

SOGO SS-10130 Trouba, grill and fry CZ, SK.

Návod k použití, bezpečnostní pokyny a podmínky použití CZ.

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

Bezpečnostní pokyny:

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



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

Úvod:

POPIS:

Hood – víko Splatter shield – kryt Main unit – tělo přístroje Control panel – ovládací panel

Non-stick grill plate – grilovací deska s nepřilnavou úpravou. Používejte pro grilování, ale vždy s táčem.

Non-stick cooking pot – Táč s nepřilnavou úpravou. Lze ho použít k umístění pro vaření, pod grilovací desku a lze ho také použít pro sušení a pečení.

Air fryer basket - Fritovací koš: Používá se k přípravě smažených jídel.

Non-stick pizza pan or baking pan – Nepřilnavá forma na pizzu do velikosti 21cm nebo jako forma na dortový korpus nebo pečení různých buchet.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM: Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál, propagační štítky a pásku. Přístroj postavte na rovný a stabilní povrch s dostatečným odstupem od stěn, při provozu ničím přístroj nezakrývejte. Do přístroje nikdy nevkládějte hořlavé předměty, které se mohou snadno vznítit. Vyjměte veškeré příslušenství z obalu a pečlivě si přečtěte tento návod. Prosím zvlášť věnujte pozornost provozním pokynům, varováním a důležitým bezpečnostním opatřením, aby se předešlo jakémukoli zranění nebo poškození majetku. Umyjte grilovací rošt, štít proti rozstříkávání, fritovací koš, čisticí kartáč, táč na zeleninu, grilovací desku a varnou nádobu teplou mýdlovou vodou ve dřezu, poté opláchněte a důkladně osušte. Grilovací rošt, Kryt proti rozstříkávání, Fritovací koš a Táč je možné mýt v myčce nádobí. NIKDY přístroj nedávejte do myčky. Přístroj připojujte na odpovídající napětí v elektrické síti. Nádoby, které se do přístroje vkládají pro jednotlivé druhy tepelné úpravy potravin sestavujte s přístrojem korektně, tak, aby do sebe bezvadně zapadly. Výstupky proti prohlubním.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU:

Displej ovládacího panelu zobrazuje čas ve formátu HH:MM. Zobrazuje také teplotu vaření a střídavým způsobem dobu vaření. Jsou zde přednastaveny jednotlivé druhy přípravy jídel, které jsou automatické. Je také možné zvolit individuální nastavení.

Stiskněte: podle druhu tepelné přípravy vybrané tlačítko.

1. Air crisp – příprava horkým vzduchem vhodná pro pečení nebo fritování například hranolků. Výchozí teplota 205°C, čas 18 min. Stiskněte Zapnutí/Vypnutí přístroj začne proces tepelné úpravy. Nejdříve běží +5min předehřívání, poté až uslyšíte 5x krát pípnutí a rozsvítí de ADD FOOD se vkládají potraviny. Teplotu a dobu lze jak je níže popsáno upravit. Pro dokonalý výsledek doporučujeme při této přípravě pomocí silikonových kleští potraviny protřepávat.

2. Roast - Restování pro zkrhnutí masa, zeleniny a podobně. Výchozí teplota 205°C, čas 25 min. Stiskněte Zapnutí/Vypnutí přístroj začne proces tepelné úpravy Nejdříve běží +5min předehřívání, poté až uslyšíte 5x krát pípnutí a rozsvítí de ADD FOOD se vkládají potraviny. Teplotu a dobu lze jak je níže popsáno upravit.

3. Dehydrate – sušení mas, ovoce nebo zeleniny. Výchozí teplota 50°C, čas 360 min. Stiskněte Zapnutí/Vypnutí přístroj začne proces tepelné úpravy

4. Bake – pečení pro pečení koláčů, cukroví a dalších dezertů z těst. Výchozí teplota 175°C, čas 25 min. Stiskněte Zapnutí/Vypnutí přístroj začne proces tepelné úpravy Nejdříve běží +5min předehřívání, poté až uslyšíte 5x krát pípnutí a rozsvítí de ADD FOOD se vkládají potraviny. Teplotu a dobu lze jak je níže popsáno upravit.

5. Pizza – Vhodné pro pečení pizzy v k tomu určené formě do průměru 21 cm. Výchozí teplota 195°C, čas 25 min. Stiskněte Zapnutí/Vypnutí přístroj začne proces tepelné úpravy Nejdříve běží +5min předehřívání, poté až uslyšíte 5x krát pípnutí a rozsvítí de ADD FOOD se vkládají potraviny. Teplotu a dobu lze jak je níže popsáno upravit.

6. Broil – Funkce pro rozmrazování všech druhů mas. Výchozí teplota 205°C, čas 10 min. Stiskněte Zapnutí/Vypnutí přístroj začne proces tepelné úpravy. Teplotu a dobu lze jak je níže popsáno upravit.

7. Manual – manuální nastavení pro použití trouby pro různé druhy tepelné přípravy potravin. Jedná se o doplňkovou funkci pro ruční nastavení pro různé druhy potravin, které chcete připravit. S pomocí této funkce můžete vařit jakýkoli druh jídla, podle vaší potřeby a výběru úpravou času od 1 do 120 minut a teploty od 50°C do 230°C.

8. Gril - Grilujte u sebe doma a přitom dosáhněte rovnoměrného propečení i grilovací chuti. K dispozici jsou 4 funkce grilu. Chcete-li aktivovat funkci grilování, stiskněte funkci grilu a poté držte stisknuté, dokud se nezobrazí požadovaný režim grilu.

Nízký: Ke grilování jídla při nízké teplotě. Výchozí teplota pro tuto funkci je 150°C po dobu 20 min.

Střední: Tuto funkci použijte ke grilování jídla na střední teplotu. výchozí teplota pro tuto funkci je 175°C po dobu 20 minut.

Vysoká: Ke grilování potravin, které vyžadují vysokou teplotu, lze použít tento režim grilování. Výchozí teplota je 205°C po dobu 20 minut.

Max: Tento režim grilování slouží ke grilování na max. teplotu. Výchozí teplota je 230°C po dobu 20 minut.

Poznámka:

1. Východí režim grilování je na vysokou teplotu a lze jej změnit stisknutím tlačítkem funkce grilu.
2. V této funkci je teplota pevná, ale čas lze změnit podle potřeby pomocí tlačítek se šipkami doleva a doprava.

TLAČÍTKA- TIPY

Přehřívání: Po zvolení přednastaveného programu. Stiskněte tlačítko START/STOP pro zahájení přehřívání (Výše zmíněná funkční tlačítka 1-8), U určených se rozsvítí se kontrolka přehřívání. Přehřívání trvá přibližně 5 minut v závislosti na zvoleném nastavení teploty.

POZNÁMKA: Čas a teplota přehřívání jsou nastaveny, nelze je upravit. Pokud není potřeba přehřátí během procesu přehřívání stiskněte znovu tlačítko zvolené funkce/programu a tím jej zrušte. Vložte potravinu: Po dokončení přehřívání jednotka pípne a rozsvítí se kontrolka tlačítka Vložte potravinu. Otevřete víko a položte potravinu na vybranou varnou desku dle programu a úpravy potraviny. Jakmile je víko zavřené, začne tepelná úprava a časovač začne odpočítávat.

Poznámka:

1. Pokud je potřeba během procesu vaření otevřít víko, jednotka přejde do pohotovostního režimu. Zavřete víko a přístroj bude automaticky pokračovat ve vaření, není třeba stisknout tlačítko START/STOP.
2. Proces vaření lze pozastavit stisknutím tlačítka Start/Stop.
3. Během procesu vaření lze čas a teplotu upravit stisknutím tlačítka TIME & TEMP tlačítka se šipkami.
4. Pokud po skončení procesu přehřívání neotevřete víko pro přidání jídla dovnitř, přístroj zůstane v režimu přehřívání.

Šipky TEMP:

Pomocí levé a pravé šipky TEMP upravíte teplotu vaření v jakékoli funkci. V určením programu lze upravit teplotu vaření, pokud je to potřeba, a i ji následně změnit

Stiskněte tlačítko START/STO-Zapnutí/Vypnutí pro zahájení vaření.

Při používání funkce grilu stisknutím tlačítkem GRILL, tlačítkem se šipkou TEMP můžete měnit režimy a teploty grilování LOW-nízká, MED-střední, HIGH-vysoká a MAX-maximální. Chcete-li upravit teplotu, stiskněte šipku Temp ve směru doprava nebo doleva stisknutím tlačítka Doprava ve směru šipky zvyšuje teplotu a stisknutím tlačítka se šipkou Doleva se teplota snižuje. Teplota se mění po 5°C. Delším podržením tlačítka se bude měnit po 10°C.

Šipky TIME:

Pomocí levé a pravé šipky TIME upravte dobu vaření v jakékoli funkci, vyberte libovolný program a poté upravte dobu vaření podle potřeby, poté pro spuštění stiskněte tlačítko START/STOP Zapnutí/Vypnutí. Chcete-li upravit čas, stiskněte šipku času ve směru doprava nebo doleva, stisknutím směru šipky doprava, prodlužuje čas a stisknutím tlačítka se šipkou doleva čas snižuje. Čas lze změnit po 1 minutě jedním stisknutím. Pokud podržíte tlačítka se šipkami stisknutá déle než 2 sekundy, čas se bude měnit po 5 min.

POZNÁMKA: Chcete-li upravit teplotu nebo čas během vaření, stiskněte tlačítka se šipkou vpravo a vlevo. Čas a nastavení teploty lze změnit kdykoli před zahájením vaření nebo během procesu vaření.

Před zahájením vaření se doporučuje určit čas a teplotu. Pokud provedete změnu času a teploty během přehřívání, bude pouze pro proces vaření, nikoli pro proces přehřívání.

Pokud přístroj necháte v nečinnosti s otevřeným krytem, za 4 minuty se po zvukovém signálu automaticky vypne.

Údržba a čištění. Přístroj vypněte a přírodní kabel vyjměte ze zásuvky. Vyčkejte jeho vychladnutí. Nikdy nepoužívejte k čištění přístroje chemická rozpouštědla, která by mohla přístroj nevratně poškodit nebo abrazivní a drsné prostředky, které by měli na přístroj stejný vliv. Pro mytí postupujte stejným způsobem jako je uvedeno v sekci „před prvním použitím“. Vnější plášť můžete otřít vlhkým hadříkem, je-li to nutné. Pro ukládání přístroje vyčkejte na jeho úplné vychladnutí.



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

Návod na použitie, bezpečnostné pokyny a podmienky použitia SK.

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

Bezpečnostné pokyny:

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



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

OPIS:

Hood – veko Splatter shield – kryt Main unit – telo prístroja Control panel – ovládací panel

Non-stick grill plate – grilovacia doska s nepriľnavou úpravou. Používajte na grilovanie, ale vždy s táckou.

Non-stick cooking pot – Tácka s nepriľnavou úpravou. Možno ho použiť na umiestnenie na varenie, pod grilovaciu dosku a možno ho tiež použiť na sušenie a pečenie.

Air fryer basket - Fritovací kôš: Používa sa na prípravu vyprážaných jedál.

Non-stick pizza pán or baking pán – Neprilňavá forma na pizzu do veľkosti 21cm alebo ako forma na tortový korpus alebo pečenie rôznych buchiet.

PRED PRVÝM POUŽITÍM: Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál, propagačné štítky a pásku. Prístroj postavte na rovný a stabilný povrch s dostatočným odstupom od stien, pri prevádzke ničím prístroj nezakrývajte. Do prístroja nikdy nekladajte horľavé predmety, ktoré sa môžu ľahko vznietiť. Vyberte všetko príslušenstvo z obalu a starostlivo si prečítajte tento návod. Prosím zvlášť venujte pozornosť prevádzkovým pokynom, varovaniam a dôležitým bezpečnostným opatreniam, aby sa predišlo akémukoľvek zraneniu alebo poškodeniu majetku. Umyte grilovací rošt, štít proti rozstrekovaniu, fritovací kôš, čistiacu kefu, tácku na zeleninu, grilovaciu dosku a varnú nádobu teplou mydlovou vodou v dreze, potom opláchnite a dôkladne osušte. Grilovací rošt, Kryt proti rozstrekovaniu, Fritovací kôš a Tácku je možné umývať v umývačke riadu. NIKDY prístroj nedávajte do umývačky. Prístroj pripájajte na zodpovedajúce napätie v elektrickej sieti. Nádoby, ktoré sa do prístroja vkladajú pre jednotlivé druhy tepelnej úpravy potravín zostavujte s prístrojom korektne, tak, aby do seba bezchybné zapadli. Výstupky proti priehlbínám.

POPIS OVLÁDACIEHO PANELU:

Displej ovládacieho panela zobrazuje čas vo formáte HH:MM. Zobrazuje tiež teplotu varenia a striedavým spôsobom dobu varenia. Sú tu prednastavené jednotlivé druhy prípravy jedál, ktoré sú automatické. Je tiež možné zvoliť individuálne nastavenia.

Stlačte: podľa druhu tepelnej prípravy vybrané tlačidlo.

1. Air crisp – príprava horúcim vzduchom vhodná na pečenie alebo fritovanie napríklad hranolčekov. Predvolená teplota 205 ° C, čas 18 min. Stlačte Zapnutie/Vypnutie prístroj začne proces tepelnej úpravy. Najskôr beží +-5min predhrievania, potom až budete počuť 5x krát pípnutie a rozsvieti de ADD FOOD sa vkladajú potraviny. Teplotu a dobu je možné ako je nižšie popísané upraviť. Pre dokonalý výsledok odporúčame pri tejto príprave pomocou silikónových klieští potravinu pretrepávať.

2. Roast - Restovanie pre skrehnutie mäsa, zeleniny a podobne. Predvolená teplota 205 ° C, čas 25 min. Stlačte Zapnutie/Vypnutie prístroj začne proces tepelnej úpravy Najskôr beží +-5min predhrievania, potom až budete počuť 5x krát pípnutie a rozsvieti de ADD FOOD sa vkladajú potraviny. Teplotu a dobu je možné ako je nižšie popísané upraviť.

3. Dehydrate – sušenie mäsa, ovocia alebo zeleniny. Predvolená teplota 50 ° C, čas 360 min. Stlačte Zapnutie/Vypnutie prístroj začne proces tepelnej úpravy

4. Bake – pečenie na pečenie koláčov, cukroviniek a ďalších dezertov z ciest. Predvolená teplota 175 ° C, čas 25 min. Stlačte Zapnutie/Vypnutie prístroj začne proces tepelnej úpravy Najskôr beží +-5min predhrievania, potom až budete počuť 5x krát pípnutie a rozsvieti de ADD FOOD sa vkladajú potraviny. Teplotu a dobu je možné ako je nižšie popísané upraviť.

5. Pizza – Vhodné na pečenie pizze v k tomu určenej forme do priemeru 21 cm. Predvolená teplota 195 ° C, čas 25 min. Stlačte Zapnutie/Vypnutie prístroj začne proces tepelnej úpravy Najskôr beží +-5min predhrievania, potom až budete počuť 5x krát pípnutie a rozsvieti de ADD FOOD sa vkladajú potraviny. Teplotu a dobu je možné ako je nižšie popísané upraviť.

6. Broil – Funkcia na rozmrazovanie všetkých druhov mäsa. Predvolená teplota 205 ° C, čas 10 min. Stlačte Zapnutie/Vypnutie prístroj začne proces tepelnej úpravy. Teplotu a dobu je možné ako je nižšie popísané upraviť.

7. Manual – manuálne nastavenie na použitie rúry pre rôzne druhy tepelnej prípravy potravín. Ide o doplnkovú funkciu pre ručné nastavenie pre rôzne druhy potravín, ktoré chcete pripraviť. S pomocou tejto funkcie môžete variť akýkoľvek druh jedla, podľa vašej potreby a výberu úpravou času od 1 do 120 minút a teploty od 50 ° C do 230 ° C.

8. Gril - Griluje pri sebe doma a pritom dosiahnete rovnomerné prepečenie aj grilovaciu chuť. K dispozícii sú 4 funkcie grilu. Ak chcete aktivovať funkciu grilovania, stlačte funkciu grilu a potom držte stlačené, kým sa nezobrazí požadovaný režim grilu.

Nízky: Na grilovanie jedla pri nízkej teplote. Predvolená teplota pre túto funkciu je 150°C počas 20 min.

Stredná: Túto funkciu použite na grilovanie jedla na strednú teplotu. východisková teplota pre túto funkciu je 175°C po dobu 20 minút.

Vysoká: Na grilovanie potravín, ktoré vyžadujú vysokú teplotu, je možné použiť tento režim grilovania. Predvolená teplota je 205°C počas 20 minút. Max: Tento režim grilovania slúži na grilovanie na max. teplotu. Predvolená teplota je 230°C počas 20 minút.

Poznámka:

1. Predvolený režim grilovania je na vysokú teplotu a je možné ho zmeniť stlačením tlačidla funkcie grilu.
2. V tejto funkcii je teplota pevná, ale čas je možné zmeniť podľa potreby pomocou tlačidiel so šípkami doľava a doprava.

TLAČIDLÁ- TIPY

Predhrievanie: Po zvolení prednastaveného programu. Stlačte tlačidlo START/STOP pre zahájenie predhrievania (Vyššie spomínané funkčné tlačidlá 1-8), U určených sa rozsvieti sa kontrolka predhrievania. Predhrievanie trvá približne 5 minút v závislosti od zvoleného nastavenia teploty.

POZNÁMKA: Čas a teplota predhrievania sú nastavené, nie je možné ich upraviť. Pokiaľ nie je potrebné predhriatie počas procesu predhrievania stlačte znovu tlačidlo zvolenej funkcie programu a tým ho zrušte. Vložte potravinu: Po dokončení predhrievania jednotka pípnú a rozsvieti sa kontrolka tlačidla Vložte potravinu. Otvorte veko a položte potravinu na vybranú varnú dosku podľa programu a úpravy potraviny. Akonáhle je veko zatvorené, začne tepelná úprava a časovač začne odpočítavať.

Poznámka:

1. Ak je potrebné počas procesu varenia otvoriť veko, jednotka prejde do pohotovostného režimu. Zatvorte veko a prístroj bude automaticky pokračovať vo varení, nie je potrebné stlačiť tlačidlo START/STOP.
2. Proces varenia je možné pozastaviť stlačením tlačidla Štart/Stop.
3. Počas procesu varenia je možné čas a teplotu upraviť stlačením tlačidla TIME & TEMP tlačidla so šípkami.
4. Ak po skončení procesu predhrievania neotvoríte veko pre pridanie jedla dovnútra, prístroj zostane v režime predhrievania.

Šípky TEMP:

Pomocou ľavej a pravej šípky TEMP upravíte teplotu varenia v akejkoľvek funkcii. V určenom programe je možné upraviť teplotu varenia, pokiaľ je to potrebné, a aj ju následne zmeniť

Stlačte tlačidlo START/STO-Zapnutie/Vypnutie pre začatie varenia.

Pri používaní funkcie grilu stlačením tlačidlom GRILL, tlačidlom so šípkou TEMP môžete meniť režimy a teploty grilovania LOW-nízka, MED-stredná, HIGH-vysoká a MAX-maximálna. Ak chcete upraviť teplotu, stlačte šípku Temp v smere doprava alebo doľava stlačením tlačidla Doprava v smere šípky zvyšuje teplotu a stlačením tlačidla so šípkou Doľava sa teplota znižuje. Teplota sa mení po 5°C. Dlhším podržaním tlačidla sa bude meniť po 10 °C.

Šípky TIME:

Pomocou ľavej a pravej šípky TIME upravte dobu varenia v akejkoľvek funkcii, vyberte ľubovoľný program a potom upravte dobu varenia podľa potreby, potom pre spustenie stlačte tlačidlo START/STOP Zapnutie/Vypnutie. Ak chcete upraviť čas, stlačte šípku času v smere doprava alebo doľava, stlačením smeru šípky doprava, predlžuje čas a stlačením tlačidla so šípkou doľava čas znižuje. Čas je možné zmeniť po 1 minúte jedným stlačením. Pokiaľ podržíte tlačidlá so šípkami stlačené dlhšie ako 2 sekundy, čas sa bude meniť po 5 min.

POZNÁMKA: Ak chcete upraviť teplotu alebo čas počas varenia, stlačte tlačidlá so šípkou vpravo a vľavo. Čas a nastavenie teploty je možné zmeniť kedykoľvek pred začatím varenia alebo počas procesu varenia.

Pred začatím varenia sa odporúča určiť čas a teplotu. Pokiaľ vykonáte zmenu času a teploty počas predhrievania, bude iba pre proces varenia, nie pre proces predhrievania.

Ak prístroj necháte v nečinnosti s otvoreným krytom, za 4 minúty sa po zvukovom signáli automaticky vypne.

Údržba a čistenie. Prístroj vypnite a prívodný kábel vyberte zo zásuvky. Vyčkajte jeho vychladnutie. Nikdy nepoužívajte na čistenie prístroja chemické rozpúšťadlá, ktoré by mohli prístroj nenávratne poškodiť alebo abrazívne a drsné prostriedky, ktoré by mali na prístroj rovnaký vplyv. Pre umývanie postupujte rovnakým spôsobom ako je uvedené v sekcii „pred prvým použitím“. Vonkajší plášť môžete utrieť vlhkou handričkou, ak je to nutné. Pre ukladanie prístroja vyčkajte na jeho úplné vychladnutie.

Ak prístroj prestanete používať postarajte sa o jeho ekologickú likvidáciu. Zaistíte tak recykláciu a zdravé životné prostredie.

