

G FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10181

Instrukcja- Frytkownica i grill G10181 FRIGGISANO BBQ



G FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10181



OSTRZEŻENIE

RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM



NIE NARAŻAĆ NA DESZCZ ANI WILGOĆ

Jeśli urządzenie jest oznaczone poniższymi symbolami, oznacza to, że cechy techniczne odpowiadają symbolowi.



Ten symbol ostrzega użytkownika, że nieizolowane niebezpieczne napięcie wewnątrz systemu może powodować porażenie prądem. Nie otwieraj pokrywy.



Symbol urządzenia klasy I. Oznacza to, że obudowa urządzenia musi być połączona z uziemieniem elektrycznym przewodem uziemiającym.



Uwaga: Ten symbol przypomina użytkownikowi o dokładnym przeczytaniu ważnych instrukcji obsługi i konserwacji zawartych w tej instrukcji użytkownika.



MOD.:

G10181

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Poniżej znajdują się ważne uwagi dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji; Zachowaj te instrukcje obsługi na przyszłość; używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z zaleceniami tego podręcznika; każde inne użycie jest uznawane za nieodpowiednie i niebezpieczne; dlatego producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym, niewłaściwym lub nieproporcjonalnym użyciem.

Upewnij się, że urządzenie nie jest uszkodzone przed użyciem; W razie wątpliwości nie próbuj go używać i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem; Nie zostawiaj materiałów opakowaniowych (np. plastikowe torby, pianka polistyrenowa, gwoździe, zszywki itp.) w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia; Zawsze pamiętaj, że muszą być zbierane osobno.

Upewnij się, że informacje o wydajności na tablicy technicznej są zgodne z danymi sieci elektrycznej; instalacja musi być przeprowadzona zgodnie z instrukcjami producenta, uwzględniając maksymalną moc urządzenia wskazaną na etykiecie; Nieprawidłowa instalacja może spowodować szkody na osobach, zwierzętach lub przedmiotach, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Jeśli trzeba używać adapterów, wielu gniazdek lub przedłużaczy elektrycznych, należy używać tylko tych spełniających obowiązujące normy bezpieczeństwa; W żadnym wypadku nie przekraczaj limitów zużycia energii podanych na zasilarce i/lub przedłużaczach ani maksymalnej mocy podanej na zasilacz wielomocowym.

Nie zostawiaj urządzenia podłączonego do prądu; Gdy urządzenie nie jest używane, lepiej jest je odłączyć od prądu. Jeśli pozostawiono go bez nadzoru, zawsze odłącz go od zasilania.

Czyszczenie powinno odbywać się po odłączeniu urządzenia.

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo i nie chcesz go naprawiać, należy je wyłączyć przez przecięcie kabla zasilającego.

- Nie pozwól, by przewód zasilający zbliżał się do ostrych przedmiotów lub gorących powierzchni; Nie ciągnij za niego, żeby odłączyć wtyczkę.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzony jest przewód zasilający, wtyczka lub w przypadku zwarcia; Aby naprawić produkt, skontaktuj się wyłącznie z autoryzowanym serwisem.
- Nie dotykaj urządzenia ani nie dotykaj go mokrymi rękami ani bosymi stopami. Nie narażaj urządzenia na szkodliwe warunki pogodowe, takie jak deszcz, wilgoć, mróz itp.

Zawsze przechowuj go w suchym miejscu.

– Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały objęte nadzorem lub pouczeniem dotyczącym bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia; dzieci nie mogą bawić się tym sprzętem; Sprzątanie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



MOD.:

G10181

- Dzieci nie mogą bawić się tym sprzętem.
- Trzymać urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony lub w przypadku awarii i/lub awarii, nie majstruj przy urządzeniu. Naprawa musi być przeprowadzona przez producenta lub serwis upoważniony przez producenta, aby uniknąć zagrożeń. Nieprzestrzeganie powyższych instrukcji może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i unieważnić gwarancję.

UWAGA: To urządzenie jest wyposażone w funkcję ogrzewania.

Powierzchnie, z wyjątkiem powierzchni funkcjonalnych, mogą być podgrzewane do wysokich temperatur. Ponieważ różni ludzie różnie postrzegają temperaturę, należy używać tego urządzenia z OSTROŻNOŚCIĄ. Trzymaj urządzenie wyłącznie za powierzchnie, których będziesz dotykać.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; klienci w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkaniowych; Farmy, pensjonaty, z porannym śniadaniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
- Odwijaj kabel zasilający przed każdym użyciem.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie narażaj produktu na silne uderzenia, ponieważ może to spowodować poważne uszkodzenia.
- Nie używaj materiałów w pobliżu ani pod nimi łatwopalnych (takich jak zasłony), ciepła, zimnych miejsc ani pary.

INFORMACJE OGÓLNE

Powierzchnie urządzenia nie mogą być przylegane do ściany. Zostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i boków oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.

Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania; Nigdy nie dotykaj szkła ani wnętrza urządzenia, tylko uchwyty i panel sterowania. Zawsze używaj rękawiczek kuchennych do zdejmowania akcesoriów.

Nie kładź niczego na otwartych drzwiach, bo może to je uszkodzić lub piekarnik może się przewrócić i rozpaść. Nie kładź nic na urządzeniu. Nie przesuwaj piekarnika, jeśli jest gorący lub zawiera jedzenie. Zawsze używaj uchwyty, żeby zdejmować kratkę i patelnię. Obchodź się z gotowanym jedzeniem ostrożnie, aby uniknąć ryzyka oparzeń. Umieść jedzenie tylko na dostarczonych akcesoriach, aby nie dotykało elementu grzewczego. Nie napełniaj tacy olejem, ponieważ może to spowodować pożar. Używaj pojemników tylko odpowiednich do wysokich temperatur do gotowania.

Urządzenie potrzebuje około 30 minut na ostygnięcie, aby móc je bezpiecznie obsługiwać lub czyścić. Nie myj ani nie wylewaj gorącej szklanki wodą, ponieważ może się stłuc. Nie używaj piekarnika, jeśli drzwi lub uszczelki są uszkodzone.



MOD.:

G10181

Nigdy nie zostawiaj urządzenia działającego bez nadzoru.

Po każdym użyciu wyjmuj wtyczkę z gniazdka. Nie umieszczaj piekarnika w wodzie ani innych płynach i nie pozwól, by ciecz rozpryskiwała się na urządzenie.

Podczas pracy gorąca para ucieka przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i głowę z dala od wylotu powietrza. Uważaj też na gorącą parę podczas otwierania drzwi po ugotowaniu.

Rozwiń kabel zasilający przed każdym użyciem.

Nie zakrywaj otworów wlotu i wylotów powietrza podczas pracy urządzenia.

Nie używaj urządzenia jako elementu grzewczego. Nie wkładaj nic do okien wentylacyjnych. Zawsze odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż wszystkie części całkowicie ostygną, zanim zaczniesz czyścić.

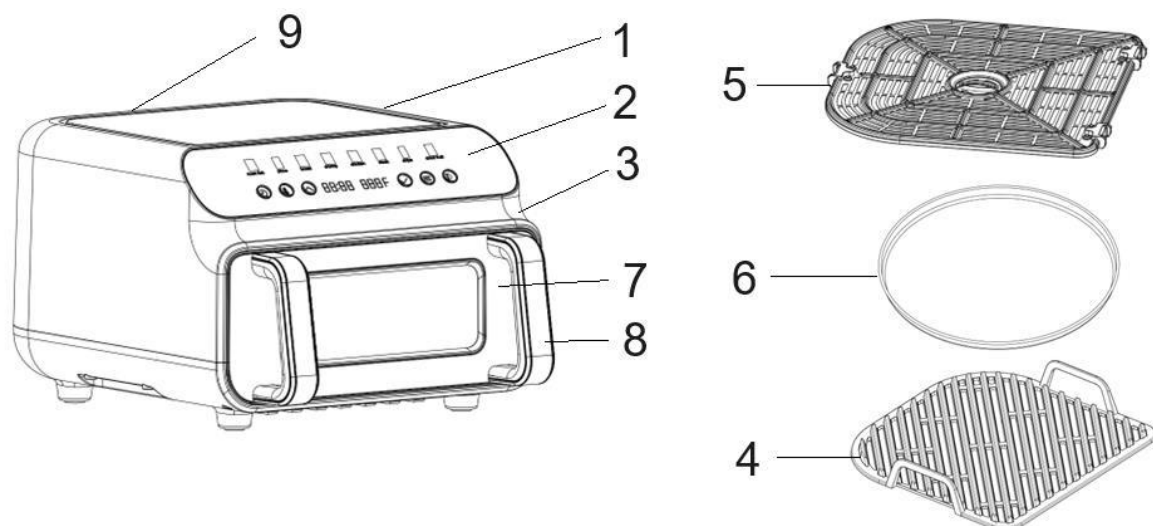
Nie używaj piekarnika jako podparcia na kratkach ani jako miejsca na przechowywanie jedzenia, garnków, pojemników itp. Wyjmij cały materiał opakowania z komory do gotowania. Wyłącz wszystkie pokrętki po użyciu.

Opis

- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Dolot powietrza | Prześcieradło 6 okrągłe |
| 2 Panel sterowania | 7 Kontener |
| 3 Okładka | 8 Uchwyt |
| 4 Kratka odlewana | 9 Wylot powietrza (z tyłu) |
| 5 tac do frytkownicy na gorące powietrze | |

MOD.:

G10181



GOTOWANIE

Najpierw dokładnie umyj wszystkie akcesoria i wewnętrzną okładkę. Pozwól wnętrzu się przewietrzyć i połóż pojemnik (7) poza pokrywą na około 30 minut. Włącz urządzenie na 10 minut w maksymalnej temperaturze przed pierwszym gotowaniem.

- Podłącz do odpowiedniego i uziemionego gniazdka.
- Ostrożnie wyjmij pojemnik (7) i sprawdź, czy wybrane akcesoria są prawidłowo zamontowane na dnie pojemnika. Połóż jedzenie na akcesoriu, a pojemnik włóż z powrotem do pokrywy (3).
- Jeśli urządzenie weszło w tryb czuwania, naciśnij przycisk na panelu sterowania (2).
- Ustaw program, temperaturę i czas gotowania, jak wyjaśniono w poniższych akapitach. Naciśnij przycisk, aby zacząć gotować.

Frytkownica na gorące powietrze wykona wstępne podgrzewanie (wyświetlacz pokaże "Pre"), a następnie wybrane gotowanie.

Uwaga: Nigdy nie używaj miski (7) bez akcesoriów. Nie dotykaj pojemnika ani wewnętrznych części urządzenia podczas gotowania i dopóki nie ostygnie całkowicie. Dotykaj tylko uchwytu (8).

- Niektóre potrawy należy mieszać i potrząsać w połowie gotowania. Chwyć uchwyt (8) i wyjmij pojemnik (6).

Potrząśnij i wróć na miejsce.

- Gdy tylko usłyszysz dźwięk timera (5 pików), czas gotowania się kończy. Wyjmij pojemnik i sprawdź, czy jedzenie jest gotowe. Jeśli nie jest gotowe, odłóż pojemnik na miejsce i odstaw kolejne gotowanie na kilka minut.

Uwaga: Urządzenie można wyłączyć ręcznie, naciskając panel sterowania (2).

- Aby usunąć jedzenie, wyjmij pojemnik i wlej jedzenie do miski.

Uważaj na gorącą parę podczas wyjmowania pojemnika po ugotowaniu. Nie odwracaj pojemnika (7) do góry nogami, ponieważ olej i resztki smażenia na dnie mogą kapać na jedzenie.

G FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10181

- Jeśli chcesz zacząć kolejną po gotowaniu, frytkownica jest od razu gotowa.

PANEL STEROWANIA

A. Ikony dla 8 programów z gotowymi ustawieniami

B. Ikona czasu i temperatury

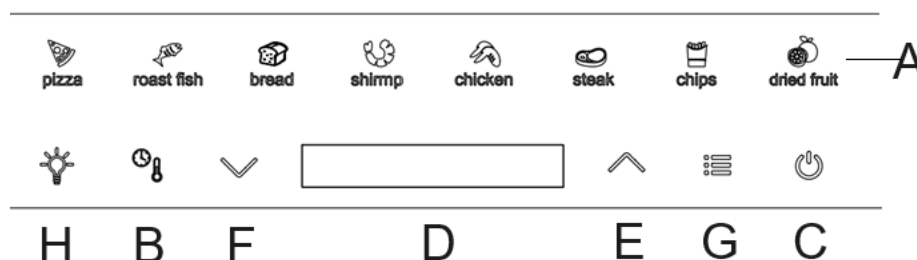
Przycisk C. on/off

D. Wyświetlacz

E. Przycisk zwiększania

F. Przycisk zmniejszania

G. MENUH. Przycisk OŚWIETLENIA



AKCESORIA I

FUNKCJE

TACA DO FRYTKOWNICY NA GORĄCE POWIETRZE (5) Używaj tego akcesorium do gotowania dowolnego jedzenia w trybie frytkownicy na gorące powietrze. Połóż tacę (5) na dnie pojemnika i umieść na niej jedzenie, które chcesz ugotować.

SIATKA (4) Używaj tego akcesorium do gotowania dowolnego jedzenia w trybie grill. Konstrukcja grilla i jego wysoka przewodność cieplna sprawiają, że ten dodatek jest idealny do grillowania. Umieść kratkę (4) na dnie patelni i umieść na niej jedzenie, które chcesz gotować.

OKRĄGŁA TACA (6) Używaj tego akcesorium do gotowania słodkich potraw, smażonych potraw, pizzy itp. Połóż miskę na dnie pojemnika lub połóż na niej jedzenie, które chcesz gotować. Używaj tego akcesorium do pieczenia ciast, pizzy i jajek. Umieść miskę (6) na dnie patelni lub nad miską frytkownicy (5) i umieść na niej jedzenie, które chcesz gotować.

CECHY

Oświetlenie wewnętrzne: frytkownica wyposażona jest w okno i oświetlenie wewnętrzne, aby sprawdzić stan gotowania. Oświetlenie można włączać i wyłączać przyciskiem (H).

Suszarka: wśród 8 programów jest też funkcja "Suszenie", która pozwala ustawić minimalną temperaturę do 50 stopni i wydłużyć timer do 24 godzin. Te ustawienia, wraz z silną cyrkulacją powietrza, pozwalają na suszenie szerokiego zakresu surowców.

Programy

– Jeśli urządzenie weszło w tryb czuwania, naciśnij  (2) na panelu sterowania.

- Naciśnij przycisk MENU (G) i wybierz program, którego chcesz użyć.

Program	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Regulowany zakres
---------	-------------	------------------	-------------------

MOD.:

G10181

Pizza	11	200	Jeśli czas wynosi 1-60 min – temperatura 80-200 °C Jeśli czas wynosi 1-20 min – temperatura 80-230 °C
Ryby	10	190	Jeśli czas wynosi 1-60 min – temperatura 80-200 °C
Chleb	10	200	Jeśli czas wynosi 1-60 min – temperatura 80-200 °C
Skorupiaki	10	180	Jeśli czas wynosi 1-60 min – temperatura 80-200 °C
Udka kurczaka	20	200	Jeśli czas wynosi 1-60 min – temperatura 80-200 °C
Grillowanie	15	190	Jeśli czas wynosi 1-60 min – temperatura 80-200 °C Jeśli czas wynosi 1-20 min – temperatura 80-230 °C
Frytki	18	200	Jeśli czas wynosi 1-60 min – temperatura 80-200 °C
Suszenie	6 godzin	70	Czas trwania 1–24 godziny – temperatura 50–100 °C

- Po wybraniu programu naciśnij przycisk, aby rozpocząć gotowanie, lub:

- Naciśnij przycisk (B) i ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (E i F).
- Naciśnij przycisk (B) i ustaw temperaturę za pomocą przycisków (E i F).
- Naciśnij przycisk, aby zacząć gotować.

Uwaga: Przed rozpoczęciem gotowania urządzenie aktywuje funkcję wstępnego podgrzewania (wyświetlacz pokaże "PRE"). Czas i temperatura ustawione w każdym programie są monitorowane pod kątem prawidłowego przygotowania potrawy. Zaleca się zmieniać czas i temperaturę wyłącznie na podstawie doświadczenia (np. poprzednie parzenia nie były ukończone lub trwały zbyt długo).

Podczas gotowania:

- Nie wyjmuj pojemnika, chyba że jest to konieczne do mieszania lub kontroli gotowania jedzenia.
- Możesz zatrzymać urządzenie, naciskając przycisk (). Możesz zmienić czas i temperaturę.
- Jeśli wyjmiesz patelnię (7), na przykład do mieszania, gotowanie przełącza się w tryb czuwania i rozpoczyna się od momentu zatrzymania po włożeniu patelni.

MIEJSCA TANIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników.

Uwaga: Te ustawienia są jedynie orientacyjne i zależą od osobistego gustu, pochodzenia i rodzaju jedzenia itd.

MOD.:

G10181

	Ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Shake	Dodatkowe INFORMACJE
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	400-800	10-18	200	Tak	
Grube mrożone frytki	400-800	12-20	200	Tak	
Pieczone ziemniaki	500-900	15-20	200	Rok	
Mięso					
Stek wołowy	100-700	8-12	200	Nie rób tego	
Kotlety schabowe	100-700	12-18	180	Nie rób tego	
Hamburgery	100-700	7-14	200	Nie rób tego	
Pierś z kurczaka	100-700	12-18	180	Nie rób tego	
Przekąski					
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-700	8-14	200	Rok	Używaj gotowych posiłków
Mrożone paluszki rybne	100-600	6-10	200	Nie rób tego	
Mrożone serowe przekąski w bułkach tartych	100-600	8-10	180	Nie rób tego	
Nadziewane warzywa	100-600	15-18	160	Nie rób tego	
Pieczenie					
Tam	500	20-25	180	Nie rób tego	Użyj dodatkowej blachy do pieczenia
Quiche	600	20-22	200	Nie rób tego	
Muffinki	500	20-25	180	Nie rób tego	Użyj dodatkowej naczynia do pieczenia
Słodkie przekąski	600	20	180	Nie	

- Mniejsze porcje zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania.
- Wstrząsanie mniejszymi porcjami w połowie przygotowania optymalizuje efekt końcowy i pomaga zapobiegać nierównomiernemu smażeniu składników. Dla chrupiącego efektu dodaj trochę oleju do świeżych zniczaków. Usmaż składniki w frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotuj w frytkownicy na gorące powietrze bardzo tłuste składniki, takie jak kiełbasy.
- Włóż blachę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytkownicy na gorące powietrze, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, albo jeśli chcesz smażyć delikatne lub nadziewane składniki.
- Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

CZYSZCZENIE

G FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10181

Nie wkładaj piekarnika do wody. Nie pozwól, by woda lub inne ciecze przedostawały się do urządzenia pod żadnym pozorem.

- Regularne czyszczenie wnętrza zapewnia lepszą wydajność i zapobiega nieprzyjemnym zapachom.

Użyj miękkiej ściereczki i nieściernego detergentu na piekarniku.

- Nie wkładaj piekarnika do wody. Nie pozwól, by woda lub inne ciecze przedostawały się do urządzenia pod żadnym pozorem. Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia wilgotną ściereczką.

Wyczyść element grzewczy szczotką, aby usunąć resztki jedzenia. Oczyszczaj wnętrze urządzenia gorącą wodą i gąbką nieścierną. - Pojemnik i akcesoria można myć jak zwykłe patelnie nieprzywierające, ale zalecamy nie używać ich w zmywarce. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych, gąbek ściernych ani środków czyszczących do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą.

CECHY TECHNICZNE

- Zasilacz: AC 220-240V~50-60Hz. Moc: 2000W
- Pojemnik nieprzywierający i akcesoria – pojemność 10 l
- Regulowana temperatura (50° - 230°C) - timer 60 minut
- Wyświetlacz cyfrowy – 8 programów z presetami