

DE HEISSLUFTFRITTEUSE

GB AIR FRYER

LV KARSTĀ GAISA FRITERIS

RU АЭРОФРИТЮРНИЦА

LT KARSTO ORO GRUZDINTUVE

EE ÕHUFRITÜÜR

HR FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

BG ЕЪР ФРАЙЪР



BROCK
HEISSLUFTFRITTEUSE
AFM 3501 BK

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie sich die gesamte Anleitung durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer Griffe oder Knöpfe.
3. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
4. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder Teile des Backofens zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion hatte oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, kann zu Gefahren oder Verletzungen führen.
8. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners.
9. Lassen Sie beim Betrieb des Ofens an allen Seiten des Ofens mindestens fünf Zentimeter Platz, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbauen oder abnehmen sowie vor der Reinigung.
11. Um die Verbindung zu trennen, drehen Sie die Zeitsteuerung auf AUS und ziehen dann den Stecker ab. Ziehen Sie immer am Stecker und niemals am Kabel.
12. Beim Bewegen einer Auffangschale mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Decken Sie das Krümfach oder andere Teile des Ofens nicht mit Alufolie ab. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
14. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Blech oder die Halter entfernen oder heißes Fett oder andere heiße Flüssigkeiten entsorgen.
15. Reinigen Sie das Innere des Ofens nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall, da Stücke vom Schwamm abbrechen und elektrische Teile berühren können, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
16. Übermäßig große Lebensmittel oder Utensilien aus Metall dürfen nicht in den Ofen eingeschoben werden, da sie ein Feuer oder eine elektrische Gefahr verursachen können.
17. Es kann zu einem Brand kommen, wenn der Ofen abgedeckt ist oder während des Betriebs brennbares Material, einschließlich Gardinen, Vorhängen, Wänden und ähnlichem berührt. Bewahren Sie keine Gegenstände auf dem Gerät auf, wenn es in Betrieb ist.
18. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn Sie Koch- oder Backbehälter verwenden, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas bestehen.
19. Achten Sie darauf, dass nichts die oberen oder unteren Elemente des Ofens berührt.
20. Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Ofen: Pappe, Plastik, Papier oder Ähnliches.
21. Lagern Sie keine anderen Materialien als das vom Hersteller empfohlene Zubehör in diesem Ofen, wenn er nicht verwendet wird.
22. Tragen Sie immer schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heißen Ofen stellen oder aus ihm entnehmen.

23. Dieses Gerät hat eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker und bruchfester als gewöhnliches Glas. Gehärtetes Glas kann immer noch an den Kanten brechen. Vermeiden Sie, die Türoberfläche zu zerkratzen oder Kanten einzukerben.
24. Dieses Gerät ist ausgeschaltet, wenn die Taste für die Zeitsteuerung in der Position „AUS“ steht.
25. Nicht im Freien verwenden.
26. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Packen Sie das Gerät und alle Teile aus. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, einschließlich etwaiger Aufkleber oder Etiketten.
2. Lesen Sie sich diese Anleitung sorgfältig durch.
3. Reinigen Sie die Innenfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch. Wischen Sie sofort mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie keine scheuernden Mittel. Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Reinigen Sie die Zange mit warmem Seifenwasser. Abspülen und trocknen.
4. Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit!
5. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene, ebene und hitzebeständige Fläche in der Nähe einer Steckdose.
6. Wickeln Sie das Stromkabel ab
7. Betreiben Sie dieses Gerät an einer separaten Steckdose und einem separaten Stromkreis, um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden.
8. Füllen Sie die Topf nicht mit Öl!

Nur für den Hausgebrauch!

Verwendung des Geräts

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf nicht hitzebeständige Oberflächen.
2. Stellen Sie sicher, dass der Timer auf 0 gestellt ist.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Ziehen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse. **WARNUNG:** Gießen Sie niemals Öl oder Fett in den Topf, da dies bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise zu Bränden führen kann.
5. Geben Sie die Zutaten in den Topf. Hinweis: Füllen Sie den Topf nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen könnte. Kleinere Lebensmittel-Stücke werden schneller gar als große Stücke.
6. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse. Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Grill. Berühren Sie den Topf während und für einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf am Griff fest.
7. Wenn das Gerät kalt ist, sollten Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzufügen. **HINWEIS:** Sie können das Gerät auch ohne Zutaten im Inneren vorheizen. Drehen Sie den Timer-Knauf auf 3 Minuten und warten Sie, bis die Zeit abgelaufen ist. Drehen Sie dann den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.
8. Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunterzuzählen.
9. Während des Bratvorgangs schaltet sich die Betriebsleuchte ein und aus. Dies spiegelt nicht die Fertigstellung des Garvorgangs wider, sondern nur, dass das Gerät die Gartemperatur aufrechterhält.

10. Überschüssiges Öl der Lebensmittel sammelt sich am Boden des Grills.
11. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden/Um Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Topf dann zurück in die Fritteuse.
12. Wenn der Timer abgelaufen ist, ziehen Sie den Topf aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
13. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
14. Wenn die Zutaten fertig sind, ziehen Sie den Topf aus der Fritteuse und heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Topf. HINWEIS: Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da das überschüssige Öl, das sich am Boden gesammelt hat, auf die Zutaten läuft.
15. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, warten Sie bitte 30 Minuten, bevor Sie die nächste Charge zubereiten.

Tips

1. Da die Heißluft-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt, stört das kurze Herausziehen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftfritierens den Prozess kaum.
2. Bereiten Sie die Zutaten in ähnlicher Größe vor, um zu vermeiden, dass einige von ihnen über- oder unterkocht werden.
3. Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
4. Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
5. Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden
6. Geben Sie für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu frischen Kartoffeln. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse in wenigen Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
7. Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
8. Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Abschaltautomatik

Die Heißluftfritteuse ist mit einer Abschaltautomatik ausgestattet.

Diese kann aktiviert werden, wenn:

1. Die eingestellte Garzeit verstrichen ist. Der Timer ertönt und die Abschaltautomatik wird aktiviert, wodurch die Heißluftfritteuse ausgeschaltet wird.
2. Der Garraum während des Garens aus der Heißluftfritteuse herausgezogen wird. Der Timer zählt weiter herunter, bis die Garzeit abgelaufen ist.

Hinweis: Wenn die Heißluftfritteuse vor Ablauf der eingestellten Garzeit ausgeschaltet werden muss, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Verhaltensregeln**In Ordnung:**

Prüfen Sie vor der Verwendung, ob der antihafbeschichtete Garkorb fest sitzt. Andernfalls kann die Heißluftfritteuse nicht betrieben werden.

Halten Sie den Garraum nur am Griff des Garkorbs fest.

Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des antihafbeschichteten Garkorbs, da Dampf austreten kann.

Nicht in Ordnung:

Drehen Sie den antihafbeschichteten Garkorb bei noch aufgesetztem Garraum um, da sich überschüssiges Öl am Boden des Garraums sammeln kann.

Decken Sie die Heißluftfritteuse oder deren Lufteinlässe ab, da dies den Luftstrom stört und das Frittiererergebnis beeinträchtigen könnte.

Füllen Sie den Garraum mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.

Drücken Sie die Freigabetaste des antihafbeschichteten Garkorbs, während Sie die Zutaten schütteln.

Berühren Sie den Garraum während oder direkt nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird; halten Sie den Garraum nur am Griff.

Pflege und Wartung

Bevor Sie mit der Reinigung oder Wartung beginnen, schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie die Haupteinheit der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den antihafbeschichteten Garkorb in warmem Seifenwasser, spülen Sie ihn dann ab und trocknen Sie ihn gründlich.

Tauchen Sie das Hauptgerät der Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuermittel zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder des Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.

Hinweis: Die Heißluftfritteuse sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Erste Schritte

1. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
2. Entfernen Sie jegliche Verpackung vom Gerät.
3. Legen Sie die Verpackung in den Karton und bewahren Sie sie entweder auf oder entsorgen Sie sie sicher.

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie die Haupteinheit der Heißluftfritteuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

SCHRITT 3: Reinigen Sie den antihafbeschichteten Garkorb in warmem Seifenwasser, spülen Sie ihn dann ab und trocknen Sie ihn gründlich.

Tauchen Sie das Hauptgerät der Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuermittel zur Reinigung der Heißluftfritteuse oder des Zubehörs, da dies zu Schäden führen kann.

SCHRITT 4: Stellen Sie das Hauptgerät der Heißluftfritteuse auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, in einer für den Benutzer angenehmen Höhe.

Hinweis: Wenn Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und wird bald abklingen. Sorgen Sie während des Betriebs für eine ausreichende Belüftung um die Heißluftfritteuse. Es wird empfohlen, die Heißluftfritteuse vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten ohne Lebensmittel laufen zu lassen; dadurch wird verhindert, dass der anfängliche Rauch oder Geruch den Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt.

Aufbau der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Setzen Sie den antihaftbeschichteten Garkorb in den Garraum ein, sodass er fest sitzt. Vergewissern Sie sich, dass die Kunststoffabdeckung die Entriegelungstaste verdeckt, um zu verhindern, dass sie während des Gebrauchs gedrückt wird.

SCHRITT 2: Schieben Sie das Garfach in das Hauptgerät der Heißluftfritteuse, um es zu schließen. Hinweis: Die Heißluftfritteuse wird vormontiert geliefert. Der Garraum sollte vor dem Gebrauch sicher verschlossen werden, da er sonst nicht funktioniert.

Verwendung der Heißluftfritteuse

SCHRITT 1: Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie die Heißluftfritteuse am Stromnetz ein.

SCHRITT 2: Heizen Sie die Heißluftfritteuse ca. 5 Minuten lang vor, indem Sie die Timersteuerung und die Temperaturregler verwenden. Die orangefarbene Betriebs- und Wärmeanzeige leuchtet auf und signalisiert, dass die Heißluftfritteuse aufheizt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich die orangefarbene Heizkontrolleuchte automatisch aus.

SCHRITT 3: Entfernen Sie das Garfach, indem Sie es am Griff aus der Heißluftfritteuse herausziehen. Stellen Sie den Garraum auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Unterlage.

SCHRITT 4: Legen Sie die Zutaten in den antihaftbeschichteten Garkorb und schieben Sie dann den Garraum wieder in die Heißluftfritteuse, um ihn zu schließen.

SCHRITT 5: Stellen Sie die Heißluftfritteuse mit dem Temperaturregler auf die gewünschte Heizstufe ein.

SCHRITT 6: Bestimmen Sie die für die Zutaten benötigte Garzeit und stellen Sie die Zeit mit dem Timer-Drehknopf entsprechend ein; der Timer beginnt nach dem Loslassen herunterzuzählen.

SCHRITT 7: Einige Zutaten müssen möglicherweise nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Entfernen Sie das Garfach, indem Sie den Griff des Garkorbs aus der Heißluftfritteuse ziehen. Vergewissern Sie sich, dass die Kunststoffabdeckung die Entriegelungstaste für den Garkorb abdeckt, sodass der heiße, antihaftbeschichtete Garkorb nicht freigegeben wird. Schütteln Sie das Garfach vorsichtig und schieben Sie es dann zurück in das Hauptgerät der Heißluftfritteuse, um es zu schließen und den Garvorgang fortzusetzen.

SCHRITT 8: Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist und die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Timer. Prüfen Sie durch vorsichtiges Öffnen des Garraums, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten nicht gar sind, schließen Sie den Garraum und stellen Sie die Garzeit mit dem Timer-Drehknopf entsprechend ein. Wenn das Gargut gar ist, nehmen Sie den antihaftbeschichteten Garkorb aus dem Garraum und leeren Sie den Inhalt anschließend in eine Schüssel oder auf einen Teller. Verwenden Sie eine hitzebeständige Zange (nicht enthalten), wenn die Lebensmittel groß oder zerbrechlich sind.

Hinweis: Heizen Sie die Heißluftfritteuse immer vor, bevor Sie mit dem Garen beginnen, oder addieren Sie alternativ ca. 3-5 Minuten zur Garzeit. Wenn die Garzeit- oder Temperatureinstellung während des Gebrauchs geändert werden muss, verwenden Sie einfach die Timer- oder Temperaturregler wie gewünscht und die Heißluftfritteuse passt die Einstellungen automatisch an. Während des Betriebs schaltet sich die orangefarbene Heizanzeige ein und aus, um zu signalisieren, dass die gewählte Temperatur gehalten wird.

Achtung: Kippen Sie die Lebensmittel nicht direkt in eine Schüssel oder auf einen Teller, da sich überschüssiges Öl am Boden des Garraums sammeln und auf die Zutaten auslaufen kann. Nehmen Sie den antihaftbeschichteten Garkorb immer aus dem Garraum heraus. Achtung: Die Spannung liegt auch dann noch an, wenn der Thermostat in die Aus-Stellung gedreht wird. Um die Heißluftfritteuse dauerhaft auszuschalten, trennen Sie sie vom Stromnetz.

Verwendung des antihaft-beschichteten Garkorbs

Der antihaftbeschichtete Garkorb ist für eine einfache Handhabung abnehmbar.

SCHRITT 1: Um den antihaftbeschichteten Garkorb aus dem Garraum zu nehmen, schieben Sie die Kunststoffabdeckung am Griff nach vorne, um die Garkorb-Entriegelungstaste freizulegen.

SCHRITT 2: Drücken und halten Sie die Entriegelungstaste für den Garkorb und heben Sie den Griff vorsichtig an, um den antihaftbeschichteten Garkorb herauszunehmen.

SCHRITT 3: Setzen Sie den antihaftbeschichteten Garkorb wieder in den Garraum ein, sodass er fest sitzt.

SCHRITT 4: Schieben Sie die Kunststoffabdeckung wieder in Position, so dass sie die Garkorb-Entriegelungstaste verdeckt.

Achtung: Drücken Sie niemals die Garkorb-Entriegelungstaste, wenn der Garraum angehoben ist, da dies zu Verletzungen führen kann; drücken Sie sie erst, wenn der Garraum auf einer ebenen, stabilen Fläche abgestellt ist.

Kochanleitung

Nachfolgend finden Sie einen Leitfaden für das Garen bestimmter Arten von Lebensmitteln mit der Heißluftfritteuse. Dies ist nur ein Richtwert und das Kochen sollte immer überwacht werden. Speisen sollten vor dem Servieren immer kochend heiß sein.

Nahrungsmittel	Menge	Ungefähre Garzeit	Temperatur	Zusätzliche Informationen
Dünne gefrorene Chips	300-700 g	16-18 min	180C	Schütteln Sie die Chips gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Verwendung der Heißluftfritteuse“
Dicke gefrorene Chips	300-700 g	18-20 min	200C	Schütteln Sie die Chips gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Verwendung der Heißluftfritteuse“
Hausgemachte Pommes frites	300-800 g	18-25 min	200C	
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800 g	18-25 min	180C	Weichen Sie die Kartoffelecken teilweise in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen, geben Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu und schütteln Sie sie gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Verwendung der Heißluftfritteuse“.
Steak	100-500 g	Well done: 10 Min. Medium: 8 Min. Rare: 6 Min.	180C	Wenden Sie es nach der Hälfte der gesamten Garzeit.
Hamburger	100-500 g	18-20 min	180C	Wenden Sie es nach der Hälfte der gesamten Garzeit.
Schweinekoteletts	100-500 g	18-20 min	180C	Wenden Sie es nach der Hälfte der gesamten Garzeit.
Hähnchenbrust	100-500 g	15-22 min	200C	Vergewissern Sie sich immer, dass das Hähnchen gründlich gegart ist.

Hähnchenkeulen	100-500 g	15-22 g	180C	Vergewissern Sie sich immer, dass das Hähnchen gründlich gegart ist.
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500 g	10-15 min	200C	
Frühlingsrollen	100-400 g	6-10 min	200C	
Gefülltes Gemüse	100-400 g	10-15 min	160C	
Quiche	400 g	8-15 min	160C	
Muffins	300 g	10-15 min	200C	

INFORMATIONEN FÜR ANWENDER FÜR DEN GEBRAUCH VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Diese Kennzeichnung gibt an, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung der Materialien zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt dem umweltgerechten Recycling zuführen.



Dieses Produkt erfüllt alle grundlegenden Anforderungen der für es geltenden EU-Richtlinien.

Markenzeichen BROCK Electronics Eigentümer DITECH DISTRIBUTION

Telefon: +371 67297762

E-Mail: info@gtcl.lv

www.brockgroup.eu, www.gtcl.eu

Technischer Service: Tel. +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK
AIR FRYER
AFM 3501 BK**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
25. Do not use outdoors.

26. Do not use appliance for other than intended use.

Tips

9. Because the air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.
10. Prepare ingredients similar in size to avoid some of them from being overcooked or undercooked.
11. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
12. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
13. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients
14. Add some oil to fresh potatoes for crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you added the oil.
15. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
16. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

Automatic Switch-off

The hot air fryer is fitted with an automatic switch-off.

This may activate if:

1. The set cooking time has elapsed. The timer will sound and the automatic switch-off will activate, turning off the hot air fryer.
2. The cooking compartment is pulled out from the hot air fryer during cooking. The timer will continue to count down until the cooking time has elapsed.

Note: If the hot air fryer needs to be turned off before the set cooking time has elapsed, switch off and unplug it from the mains power supply.

Do's and Dont's**Do:**

Check that the non-stick coated cooking basket is securely fitted before use. Not doing so will prevent the hot air fryer from operating.

Only hold the cooking compartment by the cooking basket handle.

Take care when removing the non-stick coated cooking basket, as steam may be emitted.

Do not:

Invert the non-stick cooking basket with the cooking compartment still attached, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment.

Cover the hot air fryer or its air inlets, as this will disrupt the airflow and could affect the frying results.

Fill the cooking compartment with oil or any other liquid.

Press the non-stick coated cooking basket release button whilst shaking the ingredients.

Touch the cooking compartment during or straight after use, as it gets very hot; only hold the cooking compartment by the handle.

Care and Maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, switch off and unplug the hot air fryer from the mains power supply and allow it to fully cool.

STEP 1: Wipe the hot air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 2: Clean the non-stick cooking basket in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Do not immerse the hot air fryer main unit in water or any other liquid.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the hot air fryer or its accessories, as this could cause damage.

Note: The hot air fryer should be cleaned after each use.

Getting Started

4. Remove the appliance from the box
5. Remove any packaging from the appliance.
6. Place the packaging inside the box and either store or dispose of safely.

Before First Use

STEP 1: Check that the hot air fryer is switched off and unplugged from the mains power supply.

STEP 2: Wipe the hot air fryer main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

STEP 3: Clean the non-stick coated cooking basket in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

Do not immerse the hot air fryer main unit in water or any other liquid.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the hot air fryer or its accessories, as this could cause damage.

STEP 4: Place the hot air fryer main unit onto a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.

Note: When using the hot air fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the hot air fryer during use. It is advised to run the hot air fryer without food for approx. 10 minutes before first use; this will prevent the initial smoke or odor from affecting the taste of the food.

Assembling the Hot Air Fryer

STEP 1: Fit the non-stick coated cooking basket into the cooking compartment, until it is secure.

Check that the plastic cover is concealing the release button to avoid it being pressed during use.

STEP 2: Slide the cooking compartment into the hot air fryer main unit to close it.

Note: The hot air fryer comes preassembled. The cooking compartment should be closed securely before use, as not doing so will prevent it from working.

Using the Hot Air Fryer

STEP 1: Plug in and switch on the hot air fryer at the mains power supply.

STEP 2: Preheat the hot air fryer for approx. 5 minutes by using the timer control and temperature control dials. The orange power and heat indicator lights will illuminate, signaling that the hot air fryer is heating up. Once it has reached the required temperature, the orange heat indicator light will automatically switch off.

STEP 3: Remove the cooking compartment by pulling it out of the hot air fryer using the handle. Place the cooking compartment onto a flat stable, heat-resistant surface.

STEP 4: Place the ingredients into the non-stick coated cooking basket and then slide the cooking compartment back into the hot air fryer main body to close it.

STEP 5: Use the temperature control dial to set the hot air fryer to the required heat setting,

STEP 6: Determine the cooking time required for the ingredients and use the timer control dial to set the time accordingly; the timer will begin to count down once released.

STEP 7: Some ingredients may require shaking halfway through the cooking time. Remove the cooking compartment by pulling the cooking basket handle out of the hot air fryer. Check that the plastic cover is covering the cooking basket release button, taking care not to release the hot non-stick coated cooking basket. Shake the cooking compartment gently and then slide it back into the hot air fryer main unit to close it and continue to cook.

STEP 8: Once cooking is complete and the preset time has elapsed, the timer will sound. Check whether the ingredients are ready by carefully opening the cooking compartment. If the ingredients are not cooked, close the cooking compartment and use the timer control dial to adjust the cooking time accordingly. If the food is cooked, remove the non-stick coated cooking basket from the cooking compartment and then empty the contents into a bowl or onto a plate. Use a pair of heat-resistant tongs (not included) if the food is large or fragile.

Note: Always preheat the hot air fryer before starting to cook or alternatively add approx. 3-5 minutes onto the cooking time. If the cooking time or temperature setting needs to be changed during use, simply use the timer or temperature control dials as required and the hot air fryer will automatically adjust the settings. During use, the orange heat indicator light will cycle on and off to signal that it is maintaining the selected temperature.

Caution: Do not tip the food directly into a bowl or onto a plate, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment and leak onto ingredients. Always remove the non-stick coated cooking basket from the cooking compartment.

Warning: Nominal voltage is still present even when the thermostat is turned to the off position. To permanently switch off the hot air fryer, turn it off at the mains power supply.

Using the Cooking Basket

The non-stick coated cooking basket is removable for ease of use.

STEP 1: To remove the non-stick coated cooking basket from the cooking compartment, push the plastic cover on the handle forwards to reveal the cooking basket release button.

STEP 2: Press and hold the cooking basket release button and carefully lift the handle to release the non-stick coated cooking basket

STEP 3: Replace the non-stick coated cooking basket by fitting it into the cooking compartment until it is secure.

STEP 4: Slide the plastic cover back into position, so that it conceals the cooking basket release button.

Warning: Never press the cooking basket release button if the cooking compartment is elevated, as this could cause injury; only press it once the cooking compartment has been placed onto a flat, stable surface.

Cooking Guide

The following is a guideline for cooking certain types of foods with the hot air fryer. This is a guideline only and cooking should always be monitored. Food should always be piping hot before served.

Food	Amount	Approx. cooking time	Temperature	Extra information
Thin frozen chips	300-700g	16-18min	180C	Shake the chips following the instructions in the section titled "Using the Hot Air Fryer"
Thick frozen chips	300-700g	18-20min	200C	Shake the chips following the instructions in the section titled "Using the Hot Air Fryer"
Home-made chips	300-800g	18-25min	200C	
Home-made potato wedges	300-800g	18-25min	180C	Part soak the potato wedges in water to remove the starch, add 1/2 tbsp of oil and shake following the instructions in the section entitled 'Using the Hot Air Fryer'.

Steak	100-500g	Well done: 10 mins Medium: 8 mins Rare: 6 mins	180C	Turn over halfway through the total cooking time.
Hamburger	100-500g	18-20min	180C	Turn over halfway through the total cooking time.
Pork chops	100-500g	18-20min	180C	Turn over halfway through the total cooking time.
Chicken breast	100-500g	15-22min	200C	Always check that chicken is cooked thoroughly.
Chicken drumsticks	100-500g	15-22g	180C	Always check that chicken is cooked thoroughly.
Frozen chicken nuggets	100-500g	10-15min	200C	
Spring rolls	100-400g	6-10min	200C	
Stuffed vegetables	100-400g	10-15min	160C	
Quiche	400g	8-15min	160C	
Muffins	300g	10-15min	200C	

INFORMATION FOR USERS FOR THE USE OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC DEVICES



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



This product meets all the basic requirements of EU directives related to it.

Trademarks BROCK Electronics owner DITECH DISTRIBUTION

Phone: +371 67297762

E-mail: info@gtcl.eu

www.brockgroup.eu, www.gtcl.eu

Technical Service: Tel. +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK
GAISA FRITERIS
AFM 3501 BK**SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI**

1. Izlasiet visus norādījumus.
2. Neaiztieciet karstas virsmas. Vienmēr izmantojiet rokturus vai pogas.
3. Cieša uzraudzība ir nepieciešama, ja ierīci lieto bērni.
4. Lai pasargātu no elektriskās strāvas trieciena, nelieciet vadu, kontaktdakšu vai jebkuras krāsns daļas ūdenī vai citos šķidrumsos.
5. Neļaujiet vadam karāties virs galda vai letes malas un nepieskarieties karstām virsmām.
6. Nelietojiet ierīci ar bojātu vadu vai kontaktdakšu, kā arī pēc tam, kad ierīce darbojas nepareizi vai jebkāda veidā ir bojāta. Nogādājiet ierīci tuvākajā pilnvarotajā servisa centrā pārbaudei, remontam vai pielāgošanai.
7. Papildierīču izmantošana, ko nav ieteicis ierīces ražotājs, var radīt bīstamību vai savainojumus.
8. Nenovietojiet uz karstas gāzes vai elektriskā degļa vai tā tuvumā.
9. Darbinot cepeškrāsni, visās krāsns pusēs atstājiet vismaz četras collas brīvas vietas, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju.
10. Atvienojiet to no kontaktligzdas, kad to nelietojat, un pirms tīrīšanas. Pirms detaļu uzvilkšanas vai noņemšanas un pirms tīrīšanas ļaujiet tai atdzist.
11. Lai atvienotos, pagrieziet laika kontroli uz OFF, pēc tam noņemiet kontaktdakšu. Vienmēr turiet kontaktdakšu un nekad nevelciet vadu.
12. Pārvietojot pilienu trauku ar karstu eļļu vai citiem karstiem šķidrumsos, jāievēro īpaša piesardzība.
13. Neaizklājiet drupatas paplāti vai jebkuru krāsns daļu ar metāla foliju. Tas var izraisīt krāsns pārkaršanu.
14. Esiet ļoti piesardzīgs, noņemot paplāti, statīvus vai izmetot karstu smērvielu vai citus karstus šķidrumsos.
15. Netīriet krāsns iekšpusi ar metāla tīrīšanas spilventiņiem, gabali var nolauzt spilventiņu un pieskarties elektriskajām daļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.
16. Liela izmēra pārtikas produktus vai metāla piederumus nedrīkst ievietot tosterā krāsni, jo tie var izraisīt ugunsgrēku vai elektriskā riska risku.
17. Ugunsgrēks var rasties, ja krāsns darbības laikā ir pārklāta vai pieskaras viegli uzliesmojošam materiālam, ieskaitot aizkarus, aizkari, sienas un tamlīdzīgus priekšmetus. Darbības laikā neglabājiet ierīces virsū nevienu priekšmetu.
18. Lietojot gatavošanas vai cepšanas traukus, kas izgatavoti no visa, kas nav metāls vai krāsns necaurlaidīgs stikls, jāievēro īpaši piesardzība.
19. Pārliedzinieties, ka nekas nepieskaras krāsns augšējiem vai apakšējiem elementiem.
20. Nelieciet cepeškrāsni nevienu no šiem materiāliem: kartonu, plastmasu, papīru vai kaut ko līdzīgu.
21. Neglabājiet šajā krāsni citus materiālus, izņemot ražotāja ieteiktos piederumus.
22. Vienmēr lietojiet aizsargājošus, izolētus krāsns cimdsos, ievietojot vai noņemot priekšmetus no karstās krāsns.
23. Izvairieties no durvju virsmas saskrāpēšanas vai malu bojājumiem.
24. Šī ierīce ir izslēgta, kad taimera vadības poga ir pozīcijā "OFF".
25. Nelietot ārā.
26. Nelietojiet ierīci citiem mērķiem kā tikai tiem, kuriem tā paredzēta.

Padomi

1. Tā kā gaisa tehnoloģija acumirkļi uzsilda gaisu ierīces iekšpusē, karstā gaisa cepšanas laikā trauku īsi izvelkot no ierīces, process gandrīz netiek traucēts.
2. Sagatavojiet līdzīga izmēra sastāvdaļas, lai dažas no tām netiktu pārgatavotas vai nepietiekami termiski apstrādātas.
3. Mazākām sastāvdaļām parasti nepieciešams nedaudz īsāks pagatavošanās laiks nekā lielākām sastāvdaļām.
4. Lielākam sastāvdaļu daudzumam nepieciešams tikai nedaudz ilgāks pagatavošanās laiks, mazākam sastāvdaļu pagatavošanai nepieciešams tikai nedaudz īsāks laiks.
5. Mazāku sastāvdaļu kratīšana pusē no pagatavošanās laika optimizē gala rezultātu un var palīdzēt novērst nevienmērīgi ceptas sastāvdaļas
6. Pievienojiet svaigiem kartupeļiem eļļu, lai iegūtu kraukšķīgu rezultātu. Apcepjiet sastāvdaļas Gaisa fritēri dažū minūšu laikā pēc eļļas pievienošanas.
7. Gaisa fritēri nesagatavojiet ārkārtīgi taukainas sastāvdaļas, piemēram, desas.
8. Uzkodas, kuras var pagatavot krāsni, var pagatavot arī gaisa fritēri.

Automātiska izslēgšanās

Gaisa fritēri ir uzstādīta automātiska izslēgšanās.

Tā var aktivizēties, ja:

1. Ir pagājis iestatītais gatavošanas laiks. Atskanēs taimeris un aktivizēsies automātiskā izslēgšanās, izslēdzot karstā gaisa fritieri.
 2. Gatavošanas laikā cepšanas nodalījums tiek izvilks no karstā gaisa fritiera.
- Piezīme: Ja Gaisa fritēri ir jāizslēdz, pirms ir pagājis iestatītais gatavošanas laiks, izslēdziet un atvienojiet to no elektrotīkla.

Ko darīt un ko nedarīt

Jā:

Pirms lietošanas pārlicinieties, ka gatavošanas grozs, ir droši piestiprināts. To nepārbaudot, karstā gaisa fritēris var neuzsākt darību, jo grozs ievietots nepareizi.

Turiet grozu tikai aiz roktura.

Esiet uzmanīgs, ņemot grozu, jo var izdalīties tvaiks.

Nē:

Neapgrīziet grozu otrādi pēc gatavošanas, jo ā apakšā var uzkrāties karsts šķidrums un Jūs varat gūt traumas..

Nepārklājiet karstā gaisa fritieri vai tā gaisa ieplūdes vietas, jo tas traucēs gaisa plūsmu un varētu ietekmēt cepšanas rezultātus.

Neuzpildiet pagatavošanas nodalījumu ar eļļu vai jebkuru citu šķidrumu.

Nespiediet groza atsavināšanas pogu, kamēr kratāt sastāvdaļas.

Lietošanas laikā vai tūlīt pēc lietošanas nepieskarieties gatavošanas nodalījumam, jo tas kļūst ļoti karsts; turiet gatavošanas nodalījumu tikai aiz roktura.

Apkope un uzturēšana

Pirms mēģināt veikt tīrīšanu vai apkopi, izslēdziet un atvienojiet karstā gaisa fritieri no elektrotīkla un ļaujiet tam pilnībā atdzist.

1. SOLIS: Noslaukiet karstā gaisa fritiera galveno ierīci ar mīkstu, mitru drānu un kārtīgi nosusiniet.
2. SOLIS: Notīriet gatavošanas grozu ar siltu, ziepjūdeni, pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Neiegremdējiet karstā gaisa fritiera galveno ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

Nekad nelietojiet skarbus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus gaisa fritiera vai tā piederumu tīrīšanai, jo tie var to sabojāt.

Piezīme: Pēc katras lietošanas karstā gaisa cepeškrāsns jānomazgā

Darba sākšana

1. Izņemiet ierīci no kastes
2. Izņemiet ierīci no visiem iepakojumiem un noņemiet etiķetes uzlīmes u.c.
3. Ievietojiet iepakojumu kastē un droši uzglabāiet vai izmetiet.

Pirms pirmās lietošanas

1. SOLIS: Pārbaudiet, vai karstā gaisa fritieris ir izslēgts un atvienots no elektrotīkla.
2. SOLIS: Noslaukiet karstā gaisa fritiera galveno ierīci ar mīkstu, mitru drānu un kārtīgi nosusiniet.
3. SOLIS: Notīriet cepeškrāsni, kas nav pārklāta ar pārklājumu, siltā, ziepjūdenī, pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.

Negremdējiet karstā gaisa fritiera galveno ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

4. SOLIS: Novietojiet karstā gaisa fritiera galveno ierīci uz stabilas, karstumizturīgas virsmas lietotājam ērtā augstumā.

Piezīme: Pirmo reizi lietojot karstā gaisa fritieri, var izdalīties viegli dūmi vai smaka. Tas ir normāli un pārejoši. Lietošanas laikā jānodrošina pietiekama ventilācija ap karstā gaisa fritieri. Ieteicams karstā gaisa fritieri darbināt bez ēdiena apmēram 10 minūtes pirms pirmās lietošanas; tas novērsīs sākotnējo dūmu vai smakas ietekmi uz ēdiena garšu.

Karstā gaisa fritiera montāža

1. SOLIS: Ievietojiet cepšanas grozu, kas nav pārklāts ar iepakojumu, līdz tas ir nostiprināts. Pārbaudiet, vai plastmasas vāciņš slēpj atbrīvošanas pogu, lai izvairītos no tā nospiešanas lietošanas laikā.
 2. SOLIS: Bīdīdiet cepšanas grozu karstā gaisa fritierī, lai to aizvērtu.
- Piezīme. Gaisa fritieris ir iepriekš samontēts. Nodalījumiem pirms lietošanas jābūt cieši noslēgtiem, savādāk ierīce nedarbosies.

Karstā gaisa fritiera izmantošana

1. SOLIS: Pievienojiet elektrotīklam karstā gaisa fritieri un ieslēdziet to.
2. SOLIS: Uzkarsē karstā gaisa fritieri apmēram 5 minūtes, izmantojot taimera vadības un temperatūras regulēšanas ciparnīcas. Iedegsies oranžās jaudas un siltuma indikatora lampiņas, kas norāda, ka karstā gaisa fritēšanas ierīce silda. Kad tā ir sasniegusi nepieciešamo temperatūru, oranžā siltuma indikatora gaisma automātiski izslēgsies.
3. SOLIS: Noņemiet gatavošanas nodalījumu, izvelkot to no karstā gaisa fritiera, izmantojot rokturi. Novietojiet gatavošanas nodalījumu uz līdzenas stabilas, karstumizturīgas virsmas.
4. SOLIS: Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas grozā, un pēc tam ielieciet to atpakaļ karstā gaisa fritiera galvenajā korpusā, lai to aizvērtu.
5. SOLIS: Izmantojiet temperatūras regulēšanas pogu, lai karstā gaisa fritierim iestatītu vajadzīgo siltuma iestatījumu,
6. SOLIS: Nosakiet sastāvdaļām nepieciešamo gatavošanas laiku un izmantojiet taimera vadības pogu, lai attiecīgi iestatītu laiku; taimeris sāks skaitīt uzreiz pēc laika iestatīšanas.
7. SOLIS: Dažām sastāvdaļām nepieciešama pakratīšana pēc noteikta laika, ka gatavošanas laiks ir pusē. Noņemiet gatavošanas nodalījumu, izvelkot to aiz groza roktura. Pārbaudiet, vai plastmasas pārsegs pārklāj vārīšanas groza atbrīvošanas pogu. Viegli sakratiet gatavošanas nodalījumu un pēc tam ielieciet to atpakaļ karstā gaisa fritiera galvenajā blokā, lai to aizvērtu un turpinātu gatavot.

8. SOLIS: Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta un ir pagājis iepriekš iestatītais laiks, atskan taimera skaņas signāls. Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas, uzmanīgi atverot gatavošanas nodalījumu. Ja sastāvdaļas nav pagatavotas, aizveriet gatavošanas nodalījumu un izmantojiet taimera vadības disku, lai attiecīgi pielāgotu gatavošanas laiku. Ja ēdiens ir pagatavots, noņemiet no vārīšanas nodalījuma grozu un pēc tam iztukšojiet saturu traukā vai uz šķīvja. Izmantojiet karstumizturīgas knaibles (nav iekļautas komplektā), ja ēdiens ir liels vai trausls.

Piezīme: Pirms sākat gatavot, vienmēr uzkaršējiet karstā gaisa fritieri vai arī pievienojiet apm. 3-5 minūtes pie gatavošanas laika. Ja lietošanas laikā ir jāmaina gatavošanas laiks vai temperatūras iestatījums, pēc vajadzības vienkārši izmantojiet taimera vai temperatūras regulēšanas ciparnīcas, un karstā gaisa fritieris automātiski pielāgos iestatījumus. Lietošanas laikā oranžā siltuma indikatora lampiņa ieslēgsies un izslēgsies, lai norādītu, ka tā uztur izvēlēto temperatūru. Uzmanību: nelieciet ēdienu tieši blodā vai uz šķīvja, jo liekā eļļa vai citi šķidrums var savākties vārīšanas nodalījuma apakšā un noplūst uz sastāvdaļām.

Brīdinājums: Nominālais spriegums joprojām pastāv pat tad, kad termostats ir pagriezts izslēgtā stāvoklī. Lai neatgriezeniski izslēgtu karstā gaisa fritieri, izslēdziet to no strāvas padeves.

Gatavošanas groza izmantošana

1. SOLIS: Lai noņemtu grozu no gatavošanas nodalījuma, nospiediet uz roktura esošo plastmasas vāciņu uz priekšu, lai atvērtu groza atbrīvošanas pogu.
2. SOLIS: Nospiediet un turiet gatavošanas groza atbrīvošanas pogu un uzmanīgi paceliet rokturi, lai to atbrīvotu.
3. SOLIS: Ievietojiet grozu gatavošanas nodalījumā, līdz tas ir nostiprināts.
4. SOLIS: Bīdīet plastmasas pārsegu atpakaļ tā, lai tas noslēptu vārīšanas groza atbrīvošanas pogu.

Brīdinājums: Nekad nospiediet gatavošanas groza atbrīvošanas pogu, ja vārīšanas nodalījums ir pacelts, jo tas var izraisīt traumas; Nospiediet to tikai tad, kad vārīšanas nodalījums ir novietots uz līdzenas, stabilas virsmas.

Gatavošanas ceļvedis

Tālāk ir sniegti norādījumi par dažu veidu ēdienu gatavošanu ar karstā gaisa fritieri. Tā ir tikai vadlīnija, un ēdiena gatavošana vienmēr jāuzrauga. Pirms pasniegšanas ēdienam vienmēr jābūt karstam.

Ēdiens	Daudzums	Aptuvenais gatavošanas laiks	Temperatūra	Papildus informācija
Plāni, saldēti kartupeļi	300-700g	16-18min	180C	Sakratiet kartupeļus kā norādīts nodaļā "Gaisa fritera izmantošana"
Biezi, saldēti kartupeļi	300-700g	18-20min	200C	Sakratiet kartupeļus kā norādīts nodaļā "Gaisa fritera izmantošana"
Mājas gatavoti kartupeļi	300-800g	18-25min	200C	
Mājās gatavotas kartupeļu daiviņas	300-800g	18-25min	180C	Iemērciet kartupeļu daiviņas ūdenī, lai atbrīvotos no cietes, pievienojiet ½ ēd.k. un sakratiet kā norādīts nodaļā "Gaisa fritera izmantošana"

Steiks	100-500g	Well done: 10 min Vidējas gatavības: 8min Jēls: 6min	180C	Uzstādītā laika vidū, apgrieziet otrādāk
Burģera kotlete	100-500g	18-20min	180C	Uzstādītā laika vidū, apgrieziet otrādāk
Karbonāde	100-500g	18-20min	180C	Uzstādītā laika vidū, apgrieziet otrādāk
Vistas krūtiņa	100-500g	15-22min	200C	Vienmēr pārbaudiet vai vista ir izcepta pilnībā
Vistas kājiņas	100-500g	15-22min	180C	Vienmēr pārbaudiet vai vista ir izcepta pilnībā
Saldēti cāļa naģeti	100-500g	10-15min	200C	
Pavasara dārzeņu rullīši	100-400g	6-10min	200C	
Pildīti dārzeņi	100-400g	10-15min	160C	
Kīšs	400g	8-15min	160C	
Kēksiņi	300g	10-15min	200C	

INFORMĀCIJA LIETOTĀJIEM ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IERĪČU UTILIZĀCIJAI



Šis simbols uz izstrādājuma vai tā pavaddokumentācijā nozīmē, ka nederīgās elektriskās vai elektroniskās ierīces nedrīkst izmests ārā kopā ar sadzīves atkritumiem. Nogādājiet veco ierīci specializētā otrreizējo izejvielu savākšanas vietā. Tādējādi tiek taupīti vērtīgie dabas resursi un jūs palīdzat novērst potenciālo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēka veselību. Papildu informāciju par šī izstrādājuma utilizāciju jūs varat saņemt vietējā pašvaldībā vai tuvākajā atkritumu savākšanas vietā. Par nepienācīgu šāda veida atkritumu utilizāciju jūs varat tikt saukts pie atbildības atbilstoši nacionālai likumdošanai.



Šis izstrādājums atbilst Eiropas Savienības direktīvām par elektromagnētisko savietojamību un elektrodrošību.

Preču zīmes "BROCK Electronics" īpašnieks SIA DITECH DISTRIBUTION

Tālr: +371 67297762

E-pasts: info@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

Tehniskais serviss: Tālr. +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK
Аэрофритюрница
AFM 3501 BK**ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Всегда используйте ручки или кнопки.
3. Если какой-либо прибор используется детьми, необходим тщательный присмотр.
4. Чтобы снизить риск поражения электрическим током, не погружайте шнур, вилку или какую-либо часть духовки в воду или любую другую жидкость.
5. Следите за тем, чтобы шнур не свешивался с края стола или прилавка и не касался горячих поверхностей.
6. Не используйте устройство с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как устройство вышло из строя или каким-либо образом повреждено. Отнесите устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки.
7. Использование любых других устройств к относящихся к устройству, может привести к аннулированию любых разрешений или гарантий, и может быть опасным.
8. Не размещайте на горячих газовых или электрических горелках или рядом с ними.
9. При работе с духовкой оставьте не менее четырех дюймов свободного пространства со всех сторон от духовки для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха.
10. Отключайте этот продукт от розетки, когда он не используется, и перед чисткой. Дайте деталям остыть, прежде чем надевать или снимать детали и перед чисткой.
11. Для отключения установите таймер в положение «ВЫКЛ», затем выньте вилку. Всегда держитесь за вилку и никогда не тяните за шнур.
12. Соблюдайте особую осторожность при обращении с поддоном для сбора капель с горячим маслом или другими горячими жидкостями.
13. Не накрывайте противень для крошек или любую часть духовки металлической фольгой. Это может вызвать перегрев духовки.
14. Будьте очень осторожны при снятии лотка, подставок или утилизации горячей смазки или других горячих жидкостей.
15. Не очищайте внутреннюю часть духовки металлическими чистящими салфетками, так как их части могут сломать подушку и коснуться электрических частей, что может привести к поражению электрическим током.
16. Запрещается помещать в тостер большие продукты питания или металлическую посуду, так как они могут представлять опасность возгорания или поражения электрическим током.
17. Возгорание может возникнуть, если печь накрыта или находится в контакте с горючими материалами во время работы, включая занавески, занавески, стены и подобные предметы. Не ставьте какие-либо предметы на устройство во время работы.
18. Следует проявлять особую осторожность при использовании посуды для приготовления пищи или выпечки, сделанной не из металла или жаропрочного стекла.
19. Убедитесь, что ничто не касается верха или низа духовки.
20. Не кладите в духовку следующие материалы: картон, пластик, бумагу или что-либо подобное.
21. Не храните в этой духовке какие-либо материалы, кроме принадлежностей, рекомендованных производителем.
22. Всегда надевайте защитные изолированные перчатки для духовки, когда вставляете или вынимаете предметы из горячей духовки.
23. Избегайте царапин и повреждений дверной поверхности.

24. Это устройство выключается, когда кнопка управления таймером находится в положении «ВЫКЛ».
25. Не использовать на открытом воздухе.
26. Не используйте устройство для других целей, кроме тех, для которых оно предназначено.

Советы

1. Поскольку воздушная технология мгновенно нагревает воздух внутри прибора, этот процесс практически невозможно прервать, если на короткое время вытащить корзину из прибора во время жарки горячим воздухом.
2. Подготовьте ингредиенты одинакового размера, чтобы некоторые из них не были пережарены или недожарены.
3. Более мелкие ингредиенты обычно требуют более короткого времени приготовления, чем более крупные.
4. Для большего количества ингредиентов требуется немного больше времени для приготовления, для меньших ингредиентов требуется меньше времени приготовления.
5. Встряхивание более мелких ингредиентов в середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и может помочь предотвратить неравномерную выпечку ингредиентов.
6. Добавьте масло в свежий картофель для получения хрустящей корочки. Обжарьте ингредиенты во фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
7. Не готовьте во фритюрнице очень жирные ингредиенты, например сосиски.
8. Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить во фритюрнице.

Автоматическое выключение

Фритюрница настроена на автоматическое отключение.

Его можно активировать, если:

1. Истекло установленное время приготовления. После выключения фритюрницы сработает таймер, и сработает автоматическое отключение.
2. Во время приготовления корзина для выпечки выбирается из фритюрницы.

Примечание. Если фритюрницу необходимо выключить до истечения установленного времени приготовления, выключите ее и отсоедините от сети.

Что делать и чего не делать**Да:**

Перед использованием убедитесь, что корзина для готовки надежно закреплена. Без проверки фритюрница может не запуститься, потому что корзина вставлена неправильно. Держите корзину только за ручку. Будьте осторожны при извлечении корзины, так как из фритюрницы может выходить пар.

Нет:

Не переворачивайте корзину вверх дном после приготовления, так как на дне может скапливаться горячая жидкость, и вы можете получить травму.
Не закрывайте фритюрницу или ее воздухозаборники, так как это будет мешать потоку воздуха и может повлиять на результаты выпечки.
Не заполняйте рабочую камеру маслом или другой жидкостью.
Не нажимайте кнопку освобождения корзины при встряхивании ингредиентов.

Не прикасайтесь к рабочей камере во время или сразу после использования, так как она сильно нагревается; держите рабочую камеру только за ручку.

Сервис и обслуживание

Перед тем как приступить к очистке или техническому обслуживанию, выключите фритюрницу, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.

ШАГ 1. Протрите основной блок фритюрницы мягкой влажной тканью и тщательно высушите.

ШАГ 2. Вымойте корзину для готовки теплой мыльной водой, затем тщательно промойте и высушите.

Не погружайте основной блок фритюрницы в воду или любую другую жидкость.

Никогда не используйте агрессивные или абразивные моющие средства для очистки фритюрницы или принадлежностей к ней, так как они могут повредить ее.

Примечание: фритюрницу необходимо мыть после каждого использования.

Перед тем как начать использовать фритюр

1. Выньте устройство из коробки.
2. Выньте устройство из всей упаковки и удалите ярлыки и т. Д.
3. Поместите упаковку в коробку и безопасно храните или утилизируйте ее.

Перед первым использованием

ШАГ 1. Убедитесь, что фритюрница выключена и отсоединена от сети.

ШАГ 2. Протрите основной блок фритюрницы мягкой влажной тканью и тщательно высушите.

ШАГ 3: Очистите духовку без покрытия в теплой мыльной воде, затем тщательно промойте и высушите.

Не погружайте основной блок фритюрницы в воду или любую другую жидкость.

ШАГ 4. Поместите основной блок фритюрницы на устойчивую термостойкую поверхность на удобной для пользователя высоте.

Примечание. При первом использовании фритюрницы может появиться легкий дым или запах. Это нормально и временно. Во время использования фритюрнице должна быть обеспечена соответствующая вентиляция. Перед первым использованием рекомендуется проработать фритюрницу без еды в течение примерно 10 минут; это предотвратит влияние дыма или запаха на вкус пищи.

Сборка фритюрницы

ШАГ 1. Вставьте корзину для жарки, до упора. Убедитесь, что пластиковая крышка закрывает кнопку разблокировки, чтобы предотвратить ее нажатие во время использования.

ШАГ 2. Задвиньте корзину для жарки во фритюрницу, чтобы закрыть ее.

Примечание. Фритюрница предварительно собрана. Перед использованием отсеки необходимо плотно закрыть, иначе прибор не работает.

Использование фритюрницы

ШАГ 1. Подключите фритюрницу к электросети и включите ее.

ШАГ 2: Нагрейте фритюрницу около 5 минут с помощью регулятора таймера и регулятора температуры. Оранжевые индикаторы питания и нагрева загорятся, показывая, что фритюрница нагревается. Когда она достигнет необходимой температуры, оранжевый индикатор нагрева автоматически погаснет.

ШАГ 3: Снимите рабочую камеру, потянув ее за ручку из фритюрницы. Установите рабочую камеру на ровную устойчивую термостойкую поверхность.

ШАГ 4: Поместите ингредиенты в корзину для готовки, а затем снова вставьте ее в основной корпус фритюрницы, чтобы закрыть ее.

ШАГ 5: С помощью ручки регулировки температуры установите желаемый уровень нагрева фритюрницы.

ШАГ 6: Определите время приготовления, необходимое для ингредиентов, и используйте кнопку управления таймером, чтобы установить время соответственно; таймер начнет отсчет сразу после установки времени.

ШАГ 7: Некоторые ингредиенты необходимо встряхнуть по истечении половины времени приготовления. Снимите рабочую камеру, потянув ее за ручку корзины. Убедитесь, что пластиковая крышка закрывает кнопку разблокировки корзины. Осторожно встряхните рабочую камеру, а затем вставьте ее обратно в основной блок фритюрницы, чтобы закрыть и продолжить приготовление.

ШАГ 8: Когда приготовление завершится и истечет заданное время, раздастся звуковой сигнал таймера. Убедитесь, что ингредиенты готовы, осторожно открыв рабочую камеру. Если ингредиенты не были приготовлены, закройте рабочую камеру и с помощью шкалы управления таймером отрегулируйте время приготовления соответствующим образом. Когда еда будет готова, выньте корзину из рабочей камеры, а затем вылейте содержимое в контейнер или на тарелку. Используйте термостойкие плоскогубцы (не входят в комплект), если пища большая или хрупкая.

Примечание. Всегда предварительно нагревайте фритюрницу или добавляйте прибл. 3-5 минут на время приготовления. Если вам нужно изменить время приготовления или настройку температуры во время использования, просто используйте таймер или регуляторы температуры по мере необходимости, и фритюрница отрегулирует настройки автоматически. Во время использования оранжевый индикатор нагрева будет включаться и выключаться, показывая, что он поддерживает выбранную температуру.

Внимание: не кладите продукты прямо в миску или тарелку, так как излишки масла или других жидкостей могут скапливаться на дне рабочей камеры и проливаться на ингредиенты.

Предупреждение: номинальное напряжение сохраняется даже при выключенном термостате. Чтобы полностью выключить фритюрницу, отключите ее от сети.

Использование корзины для готовки

ШАГ 1: Чтобы вынуть корзину из рабочей камеры, нажмите пластиковую крышку на ручке вперед, чтобы открыть кнопку освобождения корзины.

ШАГ 2: Нажмите и удерживайте кнопку освобождения корзины осторожно поднимите ручку, чтобы освободить ее.

ШАГ 3: Поместите корзину в рабочую камеру до упора.

ШАГ 4: Сдвиньте пластиковую крышку назад так, чтобы она закрывала кнопку разблокировки корзины для готовки.

Предупреждение: Никогда не нажимайте кнопку освобождения корзины для приготовления пищи, когда рабочая камера поднята, так как это может привести к травме; Нажимайте на нее только тогда, когда рабочая камера находится на ровной устойчивой поверхности.

Руководство по кулинарии

Ниже приведены инструкции по приготовлению некоторых блюд во фритюрнице. Это только руководство, и готовка всегда должна находиться под присмотром. Еда всегда должна быть горячей перед подачей на стол.

Еда	Количество	Примерное время приготовления	Температура	Дополнительная информация
Тонкий замороженный картофель	300-700g	16-18min	180C	Встряхните картофель, как описано в разделе «Использование фритюрницы».
Толстый замороженный картофель	300-700g	18-20min	200C	Встряхните картофель, как описано в разделе «Использование фритюрницы».
Картофель домашний	300-800g	18-25min	200C	
Ломтики домашнего картофеля	300-800g	18-25min	180C	Дольки картофеля обмакнуть в воду, чтобы избавиться от крахмала, добавить ½ ст.л. и взболтайте, как описано в разделе «Использование фритюрницы»
Стейк	100-500g	Хорошо прожарено: 10 минут Средняя прожарка: 8 минут Мало прожарена: 6 минут	180C	В середине установленного времени переверните на другую сторону
Котлеты для бургера	100-500g	18-20min	180C	В середине установленного времени переверните на другую сторону
Карбонад	100-500g	18-20min	180C	В середине установленного времени

				переверните на другую сторону
Куриная грудка	100-500g	15-22min	200C	Всегда проверяйте, чтобы курица полностью прожарилась.
Куриные ножки	100-500g	15-22min	180C	Всегда проверяйте, чтобы курица полностью прожарилась.
Замороженные куриные нагетси	100-500g	10-15min	200C	
Рулетики с овощами	100-400g	6-10min	200C	
Фаршированные овощи	100-400g	10-15min	160C	
Киш	400g	8-15min	160C	
Кексы	300g	10-15min	200C	

ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данное обозначение на изделии или на оригинальной документации к нему означает, что отработавшее электрическое и электронное оборудование не следует выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Следует передать его в специализированные центры сбора отходов для утилизации и повторной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза отработавшие изделия можно вернуть по месту приобретения при покупке аналогичного нового продукта. Правильная утилизация данного изделия позволит сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить вредное воздействие на окружающую среду.



Данный символ действителен на территории Европейского Союза. Для получения информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную справочную службу или по месту его приобретения. Данное изделие соответствует требованиям ЕС по электромагнитной совместимости и электробезопасности.

Владелец торговой марки «BROCK Electronics» «DITECH DISTRIBUTION»

Телефон +371 67297762,

Электронная почта: info@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

Технический сервис: телефон +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK**Karsto oro gruzdintuve****AFM 3501 BK****SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS**

1. Perskaitykite visas instrukcijas.
2. Nelieskite karštų paviršių. Visada naudokite rankenas ar mygtukus.
3. Kai bet kurį prietaisą naudoja vaikai, būtina atidžiai prižiūrėti.
4. Kad sumažintumėte elektros smūgio riziką, nemerkitė laido, kištuko ar bet kurios orkaitės dalies į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
5. Neleiskite laidui kabėti virš stalo ar prekystalio krašto ir nelieskite karštų paviršių.
6. Nenaudokite prietaiso su pažeistu laidu ar kištuku arba po to, kai prietaisas netinkamai veikia arba yra pažeistas. Nuneškite prietaisą į artimiausią įgaliotą techninės priežiūros centrą, kad patikrintų, suremontuotų ar sureguliuotų.
7. Naudojant bet kokius kitus tipus, gali būti panaikintas bet koks prietaisui suteiktas patvirtinimas ar garantija ir tai gali būti pavojinga.
8. Nedėkite ant karštų dujų ar elektrinių degiklių arba šalia jų.
9. Naudodami orkaitę, palikite mažiausiai keturių colių laisvos vietos visose orkaitės pusėse, kad užtikrintumėte tinkamą oro cirkuliaciją.
10. Nenaudojant ir prieš valydami, atjunkite šį gaminį nuo elektros lizdo. Leiskite dalims atvėsti prieš uždėdami ar nuimdami dalis ir prieš valydami.
11. Norėdami atjungti, pasukite laiko valdiklį į OFF, tada ištraukite kištuką. Visada laikykite už kištuko ir netraukite už laido.
12. Ypač atsargiai elkitės su lašintuvu su karštu aliejumi ar kitais karštais skysčiais.
13. Neuždenkite trupinių padėklo ar bet kurios orkaitės dalies metaline folija. Dėl to orkaitė gali perkaisti.
14. Būkite labai atsargūs išimdami dėklą, stovus ar šalindami karštus riebalus ar kitus karštus skysčius.
15. Nevalykite orkaitės vidaus metalinėmis valymo pagalvėlėmis, nes gabalėliai gali sulaužyti pagalvėlę ir prisiliesti prie elektros dalių, sukeldami elektros smūgio pavojų.
16. Į skrudintuvo krosnį negalima dėti didelių maisto produktų ar metalinių indų, nes jie gali sukelti gaisro ar elektros pavojų.
17. Gaisras gali kilti, jei krosnelė darbo metu yra uždengta arba liečiasi su degiomis medžiagomis, įskaitant užuolaidas, užuolaidas, sienas ir panašius daiktus. Darbo metu nedėkite jokių daiktų ant prietaiso.
18. Ypatingai atsargiai reikia naudoti maisto ruošimo ar kepimo indus, pagamintus iš bet ko, išskyrus metalinį ar orkaitėje nelaidų stiklą.
19. Įsitikinkite, kad niekas neliečia orkaitės viršaus ar apačios.
20. Į orkaitę nedėkite jokių šių medžiagų: kartono, plastiko, popieriaus ar pan.
21. Šioje krosnyje nelaikykite medžiagų, išskyrus gamintojo rekomenduojamus priedus.
22. Įdėdami ar išimdami daiktus iš karštos orkaitės, visada mūvėkite apsaugines, izoliuotas orkaitės pirštines.
23. Venkite subraižyti ar sugadinti durų paviršių.
24. Šis įrenginys yra išjungtas, kai laikmačio valdymo mygtukas yra „OFF“ padėtyje.
25. Nenaudoti lauke.
26. Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams nei tie, kuriems jis buvo skirtas.

Patarimai

1. Kadangi oro technologija akimirksniu sušildo orą prietaiso viduje, procesas vargiai sutrinka trumpam ištraukiant keptuvę iš prietaiso kepant karštą orą.
2. Paruoškite panašaus dydžio ingredientus, kad kai kurie iš jų nebūtų pervirę ar nevirti.
3. Mažesniems ingredientams paprastai reikia šiek tiek trumpesnio virimo laiko nei didesniems.
4. Didesniems ingredientų kiekiams reikia tik šiek tiek ilgesnio virimo laiko, mažesniems ingredientams - tik šiek tiek trumpesnis virimo laikas.
5. Mažesnių ingredientų purtymas įpusėjus kepimo laikui optimizuoja galutinį rezultatą ir gali padėti išvengti netolygiai iškeptų ingredientų
6. Į šviežias bulves įpilkite aliejaus, kad gautumėte ryškų rezultatą. Kepkite ingredientus orkaitėje per kelias minutes po aliejaus pridėjimo.
7. Keptuvėje nekepkite itin riebių ingredientų, pvz., Dešrelių.
8. Užkandžius, kuriuos galima paruošti orkaitėje, galima paruošti ir orkaitėje.

Automatinis išjungimas

Keptuvė yra išjungta automatiškai.

Ją galima suaktyvinti, jei:

1. Pasibaigė nustatytas kepimo laikas. Laikmatis skambės ir automatinis išjungimas bus įjungtas, kai karšto oro gruzdintuvas bus išjungtas.
2. Kepimo metu kepimo skyrius ištraukiamas iš karšto oro gruzdintuvės.

Pastaba: Jei gruzdintuvę reikia išjungti dar nepasibaigus nustatytam kepimo laikui, išjunkite ją ir atjunkite.

Ką daryti ir ko nedaryti

Taip:

Prieš naudodami įsitikinkite, kad kepimo krepšelis yra tvirtai pritvirtintas. Nepatikrinus, karšto oro gruzdintuvė gali neveikti, nes krepšelis įdėtas neteisingai.

Krepšelį laikykite tik už rankenos.

Būkite atsargūs išimdami krepšelį, nes gali išsiskirti garai.

Ne:

Po kepimo neapverskite krepšio aukštyn kojomis, nes apačioje gali kauptis karštas skystis ir galite susižeisti.

Neuždenkite karšto oro gruzdintuvės ar jos oro įleidimo angų, nes tai trukdys oro srautui ir gali turėti įtakos kepimo rezultatams.

Neužpildykite kepimo skyriaus aliejumi ar bet koku kitu skysčiu.

Kratydami ingredientus, nespauskite krepšelio atleidimo mygtuko.

Nelieskite kepimo skyriaus naudojimo metu arba iškart po jo, nes jis labai įkaista; kepimo skyrių laikykite tik už rankenos.

Aptarnavimas ir priežiūra

Prieš pradėdami valyti ar prižiūrėti, išjunkite ir atjunkite karšto oro gruzdintuvą ir leiskite jam visiškai atvėsti.

1 ŽINGSNIS: pagrindinį karšto oro gruzdintuvo įrenginį nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai išdžiovinkite.

2 ŽINGSNIS: Išvalykite kepimo krepšelį šiltu muiluotu vandeniu, tada gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.

Nemerkite pagrindinio karšto oro gruzdintuvės į vandenį ar bet kokią kitą skystį.

Niekada nenaudokite stiprių ar abrazyvinių ploviklių, kad išvalytumėte orkaitę ar jos priedus, nes jie gali ją sugadinti.

Pastaba: Po kiekvieno naudojimo karšto oro orkaitę reikia nuplauti

Darbo pradžia

1. Išimkite prietaisą iš dėžutės
2. Išimkite prietaisą iš visos pakuotės ir nuimkite etikečių lipdukus ir pan.
3. Įdėkite pakuotę į dėžę ir saugiai laikykite arba išmeskite.

Prieš pirmą naudojimą

- 1 ŽINGSNIS: Patikrinkite, ar karšto oro gruzdintuvė yra išjungta ir atjungta nuo elektros tinklo.
- 2 ŽINGSNIS: pagrindinį karšto oro gruzdintuvo įrenginį nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir gerai išdžiovinkite.
- 3 ŽINGSNIS: neplakuotą orkaitę nuvalykite šiltu muiluotu vandeniu, tada gerai nuplaukite ir išdžiovinkite.

Nemerkite pagrindinio karšto oro gruzdintuvės į vandenį ar bet kokį kitą skystį.

- 4 ŽINGSNIS: pastatykite pagrindinį karšto oro gruzdintuvės įrenginį ant stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus patogiam aukštyje.

Pastaba: Kai pirmą kartą naudojate karšto oro gruzdintuvę, galite skleisti šiek tiek dūmų ar kvapo. Tai yra normalu ir laikina. Naudojimo metu aplink karšto oro gruzdintuvą turi būti užtikrinta tinkama ventiliacija. Prieš pirmąjį naudojimą karšto oro gruzdintuvą rekomenduojama paleisti be maisto maždaug 10 minučių; tai neleis pradiniam dūmams ar kvapams paveikti maisto skonio.

Karšto oro gruzdintuvės surinkimas

- 1 ŽINGSNIS: įdėkite kepimo krepšelį, nepadengtą pakuotės, kol jis užsifiksuos. Patikrinkite, ar plastikinis dangtelis slepia atleidimo mygtuką, kad jis nebūtų nuspaustas naudojimo metu.
 - 2 ŽINGSNIS: įstumkite kepimo krepšelį į karšto oro gruzdintuvą, kad jį uždarytumėte.
- Pastaba. Oro gruzdintuvė yra iš anksto sumontuota. Prieš naudojimą skyriai turi būti sandariai uždaryti, kitaip prietaisas neveiks.

Karšto oro gruzdintuvės naudojimas

- 1 ŽINGSNIS: prijunkite karšto oro gruzdintuvą prie elektros tinklo ir įjunkite.
- 2 ŽINGSNIS: Kaitinkite karšto oro gruzdintuvę maždaug 5 minutes, naudodami laikmačio valdymo ir temperatūros valdymo ratukus. Užsidegs oranžinės maitinimo ir šilumos indikatorius lemputės, rodančios, kad karšto oro gruzdintuvė įkaista. Pasiekus reikiamą temperatūrą, oranžinė šilumos indikatorius lemputė automatiškai išsijungs.
- 3 ŽINGSNIS: Išimkite kepimo skyrių, ištraukdami jį iš karšto oro gruzdintuvės rankena. Padėkite kepimo skyrių ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus paviršiaus.
- 4 ŽINGSNIS: sudėkite ingredientus į kepimo krepšelį ir vėl įdėkite į pagrindinį karšto oro gruzdintuvo korpusą, kad uždarytumėte.
- 5 ŽINGSNIS: Naudodami temperatūros valdymo rankenėlę nustatykite pageidaujamą karšto oro gruzdintuvo kaitinimo režimą,
- 6 ŽINGSNIS: nustatykite ingredientams reikalingą kepimo laiką ir laikmačio valdymo mygtuku atitinkamai nustatykite laiką; laikmatis pradės skaičiuoti iškart po laiko nustatymo.
- 7 ŽINGSNIS: Kai kuriuos ingredientus reikia suplakti praėjus tam tikram laikui, kai virimo laikas yra įpusėjęs. Išimkite kepimo skyrių, traukdami jį už krepšelio rankenos. Patikrinkite, ar plastikinis dangtelis dengia atleidimo krepšelio atleidimo mygtuką. Švelniai pakratykite kepimo skyrių ir vėl įdėkite jį į pagrindinį karšto oro gruzdintuvės bloką, kad uždarytumėte ir tęstumėte gaminti.

8 ŽINGSNIS: Kai gaminimas baigiamas ir pasibaigia iš anksto nustatytas laikas, pasigirsta laikmačio pyptelėjimas. Kruopščiai atidarydami kepimo skyrių patikrinkite, ar ingredientai yra paruošti. Jei ingredientai nėra virti, uždarykite kepimo skyrių ir laikmačio valdymo ratuku atitinkamai nustatykite gaminimo laiką. Kai maistas bus paruoštas, išimkite krepšį iš virimo skyriaus ir ištuštinkite turinį į indą arba lėkštę. Jei maistas yra didelis arba trapus, naudokite karščiui atsparias reples (nepridedamos).

Pastaba: Visada įkaitinkite karšto oro gruzdintuvę arba įpilkite maždaug. 3-5 minutes virimo metu. Jei naudojimo metu reikia keisti gaminimo laiką arba temperatūros nustatymus, tiesiog naudokite laikmatį arba temperatūros ratukus, jei reikia, ir karšto oro gruzdintuvė automatiškai sureguliuos nustatymus. Naudojimo metu oranžinė šilumos indikatorius lemputė užsidegs ir užges, nurodyma, kad ji palaiko pasirinktą temperatūrą.

Atsargiai: nedėkite maisto tiesiai į dubenį ar lėkštę, nes kepimo skyriaus apačioje gali kauptis aliejaus ar kitų skysčių perteklius ir išsilieti ant ingredientų.

Įspėjimas: vardinė įtampa išlieka, net jei termostatas yra išjungtas. Norėdami visam laikui išjungti karšto oro gruzdintuvą, išjunkite jį.

Kepimo krepšelio naudojimas

1 ŽINGSNIS: Norėdami išimti krepšelį iš virimo skyriaus, stumkite plastikinį dangtelį ant rankenos į priekį, kad atidarytumėte krepšelio atleidimo mygtuką.

2 ŽINGSNIS: paspauskite ir laikykite kepimo krepšelio atleidimo mygtuką ir švelniai pakelkite rankenėlę, kad ją atleistumėte.

3 ŽINGSNIS: Įdėkite krepšelį į kepimo skyrių, kol jis užsifiksuos.

4 ŽINGSNIS: stumkite plastikinį dangtelį atgal taip, kad jis paslėptų kepimo krepšelio atleidimo mygtuką.

Įspėjimas: Niekada nespauskite kepimo krepšelio atleidimo mygtuko, kai kepimo skyrius yra pakeltas, nes galite susižeisti; Paspauskite jį tik tada, kai kepimo skyrius pastatytas ant lygaus, stabilaus paviršiaus.

Virimo vadovas

Toliau pateikiamos instrukcijos, kaip virti kai kurių tipų patiekalus karšto oro gruzdintuvėmis. Tai tik vadovas ir maisto gaminimas visada turi būti prižiūrimas. Prieš patiekiant, maistas visada turi būti karštas.

Maistas	Kiekis	Numatomas virimo laikas	Temperatūra	Papildoma informacija
Plonos šaldytos bulvės	300-700g	16-18min	180C	Suplakite bulves, kaip aprašyta skyriuje „Keptuvės naudojimas“.
Storos šaldytos bulvės	300-700g	18-20min	200C	Suplakite bulves, kaip aprašyta skyriuje „Keptuvės naudojimas“.
Naminės bulvės	300-800g	18-25min	200C	
Naminės bulvių skiltelės	300-800g	18-25min	180C	Panardinkite bulvių skilteles į vandenį, kad atsikratytumėte

				krakmolo, įpilkite ½ šaukšto. ir purtykite, kaip aprašyta skyriuje „Keptuvės naudojimas“.
Kepsnys	100-500g	Gerai padaryta: 10 minučių Vidutiniškai virti: 8 minutes Lengvai padaryta: 6 minutės	180C	Įpusėjus nustatytam laikui, pasukite į kitą pusę
Burgerio pyragaičiai	100-500g	18-20min	180C	Įpusėjus nustatytam laikui, pasukite į kitą pusę
Karbonatas	100-500g	18-20min	180C	Įpusėjus nustatytam laikui, pasukite į kitą pusę
Vištos krūtinėlė	100-500g	15-22min	200C	Visada įsitikinkite, kad vištiena yra visiškai iškepusi.
Vištienos kojos	100-500g	15-22min	180C	Visada įsitikinkite, kad vištiena yra visiškai iškepusi.
Šaldyti vištienos gabaliukai	100-500g	10-15min	200C	
Ritiniai su daržovėmis	100-400g	6-10min	200C	
Įdarytos daržovės	100-400g	10-15min	160C	
Kišas	400g	8-15min	160C	
Keksiukai	300g	10-15min	200C	

ELEKTRONINIŲ IR ELEKTRINIŲ BUITINIŲ PRIETAISŲ IŠMETIMO INSTRUKCIJA



Šis ant gaminių pažymėtas arba originaliuose dokumentuose esantis ženklas reiškia, kad panaudotų elektrinių arba elektroninių įrenginių negalima išmesti kartu su standartinėmis buitinėmis atliekomis. Siekiant šiuos gaminius išmesti, perdirbti ar pakeisti susidėvėjusius įrenginius naujais, juos reikia atiduoti į nustatytus atliekų surinkimo punktus. Arba, alternatyviai, kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse narėse arba kitose Europos šalyse įsigydami atitinkamą naują gaminį, senus gaminius galite grąžinti vietos pardavėjams. Tinkamai išmesdami šį gaminį, padėsite tausoti brangius gamtinius išteklius ir išvengti potencialiai neigiamo poveikio aplinkai, kuris gali būti padarytas netinkamai išmetus atliekas. Išsamesnės informacijos pasiteiraukite savo savivaldybėje arba

artimiausiame atliekų surinkimo punkte. Atsižvelgiant į nacionalinius teisės aktus, už netinkamą šio tipo atliekų išmetimą gali būti taikomos nuobaudos.



Šis ženklas galioja Europos Sąjungoje. Jeigu norite išmesti šį gaminį, teiraukitės reikiamos informacijos apie tinkamą atliekų išmetimo būdą vietos savivaldybėje arba pas savo pardavėją. Šis gaminys atitinka ES reglamento dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus. Šis gaminys atitinka visus atitinkamus pagrindinius ES reglamentų reikalavimus.

Prekės ženklo Brock Electronics savininkas DITECH DISTRIBUTION

Tel.: +371 67297762;

El. paštas info@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

Techninis servisas: tel. +371 28683856, el. paštas serviss@gtcl.eu

BROCK
ÕHUFRIITÜÜR
AFM 3501 BK**TÄHTISED OHUTUSJUHISED**

1. Lugege kõiki juhiseid.
2. Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage alati käepidemeid või nuppe.
3. Kui lapsed kasutavad mõnda seadet, on vajalik hoolikas järelevalve.
4. Elektrilöögi ohu vähendamiseks ärge kastke juhet, pistikut ega ahju mis tahes osa vette ega mõnda muusse vedelikku.
5. Ärge laske juhtmel rippuda üle laua või leti serva ja ärge puudutage kuumi pindu.
6. Ärge kasutage seadet kahjustatud juhtme või pistikuga ega pärast seadme rikkeid või kahjustusi. Viige seade kontrollimiseks, parandamiseks või reguleerimiseks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse.
7. Muude tüüpide kasutamine võib tühistada seadmele antud kinnituse või garantii ning olla ohtlik.
8. Ärge asetage kuuma gaasi- või elektripõletite peale ega nende lähedusse.
9. Ahju kasutamisel jätkke ahju kõikidele külgedele vähemalt neli tolli vaba ruumi, et tagada õige õhuringlus.
10. Enne kasutamist ja enne puhastamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Enne osade kinnitamist või eemaldamist ning enne puhastamist laske osadel jahtuda.
11. Ühenduse katkestamiseks lülitage taimer välja ja seejärel tõmmake pistik välja. Hoidke alati pistikust ja ärge tõmmake juhtmest.
12. Olge kuuma õli või muude kuumade vedelikega tilguti kasutamisel eriti ettevaatlik.
13. Ärge katke puruplaati ega ahju ühtegi osa metallfooliumiga. See võib põhjustada ahju ülekuumenemist.
14. Olge salve, aluseid või kuuma rasva või muid kuumaid vedelikke eemaldades väga ettevaatlik.
15. Ärge puhastage ahju sisemust metallist puhastuspatjadega, sest tükid võivad padja puruneda ja elektrilisi osi puudutada, tekitades elektrilöögi ohu.
16. Ärge asetage röstiahju suuri toite ega metallnõusid, kuna need võivad põhjustada tule- või elektriohtu.
17. Tulekahju võib tekkida, kui ahi on töötamise ajal kaetud või puutub kokku tuleohtlike materjalidega, sealhulgas kardinatega, kardinatega, seinte jms esemetega. Ärge asetage seadmele töö ajal mingeid esemeid.
18. Eriti ettevaatlik tuleb olla, kui kasutada toiduvalmistamis- või küpsetusriistu, mis on valmistatud muust kui metallist või ahjukindlast klaasist.
19. Veenduge, et keegi ei puudutaks ahju üla- ega alaosa.
20. Ärge pange ahju ühtegi järgmistest materjalidest: papp, plastik, paber jne.
21. Ärge hoidke selles ahjus muid materjale peale tootja soovitatud tarvikute.
22. Kuuma ahju esemete laadimisel või mahalaadimisel kandke alati isoleeritud ahjukindaid.
23. Vältige uksepinna kriimustamist või kahjustamist.
24. See seade lülitatakse välja, kui taimeri juhtnupp on asendis "OFF".
25. Ärge kasutage õues.
26. Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see oli ette nähtud

Nõuanded

1. Kuna õhutehnoloogia soojendab koheselt seadme sees olevat õhku, siis protsessi peaaegu ei segata, kui kuuma õhu praadimisel pann korraks seadmest eemaldada.
2. Valmistage sarnase suurusega koostisosad ette nii, et osa neist ei oleks üleküpsenud ega küpsetamata.
3. Väiksemad koostisosad nõuavad tavaliselt veidi lühemat küpsetusaega kui suuremad.
4. Suuremad koostisosade kogused nõuavad vaid veidi pikemat küpsetusaega, väiksemad koostisosad vaid veidi lühemat küpsetusaega.
5. Väiksemate koostisosade loksutamine poole küpsemisaja jooksul optimeerib lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlaselt küpsetatud koostisosi
6. Lisa värsketele kartulile õli, et saada särav tulemus. Küpseta koostisosi ahjus mõni minut pärast õli lisamist.
7. Ära prae pannil eriti rasvast koostisosa, näiteks vorsti.
8. Suupisteid, mida saab ahjus valmistada, saab valmistada ka ahjus.

Automaatne väljalülitus

Pann lülitatakse automaatselt välja.

Selle saab aktiveerida, kui:

1. Määratud küpsetusaeg on möödas. Taimer hakkab helisema ja automaatne väljalülitus lülitub sisse, kui kuuma õhu praepann on välja lülitatud.
2. Küpsetamise ajal eemaldatakse küpsetusruum kuuma õhu praepannilt.

Märkus: Kui praepann tuleb välja lülitada enne seadistatud küpsetusaja möödumist, lülitage see välja ja eemaldage vooluvõrgust.

Mida teha ja mida mitte teha

Jah:

Enne kasutamist veenduge, et küpsetuskorv oleks kindlalt kinnitatud. Ilma kontrollimata ei pruugi kuuma õhu praepann töötada, kuna korv on valesti sisestatud.

Hoidke korvi ainult käepidemest.

Olge korvi eemaldades ettevaatlik, kuna aur võib eralduda.

Ei:

Ärge keerake korvi pärast küpsetamist tagurpidi, sest selle põhja võib koguneda kuum vedelik ja võite vigastada.

Ärge katke kuuma õhu praepannit ega selle õhu sisselaskeavasid, kuna see häirib õhuvoolu ja võib mõjutada küpsetamistulemusi.

Ärge täitke küpsetuskambrit õli ega muu vedelikuga.

Koostisainete loksutamisel ärge vajutage korvi vabastusnuppu.

Ärge puudutage küpsetusahju kasutamise ajal ega vahetult pärast seda, kuna see muutub väga kuumaks; hoidke küpsetuskambrit ainult käepidemest.

Hooldus ja hooldus

Enne puhastamist või hooldust lülitage kuuma õhu praepann välja ja eemaldage vooluvõrgust ning laske sellel täielikult jahtuda.

ETAPP 1: Pühkige kuuma õhu praadimisaset pehme, niiske lapiga ja kuivatage hästi.

2. SAMM: Puhastage küpsetuskorv sooja seebiveega, seejärel loputage hoolikalt ja kuivatage.

Ärge kastke peamist kuuma õhu praepanni vette ega mõnda muusse vedelikku.

Ärge kunagi kasutage ahju või selle tarvikute puhastamiseks tugevaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad ahju kahjustada.

Märkus: kuumaõhuahju tuleb pärast iga kasutamist loputada

Töö algus

1. Eemaldage seade karbist
2. Eemaldage seade kogu pakendist ja eemaldage siltide kleebised jne.
3. Asetage pakend karpi ja hoidke või visake see ohutult ära.

Enne esimest kasutamist

SAMM 1: Kontrollige, kas kuuma õhu praepann on välja lülitatud ja vooluvõrgust lahti ühendatud.

2. ETAPP: Pühkige kuuma õhu praadimiseseadet pehme niiske lapiga ja kuivatage hästi.
3. SAMM: Puhastage pakendamata ahi sooja seebiveega, seejärel loputage hoolikalt ja kuivatage. Ärge kastke peamist kuuma õhu praepanni vette ega mõnda muusse vedelikku.
4. SAMM: asetage peamine kuuma õhu praadimiseseade stabiilsele, kuumakindlale pinnale mugavale kõrgusele.

Märkus: Kui kasutate kuuma õhu praadimiseseadet esimest korda, võite eraldada suitsu või lõhna. See on normaalne ja ajutine. Kasutamise ajal peab kuuma õhu praadimiseseadme ümber olema tagatud piisav ventilatsioon. Enne esmakordset kasutamist soovitatakse kuuma õhu praepannil ilma toiduta umbes 10 minutit töötada; see väldib esialgse suitsu või lõhnade mõju toidu maitsele.

Kuuma õhu praadimiseseadme komplekt

1. SAMM: Asetage küpsetuskorv kaaneta pakendisse, kuni see lukustub. Kontrollige, et plastkate peidaks vabastusnupu, nii et seda ei vajutataks kasutamise ajal.
 2. SAMM: lükake küpsetuskorv selle sulgemiseks kuuma õhu fritüürisse.
- Märge. Fritüür on eelnevalt kokku pandud. Enne kasutamist peavad sektsioonid olema tihedalt suletud, vastasel juhul ei tööta seade.

Kuuma õhu praepanni kasutamine

1. SAMM: Ühendage kuuma õhu praepann vooluvõrku ja lülitage see sisse.
- ETAPP 2: Kuumutage kuuma õhu praepanni umbes 5 minutit, kasutades taimerit ja temperatuuri reguleerivaid rattaid. Oranžid toite- ja kuumuse märgutuled süttivad, näidates, et kuuma õhu praepann kuumeneb. Kui vajalik temperatuur on saavutatud, kustub oranž kuumuse märgutuli automaatselt.
3. ETAPP: Eemaldage küpsetusahtel, tõmmates selle kuuma õhu praepannist välja. Asetage küpsetusaht tasasele, stabiilsele, kuumuskindlale pinnale.
 4. SAMM: Pange koostisosad küpsetuskorvi ja pange need uuesti sulgemiseks kuuma õhu praepanni põhiosasse.
 5. SAMM: kasutage temperatuuri reguleerimisnuppu, et seadistada soovitud kuuma õhu praadimiseseadme kuumutusrežiim,
 6. SAMM: seadistage koostisosade jaoks vajalik küpsetusaeg ja seadistage aeg vastavalt taimeri juhtnupuga; taimer hakkab loendama kohe pärast kellaaja seadistamist.
 7. SAMM: mõnda koostisosa tuleb mõne aja pärast loksutada, kui küpsetusaeg on poole peal. Eemaldage küpsetusahtel, tõmmates seda korvi käepidemest. Kontrollige, kas plastkate katab vabastuskorvi vabastusnupu. Raputage küpsetusruumi õrnalt ja pange see uuesti kuuma õhu praepannisse, et sulgeda ja jätkata küpsetamist.
 8. SAMM: Kui toiduvalmistamine on lõppenud ja eelseadistatud aeg on möödas, annab taimer piiksu. Kontrollige koostisosade ettevalmistamist, avades ettevaatlikult küpsetusahtli. Kui koostisosad pole keedetud, sulgege küpsetusahtel ja seadke vastavalt taimeriga

reguleerimisrattaga küpsetusaeg. Kui toit on valmis, eemaldage kott küpsetusruumist ja tühjendage sisu anumasse või taldrikule. Kui toit on suur või rabe, kasutage kuumuskindlaid tangid (ei kuulu komplekti).

Märkus: Eelsoojendage alati kuuma õhu praepann või lisage u. Küpsetamise ajal 3-5 minutit. Kui peate kasutamise ajal küpsetusaega või temperatuuri seadeid muutma, kasutage vajadusel lihtsalt taimerit või temperatuuriketast ja kuuma õhu praepann reguleerib seadeid automaatselt. Kasutamise ajal süttib ja kustub oranž kuumuse märgutuli, mis näitab, et see hoiab valitud temperatuuri.

Ettevaatust: Ärge pange toitu otse kaussi või taldrikule, sest toiduvalmistamisruumi põhja võib koguneda liigset õli või muid vedelikke ja valguda koostisosi.

Hoiatus: nimipinge püsib isegi siis, kui termostaat on välja lülitatud. Kuuma õhu praepann püsivaks väljalülitamiseks lülitage see välja.

Küpsetuskorvi kasutamine

ETAPP 1: Korvi küpsetuskambrist eemaldamiseks libistage käepidemel olev plastkate ettepoole, et avada korvi vabastusnupp.

2. ETAPP: Vajutage ja hoidke küpsetuskorvi vabastusnuppu all ning tõstke käepidet õrnalt vabastamiseks.

ETAPP 3: Asetage korv küpsetusruumi, kuni see lukustub.

4. SAMM: libistage plastkate tagasi nii, et see peidaks vabastuskorvi vabastusnupu.

Hoiatus: Ärge kunagi vajutage vabastuskorvi vabastusnuppu, kui küpsetuskamber on ülestõstetud, sest võite vigastada; Vajutage seda ainult siis, kui küpsetusahtel on asetatud tasasele ja stabiilsele pinnale.

Toiduvalmistamise juhend

Allpool on juhised teatud tüüpi roogade küpsetamiseks kuuma õhuga praepannidega. See on ainult juhend ja toiduvalmistamist tuleks alati jälgida. Enne serveerimist peab toit olema alati kuum.

Toit	Kogus	Hinnanguline küpsetusaeg	Temperatuur	Lisainformatsioon
Õhukesed külmutatud kartulid	300-700g	16-18min	180C	Raputa kartuleid, nagu on kirjeldatud jaotises "Panni kasutamine".
Paksud külmutatud kartulid	300-700g	18-20min	200C	Raputa kartuleid, nagu on kirjeldatud jaotises "Panni kasutamine".
Kodused kartulid	300-800g	18-25min	200C	
Kodused kartuliviilud	300-800g	18-25min	180C	Tärglist vabanemiseks kastke kartuliviilud vette, lisage pool lusikat ja loksutage, nagu

				on kirjeldatud jaotises "Panni kasutamine".
Praad	100-500g	Hästi tehtud: 10 minutit Keskmine küpsetus: 8 minutit Lihtne teha: 6 minutit	180C	Poole määratud aja jooksul pöörake teisele poole
Burgerikoogid	100-500g	18-20min	180C	Poole määratud aja jooksul pöörake teisele poole
Karbonaad	100-500g	18-20min	180C	Poole määratud aja jooksul pöörake teisele poole
Kana rinnatükk	100-500g	15-22min	200C	Veenduge alati, et kana on täielikult küpsetatud.
Kana jalad	100-500g	15-22min	180C	Veenduge alati, et kana on täielikult küpsetatud.
Külmutatud kanatükid	100-500g	10-15min	200C	
Rullid köögiviljadega	100-400g	6-10min	200C	
Täidetud köögiviljad	100-400g	10-15min	160C	
Kish	400g	8-15min	160C	
Koogikesed	300g	10-15min	200C	

TEAVE KASUTAJATELE ELEKTRILISTE JA ELEKTROONILISTE SEADMETE HÄVITAMISE KOHTA



See sümbol tootel või sellele lisatud dokumentatsioonile tähendab, et kasutuselt kõrvaldatud elektri- või elektroonikaseadmeid ei tohi visata olmejäätmete kogumise konteinerisse. Viige vana seade spetsialiseeritud jäätmekäitlusjaama. Sellisel säästate väärtuslikud loodusvarad ja saate aidata vältida võimalikke negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele. Lisainfot käesoleva seadme hävitamise kohta saate oma kohalikust omavalitsusest või lähimast kogumiskohast. Ebaõige seda liiki jäätmete käitluse eest Teid võidakse võtta vastutusele vastavalt kohalikele õigusaktidele.

Juriidilistele isikutele Euroopa Liidu riikides. Vajalikku teavet elektri- ja elektroonikaseadmete hävitamise kohta küsige oma edasimüüjalt või tarnijalt. Hävitamine teistes Euroopa Liidu välistes riikides.



See sümbol toimib Euroopa Liidu territooriumil. Taotlege vajalikku informatsiooni käesoleva seadme nõuetekohaseks hävitamiseks kohalikus omavalitsuses või edasimüüja käest. See toode vastab Euroopa Liidu direktiividele elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse kohta ootja: BROCK.

Kaubamärgi omanik BROCK Eletronics DITECH DISTRIBUTION

Telefon +371 67297762

e-mail: info@gtcl.eu

www.brockgroup.eu

www.gtcl.eu

Tehniline teenindus: Telefon +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK
FRITEZA NA VRUĆI ZRAK
AFM 3501 BK**VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE**

1. Pročitajte sve upute.
2. Nemojte dodirivati vruće površine. Uvijek koristite ručke ili dugmad.
3. Potreban je pažljiv nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili su u njegovoj blizini.
4. Da biste se zaštitili od strujnog udara, kabel, utikač ili bilo koji dio pećnice nemojte uranjati u vodu ili bilo koje druge tekućine.
5. Nemojte dopustiti da kabel visi preko ruba stola ili pulta, niti da dodiruje vruće površine.
6. Nemojte raditi s aparatom s oštećenim kabelom ili utikačem ili nakon kvara uređaja ili oštećenja na bilo koji način. Vratite uređaj u najbliži ovlaštenu servis radi pregleda, popravka ili podešavanja.
7. Korištenje dodatka koje proizvođač uređaja ne preporučuje može uzrokovati opasnost ili ozljede.
8. Nemojte stavljati na ili blizu vrućeg plinskog ili električnog plamenika.
9. Prilikom rada pećnice, držite najmanje četiri inča slobodnog prostora sa svih strana pećnice kako biste omogućili odgovarajuću cirkulaciju zraka.
10. Isključite uređaj iz utičnice kada se ne koristi i prije čišćenja. Pustite da se ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja.
11. Za isključivanje iz utičnice, isključite kontrolu vremena na OFF, a zatim povucite utikač. Uvijek držite utikač i nikada ne povlačite kabel.
12. Morate biti izuzetno oprezni pri pomicanju posude za kapanje koja sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.
13. Nemojte prekrivati pladanj za mrvice ili bilo koji dio pećnice metalnom folijom. To može uzrokovati pregrijavanje pećnice.
14. Budite izuzetno oprezni pri uklanjanju pladnja, stalka ili odlaganju vruće masti ili drugih vrućih tekućina.
15. Nemojte čistiti unutrašnjost pećnice metalnim jastučićima za ribanje, komadići se mogu odlomiti i dodirnuti električne dijelove, te tako stvoriti opasnost od strujnog udara.
16. Prevelika hrana ili metalni pribor ne smiju se stavljati u toster jer mogu izazvati požar ili opasnost za struju.
17. Ako je pećnica prekrivena ili dodiruje zapaljive materijale, uključujući zavjese, zastore, zidove i slično, može doći do požara. Nemojte ostavljati nikakve predmete na vrhu aparata tijekom rada.
18. Trebate biti krajnje oprezni pri upotrebi posuda za kuhanje ili pečenje napravljenih od bilo čega osim od metala ili stakla sigurnog za pećnice.
19. Pazite da ništa ne dodiruje gornji ili donji dio pećnice.
20. Ne stavljajte u pećnicu ništa od sljedećeg: karton, plastiku, papir ili bilo što slično.
21. Nemojte skladištiti bilo što u ovoj pećnici osim materijala koje preporučuje proizvođač, kada se uređaj ne koristi.
22. Uvijek nosite zaštitne, izolirane rukavice za pećnicu prilikom umetanja ili vađenja predmeta iz vruće pećnice.
23. Ovaj uređaj ima kaljena, sigurnosna staklena vrata. Staklo je jače od običnog stakla i otpornije na lom. Kaljeno staklo se i dalje može razbiti oko rubova. Izbjegavajte grebanje površine vrata ili razbijanje rubova.
24. Ovaj je uređaj ISKLJUČEN kada je tipka za upravljanje tajmerom u položaju "OFF".
25. Nemojte koristiti na otvorenom.
26. Uređaj nemojte koristiti za druge svrhe, osim za namjeravanu.

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

9. Raspakirajte uređaj i sve dijelove. Uklonite sav materijal za pakiranje, uključujući sve naljepnice ili oznake.
10. Pažljivo pročitajte ove upute.
11. Očistite unutarnju površinu uređaja vlažnom krpom. Odmah obrišite suhom mekom krpom. Nemojte koristiti abrazivne materijale. Obrišite vanjski dio mekom suhom krpom. Očistite hvataljke toplom vodom sa sapunom. Isperite i osušite.
12. Nikada ne uranjajte uređaj ili kabel u vodu ili bilo koju drugu tekućinu!
13. Postavite aparat na stabilnu, suhu, poravnatu površinu otpornu na toplinu blizu električne utičnice.
14. Odmotajte električni kabel.
15. Koristite ovaj uređaj na odvojenoj utičnici i strujnom krugu od drugih uređaja kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga.
16. Nemojte ispuniti lonac uljem!

Samo za korištenje u kućanstvu!

Korištenje uređaja

16. Uređaj postavite na stabilnu, vodoravnu i poravnatu površinu. Nemojte stavljati uređaj na površine koje nisu otporne na toplinu.
17. Provjerite je li tajmer postavljen na 0
18. Uključite utikač u zidnu utičnicu
19. Pažljivo izvucite lonac iz friteze. **UPOZORENJE:** nikada ne sipajte ulje ili masnoću u lonac jer može prouzročiti požar ako se ne pridržavate ovih sigurnosnih uputa.
20. Stavite sastojke u lonac. Napomena: nikad nemojte puniti posudu iznad oznake MAX, jer bi to moglo utjecati na kvalitetu krajnjeg rezultata. Manji komadi hrane skuhat će se brže od velikih komada.
21. Gurnite lonac natrag u fritezu. Nikada ne koristite lonac bez roštilja. Zato ne dodirujte lonac tijekom i neko vrijeme nakon upotrebe jer se jako zagrijava. Držite lonac za ručku.
22. Ako je aparat hladan, vremenu pripreme možete dodati 3 minute. **NAPOMENA:** uređaj možete zagrijati bez zagrijavanja sastojaka u njemu. Okrenite gumb tajmera na 3 minute i pričekajte da vrijeme istekne. Zatim okrenite gumb tajmera na željeno vrijeme pripreme.
23. Tajmer počinje odbrojavati postavljeno vrijeme pripreme.
24. Tijekom procesa prženja radno svjetlo će se paliti i gasiti. To ne odražava završetak prženja, samo uređaj održava temperaturu kuhanja.
25. Višak ulja od sastojaka sakuplja se na dnu roštilja.
26. Neki sastojci zahtijevaju protresanje na pola vremena pripreme/ za protresanje sastojaka, izvucite lonac iz aparata a=za dršku i lagano ga protresite. Zatim gurnite lonac natrag u fritezu.
27. Kad je tajmer gotov, izvucite lonac iz aparata i postavite ga na površinu otpornu na toplinu.
28. Provjerite jesu li sastojci spremni. Ako sastojci još nisu spremni, jednostavno gurnite posudu natrag u aparat i podesite odbrojanje na nekoliko dodatnih minuta.
29. Kad su sastojci spremni, izvucite lonac iz friteze i izvadite sastojke pomoću hvataljki kako biste izvadili sastojke iz lonca. **NAPOMENA:** Nemojte lonac okretati naopačke jer će sav višak ulja prikupljen na dnu iscuriti na sastojke.
30. Kada je serija sastojaka spremna, pričekajte 30 minuta prije prženja sljedeće serije.

Savjeti

17. Budući da tehnologija kuhanja na zrak trenutačno zagrijava zrak u aparatu, izvlačenje lonca nakratko iz aparata tijekom prženja na vrućem zraku jedva ometa proces.
18. Pripremite sastojke slične veličine kako se neki od njih ne bi prekuhali ili nedovoljno skuhali.
19. Manji sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih sastojaka.
20. Za veću količinu sastojaka potrebno je nešto duže vrijeme pripreme, za manju količinu sastojaka potrebno je malo kraće vrijeme pripreme.
21. Miješanje manjih sastojaka na pola vremena pripreme optimizira krajnji rezultat i može spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
22. Dodajte malo ulja na svježe krumpire za hrskave rezultate. Pržite sastojke u fritezi u roku od nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.
23. Nemojte pripremati izrazito masne sastojke poput kobasica u fritezi.
24. Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u fritezi.

Automatsko isključivanje

Friteza na vrući zrak opremljena je automatskim isključivanjem.

To se može aktivirati ako:

1. Postavljeno vrijeme kuhanja je isteklo. Tajmer će se oglasiti i aktivirat će se automatsko isključivanje, te će isključiti fritezu na vrući zrak.
2. Prostor za kuhanje se tijekom kuhanja izvlači iz friteze na vrući zrak. Odbrojavanje će nastaviti odbrojavati sve dok ne istekne vrijeme kuhanja.

Napomena: Ako fritezu na vrući zrak treba isključiti prije isteka postavljenog vremena kuhanja, izgasite je i isključite iz električne mreže.

Što se smije i što se ne smije**Što se smije:**

Prije uporabe provjerite je li lonac za kuhanje s neprianjajućim slojem dobro postavljen. Ako to ne učinite, spriječit će se rad friteze na vrući zrak.

Prostor za kuhanje držite samo za ručku lonca za kuhanje.

Pripazite prilikom uklanjanja lonca za kuhanje koji je presvučen neprianjajućim slojem, jer se može ispuštati para.

Što se ne smije:

Okrenuti neprianjajući lonac za kuhanje s još pričvršćenim pretincem jer se na dnu odjeljka za kuhanje može skupiti višak ulja.

Pokriti fritezu na vrući zrak ili otvore za zrak jer će to poremetiti protok zraka i utjecati na rezultate prženja.

Napuniti lonac za kuhanje uljem ili drugom tekućinom.

Dok tresete sastojke, pritisnuti gumb za otpuštanje neprianjajućeg lonca za kuhanje.

Dodirivati lonac za kuhanje tijekom ili neposredno nakon uporabe jer se jako zagrijava; odjeljak za kuhanje držite samo za ručku.

Njega i održavanje

Prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja isključite i iskopčajte fritezu na vrući zrak iz električne mreže i pustite da se potpuno ohladi.

1. KORAK: Obrišite glavnu jedinicu friteze na vrući zrak s mekom, vlažnom krpom i dobro osušite.
2. KORAK: Očistite neprianjajući lonac za kuhanje u toploj vodi sa sapunom, zatim isperite i

temeljito osušite.

Nemojte uranjati glavnu jedinicu friteze na vrući zrak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

Za čišćenje friteze na vrući zrak ili njenog pribora nikada nemojte koristiti jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje jer je to može oštetiti.

Napomena: Fritezu na vrući zrak treba čistiti nakon svake uporabe.

Početak rada

7. Izvadite uređaj iz kutije.
8. Uklonite svu ambalažu iz uređaja.
9. Pakiranje stavite u kutiju i pohranite ili zbrinite na siguran način.

Prije prvog korištenja

1. KORAK: Provjerite je li friteza na vrući zrak izgašena i isključena iz električne mreže.
2. KORAK: Obrišite glavnu jedinicu friteze na vrući zrak s mekom, vlažnom krpom i dobro osušite.
3. KORAK: Očistite neljepljivi lonac za kuhanje u toploj sapunici, a zatim isperite i temeljito osušite.

Nemojte uranjati glavnu jedinicu friteze na vrući zrak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

Za čišćenje friteze na vrući zrak ili njenog pribora nikada nemojte koristiti jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje ili sredstva za čišćenje jer to može oštetiti.

4. KORAK: Postavite glavnu jedinicu friteze na vrući zrak na stabilnu površinu koja je otporna na toplinu na visinu koja je ugodna za korisnika.

Napomena: Prilikom prve uporabe friteze na vrući zrak može doći do laganog dima ili smrada. To je normalno i uskoro će nestati. Tijekom uporabe omogućite dovoljno provjetravanja oko friteze na vrući zrak. Savjetuje se da friteza na vrući zrak radi bez hrane cca. 10 minuta prije prve uporabe; to će spriječiti da početni dim ili smrad ne utječu na okus hrane.

Sastavljanje friteze na vrući zrak

1. KORAK: Umetnite neljepljivi lonac za kuhanje u odjeljak za kuhanje dok ne učvrsti. Provjerite pokriva li plastični poklopac gumb za otpuštanje kako biste izbjegli njegovo pritiskanje tijekom uporabe.
2. KORAK: Gurnite odjeljak za kuhanje u glavnu jedinicu friteze na vrući zrak kako biste ga zatvorili.

Napomena: Friteza na vrući zrak dolazi unaprijed sastavljena. Prije upotrebe odjeljak za kuhanje treba dobro zatvoriti jer će to spriječiti njegov rad.

Korištenje friteze na vrući zrak

2. KORAK: Uključite fritezu s toplim zrakom u električnu mrežu.
2. KORAK: Zagrijte fritezu na vrući zrak cca. 5 minuta korištenjem gumba za kontrolu tajmera i kontrolu temperature. Narančasta žaruljica napajanja i topline će zasvijetliti, signalizirajući da se friteza zagrijava. Kad dosegne željenu temperaturu, narančasta žaruljica topline automatski će se isključiti.
3. KORAK: Uklonite odjeljak za kuhanje tako da ga izvučete iz friteze na vrući zrak pomoću ručke. Postavite odjeljak za kuhanje na ravnu stabilnu površinu, otpornu na toplinu.
4. KORAK: Stavite sastojke u lonac za kuhanje premazan neprianjanjućim slojem, a zatim gurnite odjeljak za kuhanje natrag u glavno tijelo friteze na vrući zrak kako biste ga zatvorili.
5. KORAK: Gumbom za kontrolu temperature namjestite fritezu na vrući zrak na željenu temperaturu,
6. KORAK: Odredite vrijeme kuhanja potrebno za sastojke i upotrijebite gumb za upravljanje tajmerom da prema tome postavite vrijeme; tajmer će početi odbrojavati nakon što se pusti.

7. KORAK: Neki sastojci mogu zahtijevati miješanje na pola vremena kuhanja. Uklonite odjeljak za kuhanje izvlačenjem ručke lonca za kuhanje iz friteze na vrući zrak. Provjerite pokriva li plastični poklopac gumb za otpuštanje lonca za kuhanje, pazeći da ne otpustite vrući lonac s neprianjajućim slojem. Nježno protresite odjeljak za kuhanje, a zatim ga gurnite natrag u glavnu jedinicu friteze na vrući zrak kako biste ga zatvorili i nastavili kuhati.

8. KORAK: Kad se kuhanje dovrši i unaprijed podešeno vrijeme protekne, oglasit će se tajmer. Pažljivo otvorite odjeljak za kuhanje da biste provjerili jesu li sastojci spremni. Ako sastojci nisu skuhan, zatvorite odjeljak za kuhanje i pomoću gumba za upravljanje tajmerom prilagodite vrijeme kuhanja u skladu s tim. Ako je hrana kuhana, izvadite lonac za kuhanje premazanu neprianjajućim slojem iz pretinca za kuhanje, a zatim ispraznite sadržaj u zdjelu ili na tanjur. Upotrijebite par hvataljki otpornih na toplinu (nisu uključene) ako je hrana velika ili krhka. Napomena: Prije početka kuhanja uvijek zagrijte fritezu na vrući zrak ili alternativno dodajte cca. 3-5 minuta vremenu kuhanja. Ako je vrijeme kuhanja ili postavku temperature potrebno promijeniti tijekom uporabe, jednostavno upotrijebite tajmer ili kontrole temperature prema potrebi i friteza na vrući zrak automatski će prilagoditi postavke. Tijekom uporabe, narančasta žaruljica topline će se uključivati i isključivati kako bi signalizirala da održava odabranu temperaturu.

Opres: Nemojte prevrtati hranu izravno u zdjelu ili na tanjur jer se višak ulja može skupiti na dnu odjeljka za kuhanje i iscuriti na sastojke. Uvijek izvadite lonac za kuhanje s neprianjajućim slojem iz pretinca za kuhanje.

Upozorenje: Nominalni napon je i dalje prisutan čak i kad je termostat isključen. Da biste trajno isključili fritezu na vrući zrak, isključite je iz električne mreže.

Korištenje lonca premazanog neprianjajućim slojem

Lonac za kuhanje s neprianjajućim slojem može se ukloniti radi lakše uporabe.

1. KORAK: Za uklanjanje lonca za kuhanje s neprianjajućim slojem iz pretinca za kuhanje, gurnite plastični poklopac na ručki prema naprijed kako biste otkrili gumb za otpuštanje lonca za kuhanje.
2. KORAK: Pritisnite i držite gumb za otpuštanje lonca za kuhanje i pažljivo podignite ručku kako biste oslobodili lonac za kuhanje s neprianjajućim slojem.
3. KORAK: Zamijenite lonac za kuhanje s neprianjajućim slojem tako da ga postavite u odjeljak za kuhanje dok se ne učvrsti.
4. KORAK: Vratite plastični poklopac na mjesto tako da skriva gumb za otpuštanje lonca za kuhanje.

Upozorenje: Nikada nemojte pritiskati gumb za otpuštanje lonca za kuhanje ako je pećnica povišena, jer to može uzrokovati ozljede; pritisnite ga tek kad je odjeljak za kuhanje postavljen na ravnu, stabilnu površinu.

Vodič za kuhanje

Slijede smjernice za kuhanje određenih vrsta hrane u fritezi na vrući zrak. Ovo su samo smjernice i kuhanje uvijek treba nadzirati. Prije posluživanja, hrana uvijek mora biti vruća.

Hrana	Količina	Vrijeme kuhanja otp.	Temperatura	Dodatne informacije
Tanki zamrznuti čips	300-700g	16-18min	180C	Protresite čips slijedeći upute u odjeljku pod naslovom "Korištenje friteze na vrući zrak"
Tanki zamrznuti čips	300-700g	18-20min	200C	Protresite čips slijedeći upute u odjeljku pod naslovom "Korištenje friteze na vrući zrak"

Domaći čips	300-800g	18-25min	200C	
Domaće kriške krumpira	300-800g	18-25min	180C	Dio krišku krumpira namočite u vodu kako biste uklonili škrob, dodajte 1/2 žlice ulja i protresite slijedeći upute u odjeljku pod naslovom 'Korištenje friteze na vrući zrak'.
Odrezak	100-500g	Dobro gotov: 10 min Srednje: 8 min Rare: 6 min	180C	Okrenite na pola ukupnog vremena kuhanja.
Hamburger	100-500g	18-20min	180C	Okrenite na pola ukupnog vremena kuhanja.
Svinjski odresci	100-500g	18-20min	180C	Okrenite na pola ukupnog vremena kuhanja.
Pileća prsa	100-500g	15-22min	200C	Uvijek provjerite je li piletina dobro skuhana.
Pileći batak	100-500g	15-22g	180C	Uvijek provjerite je li piletina dobro skuhana.
Zamrznuti pileći nuggets	100-500g	10-15min	200C	
Proljetne rollice	100-400g	6-10min	200C	
Punjeno povrće	100-400g	10-15min	160C	
Quiche	400g	8-15min	160C	
Muffini	300g	10-15min	200C	

INFORMACIJE ZA KORISNIKE ZA UPOTREBU ELEKTRIČNIH I ELEKTRONSKIH UREĐAJA



Ova oznaka označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s ostalim kućanskim otpadom širom EU. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno ga reciklirajte kako biste promovirali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Kako biste vratili svoj korišteni uređaj, upotrijebite sustave za povrat i prikupljanje ili kontaktirajte prodavača kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu ovaj proizvod odnijeti na ekološki sigurno recikliranje.



Ovaj proizvod udovoljava svim osnovnim zahtjevima EU smjernica koje se odnose na njega.

Zaštitni znak BROCK Electronics Vlasnik DITECH DISTRIBUTION

Telefon: +371 67297762

E-mail: info@gtcl.eu

www.brockgroup.eu, www.gtcl.eu

Tehnička služba: Tel. +371 28683856, serviss@gtcl.eu

BROCK
ЕЪР ФРАЙЪР
AFM 3501 BK**ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

1. Прочетете всички инструкции.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Винаги използвайте дръжки или ръкохватки.
3. Необходимо е да наблюдавате отблизо уреда, когато се използва от или около деца.
4. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или други части от печката във вода или други течности.
5. Не оставяйте кабела да виси над ръба на маса или плот, или да докосва горещи повърхности.
6. Не използвайте уреда с повреден кабел или щепсел или след като уреда се е повредил или е претърпял щети от какъвто и да е вид. Върнете уреда в най-близкия оторизиран сервис за преглед, ремонт или настройване.
7. Използването на аксесоари и приставки, които не са препоръчани от производителя на уреда може да доведе до авария или нараняване.
8. Не поставяйте върху или в близост до горещ газова или електрически котлон.
9. При използването на печката, дръжте поне четири инча свободно пространство от всички страни на печката, за да има достатъчно циркулация на въздуха.
10. Изключете от контакта, когато не използвате уреда или преди почистване. Изчакайте да изстине преди да сложите или да свалите частите, както и преди почистване.
11. За да изключите, завъртете контролера за времето на OFF, а след това извадете щепсела. Винаги дръжте щепсела и никога не дърпайте кабела.
12. Бъдете изключително внимателни, когато местите тиган, който съдържа гореща мазнина или други горещи течности.
13. Не покривайте тарелката или която и да е част от печката с метално фолио. От това може печката да прегрее.
14. Бъдете изключително внимателни, когато изваждате тарелката, поставките или хвърляте гореща мазнина или други течности.
15. Не почиствайте вътрешността на печката с метални телчета, тъй като малки парченца от тях може да се откъснат и да докоснат електрическите части, което създава риск от токов удар.
16. Прекалено големи храни или метални прибори не бива да се поставят в печката тъй като могат да предизвикат пожар или риск от токов удар.
17. Може да възникне пожар, ако печката е покрита или докосва запалим материал, включително завеси, пердета, стени и подобни, при употреба. Не дръжте нищо върху уреда, при употреба.
18. Бъдете изключително внимателни когато използвате готварски или пекарни съдове, произведени от нещо друго освен метал или огнеупорно стъкло.
19. Уверете се, че нищо не докосва горните или долните елементи на печката.
20. Не поставяйте никой от следните материали в печката: картон, пластмаса, хартия или нещо подобно.
21. Не съхранявайте никакви материали, освен препоръчаните аксесоари от производителя в печката, когато не се ползва.
22. Винаги носете защитни, изолирани ръкавици, когато вкарвате или изваждате неща от горещата печка.

23. Вратичката на този уред е от закалено предпазно стъкло. Стъклото е по-силно от обикновено стъкло и по-устойчиво на чупене. Закаленото стъкло може да се счупи около ръбовете. Избягвайте да драскате повърхността на вратичката или ръбовете ѝ.
24. Този уред е изключен, когато бутона за контрол на таймера е в позиция "OFF".
25. Не използвайте на открито.
26. Не използвайте уреда за цели, за които не е предназначен.

ПРЕДИ УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

1. Разопакувайте уреда и всичките му части. Премахнете всички опаковъчни материали, включително стикери и етикети.
2. Прочетете тези инструкции внимателно.
3. Почистете вътрешната повърхност на уреда с влажна кърпа. Веднага след това подсушете със суха кърпа. Не използвайте разяждащи материали. Избършете външната част на уреда със суха и мека кърпа. Почистете щипките с топла сапунена вода. Изплакнете и изсушете.
4. Никога не потапяйте уреда или кабела във вода или друга течност !
5. Позиционирайте уреда на стабилна, суха, равна и терморезистентна повърхност в близост до електрически контакт.
6. Развийте електрическия кабел.
7. Използвайте уреда на отделен контакт от други уреди, за да избегнете пренатоварване на мрежата.
8. Не пълнете съда с мазнина!

Само за домашна употреба!

Използване на уреда

1. Поставете уреда на стабилна, хоризонтална и равна повърхност. Не поставяйте уреда на повърхности нерезистентни на температура.
2. Уверете се, че таймера е на 0.
3. Поставете хранващия кабел в контакт.
4. Внимателно извадете съда от еър фрайъра. **ВНИМАНИЕ:** никога не наливайте олио или мазнина в съда, тъй като това може да предизвика пожар, ако не са спазени инструкциите за безопасност.
5. Поставете съставките в съда. Бележка: никога не пълнете съда над МАХ индикатора, тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат. По-малките парчета храна ще се сготвят по-бързо от по-големите парчета.
6. Приплъзнете съда обратно в еър фрайъра. Никога не използвайте съда без грила в него. Не докосвайте съда по време на и за някакво време след употреба, тъй като се нагрива много. Дръжте съда за дръжката.
7. Ако уредът е студен, може да добавите 3 минути към времето за приготвяне. **БЕЛЕЖКА:** можете да включите уреда да загрее предварително без продукти вътре. Завъртете таймера на 3 минути и изчакайте докато изтече времето. След това завъртете таймера на желаното време за приготвяне.
8. Таймерът започва да брой избраното време за приготвяне.
9. По време на процеса на пържене, работещата светлина ще се включва и изключва. Това не рефлектира върху готовността на приготвянето, а само това, че уредът поддържа температурата на готвене.
10. Излишната мазнина от съставките се събира на дъното на грила.

11. Някои съставки изискват разбъркване на половината от времето за приготвяне/ за да разбъркате съставките, извадете съда от уреда за дръжката и го разклатете. След това приплъзнете обратно съда във фрайъра.
12. Когато таймерът приключи, извадете съда от уреда и го поставете на термоустойчива повърхност.
13. Проверете дали съставките са готови. Ако съставките все още не са готови, приплъзнете обратно съда в уреда и настройте таймера на още няколко допълнителни минути.
14. Когато съставките са готови, извадете съда от фрайъра, а след това и съставките, използвайки щипките, за да повдигнете съставките от съда. БЕЛЕЖКА: не обръщайте съда надолу, тъй като останалата мазнина, която се е събирала на дъното ще потече върху съставките.
15. Когато партида продукти са готови, моля изчакайте 30 минути преди да пригответе следващата партида.

Съвети

25. Тъй като въздушната технология веднага нагрява въздуха във уреда, изваждането на съда за кратко от уреда по време на пърженето рядко пречи на процеса.
26. Пригответе съставките в подобни размери, за да избегнете някои от тях да прегорят, а други да не се сготвят достатъчно.
27. По-малки съставки по принцип изискват по-кратко време за приготвяне, отколкото по-големите.
28. Голяма част от съставките изискват малко по-дълго време за приготвяне, а по-малка част от съставките изискват малко по-кратко време за приготвяне.
29. Разклащането на по-малките съставки по средата на приготвянето оптимизира крайния резултат и може да помогне да се предотврати неравномерно изпържване.
30. Добавете мазнина към пресни картофи за да постигнете хрупкав резултат. Пържете съставките в еър фрайъра за няколко минути от добавянето на мазнината.
31. Не пригответе много мазни съставки като наденици в еър фрайъра.
32. Закуски, които могат да се приготвят на фурна, могат да се приготвят и в еър фрайъра.

Автоматично изключване

Еър Фрайъра има вградено автоматично изключване.

То се активира ако:

1. Избраното време за приготвяне е изтекло. Таймерът ще издаде звук и автоматичното изключване ще се активира, изключвайки еър фрайъра.
 2. Съда за готвене бива изваден от еър фрайъра по време на готвене. Таймерът ще продължи да отброява докато не изтече времето за приготвяне.
- Бележка: Ако искате да изключите еър фрайъра преди да е изтекло избраното време за приготвяне, изключете го и извадете щепсела от захранващия контакт.

Да се прави и да не се прави:

Да се прави:

Уверете се, че готварската кошница с незалепващо покритие е добре наместена преди да я използвате. Ако не е, еър фрайъра няма да работи.

Дръжте съда за готвене само за дръжката на кошницата.

Внимавайте като изваждате готварската кошница с незалепващо покритие, тъй като може да се отдели пара.

Да не се прави:

Да се обръща готварската кошница с незалепващо покритие докато съда за готвене все още е закачен, тъй като останалата мазнина може да се събере на дъното на съда за готвене.

Да се покрива еър фрайъра или въздушните отвори, тъй като това ще прекъсне потока на въздух и може да повлияе на резултатите от пърженето.

Да се пълни съда за готвене с мазнина или друга течност.

Да се натиска бутона за освобождаване на готварската кошница с незалепващо покритие докато се клатят продуктите.

Да се докосва съда за готвене по време на или веднага след употреба, тъй като се нагрива доста; дръжте съда за готвене само за дръжката.

Грижа и поддръжка

Преди да почистване или поддръжка, изключете и извадете от контакта еър фрайъра и го оставете да изстине напълно.

СТЪПКА 1: Забършете основното тяло на еър фрайъра с мека, влажна кърпа и изсушете добре.

СТЪПКА 2: Почистете готварската кошница с незалепващо покритие в топла, сапунена вода, след това изплакнете и изсушете добре.

Не потапяйте основното тяло на еър фрайъра във вода или друга течност.

Никога не използвайте дразнещи или разяждащи почистващи препарати, за да почистите еър фрайъра или неговите аксесоари, тъй като това може да причини щети.

Бележка: Еър фрайърът следва да се чисти след всяка употреба.

Начало

10. Извадете уреда от кутията.

11. Премахнете опаковките от уреда.

12. Поставете опаковките в кутията и ги пазете или ги изхвърлете безопасно.

Преди употреба за пръв път

СТЪПКА 1: Уверете се, че еър фрайъра е изключен и изваден от захранващия контакт.

СТЪПКА 2: Избършете основното тяло на еър фрайъра с мека, влажна кърпа и подсушете добре.

СТЪПКА 3: Почистете готварската кошница с незалепващо покритие в топла, сапунена вода, след това изплакнете и подсушете добре.

Не потапяйте основното тяло на еър фрайъра във вода или друга течност.

Никога не използвайте дразнещи или разяждащи почистващи препарати, за да почистите еър фрайъра или неговите аксесоари, тъй като това може да причини щети.

СТЪПКА 4: Поставете основното тяло на еър фрайъра на стабилна, топлоустойчива повърхност, на височина, която е удобна за потребителя.

Бележка: При използване на еър фрайъра за пръв път, лек дим или пара може да се отдели. Това е нормално и скоро трябва да спре. Подсигурете достатъчна вентилация около еър фрайъра по време на употреба. Препоръчва се еър фрайъра да работи без храна за около 10 минути преди първоначалната му употреба; това ще предотврати първоначалния дим или пара да повлияят на вкуса на храната.

Сглобяване на Еър Фрайъра

СТЪПКА 1: Поставете готварската кошница с незалепващо покритие в съда за готвене, докато не застане добре. Уверете се, че пластмасовото покритие закрива бутона за освобождаване, за да избегнете неговото натискане по време на употреба.

СТЪПКА 2: Приплъзнете съда за готвене в основното тяло на еър фрайъра, за да го затворите.

Бележка: Еър фрайъра пристига предварително сглобен. Съда за готвене трябва да се затвори добре преди да се включи уреда, и ако това не е така, уредът няма да работи.

Използване на Еър Фрайъра

СТЪПКА 1: Включете еър фрайъра в електрическия контакт.

СТЪПКА 2: Нагрейте предварително еър фрайъра за около 5 минути като използвате контролера на таймера и температурата. Оранжевите светлинни индикатори на мощността и топлината ще светнат, сигнализирайки, че еър фрайъра се нагрява. Щом стигне желаната температура, оранжевият светлинен индикатор ще се изключи автоматично.

СТЪПКА 3: Извадете съда за готвене като го издърпате от еър фрайъра за дръжката.

Поставете съда за готвене на равна, стабилна и топлоустойчива повърхност.

СТЪПКА 4: Поставете съставките в готварската кошница с незалепващо покритие, а след това приплъзнете обратно съда за готвене в основното тяло на еър фрайъра, за да го затворите.

СТЪПКА 5: Използвайте контролера на температурата, за да настройте желаната топлинна настройка.

СТЪПКА 6: Определете необходимото време за приготвяне за съставките и използвайте контролера на таймера, за да настройте подходящо време; таймерът ще започне да брой веднага щом е пуснат.

СТЪПКА 7: Някои от съставките може да имат нужда от разбъркване, когато половината от времето за приготвяне отmine. Извадете съда за готвене като издърпате готварската кошница от еър фрайъра за дръжката. Уверете се, че пластмасовото покритие покрива бутона за освобождаване на готварската кошница, за да не се освободи горещата готварска кошница с незалепващо покритие. Разклатете съда за готвене леко, а след това го приплъзнете обратно в основното тяло на еър фрайъра, за да го затворите и да продължите готвенето.

СТЪПКА 8: Щом готвенето приключи и предварително зададеното време изтече, таймерът ще издаде звук. Проверете дали съставките са готови като отворите внимателно съда за готвене. Ако съставките не са готови, затворете съда за готвене и използвайте контролера на таймера, за да промените времето за приготвяне. Ако храната е готова, извадете готварската кошница с незалепващо покритие от съда за готвене и изпразнете съставките в купа или чиния. Използвайте чифт термоустойчиви щипки (не са включени) ако храната е голяма или чуплива.

Бележка: Винаги нагрявайте еър фрайъра предварително преди да започнете да готвите или като алтернатива добавете около 3-5 минути към времето за приготвяне. Ако времето за приготвяне или температурата трябва да се променят по време на работа, използвайте

контролерите на таймера или температурата и еър фрайъра автоматично ще промени настройките. По време на употреба, оранжевия светлинен индикатор ще се включва и изключва, за да сигнализира, че се поддържа избраната температура.

Внимание: Не потапяйте храната директно в купа или чиния, тъй като останалата мазнина може да се е събрала на дъното на съда за готвене и да изтече върху съставките. Винаги изваждайте готварската кошница с незалепващо покритие от съда за котвене.

Внимание: Налично е номинално напрежение дори когато термостата е в позицията OFF. За да изключите за постоянно еър фрайъра, изключете го от захранващия контакт.

Използване на готварската кошница с незалепващо покритие.

Готварската кошница с незалепващо покритие може да се премахва за по-лесна употреба.

СТЪПКА 1: За да извадите готварската кошница с незалепващо покритие от съда за готвене, бутнете пластмасовото покритие върху дръжката напред, за да разкриете бутона за освобождаване на готварската кошница.

СТЪПКА 2: Натиснете и задръжте бутона за освобождаване на готварската кошница и внимателно вдигнете дръжката, за да освободите готварската кошница с незалепващо покритие.

СТЪПКА 3: Заместете готварската кошница с незалепващо покритие като я наместите в съда за готвене докато пасне добре.

СТЪПКА 4: Приплъзнете пластмасовото покритие така, че да закрие бутона за освобождаване на готварската кошница.

Внимание: Никога не натискайте бутона за освобождаване на готварската кутия ако съда за готвене е повдигнат, тъй като това може да причини нараняване; натискайте го само ако съда за готвене е поставен на равна и стабилна повърхност.

Ръководство за готвене

Настоящото ръководство е за готвене на определени видове храни с еър фрайъра. Това е само ръководство и готвенето винаги трябва да се наблюдава. Храната винаги трябва да е гореща преди сервиране.

Храна	Количество	Приблизително време на приготвяне	Температура	Допълнителна информация
Тънък замразен чипс	300-700гр	16-18 минути	180С	Разклатете чипса като следвате инструкциите в секцията със заглавие "Използване на Еър Фрайъра"
Дебел замразен чипс	300-700 гр	18-20 минути	200С	Разклатете чипса като следвате инструкциите в секцията със заглавие "Използване на Еър Фрайъра"
Домашен чипс	300-800 гр	18-25 минути	200С	
Домашни картофи уеджис	300-800 гр	18-25 минути	180С	Накиснете картофените уеджис във вода, за да премахнете нишестето, добавете ½ с. л. мазнина и разклатете като следвате инструкциите в секцията със заглавие "Използване на Еър Фрайъра".

Пържола	100-500g	Добре изпечена: 10 минути Средно: 8 минути Недопечена: 6 минути	180C	Обърнете след като половината от времето за приготвяне е изтекло.
Хамбургер	100-500 гр	18-20 минути	180C	Обърнете след като половината от времето за приготвяне е изтекло.
Свински пържоли	100-500 гр	18-20 минути	180C	Обърнете след като половината от времето за приготвяне е изтекло.
Пилешки гърди	100-500 гр	15-22 минути	200C	Винаги проверете дали пилето е добре сготвено.
Пилешки бутчета	100-500 гр	15-22 минути	180C	Винаги проверете дали пилето е добре сготвено.
Замразени пилешки хапки	100-500 гр	10-15 минути	200C	
Пролетни рулца	100-400 гр	6-10 минути	200C	
Пълнени зеленчуци	100-400 гр	10-15 минути	160C	
Кюше	400 гр	8-15 минути	160C	
Мъфини	300 гр	10-15 минути	200C	

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПОТРЕБИТЕЛИТЕ ЗА УПОТРЕБАТА НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ УСТРОЙСТВА



Тази маркировка обозначава, че продукта не бива да се изхвърля с други домакински отпадъци в ЕС. За да се избегне потенциална щета върху околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорни, за да подпомогнете устойчивата повторна употреба на материали и ресурси. За да върнете използваното Ви устройство, моля използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с продавача, откъдето сте закупили продукта. Те могат да рециклират продукта без опасност за околната среда.



Този продукт отговаря на всички основни изисквания от директивите на ЕС, свързани с него.

Търговска марка BROCK Electronics собственик DITECH DISTRIBUTION

Телефон: +371 67297762

И-мейл: info@gtcl.eu

www.brockgroup.eu, www.gtcl.eu

Техническо обслужване: Тел. +371 28683856, serviss@gtcl.eu

Garantieschein / Warranty card / Garantijas talons / Гарантийный талон
Garantiné kortelè / Garantiitalong / Гаранционен талон /
Kupon za jamstvo

AFM 3501 BK

(Artikelnummer / Model name / Modeļa nosaukums / Название модели / Modelio vardas / Mudeli
nimi / Име на модела / Име modela)

S/N:

(Seriennummer / Serial number / Sērijas numurs / Serijos numeris / Seerianumber / Серийный
номер / Серийен номер / Serijski broj)

Verkaufsdatum:

Purchase date:

Pārdošanas datums:

Дата покупки:

Pardavimo data: _____

Müügi kuupäev:

Дата на закупуване:

Datum kupnje:

Verkäufer:

Seller:

Pārdevējs:

Продавец:

Pardavėjas: _____

Müüja:

Продавач:

Prodavatelj:

Kopie des Kassenbons:

Copy of purchase receipt:

Čeka kopija:

Копия чека покупки:

Čekio kopija:

Tšeki koopia:

Копие от касова бележка:

Kopija potvrde o kupnji:

Stempel des Verkäufers:

Seller stamp:

Pārdevēja zīmogs:

Печать:

Pardavėjo antspaudas:

Müüja pitsat:

Печат на продавача:

Pečat prodavatelja: