolva, leválasztva és hűtve van. Használjon tiszta mosogatószerrel és meleg vizet tartalmazó, tiszta szivacsot vagy edényt. A mosószer eltávolításához jól öblítse le. Törölje szárazra. Megjegyzés: Soha ne merítse a fedelet folyadékba. NORMÁLIS TISZTÍTÁS Törölje le a fedelet és a ventilátor házát nedves, tiszta ruhával vagy enyhe tisztítószerekkel szivaccsal. Ne tisztítsa acélgyapotot vagy csiszolószalaggal. Mossa le a huzaltartókat enyhe mosószerben és vízben. Tisztítsa meg a fém részeket szivaccsal vagy ruhával enyhe mosogatószerrel, majd törölje le. Ha mosás szükséges, használjon nylon vagy poliészter háló alátétet vagy ecsetet. SPECIFIKÁCIÓK: Győződjön meg róla, hogy az azonosító táblán feltüntetett feszültség megegyezik a hálózati feszültséggel.

(PL) Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Unikaj bez nadzoru dzieci i osób nieprzeszkolonych! Nigdy nie zanurzaj produktu w wodzie! Po każdym użyciu produktu od el. Sieć! Produkt jest przeznaczony wyłącznie do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi. Unikaj uszkodzeń mechanicznych. Jeśli naczynie robocze jest uszkodzone mechanicznie, nie wolno używać produktu. Produkt nie może pracować w pobliżu źródeł ciepła. Wstępne wskazanie użycia wszystkich części mających kontakt z żywnością. Używaj produktu tylko w miejscach, w których nie ma ryzyka przewrócenia. Ani producent, ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem. Producent lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwą instalacją i obsługą produktu. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń uznanych za nieusuwalne. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia; pozostają gorące po użyciu. Osoby z rozrusznikami serca lub podobnymi urządzeniami medycznymi powinny być przestrzegane. W przypadku wątpliwości możliwe jest, że jest to osoba prawna przed użyciem tego produktu, aby uniknąć niebezpieczeństwa. Uwaga: płyta ceramiczna jest gorąca po gotowaniu, nie dotykaj. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zasilania prądem przemiennym. Wstępny projekt odnoszący się do typu urządzenia etykietowego. Wszelkie błędy połączenia unieważniają gwarancję. Ogólne instrukcje bezpieczeństwa Te podstawowe instrukcje są odpowiednie do pracy z Combi Grill. Przeczytaj wszystkie instrukcje. Nie dotykaj gorących powierzchni za pomocą uchwytów lub pokręteł. Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj kabla zawartego w tym problemie w wodzie lub innych cieczach. Nie pozwalaj dzieciom bawić się tym grillem, gdy Grill Kombi jest używany szczególnie w pobliżu dzieci. Jeśli urządzenie zostanie odłączone od zasilania przed odłączeniem od sieci. Piekarnik jest zimny, gdy włącza się lub kontroluje część przed czyszczeniem. Nie używaj piekarnika Combi Grill z uszkodzonym kablem lub wtyczką lub za piekarnikiem. Nie używaj na zewnątrz. Nie pozwól, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu. Nie dotykaj gorących powierzchni. Nie umieszczaj na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w pobliżu ogrzewanego piekarnika. Rękawice powinny być noszone podczas ruchu. Zawsze wyłączaj zasilanie przed wyjęciem wtyczki z gniazdka. Aby odłączyć, chwyć za wtyczkę i wyjmij ją z gniazda. Nie ciągnij za przewód. Nigdy nie uderzaj grilla Combi, jeśli jest uszkodzony. Nie używaj piekarnika Combi Grill do celów innych niż określone. Podczas pracy trzymaj miskę i 8 cm od innych jednostek. Nie czyść piekarnika Combi za pomocą elektrycznego środka czyszczącego, który stanowi część niebezpieczeństwa porażenia prądem. Nie przechowuj żadnych materiałów innych niż zalecane przez producenta. Ten problem jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i do celów komercyjnych lub przemysłowych. Nie rozpylaj wody na szybę, gdy jest jeszcze bardzo gorąca. Szkło przez pęknięcia. Nie używaj z zewnętrznym zegarem. Oszukuj na stabilnej powierzchni. Nie należy przesuwać ani podnosić Grill Kombi, gdy przewód zasilający jest nadal podłączony. Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego, a następnie wyjmij obiema rękami. Nie należy umieszczać gorącej dolnej części pokrywy bezpośrednio na laminowanym papierze, plastiku lub innych łatwopalnych powierzchniach. Umieść pokrywę na powierzchni ogniotrwałej. Jak korzystać z pieca Combi Grill: Z pieca Grill Combi Możesz przygotować pyszne potrawy w krótszym czasie niż zwykle w obszarze 20-30% szybciej i zużywają 70-80% mniej energii. Profesjonalni kucharze od dawna wiedzą, że powinno się zdarzyć, że powinno być to, czego można się spodziewać. Ten piec Combi Grill składa się z wentylatora zamontowanego po jednej stronie kwadratowej metalowej szafki. Ten piec Combi Grill piecze, piecze, suszy i doskonale gotuje jedzenie. Ten piekarnik Combi Grill gotuje jedzenie w krótszym czasie niż przeciętny piec konwekcyjny. Jest to gotowanie konwekcyjne bez kosztów instalowania drogich szafek ściennych, a także przenośne, dzięki czemu możesz zabrać je ze sobą podczas podróży. Łatwy w użyciu - wystarczy ustawić timer i temperaturę i podać jedzenie. Gorące powietrze przepływa wokół żywności; dlatego jedzenie jest gotowane równomiernie i szybko. Mięso szybko piecze się na zewnętrznych sokach uszczelniających wewnątrz, uwalniając tylko tłuszcz. Cyrkulacja gorącego powietrza pomaga zwiększyć wypieki, doskonale do ciast, ciast i ciast. Ten piec Combi Grill zużywa mniej energii niż inne konwencjonalne piece, do 80% mniej. Ten piec Combi Grill ma wbudowany cykl czyszczenia wstępnego, ułatwiający czyszczenie. Ten piec Combi Grill może zastąpić do 10 urządzeń: standardowy piekarnik, grill, piekarnik brojlerów, piekarnik do smażenia, Kuchenkę mikrofalową, wolną kuchenkę, toster, toaletkę, patelnię elektryczną lub czajnik elektryczny. Piekarnik Combi Grill może być używany na 9 różnych sposobów: ruszty, pieczenie, wypieki, grille, grzejniki, ogrzewanie bezwodne, grillowanie, smażenie na sucho bez oleju i para. Piec Combi Grill należy podgrzać raz przed pierwszym użyciem. Po pierwszym podgrzaniu piekarnik może nieznacznie pachnieć. W rzeczywistości piekarnik spala nadmiar smarów znajdujących się w piecu i nie uszkadza żywności ani piekarnika. Wykonaj następujące proste czynności: Wytrzyj wnętrze pojemnika czystą, wilgotną gąbką. Umieść stojaki w misce - nie zostawiaj szczypiec w gorącej misce. Zamknij pokrywę dziobu. Ustaw timer na 10 minut. Ustaw termostat na 200 ° C i włącz piekarnik. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie przez 10 minut po wyłączeniu piekarnika. Zalety: Piec Combi Grill jest wykonany ze szkła, dzięki czemu można wyraźnie zobaczyć, co gotujesz. Piekarnik Combi Grill łączy okrągłą miskę z dużym wentylatorem zamontowanym w pokrywie, dzięki czemu gorące powietrze przesuwa się po żywności, wokół boków miski, a następnie z powrotem do wentylatora. Tworzy to prąd, który nieustannie porusza się w formie tornada, które ogrzewa powietrze. Piekarnik Combi Grill wykorzystuje stojaki do gotowania, które umożliwiają gotowanie dwóch lub trzech potraw jednocześnie. Ponadto, gdy gotowane jest mięso, drób lub ryby, są to tłuszcze i oleje. Rozwalają się i spadają przez półki na dno miski (niższa zawartość tłuszczu i cholesterolu), bardziej odżywcze produkty spożywcze, o zwiększonym naturalnym smaku. Mięso i drób są brązowe i chrupiące ze wszystkich stron, wilgotne i soczyste o niższej zawartości tłuszczu i cholesterolu i lepiej smakują. Pokrojone ziemniaki mogą być „smażone” z bardzo niewielką ilością oleju lub w ogóle bez oleju, do 98% bez tłuszczu, chociaż niewielka ilość oliwy daje im piękny wygląd i przyjemny smak. Pieczywo i ciastka rosną wyżej i spadają bardziej płynnie i pozostają wilgotne niż w standardowym piekarniku. Możesz zaoszczędzić do 80 procent energii zużywanej przez standardowy piekarnik. Oszczędność do 25% mocy i czasu w porównaniu z innymi standardowymi piekarnikami. Wielopoziomowe gotowanie pozwala na gotowanie całego jedzenia na raz. Właśnie dlatego Grill Kombi prezentuje „NEXT Generation in Cooking”. Działanie: Umieść jedzenie w szklanym pojemniku i zabezpiecz pokrywę naczynia. Podłącz piekarnik do sieci. Zawsze używaj wysokiego stojaka, który jest dostępny do gotowania potraw. Im więcej powietrza krąży wokół pożywienia, tym szybciej gotuje. Ustaw żądany czas gotowania od 5 min do 60 min. Ustaw żądaną temperaturę od 65°C do 250°C. Uwaga: uchwyt musi być opuszczony podczas używania. Na pokrywie znajduje się wyłącznik bezpieczeństwa. Jeśli pokrywa zostanie zdjęta lub rączka zostanie podniesiona, mechanizm zostanie zatrzymany. To dla twojej ochrony. Na klamce znajduje się inny wyłącznik bezpieczeństwa. Chroni to grill kombi przed przypadkowym włączeniem. Wskazówki: Poniższa tabela pokazuje, jakiej temperatury należy używać do różnych rodzajów gotowania. (patrz instrukcja obsługi na stronie 16). Czyszczenie: WAŻNE: Przed czyszczeniem upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, odłączony i schłodzony. Używaj czystej gąbki lub ściereczki do naczyń z łagodnym detergentem do mycia naczyń i ciepłą wodą. Dobrze wypłucz, aby usunąć detergent. Wytrzyj do sucha. Uwaga: Nigdy nie zanurzaj pokrywy w żadnym płynie. NORMALNE CZYSZCZENIE Wytrzyj pokrywę i obudowę wentylatora wilgotną, czystą szmatką lub gąbką o łagodnym działaniu detergentowym. Nie czyśćć wełną stalową lub materiałami ściernymi. Umyj stojaki z drutu łagodnym detergentem i wodą. Wyczyść metalowe części gąbką lub szmatką z łagodnym detergentem do mycia naczyń, a następnie wytrzyj. Jeśli wymagane jest pranie, użyj

podkladki lub szczotki z siatki nylonowej lub poliestrowej DANE TECHNICZNE: Upewnij się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.

(SL) Izdelek je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Izogibajte se nenadzorovani uporabi otrok in neporočenih oseb! Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo! Po vsaki uporabi izdelka iz el. Omrežje! Izdelek je namenjen samo za pripravo hrane v skladu z navodili za uporabo. Izogibajte se mehanskim poškodbam. Če je delovna posoda mehansko poškodovana, izdelka ne smete uporabljati. Izdelka ne smete uporabljati v bližini virov toplote. Predhodna navedba uporabe vseh delov za stik z živili. Izdelek uporabljajte samo na mestih, kjer ni nevarnosti prevrnitve. Niti proizvajalec niti prodajalec ne odgovarjata za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe. Proizvajalec ali prodajalec ne odgovarja za škodo, ki jo povzroči slaba montaža in ravnanje z izdelkom. Garancija ne krije škode, ki se ne more odstraniti. Ne dotikajte se vročih površin aparata; po uporabi ostanejo vroče. Upoštevati je treba osebe s srčnimi spodbujevalniki ali podobnimi medicinskimi pripomočki. V primeru dvoma je možno, da je to pravna oseba, preden uporabite ta izdelek, da bi se izognili nevarnosti. Opomba: keramična plošča je po kuhanju vroča, ne dotikajte se. Ta aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Ta naprava je namenjena samo za izmenično napajanje. Predhodni projekt, ki se nanaša na tip naprave za označevanje. Vsaka napaka pri povezavi razveljavi garancijo. Splošna varnostna navodila Ta osnovna navodila so primerna za delo z Combi Grill. Preberite vsa navodila. Ne dotikajte se vročih površin z ročaji ali gumbi. Da ne bi prišlo do električnega udara, kabla, vključenega v tej številki, ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Otrokom ne dovolite, da se igrajo s tem žarom, ko se pečica Combi Grill uporablja predvsem v bližini otrok. Če je naprava odklopljena iz električnega omrežja, preden jo odklopite iz električnega omrežja. Pečica je hladna, ko vklopi ali nadzoruje del pred čiščenjem. Pečice Combi Grill ne uporabljajte s poškodovanim kablom ali vtičem ali za pečico. Ne uporabljajte na prostem. Ne pustite, da kabel visi nad robom mize. Ne dotikajte se vročih površin. Ne postavljajte na vroči plin ali električni gorilnik ali v vročo pečico. Pri premikanju je treba nositi rokavice. Preden odstranite vtič iz vtičnice, vedno izklopite napajanje. Za odklop, primite vtič in ga odstranite iz vtičnice. Ne vlecite za kabel. Nikoli ne udarite Combi Grill, če je kjerkoli poškodovan. Pečice Combi Grill ne uporabljajte za druge namene, kot so navedeni. Med delovanjem držite posodo in 8 cm stran od drugih enot. Ne čistite pečice za žar Combi z električnim delom, ki predstavlja električni del nevarnosti električnega udara. Ne hranite nobenih materialov, razen tistih, ki jih priporoča proizvajalec. Ta številka je namenjena samo za domačo uporabo in za komercialne ali industrijske namene. Ne razpršite vode na stekleno okno, ko je še vedno zelo vroče. Steklo z razpokami. Ne uporabljajte z zunanjim časovnikom. Goljufaj na stabilni površini. Ne premikajte ali dvigajte pečice Combi Grill, ko je napajalni kabel še vedno priključen. Izvlecite vtič iz vtičnice in ga odstranite z obema rokama. Topla spodnja stran pokrova ne postavljajte neposredno na laminiran papir, plastiko ali druge vnetljive površine. Pokrov postavite na ognjevarno površino. Kako uporabljati pečico Combi Grill: z žarom v pečici Combi Lahko pripravite okusno hrano v krajšem času kot običajno na območju 20-30% hitreje in porabite 70-80% manj energije. Profesionalni kuharji že dolgo vedo, da bi se moralo zgoditi, da je to, kar bi lahko pričakovali. Ta pečica Combi Grill je sestavljena iz ventilatorja, ki je nameščen na eni strani kvadratne kovinske omarice. Pečica Combi Grill peče, peče, suši in odlično skrbi za hrano. Ta pečica Combi Grill pripravlja hrano za manj časa kot povprečna konvekcijska pečica. To je konvekcijsko kuhanje brez stroškov namestitve dragih stenskih enot in je tudi prenosno, tako da ga lahko vzamete s seboj, ko potujete. Enostavna uporaba - nastavite časovnik in temperaturo ter dajte hrano. Topel zrak teče okoli hrane; zato je hrana kuhana enakomerno in hitro. Meso se hitro zapeče na zunanjih tesnilnih sokih v notranjosti. Vroč zrak kroži za povečanje pekarskih izdelkov, odličen za torte, pecivo in pecivo. Ta pečica Combi Grill porabi manj električne energije kot druge običajne pečice, do 80% manj. Ta pečica Combi Grill ima vgrajen predčistilni cikel za enostavno čiščenje. Ta pečica Combi Grill lahko zamenja do 10 aparatov: standardno pečico, žar, pečico za pito, pečico za poparjenje, mikrovalovno pečico, počasni štedilnik, toaster, toaletno mizico, električno posodo ali električno posodo. Pečica Combi Grill lahko uporabljate na 9 različnih načinov: rešetke, pečenke, pecivo, žare, grelnike, brezvodno ogrevanje, pečenje na žaru, suho cvrtje brez olja in paro. Pečica Combi Grill je treba pred prvo uporabo segreti enkrat. Pri prvem segrevanju lahko pečica rahlo diši. V bistvu pečica zažge prekomerno mazivo, ki se nahaja v ogrevanju pečice in ne poškoduje hrane ali pečice. Sledite tem preprostim korakom: Notranjost posode obrišite s čisto, vlažno gobo. Položite stojala v skledo - ne puščajte klešč v vroči posodi. Zaprite pokrov. Nastavite časovnik na 10 minut. Nastavite termostat na 200 ° C in vklopite pečico. Po izklopu pečice naj se pečica ohladi 10 minut. Prednosti: Pečica Combi Grill je izdelana iz stekla, tako da lahko jasno vidite, kaj kuhate. Pečica Combi Grill združuje krožno skledo z velikim ventilatorjem, nameščenim v pokrov, tako da se vroči zrak premika po hrani, ob straneh sklede in nato nazaj v ventilator. To ustvarja tok, ki se nenehno premika v obliki tornada, ki segreva zrak. Pečica Combi Grill uporablja kuhalne reže, ki vam omogočajo kuhanje dveh ali treh živil naenkrat. Poleg tega so meso, perutnina ali ribe kuhane maščobe in olja. Pihajo in padejo skozi police na dno posode, (nižja vsebnost maščob in holesterola), bolj hranljiva živila, s povečanim naravnim okusom. Meso in perutnina sta rjavi in hrustljavi na vseh straneh, vlažni in sočni z manjšo vsebnostjo maščob in holesterola ter boljši okus. Rezani krompir se lahko "ocvrti" z zelo malo olja ali brez olja, do 98% brez maščob, čeprav jim majhna količina oljčnega olja daje lep videz in prijeten okus. Kruh in pecivo rastejo višje in padejo bolj gladko ter ostanejo vlažni kot v standardni pečici. Prihranite lahko do 80 odstotkov energije, ki jo porabi standardna pečica. Prihrani do 25% moči in časa v primerjavi z drugimi standardnimi pečicami. Kuhanje na več ravneh vam omogoča, da naenkrat skuhate celo hrano. Zato Oven Combi Grill predstavlja "NEXT Generation in Cooking". Ukrep: Hrano postavite v stekleno posodo in pritrdite pokrov na posodo. Vključite pečico v električno omrežje. Vedno uporabljajte visoko stojalo, ki je na voljo za kuhano hrano. Več zraka kroži okoli hrane, hitreje se bo kuhala. Želeni čas kuhanja nastavite od 5 minut do 60 minut. Želena temperaturo nastavite od 65 ° C do 250 ° C. Opomba: ročica mora biti med uporabo prazna. Na pokrovu je varnostno stikalo. Če se pokrov odstrani ali se ročica dvigne, se mehanizem ustavi. To je za vašo zaščito. Na ročici je še eno varnostno stikalo. To ščiti vašo pečico Combi od nehotenega vklopa. Nasveti: Naslednja tabela prikazuje, katero temperaturo je treba uporabiti za različne vrste kuhanja. (glejte angleški priročnik, stran 16). Čiščenje: POMEMBNO: Pred čiščenjem se prepričajte, da je pečica izklopljena, odklopljena in ohlajena. Uporabite čisto gobo ali krpo za posodo z blagim čistilnim sredstvom za pomivanje posode in toplo vodo. Dobro izperite, da odstranite detergent. Obrišite. Opomba: Pokrova nikoli ne potaplajte v tekočino. NORMALNO ČIŠČENJE Pokrov in ohišje ventilatorja obrišite z vlažno, čisto krpo ali gobo z blagim učinkom detergenta. Ne čistite z jekleno volno ali abrazivnimi blazinicami. Operite žične stojala v blagem detergentu in vodi. Kovinske dele očistite z gobo ali krpo z blagim detergentom za pomivanje posode in jih obrišite. Če je potrebno pranje, uporabite najlonsko ali poliestrsko podložko ali krtačo SPECIFIKACIJE: Prepričajte se, da napetost, navedena na tipski ploščici, ustreza omrežni napetosti.

(HR) Proizvod je namijenjen samo za uporabu u kućanstvu. Izbjegavajte uporabu djece i neobučenih osoba bez nadzora! Nikada ne uranjajte proizvod u vodu! Nakon svake upotrebe proizvoda od el. Mreža! Proizvod je namijenjen samo za pripremu hrane u skladu s uputama za uporabu. Izbjegavajte mehanička oštećenja. Ako je radna posuda mehanički oštećena, proizvod se ne smije koristiti. Proizvod se ne smije koristiti u blizini izvora topline. Preliminarna indikacija uporabe svih dijelova u kontaktu s hranom. Proizvod koristite samo na mjestima gdje nema opasnosti od prevrtanja. Ni proizvođač ni prodavatelj nisu odgovorni za štetu uzrokovanu nepravilnom uporabom. Proizvođač ili prodavatelj nisu odgovorni za štetu uzrokovanu lošom montažom i rukovanjem proizvodom. Jamstvo ne pokriva štetu koja se ne može ukloniti. Nemojte dodirivati vruće površine aparata; nakon uporabe ostaju vrući. Osobe s pejsmejkerima ili sličnim medicinskim uređajima treba poštivati. U slučaju sumnje, moguće je da je to pravna osoba prije korištenja proizvoda kako bi se izbjegla opasnost. Napomena: keramička pločica nakon kuhanja je vruća, ne dodirujte je. Ovaj je uređaj namijenjen samo za kućnu uporabu. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo izmjeničnom napajanju. Idejni projekt koji se odnosi na vrstu uređaja s oznakom. Svaka pogreška u povezivanju poništava jamstvo. Opće sigurnosne upute Ove osnovne upute pogodne su za rad s Combi Grillom. Pročitajte sve upute. Nemojte dodirivati vruće površine s ručkama ili ručicama. Kako biste izbjegli strujni udar, ne uranjajte kabel koji se nalazi u ovom izdanju u vodi ili drugim tekućinama. Nemojte dopustiti djeci da se igraju s ovim roštiljem kada se pećnica Combi Grill koristi posebno u blizini djece. Ako je uređaj odspojen od napajanja, prije isključivanja s mreže. Pećnica je hladna kad se uključi ili kontrolira dio prije čišćenja. Pećnicu Combi Grill nemojte koristiti s oštećenim kabelom ili utikačem ili iza pećnice. Nemojte koristiti na otvorenom. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola. Ne dirajte vruće površine. Ne stavljajte na ili blizu vrućeg plina ili električnog plamenika ili grijane pećnice. Prilikom kretanja treba nositi rukavice. Prije isključivanja utikača uvijek isključite napajanje. Za odspajanje, uhvatite utikač i izvadite ga iz utičnice. Nemojte povlačiti kabel. Nikada ne udarajte Combi Grill ako je bilo gdje oštećen. Pećnicu Combi Grill nemojte koristiti u svrhe koje nisu navedene. Tijekom rada držite zdjelu i 8 cm od drugih jedinica. Ne čistite pećnicu sa žarnom niti za električno čišćenje električnom strujom. Nemojte čuvati materijale osim onih koje je preporučio proizvođač. Ovaj broj je namijenjen samo za kućnu uporabu i za komercijalne ili industrijske svrhe. Nemojte prskati vodu na stakleni prozor dok je još jako vruće. Staklo po pukotini. Ne koristite s vanjskim tajmerom. Varati na stabilnoj površini. Nemojte pomicati ili podizati pećnicu Combi Grill kad je kabel napajanja još uvijek spojen. Izvucite utikač iz zidne utičnice i uklonite ga s obje ruke. Vruću donju stranu poklopca nemojte stavljati izravno na laminirani papir, plastiku ili druge zapaljive površine. Stavite poklopac na vatrostalnu površinu. Kako koristiti pećnicu Kombi roštilj: s roštiljem Pećnica Kombi Možete pripremiti ukusnu hranu za manje vremena nego obično na području 20-30% brže i potrošiti 70-80% manje energije. Profesionalni kuhari već dugo znaju da bi se trebalo dogoditi da to bude ono što se može očekivati. Ova pećnica Combi Grill sastoji se od ventilatora montiranog na jednoj strani kvadratnog metalnog ormara. Ova kombi-grill pećnica peče, peče, suši i savršeno kuha hranu. Ova pećnica Combi Grill kuha hranu za manje vremena nego prosječna konvekcijska pećnica. To je konvekcijsko kuhanje bez troškova instaliranja skupih zidnih jedinica i također je prijenosno tako da ga možete ponijeti sa sobom na putovanju. Jednostavan za uporabu - samo podesite tajmer i temperaturu i dajte hranu. Vrući zrak struji oko hrane; stoga se hrana ravnomjerno i brzo kuha. Meso brzo peče na vanjskim brtvenim sokovima, samo oslobađajući masnoću. Cirkulacija vrućim zrakom pomaže u povećanju pekarskih proizvoda, izvrsno za kolače, kolače i kolače. Ovaj kombi roštilj pećnice troši manje struje od ostalih konvencionalnih peći, i do 80% manje. Ovaj kombi roštilj za pećnicu ima ugrađeni ciklus čišćenja za jednostavno čišćenje. Ova pećnica Combi Grill može zamijeniti do 10 aparata: standardnu pećnicu, roštilj, pećnicu za tovnje brojeve, pećnicu za prženje, mikrovalnu pećnicu, štednjak s tlakom, toster, toaletni stol, električnu posudu ili električni lonac. Pećnica Combi Grill može se koristiti na 9 različitih načina: rešetke, pečenje, peciva, roštilje, grijače, bezvodno grijanje, roštilj, suho prženje bez ulja i paru. Pećnica Combi Grill trebala bi se jednom zagrijati prije prve uporabe. Prilikom prvog zagrijavanja pećnica može lagano osjetiti miris. U stvari, pećnica sagorijeva višak maziva koji se nalazi u zagrijavanju pećnice i ne oštećuje hranu ili pećnicu. Slijedite ove jednostavne korake: Obrišite unutrašnjost spremnika čistom, vlažnom spužvom. Stavite police u zdjelu - ne ostavljajte kliješta u vrućoj posudi. Zatvorite poklopac pramca. Podesite tajmer na 10 minuta. Postavite termostat na 200 ° C i uključite pećnicu. Pustite da se pećnica ohladi 10 minuta nakon isključivanja pećnice. Prednosti: Pećnica Combi Grill izrađena je od stakla tako da možete jasno vidjeti što kuhate. Pećnica Combi Grill kombinira kružnu posudu s velikim ventilatorom postavljenim u poklopcu, tako da se vrući zrak pomiče preko hrane, oko strana posude, a zatim natrag u ventilator. To stvara struju koja se stalno kreće u obliku tornada koji zagrijava zrak. Pećnica Combi Grill koristi police za kuhanje koje vam omogućuju kuhanje dvije ili tri hrane odjednom. Osim toga, kada se kuha meso, perad ili riba, to su masti i ulja. Puše se i padaju kroz police u dno zdjele (niži sadržaj masti i kolesterola) hranjiviju hranu, s povećanim prirodnim okusom. Meso i perad su smeđe i hrskave na svim stranama, vlažne i sočne s manjim sadržajem masti i kolesterola i imaju bolji okus. Narezani krumpir se može "pržiti" s vrlo malo ulja ili bez ulja, čak do 98% bez masti, iako mala količina maslinovog ulja daje im lijep izgled i ugodan okus. Kruh i peciva rastu i padaju glatko i ostaju vlažni nego u standardnoj peći. Možete uštedjeti do 80 posto energije koju troši standardna pećnica. Štedi do 25% snage i vremena u usporedbi s drugim standardnim pećnicama. Višerazinsko kuhanje omogućuje vam da kuhate cijelu hranu odjednom. Zato Oven Combi Grill predstavlja "NEXT Generation in Cooking". Djelovanje: Stavite hranu u stakleni spremnik i pričvrstite poklopac na posudu. Uključite pećnicu u električnu mrežu. Uvijek koristite visoki stalak koji je dostupan za kuhanu hranu. Što više zraka kruži oko hrane, brže će kuhati. Podesite željeno vrijeme kuhanja od 5 minuta do 60 minuta. Podesite željenu temperaturu od 65°C do 250°C. Napomena: ručka mora biti u upotrebi. Na poklopcu je sigurnosni prekidač. Ako se poklopac ukloni ili se ručka podigne, mehanizam će se zaustaviti. Ovo je za vašu zaštitu. Na ručici je još jedan sigurnosni prekidač. To štiti vašu pećnicu Combi grill od slučajnog uključivanja. Savjeti: Sljedeća tablica pokazuje koja se temperatura treba koristiti za različite vrste kuhanja. (vidi engleski priručnik na str. 16). Čišćenje: VAŽNO: Prije čišćenja provjerite je li pećnica isključena, odspojena i ohlađena. Koristite čistu spužvu ili krpu za posude s blagim deterdžentom za pranje posuđa i toplom vodom. Dobro isperite kako biste uklonili deterdžent. Obrišite. Napomena: Nikada ne uranjajte poklopac u tekućinu. NORMALNO ČIŠĆENJE Poklopac i kućište ventilatora obrišite vlažnom, čistom krpom ili spužvom s blagim učinkom deterdženta. Nemojte čistiti čeličnom vunom ili abrazivnim jastučićima. Operite žičane police u blagom deterdžentu i vodi. Metalne dijelove očistite spužvom ili krpom blagim deterdžentom za pranje posuđa, a zatim obrišite. Ako je potrebno pranje, upotrijebite najlonsku ili poliestersku mrežnu podlošku ili četku SPECIFIKACIJE: Provjerite odgovara li napon naveden na identifikacijskoj pločici mrežnom naponu.