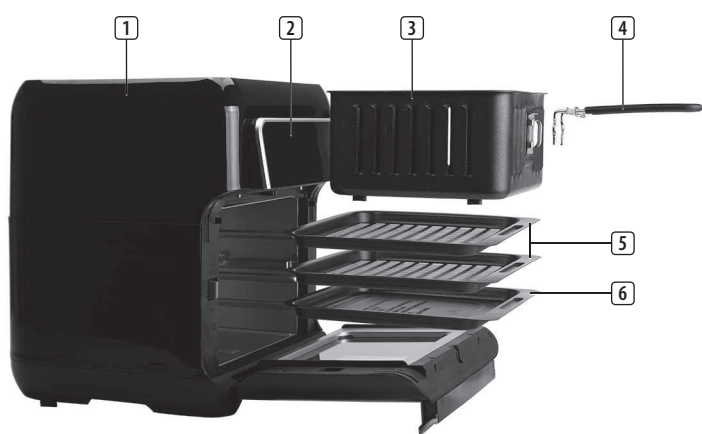


- EN | Instruction manual
- NL | Gebruiksaanwijzing
- FR | Mode d'emploi
- DE | Bedienungsanleitung
- ES | Manual de usuario
- PT | Manual de utilizador
- IT | Manuele utente
- SV | Bruksanvisning
- PL | Instrukcja obsługi
- CS | Návod na použití
- SK | Návod na použitie
- RU | Руководство по эксплуатации



FR-6998

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



- Не переполняйте корзину ингредиентами; иначе продукты не прожарятся равномерно.
- Закройте корзину и убедитесь в том, что она надежно закрыта и не откроется во время приготовления.
- Сначала вставьте в рабочую камеру левый край вращающейся корзины, обозначенный буквой L. Для этого вставьте левый конец вала до упора в круглый держатель с левой стороны рабочей камеры.
- Затем навесьте второй конец вала в опору с правой стороны рабочей камеры.
- Убедитесь в том, что он правильно установлен.

Решетки для запекания

- Решетки для запекания вставляются в направляющие в рабочей камере.
- Нагревательный элемент расположен в верхней части рабочей камеры.
- Чем выше установлена решетка, тем интенсивнее жар сверху.
- В верхней части блюда готовятся быстрее и покрываются хрустящей корочкой.
- Среднюю часть можно использовать для равномерного пропекания со всех сторон.
- Нижние направляющие предназначены для деликатного приготовления.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Откройте дверцу.
- Если поддон для сбора жира не используется в качестве противня для запекания, установите его на нижние направляющие в рабочей камере
- Выберите принадлежности, необходимые для приготовления продуктов.
- Подготовьте продукты, поместите их в выбранные принадлежности или на них и установите эти принадлежности в устройство.
- Закройте дверцу.
- Нажмите выключатель. Дисплей включится..
- Установите температуру и время приготовления вручную или выберите одну из десяти программ.
- **Ручная настройка:**
- Коснитесь символа стрелки вверх или вниз рядом с индикацией температуры, чтобы установить нужную температуру (от 65 °C до 200 °C).
- Коснитесь символа стрелки вверх или вниз рядом с индикацией времени, чтобы установить нужное время (от 1 до 60 минут).
- **Программы:**
- Активируйте нужную программу, коснувшись ее символа. При активации программы соответствующий символ начинает мигать.
- Для отмены выбора необходимо повторно коснуться символа.
- Параметры программ см. в приведенной ниже таблице:

Программа	Температура	Время приготовления
Картофель фри	200°C	15 минут
Стейк	180°C	25 минут
Запекание	175°C	30 минут
Пицца	160°C	30 минут
Хлеб	160°C	20 минут
Креветки	160°C	12 минут
Рыба	160°C	20 минут
Курица	185°C	40 минут
Сушка	30-80°C	2-24ч

- Время приготовления зависит от толщины продукта. Также на продолжительность влияет количество продуктов и их консистенция. Указанные значения времени носят рекомендательный характер, их можно варьировать в соответствии со своими предпочтениями. Для жесткого мяса значение времени необходимо удвоить, а при использовании продуктов глубокой заморозки необходимо увеличить время как минимум на 20 %.
- Перед подачей на стол убедитесь в том, что мясо и птица полностью готовы.
- Чтобы изменить температуру или время приготовления выбранной программы, используйте кнопки настройки температуры и времени, как при ручной настройке, и установите новое значение.
- Поочередно загорающиеся рабочие индикаторы указывают на то, что устройство работает. Если работа прервана, индикаторы начинают мигать.



- Для проверки состояния блюда во время приготовления нажмите кнопку подсветки или откройте дверцу. Загорится подсветка и работа будет автоматически прервана. Работа возобновится после закрытия дверцы.
- По истечении времени приготовления устройство автоматически выключается и подает звуковой сигнал. Если необходимо остановить устройство раньше, нажмите выключатель. Для полного выключения устройства нажмите и удерживайте выключатель, пока не погаснет дисплей.
- Откройте дверцу и извлеките приготовленные продукты из устройства. При извлечении принадлежностей всегда пользуйтесь перчатками и ручкой или инструментом для извлечения.
- После использования выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Подождите, пока принадлежности и устройство остынут, затем очистите их.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.
- Вымойте все остальные использованные детали теплой водой с моющим средством для посуды или воспользуйтесь посудомоечной машиной. В случае стойких загрязнений рекомендуется предварительно замочить принадлежности в теплой воде и моющем средстве.
- После очистки тщательно просушите все детали или вытрите их насухо полотенцем.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Споспобствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu)



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands