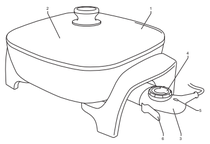
nedis

FCSP110EBK40
Electric frying pan



Description

English

1	Non-stick pan	
2	Lid	
3	Control Probe	
4.	Temperature dial	• Turn the temperature dial to control the temperature.
5.	Indicator	• The light comes on: The device is heating up. • The light goes off: The set temperature is reached. The device is ready for use. • The light cycles on and off: The thermostat maintains the set temperature.
6	Quick detach trigger	• Use the trigger to easily release the control probe.

Safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- The manufacturer is not liable for consequential damages or for damages to property or persons caused by non-observance of the safety instructions and improper use of the device.
- The device can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the device in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the device and the mains cable out of the reach of children younger than 8 years. Children shall not play with the device.
- Only use the device for its intended purposes. Do not use the device for other purposes than described in the manual.
- Do not use the device if any part is damaged or defective. If the device is damaged or defective, replace the device immediately.
- The device is suitable for domestic use only. Do not use the device for commercial purposes.
- Do not use the device near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not expose the device to water or moisture.
- Do not immerse the unit and do not run water directly on the cooking surfaces
- Make sure that the device does not come into contact with flammable material.
- Keep the device away from heat sources. Do not place the device on hot surfaces or near open flames.
- Do not cover the device.
- Make sure that there is sufficient space around the device to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Place the device on a stable, flat surface.
- Place the device on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the device on a hob.
- Do not let metal cutlery touch the device to prevent damage to the non-stick coating.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the device is operating.
- Beware of steam and splashes when putting food in the device, especially cold or frozen foods or liquids.
- Hot grease can splash from the cooking plate.
- Do not leave the device unattended at any time with during or directly after use.
- Do not move the device while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the device has cooled down.

Electrical safety

- To reduce risk of electric shock, this product should only be opened by an authorized technician when service is required.
- Disconnect the product from the mains and other equipment if a problem should occur.
- Do not use the device if the mains cable or mains plug is damaged or defective. If the mains cable or mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorized service agent.
- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the device.
- Connect the device to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Only use the appropriate connector to operate the device.
- The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not move the device by pulling the mains cable.
- Do not immerse the device, the mains cable or the mains plug in water or other liquids.

Use

- Clean the device. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
- Season the cooking surface by applying a thin coat of cooking oil and rub in with absorbent kitchen towel.
- Insert the control probe into the inlet of the device.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Set the temperature dial to the required temperature. The temperature indicator comes on.
- Wait for a few minutes until the temperature indicator goes off. The device has reached the required temperature. Note: The built-in thermostat maintains the temperature. The indicator goes on and off several times. This helps the cooking surface to adjust to cooking temperature.
- Set the temperature dial to the minimum temperature.
- Remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the device to cool down completely.

Note: If you switch on the device for the first time, the device may emit a little smoke and a characteristic smell for a short period. This is normal operation.

Cooking temperatures and times

Item	Temperature	Time
Bacon	150-160 °C	10 - 12 min
Baking, cake	120 - 150 °C	25 - 40 min
Braising	90 - 110 °C	45 - 60 min
Browning	160 - 200 °C	5 - 10 min
Casserole	90 - 110 °C	60 - 90 min
Chicken pieces	160 - 180 °C	40 - 60 min
Eggs, fried or scrambled	120 - 135 °C	2 - 5 min
Fish	160 - 180 °C	5 - 10 min
French toast	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburgers, 2.5 cm thick	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburgers, 1.5 cm thick	160 - 180 °C	5 - 7 min
Liver	160 - 170 °C	6 - 10 min
Pancakes	180 - 200 °C	2 - 3 min
Pork chops, 2.5 cm thick	160 - 180 °C	20 - 25 min
Pork chops, 1.5 cm thick	160 - 180 °C	15 - 20 min
Roast beef (1.5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Roast pork (1.5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Roast chicken (1.5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Sausages	140 - 160 °C	12 - 15 min
Beefsteak, minute steak	190 - 210 °C	2 - 4 min
Beefsteak, 2.5 cm thick - rare	180 - 200 °C	5 - 7 min
Beefsteak, 2.5 cm thick - medium	180 - 200 °C	8 - 10 min
Beefsteak, 4 cm thick - rare	180 - 200 °C	7 - 10 min
Beefsteak; 4 cm thick - medium	180 - 200 °C	12 - 15 min
Stewing, varied	90 - 120 °C	60 - 90 min

After use

- Set the temperature dial to the minimum temperature.
- Switch off the device
- Remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the device to cool down completely.

Cleaning and maintenance

Warning!

- Before cleaning or maintenance, switch off the device, remove the mains plug from the wall socket and wait until the device has cooled down.
- Do not use cleaning solvents or abrasives.
- Do not use sharp objects.
- Do not immerse the device in water or other liquids.
- Do not attempt to repair the device. If the device does not operate correctly, replace it with a new device.

- Clean the device after each use:
  - Remove any residues with a paper towel.
  - Remove baked-on residue with a plastic scouring pad.
  - Clean the device and lid with a mild detergent and a soft washing sponge. Rinse with water and dry thorougly.
  - The skillet pan and the lid can also be cleaned in a dishwasher.
  - Remove stubborn stains using a paste solution made of 2 tablespoons bicarbonate of soda and 2 teaspoons of water. Note: Pre-heat the skillet pan for 1-1.5 minutes. Turn the power off, remove the plug from the power outlet and remove the probe from the device. Brush the paste solution onto the non-stick surface and allow to stand for one hour. Rinse and dry the skillet pan.

Beschrijving

Nederlands

1	Pan met anti-aanbaklaag	
2	Deksel	
3	Regelsonde	
4.	Temperatuurknop	• Draai de temperatuurknop om de temperatuur te regelen.
5.	Indicator	• Het lampje gaat branden: Het apparaat warmt op. • Het lampje gaat uit: De ingestelde temperatuur is bereikt. Het apparaat is klaar voor gebruik. • Het lampje gaat afwisselend aan en uit: De thermostaat houdt de ingestelde temperatuur in stand.
6	Snelle loskoppelhendel	• Gebruik deze hendel om de regelsonde gemakkelijk los te maken.

Veiligheid

- Lees voor gebruik de handleiding zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor latere raadpleging.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor gevolgschade of voor schade aan eigendommen of personen veroorzaakt door het niet naleven van de veiligheidsinstructies en door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische handicap of zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect apparaat onmiddellijk.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Stel het apparaat niet bloot aan water of vocht.
- Dompel het apparaat niet onder in water en laat water niet direct op de bakoppervlakken stromen.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur.
- Bedek het apparaat niet.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van warmte en voor voldoende ventilatie.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig en spatvrij oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
- Laat metalen bestek niet in aanraking komen met het apparaat om beschadiging van de anti-aanbaklaag te voorkomen. Pas op voor hete delen. De oppervlakken die zijn gemarkeerd met een waarschuwingssymbool voor hete oppervlakken worden heet tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- Pas op voor stoom en spatten als u voedsel in het apparaat legt, vooral bij koude of bevroren voedsel of vloeistoffen.
- Heet vet kan van de bakplaat spatten.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens of direct na gebruik.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

Veiligheid met betrekking tot elektriciteit

- Dit product mag voor onderhoud alleen worden geopend door een erkend technicus om het risico op elektrische schokken te verkleinen.
- Koppel het product los van het stopcontact en van andere apparatuur als er zich problemen voordoen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het onderdeel door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaard verlengsnoer met een geschikte diameter.
- Wikkel het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig af.
- Gebruik uitsluitend de juiste stekker om het apparaat te bedienen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor bediening met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Verplaats het apparaat niet door aan het netsnoer te trekken.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de netstekker niet onder in water of andere vloeistoffen.

Gebruik

- Reinig het apparaat. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Maak het bakoppervlak gereed voor gebruik door een dun laagje bakolie aan te brengen en de olie met keukenpapier in te wrijven.
- Plaats de regelsonde in de inlaat van het apparaat.
- Plaats de netstekker in het stopcontact.
- Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. De temperatuurindicator gaat branden.
- Wacht een paar minuten totdat de temperatuurindicator uit gaat. Het apparaat heeft de gewenste temperatuur bereikt. Opmerking: De ingebouwde thermostaat houdt de temperatuur in stand. De indicator gaat verschillende malen aan en uit. Dit helpt het bakoppervlak om de baktemperatuur aan te passen.
- Stel de temperatuurregelaar in op de minimale temperatuur.
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

Opmerking: Indien u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, kan gedurende korte tijd een lichte rookontwikkeling ontstaan en een karakteristieke geur worden waargenomen. Dit is normaal.

Baktemperaturen en baktijden

Onderdeel	Temperatuur	Tijd
Bacon	150-160 °C	10 - 12 min.
Gebak, cake	120 - 150 °C	25 - 40 min.
Smoren	90 - 110 °C	45 - 60 min.
Bruinen	160 - 200 °C	5 - 10 min.
Stoofschotel	90 - 110 °C	60 - 90 min.
Stukken kip	160 - 180 °C	40 - 60 min.
Eieren, gebakken of roerei	120 - 135 °C	2 - 5 min.
Vis	160 - 180 °C	5 - 10 min.
Wentelteefjes	130 - 150 °C	4 - 6 min.
Hamburgers, 2,5 cm dik	160 - 180 °C	10 - 14 min.
Hamburgers, 1,5 cm dik	160 - 180 °C	5 - 7 min.
Lever	160 - 170 °C	6 - 10 min.
Pannenkoeken	180 - 200 °C	2 - 3 min.
Karbonades, 2,5 cm dik	160 - 180 °C	20 - 25 min.
Karbonades, 1,5 cm dik	160 - 180 °C	15 - 20 min.
Rosbief (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min.
Gebraden varkensvlees (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min.
Gebraden kip (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min.
Worsten	140 - 160 °C	12 - 15 min.
Biefstuk, à la minute	190 - 210 °C	2 - 4 min.
Biefstuk, 2,5 cm dik - kort gebakken	180 - 200 °C	5 - 7 min.
Biefstuk, 2,5 cm dik - medium gebakken	180 - 200 °C	8 - 10 min.
Biefstuk, 4 cm dik - kort gebakken	180 - 200 °C	7 - 10 min.
Biefstuk, 4 cm dik - medium gebakken	180 - 200 °C	12 - 15 min.
Stoven, diversen	90 - 120 °C	60 - 90 min.

Na gebruik

- Stel de temperatuurregelaar in op de minimale temperatuur.
- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.

Reiniging en onderhoud

Waarschuwing!

- Schakel voor reiniging en onderhoud het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Probeer het apparaat niet te repareren. Indien het apparaat niet juist werkt, vervang het dan door een nieuw apparaat.

- Reinig het apparaat na ieder gebruik:
  - Verwijder eventuele resten met keukenpapier.
  - Verwijder aangekoekte bakresten met een kunststof schuurspons.
  - Reinig het apparaat en de deksel met een mild reinigingsmiddel en een zachte spons. Spoel af met water en maak zorgvuldig droog.
  - De braadpan en de deksel zijn ook geschikt voor de vaatwasser.
  - Verwijder hardnekkige vlekken met een pastavormige oplossing gemaakt van 2 eetlepels natriumcarbonaat en 2 theelepels water. Opmerking: Verwarm de braadpan 1 - 1,5 minuut voor. Schakel de voeding uit, haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de sonde van het apparaat. Borstel de pastavormige oplossing op de anti-aanbaklaag en laat dit een uur staan. Spoel de braadpan af en maak hem droog.

Beschreibung

Deutsch

1	Anti-haft-beschichtete Pfanne	
2	Deckel	
3	Fühlereinheit	
4.	Temperaturregler	• Drehen Sie den Regler, um die Temperatur zu steuern.
5.	Anzeige	• Das Licht leuchtet auf: Das Gerät heizt auf. • Das Licht erlischt: Eingestellte Temperatur ist erreicht. Das Gerät ist gebrauchsbereit. • Das Licht geht zyklisch an und aus: Das Thermostat sorgt dafür, dass die eingestellte Temperatur gehalten wird.
6	Schnellentkopplung Fühlereinheit	• Mithilfe der Schnellentkopplung kann die problemlos vom Gerät abgenommen werden.

Sicherheit

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch genau durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Bezugnahme auf.
- Der Hersteller ist nicht schadensersatzpflichtig für Folgeschäden, Sachschäden oder Personenverletzungen, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und durch unsachgemäße Handhabung des Gerätes entstanden sind.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung seitens des Benutzers darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß. Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls ein Teil beschädigt oder defekt ist. Ist das Gerät beschädigt oder defekt, erneuern Sie es unverzüglich.
- Das Gerät eignet sich nur für den Hausgebrauch. Verwenden Sie das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Becken oder anderen Behältnissen, die Wasser enthalten.
- Setzen Sie das Gerät keinem Wasser und keiner Feuchtigkeit aus.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und lassen Sie kein Wasser über die Heizplatten laufen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommt.
- Halten Sie das Gerät von Hitzequellen fern. Legen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Achten Sie darauf, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist, damit die Hitze entweichen kann und für ausreichend Belüftung gesorgt ist.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen flachen Oberfläche auf.
- Stellen Sie das Gerät auf einer hitzebeständigen und spritzgeschützten Oberfläche auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Lassen Sie kein Metallbesteck an das Gerät gelangen, um eine Beschädigung der Anti-Haft-Beschichtung zu vermeiden. Vorsicht vor heißen Teilen! Die mit einem entsprechenden Warnsymbol gekennzeichneten Oberflächen können beim Gebrauch heiß werden. Die zugänglichen Flächen können beim Betrieb des Geräts heiß werden.
- Vorsicht vor Dampf und Spritzern, wenn Sie Lebensmittel und insbesondere kalte oder gefrorene Speisen oder Flüssigkeiten in die Pfanne geben.
- Heißes Fett kann von der Kochplatte spritzen.
- Lassen Sie das Gerät weder während noch nach unmittelbar nach dem Gebrauch zu keiner Zeit unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.

Elektrische Sicherheit

- Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu verringern, sollte dieses Produkt bei erforderlichen Servicearbeiten ausschließlich von einem autorisierten Techniker geöffnet werden.
- Bei Problemen trennen Sie das Gerät bitte von der Spannungsversorgung und von anderen Geräten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, falls das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Netzkabel oder der Netzstecker vom Hersteller oder einem autorisierten Service-Partner erneuert werden.
- Vergewissern Sie sich stets vor dem Gebrauch, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Verbinden Sie das Gerät mit einer geerdeten Wandsteckdose. Verwenden Sie ggf. ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Leiterquerschnitt.
- Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel immer vollständig ab.
- Verwenden Sie zum Betreiben des Geräts ausschließlich die entsprechende Verbindung.
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuersystem betrieben zu werden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt "Reinigung und Pflege".
- Verreiben Sie zu Pflegezwecken eine feine Schicht Kochöl mithilfe eines saugfähigen Küchentuchs auf der Bratfläche.
- Setzen Sie die Fühlereinheit in den Geräteanschluss.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur. Die Temperaturanzeige leuchtet auf. Warten Sie einige Minuten, bis die Temperaturanzeige erlischt. Das Gerät hat die erforderliche Temperatur erreicht. Hinweis: Das eingebaute Thermostat sorgt dafür, dass die eingestellte Temperatur gehalten wird. Die Anzeige erlischt mehrmals und schaltet sich wieder ein. Auf diese Weise kann die Bratfläche Temperatur leichter regulliert werden.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die minimale Temperatur.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es etwas Rauch ausstoßen und eine kurze Zeit einen charakteristischen Geruch entwickeln. Dies ist ein normaler Vorgang.

Bratttemperaturen und -Zeiten

Position	Temperatur	Zeit
Schinken	150-160 °C	10 - 12 min
Backen, Kuchen	120 - 150 °C	25 - 40 min
Schmoren	90 - 110 °C	45 - 60 min
Anbräunen	160 - 200 °C	5 - 10 min
Schmortopf	90 - 110 °C	60 - 90 min
Hühnerfleisch	160 - 180 °C	40 - 60 min
Spiegel- bzw. Rührei	120 - 135 °C	2 - 5 min
Fisch	160 - 180 °C	5 - 10 min
Armer Ritter	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburger, 2,5 cm stark	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburger, 1,5 cm stark	160 - 180 °C	5 - 7 min
Leber	160 - 170 °C	6 - 10 min
Pfannkuchen	180 - 200 °C	2 - 3 min
Schweinekotelett, 2,5 cm stark	160 - 180 °C	20 - 25 min
Schweinekotelett, 1,5 cm stark	160 - 180 °C	15 - 20 min
Rinderbraten (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Schweinebraten (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Brathähnchen (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Würstchen	140 - 160 °C	12 - 15 min
Rindersteak, Minutensteak	190 - 210 °C	2 - 4 min
Rindersteak, 2,5 cm stark - blutig	180 - 200 °C	5 - 7 min
Rindersteak, 2,5 cm stark - medium	180 - 200 °C	8 - 10 min
Rindersteak, 4 cm stark - blutig	180 - 200 °C	7 - 10 min
Rindersteak, 4 cm stark - medium	180 - 200 °C	12 - 15 min
Schmoren, divers	90 - 120 °C	60 - 90 min

Nach dem Gebrauch

- Stellen Sie den Temperaturregler auf die minimale Temperatur.
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Reinigung und Pflege

Warnung!

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Pflege aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Falls das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, tauschen Sie es gegen ein neues aus.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch:
  - Entfernen Sie Rückstände mit einem Papiertuch.
  - Entfernen Sie Anhaftungen mit einem Kunststoff-Topfschwamm.
  - Reinigen Sie das Gerät und den Deckel mit einer milden Reinigungslösung und einem weichen Schwamm. Spülen Sie mit Wasser nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.
  - Pfanne und Deckel sind spülmaschinenfest.
  - Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einer Paste bestehend aus jeweils zwei Teelöffeln Natron und Wasser. Hinweis: Heizen Sie die Pfanne für eine bis einhalb Minuten vor. Schalten Sie das Gerät ab, ziehen Sie den Netzstecker und lösen Sie die Fühlereinheit. Streichen Sie die Paste auf die anti-haft-beschichtete Oberfläche und lassen Sie sie eine Stunde lang einwirken. Spülen Sie dann die Pfanne aus und trocknen Sie sie.

Descripción

Español

1	Sartén antiadherente	
2	Tapa	
3	Sonda de control	
4.	Mando de temperatura	• Gire el mando de temperatura para controlar la temperatura.
5.	Indicador	• El piloto se enciende: El dispositivo está calentando. • El piloto se apaga: Se ha alcanzado la temperatura ajustada. El dispositivo está listo para el uso. • El piloto se enciende y se apaga: El termostato mantiene la temperatura ajustada.
6	Botón de liberación rápida	• Utilice el botón para liberar fácilmente la sonda de control.

Seguridad

- Lea el manual detenidamente antes del uso. Conserve el manual en caso de futura necesidad.
- El fabricante no es responsable de daños consecuentes o de daños en la propiedad o en las personas causados por no seguir estas instrucciones de seguridad y por un uso inadecuado de este dispositivo.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del dispositivo de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión. Mantenga el dispositivo y el cable de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no pueden jugar con el dispositivo.
- Utilice el dispositivo únicamente para su uso previsto. No utilice el dispositivo con una finalidad distinta a la descrita en el manual.
- No utilice el dispositivo si alguna pieza ha sufrido daños o tiene un defecto. Si el dispositivo ha sufrido daños o tiene un defecto, sustitúyalo inmediatamente.
- El dispositivo sólo es apto para uso doméstico. No utilice el dispositivo con fines comerciales.
- No utilice el dispositivo cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No exponga el dispositivo al agua ni a la humedad.
- No sumerja la unidad y no eche agua directamente sobre las superficies de cocción.
- Asegúrese de que el dispositivo no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de calor. No coloque el dispositivo sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- No cubra el dispositivo.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del dispositivo para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el dispositivo sobre una placa de cocinado.
- No debe utilizar cubiertos metálicos sobre el dispositivo para evitar daños en el revestimiento antiadherente.
- Tenga cuidado con las piezas calientes. Las superficies marcadas con un símbolo de precaución de superficies calientes pueden calentarse durante el uso. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el dispositivo está funcionando.
- Tenga cuidado con el vapor y las salpicaduras al poner alimentos sobre el dispositivo, especialmente alimentos fríos, congelados o líquidos.
- Puede salpicar grasa caliente de la placa de cocción.
- No descuide el dispositivo en ningún momento durante el uso o directamente después del mismo.
- No mueva el dispositivo mientras esté encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe de red de la toma de pared y espere hasta que el dispositivo se haya enfriado.

Seguridad eléctrica

- Para reducir el peligro de descarga eléctrica, este producto sólo debería abrirlo un técnico autorizado cuando necesite reparación.
- Desconecte el producto de la toma de corriente y de los otros equipos si ocurriera algún problema.
- No utilice el dispositivo si el cable de red o el enchufe de red está dañado o es defectuoso. Si el cable de red o el enchufe de red está dañado o es defectuoso, este debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del dispositivo.
- Conecte el dispositivo a una toma de pared con toma de tierra. Si es necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado.
- Desenrolle siempre totalmente el cable de red y el cable alargador.
- Utilice únicamente el conector adecuado para hacer funcionar el dispositivo.
- El dispositivo no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No mueva el dispositivo tirando del cable de red.
- No sumerja el dispositivo, el cable de red o el enchufe de red en agua ni otros líquidos.

Uso

- Limpie el dispositivo. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Prepare la superficie de cocción aplicando una capa fina de aceite para cocinar y extienda con un papel de cocina absorbente.
- Inserte la sonda de control en la entrada del dispositivo.
- Inserte el enchufe de red en la toma de pared.
- Sitúe el mando de temperatura en la temperatura deseada. El indicador de temperatura se enciende.
- Espere unos minutos hasta que se apague el indicador de temperatura. El dispositivo ha alcanzado la temperatura deseada. Nota: El termostato integrado mantiene la temperatura. El indicador se enciende y se apaga varias veces. Esto ayuda a la superficie de cocción a ajustar la temperatura de cocción.
- Sitúe el mando de temperatura en la temperatura mínima.
- Retire el enchufe de red de la toma de pared.
- Deje que el dispositivo se enfríe completamente.

Nota: Si enciende el dispositivo por primera vez, éste puede desprender un poco de humo y un olor característico durante un breve periodo. Esto es algo normal.

Temperaturas y tiempos de cocción

Artículo	Temperatura	Hora
Bacon	150-160 °C	10 - 12 min
Horneado, bizcocho	120 - 150 °C	25 - 40 min
Braseado	90 - 110 °C	45 - 60 min
Dorado	160 - 200 °C	5 - 10 min
Cazuela	90 - 110 °C	60 - 90 min
Porciones de pollo	160 - 180 °C	40 - 60 min
Huevos, fritos o revueltos	120 - 135 °C	2 - 5 min
Pescado	160 - 180 °C	5 - 10 min
Torrija	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburguesas, 2,5 cm de espesor	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburguesas, 1,5 cm de espesor	160 - 180 °C	5 - 7 min
Hígado	160 - 170 °C	6 - 10 min
Tortitas	180 - 200 °C	2 - 3 min
Chuletas de cerdo, 2,5 cm de espesor	160 - 180 °C	20 - 25 min
Chuletas de cerdo, 1,5 cm de espesor	160 - 180 °C	15 - 20 min
Ternera asada (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Cerdo asado (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Pollo asado (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Salchichas	140 - 160 °C	12 - 15 min
Bistec, crudo	190 - 210 °C	2 - 4 min
Bistec, 2,5 cm de espesor - poco hecho	180 - 200 °C	5 - 7 min
Bistec, 2,5 cm de espesor - al punto	180 - 200 °C	8 - 10 min
Bistec, 4 cm de espesor - poco hecho	180 - 200 °C	7 - 10 min
Bistec, 4 cm de espesor - al punto	180 - 200 °C	12 - 15 min
Estofado, variado	90 - 120 °C	60 - 90 min

Tras el uso

- Sitúe el mando de temperatura en la temperatura mínima.
- Apague el dispositivo.
- Retire el enchufe de red de la toma de pared.
- Deje que el dispositivo se enfríe completamente.

Limpieza y mantenimiento

¡Advertencia!

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, apague el dispositivo, retire el enchufe de red de la toma de pared y espere hasta que el dispositivo se haya enfriado.
- No utilice disolventes de limpieza ni productos abrasivos.
- No utilice objetos afilados.
- No sumerja el dispositivo en agua ni otros líquidos.
- No intente reparar el dispositivo. Si el dispositivo no funciona correctamente, sustitúyalo por uno nuevo.

- Limpie el dispositivo después de cada uso:
  - Elimine los restos con un papel de cocina.
  - Elimine los restos de alimentos cocinados con un estropajo de plástico.
  - Limpie el dispositivo y la tapa con un detergente suave y una esponja de lavado suave. Aclare con agua y seque bien.
  - La sartén y la tapa también pueden lavarse en lavavajillas.
  - Elimine las manchas difíciles utilizando una solución de pasta hecha con 2 cucharadas de bicarbonato de sodio y 2 cucharaditas de agua. Nota: Precaliente la sartén durante 1-1,5 minutos. Apague la alimentación, retire el enchufe de la toma de alimentación y retire la sonda del dispositivo. Cepille la solución de pasta sobre la superficie antiadherente y deje reposar durante una hora. Aclare y seque la sartén.

Description

Français

1	Poêle antiadhérente	
2	Couvercle	
3	Sonde de contrôle	
4.	Molette de température	• Tournez la molette de température pour régler la température.
5.	Indicateur lumineux	• Le témoin s'allume : L'appareil chauffe. • Le témoin s'éteint : La température réglée est atteinte. L'appareil est prêt à l'emploi. • Le témoin effectue des cycles éteint/allumé : Le thermostat maintient la température réglée.
6	Gâchette de séparation rapide	• Utilisez la gâchette pour séparer facilement la sonde de contrôle.

Sécurité

- Lisez attentivement le manuel avant usage. Conservez le manuel pour toute référence ultérieure.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ou blessures consécutifs causés par le non-respect des consignes de sécurité et d'une utilisation inappropriée de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes

Após a utilização

- Coloque o botão da temperatura na temperatura mínima.
- Desligue o dispositivo
- Retire a ficha da tomada de parede.
- Deixe o dispositivo arrefecer completamente.

Limpeza e manutenção

Aviso!

- Antes da limpeza ou manutenção, desligue o dispositivo, retire a ficha da tomada de parede e aguarde até que o dispositivo tenha arrefecido.
- Não utilize solventes de limpeza ou produtos abrasivos.
- Não utilize objetos afiados.
- Não mergulhe o dispositivo em água ou outros líquidos.
- Não tente reparar o dispositivo. Se o dispositivo não funcionar corretamente, substitua-o por um dispositivo novo.

- Limpe o dispositivo após cada utilização:
  - Retire eventuais resíduos com papel de cozinha.
  - Retire os resíduos endurecidos com uma esponja de fibra antiriscos.
  - Limpe o dispositivo e a tampa com um detergente suave e uma esponja macia. Enxague com água e seque completamente.
  - A frigideira e a tampa também podem ser lavados na máquina de lavar louça.
  - Retire as manchas resistentes utilizando uma solução pastosa feita com 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio e 2 colheres de sopa de água.
    Nota: Pré-aqueça a frigideira durante 1-2 minutos. Desligue a alimentação, retire a ficha da tomada e retire a unidade de controlo do dispositivo. Esfregue a solução pastosa na superfície antiaderente e deixe atuar durante uma hora. Enxague e seque a frigideira.

Beskrivelse

Dansk

1	Slip let pande	
2	Låg	
3	Kontrolføler	
4.	Temperaturknap	• Drej temperaturregulatoren for at regulere temperaturen.
5.	Indikator	• Lyset tænder: Enheden varmer op. • Lyset slukker: Den indstillede temperatur er nået. Apparatet er klar til brug. • Lyset tænder og slukker cyklisk: Termostaten vedligeholder den indstillede temperatur.
6	Hurtig aftrækker	• Brug aftrækkeren til let af frigøre kontrolføleren.

Sikkerhed

- Læs vejledningen omhyggeligt før brug. Gem vejledningen til fremtidig brug.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader der opstår på ejendom eller personer, på grund af manglende overholdelse af sikkerhedsvejledninger og forkert brug af enheden.
- Enheden må anvendes af børn i alderen 8 år og opefter, og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale handicap eller mangel på erfaring eller kendskab, hvis de holdes under opsyn eller undervises i brug af enheden på en sikker måde og forstår de involverede farer. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn mindre de er ældre end 8 år og under opsyn. Hold enheden og netledningen uden for rækkevidden af børn på under 8 år. Børn må ikke lege med enheden.
- Brug kun enheden til de tilsigtede formål. Brug ikke enheden til andre formål end dem, som er beskrevet i vejledningen.
- Brug ikke enheden, hvis den har beskadigede eller defekte dele. Hvis enheden er beskadiget eller defekt, skal den omgående udskiftes.
- Enheden er kun beregnet til hjemmebrug. Brug ikke enheden til kommercielle formål.
- Brug ikke enheden nær ved badekar, brusebade, vandfade eller andre kar der indeholder vand.
- Udsæt ikke enheden for vand eller fugt.
- Enheden må ikke nedsænkes i vand, og man må ikke lade vand løbe direkte ned på kogefladerne
- Sørg for, at enheden ikke kommer i kontakt med brandbart materiale.
- Hold enheden væk fra varmekilder. Anbring ikke enheden på varme overflader eller i nærheden af åben ild.
- Dæk ikke enheden til.
- Sørg for, at der er tilstrækkeligt plads omkring enheden, så varmen kan slippe bort, og sørg for tilstrækkelig ventilation.
- Placér enheden på en stabil, flad overflade.
- Anbring enheden på en varmebestand og stænkbeskyttet overflade.
- Placér ikke enheden på et komfur.
- Lad ikke køkkenredskaber af metal komme i kontakt med enheden. Det kan beskadige slip let-belægningen.
- Vær opmærksom på varme dele. Overfladerne, som er mærket med et forsigtighedssymbol for varme overflader, kan blive varme under brug. De tilgængelige overflader kan blive varme, når enheden er i brug.
- Pas på damp og stænk, når du lægger maden på enheden, især kolde eller frosne madvarer eller væsker.
- Varmt fedtstof kan sprøjte fra kogepladen.
- Efterlad aldrig enheden uden opsyn under ilditændt eller brug.
- Flyt ikke enheden, når den er tændt eller stadig er varmt. Fjern netstikket fra stikkontakten i væggen, og vent til enheden køle helt af.

Elektrisk sikkerhed

- For at nedsætte risikoen for elektrisk stød, må dette produkt kun åbnes af en autoriseret tekniker, når service er nødvendig.
- Tag produktet ud af stikkontakten og andet udstyr, hvis der opstår et problem.
- Brug ikke enheden, hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller netstikket er beskadiget eller defekt, skal den udskiftes af fabrikanten, eller en autoriseret tekniker.
- Kontroller altid, at netspændingen er den samme som spændingen angivet på typeskiltet af enheden før brug.
- Slut enheden til en stikkontakt med jordforbindelse. Brug om nødvendigt en forlængerledning med jordforbindelse af en passende diameter.
- Rul altid netledningen op forlængerledningen helt ud.
- Brug kun passende stik til at tilslutte fonduegryden.
- Enheden er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Flyt ikke enheden ved at trække i netledningen.
- Sænk ikke enheden, netledningen eller netstikket ned i vand eller andre væsker.

Anvendelse

- Rengør enheden. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Forbered stegefladen ved at smøre et tyndt lag madolie på og gnide det ind med absorberende køkkenrulle.
- Stik kontrolføleren ind i stikket i enheden.
- Sæt netstikket i stikkontakten.
- Indstil den ønskede temperatur på temperaturskiven. Temperaturindikatoren tænder.
- Vent nogle få minutter indtil temperaturindikatoren slukker. Enheden har nået den nødvendige temperatur.
  Bemærk: Den indbyggede termostat vedligeholder temperaturen. Indikatoren tænder og slukker flere gange. Det hjælper stegefladen med at justere stegetemperaturen.
- Indstil den laveste temperatur på temperaturskiven.
- Fjern netstikket fra stikkontakten.
- Lad enheden køle helt ned.

Bemærk: Når du tænder for enheden for første gang, kan den udsende en lille smule røg og en karakteristisk lugt i en kort periode. Dette er normal drift.

Stegetemperaturer og -tider

Emne	Temperatur	Tid
Bacon	150 - 160 °C	10 - 12 min
Bagning, kage	120 - 150 °C	25 - 40 min
Stegning	90 - 110 °C	45 - 60 min
Bruning	160 - 200 °C	5 - 10 min
Gryderet	90 - 110 °C	60 - 90 min
Kyllingestykker	160 - 180 °C	40 - 60 min
Æg, spejlæg el. røræg	120 - 135 °C	2 - 5 min
Fisk	160 - 180 °C	5 - 10 min
Arme ridder	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburgere, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburgere, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	5 - 7 min
Lever	160 - 170 °C	6 - 10 min
Pandekager	180 - 200 °C	2 - 3 min
Svinekoteletter, 2,5 cm tykke	160 - 180 °C	20 - 25 min
Svinekoteletter, 1,5 cm tykke	160 - 180 °C	15 - 20 min
Oksesteg (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Flasketeeg (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Stegt kylling (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Pølser	140 - 160 °C	12 - 15 min
Oksebøf, minut steak	190 - 210 °C	2 - 4 min
Oksebøf, 2,5 cm tyk - halvstegt	180 - 200 °C	5 - 7 min
Oksebøf, 2,5 cm tyk - medium	180 - 200 °C	8 - 10 min
Oksebøf, 4 cm tyk - halvstegt	180 - 200 °C	7 - 10 min
Oksebøf, 4 cm tyk - medium	180 - 200 °C	12 - 15 min
Stuvning, forskellige	90 - 120 °C	60 - 90 min

Efter brug

- Indstil den laveste temperatur på temperaturskiven.
- Sluk for enheden
- Fjern netstikket fra stikkontakten.
- Lad enheden køle helt ned.

Rengøring og vedligeholdelse

Advarsel!

- Før rengøring eller vedligehold må enheden slås av og støpselet må tas ut fra stikkontakten, og enheten må kjøles ned.
- Ikke bruk rensemidler eller skuremidler.
- Ikke bruk skarpe gjenstander.
- Ikke senk enheten i vann eller annen væske.
- Ikke prøv å reparere enheten. Hvis enheten ikke fungerer som den skal, erstatt den med en ny enhet.

- Rengjør enheten etter hver bruk.
  - Fjern rester med tørkepapir.
  - Fjern stekerester med en plastskurepute.
  - Rengjør enheten og lokket med et mildt rengjøringsmiddel og en myk svamp. Skyll med vann og tørk godt av.
  - Stekepannen og lokket kan også vaskes i oppvaskmaskin.
  - Vanskelige flekker kan fjernes ved hjelp av en blanding av 2 ss natron og 2 ts vann.
    Merk: Varm opp ovnen i 1-1,5 minutter. Slå av strømmen, ta støpselet ut av stikkontakten og kjøle fra betjeningspanelet. Påfør blandingen på non-stick-overflaten og la stå en time. Skyll og tørk av stekepannen.

Beskrivning

Svenska

1	Non-stick-panna	
2	Lock	
3	Kontrollsond	
4.	Temperaturhjul	• Vrid temperaturhjulet för att styra temperaturen.
5.	Indikator	• Lampan tänds: Enheten värms upp. • Lampan släcks: Temperaturen är nådd. Enheten är redo att användas. • Lampan tänds och släcks: Termostaten upprätthåller inställd temperatur.
6	Snabbfäste avtryckare	• Använd avtryckaren för att enkelt lossa på kontrollsonden.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noga innan användning. Behåll bruksanvisningen för att kunna använda den igen.
- Tillverkaren är inte ansvarig för följdskador eller för skador på egendom eller personer som orsakas av att säkerhetsföreskrifterna inte följts och av felaktig användning av enheten.
- Enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med reducerad fysisk, känsel- eller mental förmåga eller med brist på erfarenheter och kunskap om de är under övervakning eller har blivit tilldelade instruktioner gällande användandet av enheten på ett säkert sätt och förstår de faror som kan uppstå. Rengöring och användarunderhåll ska inte genomföras av barn om de inte är äldre än 8 år och under övervakning. Förvara enheten och nätkablarna utom räckhåll för barn under 8 år. Barn ska ej leka med enheten.
- Använd endast enheten för dess avsedda syfte. Använd inte enheten till andra ändamål än dem som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Använd inte enheten om någon del är skadad eller felaktig. Om enheten är skadad eller felaktig ska den bytas ut omedelbart.
- Enheten är endast avsedd för inomhusanvändning. Använd inte för kommersiella ändamål.
- Använd inte enheten nära badkar, duschar, bassänger eller andra kärl innehållande vatten.
- Utsätt inte enheten för vatten eller fukt.
- Doppa inte enheten och håll inte vatten direkt på matlagningsytorna
- Se till att enheten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.
- Håll enheten borta från värmekällor. Placera inte enheten på varma ytor eller nära öppen eld.
- Täck inte över enheten.
- Se till att det finns tillräckligt med utrymme runt om enheten för tillräcklig ventilation så att värmen kan försvinna.
- Placera enheten på en stabil, platt yta.
- Placera enheten på en värmebeständig och stänksäker yta.
- Placera inte enheten på en spis.
- Låt inte metallredskap vidröra enheten för att förhindra att non-stick-beläggningen skadas.
- Akta dig för varma delar. Tror som är markerade med en varningssymbol för varma ytor kommer att bli varma under användning. Närliggande ytor kan komma att bli varma när enheten används.
- Akta dig för ånga och stänk när du lägger livsmedel i enheten, speciellt för kall eller frusen mat eller vätskor.
- Varmt fett kan skvätta från matlagningsplåten.
- Lämna inte enheten oövervakad vid användning eller direkt efter användning.
- Flytta in på enheten medan den är påslagen eller fortfarande varm. Ta bort kontakten från vägguttaget och låt enheten svalna av.

Elsäkerhet

- För att minska risken för elektriska stötar bör denna produkt endast öppnas av behörig tekniker när service behövs.
- Dra ut nätkabeln från vägguttaget och koppla ur all annan utrustning om något problem skulle uppstå.
- Används inte enheten om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt. Om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt, måste den bytas ut av tillverkaren eller en auktoriserad reparatör.
- Kolla alltid om nätströmmen är den samma som strömgraderingen på enheten innan användning.
  Anslut enheten till ett jordat vägguttag. Om nödvändigt, använd en jordad förlängningssladd av lämplig diameter.
- Rulla alltid ut hela nätkabeln och förlängningssladden.
- Använd endast lämplig kontakt för att använda enheten.
- Enheten ska inte användas med en extern timer eller separat fjärrstyrning.
- Förflytta inte på enheten genom att dra i nätkabeln.
- Doppa inte enheten, nätkabeln eller nätkontakten i vatten eller någon annan vätska.

Användning

- Rengör enheten. Se sektionen "Rengöring och underhåll".
- Applicera ett tunt lager med matlagningsolja på matlagningsytan och gnid in med en absorberande kökshandduk.
- Sätt i kontrollsonden i uttaget på enheten.
- Sätt i nätkontakten i vägguttaget.
- Ställ in temperaturhjulet till önskad temperatur. Temperaturindikatorn tänds.
- Vänta några minuter tills temperaturindikatorn släcks. Enheten har nått önskad temperatur.
  OBS: Den inbyggda termostaten upprätthåller temperaturen. Indikatorn tänds och släcks flera gånger. Detta hjälper matlagningsytan att justeras in till tillagningstemperatur.
- Ställ in temperaturhjulet till lägsta temperatur.
- Dra ut nätkontakten från vägguttaget.
- Låt enheten kylas av helt och hållet.

OBS: Om du sätter på enheten för första gången, kan enheten ge ifrån sig lite rök och en karakteristisk lukt under en kort period. Detta är normalt.

Tillagningstemperaturer och -tider

Objekt	Temperatur	Tid
Bacon	150-160 °C	10 - 12 min
Bakning, kaka	120 - 150 °C	25 - 40 min
Bräsera	90 - 110 °C	45 - 60 min
Bryna	160 - 200 °C	5 - 10 min
Gryta	90 - 110 °C	60 - 90 min
Kycklingbitar	160 - 180 °C	40 - 60 min
Ägg, stekt eller röra	120 - 135 °C	2 - 5 min
Fisk	160 - 180 °C	5 - 10 min
French toast	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburgare, 2,5 cm tjocka	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburgare, 1,5 cm tjocka	160 - 180 °C	5 - 7 min
Lever	160 - 170 °C	6 - 10 min
Pannkakor	180 - 200 °C	2 - 3 min
Fläskkotletter, 2,5 cm tjocka	160 - 180 °C	20 - 25 min
Fläskkotletter, 1,5 cm tjocka	160 - 180 °C	15 - 20 min
Rostbiff (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Fläskstek (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Rostad kyckling (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Korv	140 - 160 °C	12 - 15 min
Biffstek, minutstek	190 - 210 °C	2 - 4 min
Biffstek, 2,5 cm tjock - rare	180 - 200 °C	5 - 7 min
Biffstek, 2,5 cm tjock - medium	180 - 200 °C	8 - 10 min
Biffstek, 4 cm tjock - rare	180 - 200 °C	7 - 10 min
Biffstek, 4 cm tjock - medium	180 - 200 °C	12 - 15 min
Stuvning, olika	90 - 120 °C	60 - 90 min

Efter användning

- Ställ in temperaturhjulet till lägsta temperatur.
- Stäng av enheten
- Dra ut nätkontakten från vägguttaget.
- Låt enheten kylas av helt och hållet.

Rengöring och underhåll

Varning!

- Innan rengöring och underhåll, stäng av enheten, ta ur nätkontakten ur vägguttaget och vänta tills enheten har kylts av.
- Använd inga rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel eller slipmedel.
- Använd inte vassa föremål.
- Doppa inte enheten i vatten eller andra vätskor.
- Försök inte att reparera enheten. Byt ut enheten mot en ny om den inte fungerar som den ska.

- Rengör enheten efter varje användning:
  - Ta bort eventuella rester med en pappershandduk.
  - Ta bort bakrester med en skurdyna av plast.
  - Rengör enheten och locket med ett milt rengöringsmedel och en mjuk tvättsvamp. Skölj med vatten och torka sedan noga.
  - Stekpannan och locket kan även diskas i diskmaskin.
  - Avlägsna envisa fläckar med en pastalösning bestående av 2 matskedar bikarbonat och 2 teskedar vatten.
    OBS: Förvärm stekpannan i 1-1,5 minuter. Stäng av strömmen, ta ur kontakten från vägguttaget och avlägsna sonden från enheten. Pensla pastalösningen på non-stick-ytan och låt stå i en timme. Skölj och torka stekpannan.

Kuvaus

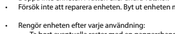
Suomi

1	Teflonpannu	
2	Kansi	
3	Ohjausanturi	
4.	Lämpötilan valitsin	• Aseta lämpötila kääntämällä lämpötilansäädintä.
5.	Merkkivalo	• Valo syttyy: Laite lämpenee. • Valo sammuu: Asetettu lämpötila on saavutettu. Laite on käyttövalmis. • Valo syttyy ja sammuu säännöllisesti: Termostaatti ylläpitää asetetun lämpötilan.
6	Pikairrotusliipaisin	• Vapauta ohjausanturi helposti liipaisimella.

Turvallisuus

- Lue käyttöopas huolella ennen käyttöä. Säilytä käyttöopas tulevaa käyttöä varten.
- Valmistaja ei ole vastuussa henkilöille tai omaisuudelle aiheutuvista vahingoista, jos ne johtuvat turvallisuusohjeiden laiminlyönnistä tai laitteen sopimattomasta käytöstä.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä, aisti-, mentaalisia tai motorisia rajoitteita tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteesta, jos heitä valvotaan tai jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on opastanut heitä laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa, ellevät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja. Pidä laite ja virtajohto pois alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lasten ei saa leikkiä laitteella.
  Käytä laitetta vain sille tarkoitettuun käyttötarkoituksen. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Älä käytä laitetta, jos jokin sen osa on vioittunut tai viallinen. Jos laite on vioittunut tai viallinen, vaihda laite välittömästi. Laite sopii vain kotikäyttöön. Älä käytä laitetta kaupallisiin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta kylyammeiden, suihkujen, pesualtaiden tai muiden vettä sisältävien esineiden lähellä.
- Älä altista laitetta vedelle ja kosteudelle.
- Älä upota laitetta nesteeseen, älkää laske vettä suoraan paistopinnoille.
- Varmista, ettei laite pääse koskettuksiin palavan materiaalin kanssa.
- Pidä laite poissa lämmönlähteistä. Älä aseta laitetta kuumille pinnoille tai lähelle avotulta.
- Älä peitä laitetta.
- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa hyvää tuuletusta varten, jotta lämpö pääsee poistumaan.
- Aseta laite vakaalle tasapinnalle.
- Aseta laite lämpöä ja roiskevettä kestävälle pinnalle.
- Älä aseta laitetta keittolevylle.
- Älä anna metallisten ruokailuvälineiden koskettaa laitetta, jotta sen teflonpinnoite ei vaurioituisi.
- Varo kuumia osia. Kuuman pinnan varoitusmerkillä varustetut pinnat tulevat kuumiksi käytön aikana. Näkyvissä olevat pinnat voivat tulla kuumiksi käytettäessä laitetta.
- Varo höyryä ja roiskeita laittaessasi ruokaa laitteeseen, erityisesti laittaessasi kylmiä tai jäätyneitä ruokia tai nesteitä.
- Kuumaa rasvaa voi roiskua paistolevyltä.
- Älä jätä milloinkaan laitetta valvomattomaksi käytön aikana tai heti käytön jälkeen.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa päällä tai edelleen kuuma. Irrota pistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite on jäähtynyt.

Sähköturvallisuus



- Sähköiskun riskin pienentämiseksi, ainoastaan valtuutettu huoltohenkilö saa avata tämän laitteen huoltoa varten.
- Jos ongelmia ilmenee, irrota laite verkkovirrasta ja muista laitteista.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vioittunut tai viallinen, valmistajan tai valtuutetun huollon on vaihdettava se.
- Tarkista aina ennen käyttöä, että sähköverkon jännite vastaa laitteen luokituskylttiin merkittyä jännitettä.
  Liitä laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa teholtaan (johtopoikkileikkaukseltaan) riittävää maadoitettua jatkojohtoa.
- Pura aina virtajohto ja jatkojohto kokonaisuudessaan auki.
- Käytä vain asianmukaista liitintä laitteen käytössä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.
- Älä siirrä laitetta vetämällä virtajohdosta.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

Käyttö

- Puhdista laite. Katso "Puhdistus ja huolto" -osiota.
- Valmistele paistopinta käyttöä varten laittamalla ohut öljypinta ja hieromalla se pintaan imevällä keittiöpyyhkeellä.
- Työnnä ohjausanturi laitteen sisäänmenoon.
- Työnnä virtapistoke pistorasiaan.
- Aseta lämpötilan säädin haluttuun lämpötilaan. Lämpötilan osoitin syttyy.
- Odota muutamia minuutteja, kunnes lämpötilan osoitin sammuu. Laite on saavuttanut halutun lämpötilan.
  Huomaa: Sisäänrakennettu termostaatti ylläpitää lämpötilan. Merkkivalo syttyy ja sammuu useita kertoja. Tämä auttaa paistopintaa säätymään paistolämpötilaan.
- Aseta lämpötilan säädin minimilämpötilaan.
- Poista virtapistoke pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä täysin.

Huomaa: Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa, siitä voi lähteä hieman savua ja erikoista hajua hetken aikaa. Tämä on normaalia.

Keittolämpötila ja -ajat

Tuote	Lämpötila	Time (kellonaika)
Pekoni	150 - 160 °C	10 - 12 min
Leivonta, kakku	120 - 150 °C	25 - 40 min
Hauduttaminen	90 - 110 °C	45 - 60 min
Ruskistus	160 - 200 °C	5 - 10 min
Laatikkoruoka	90 - 110 °C	60 - 90 min
Kananpalat	160 - 180 °C	40 - 60 min
Munat, paistetut tai kokkeli	120 - 135 °C	2 - 5 min
Kala	160 - 180 °C	5 - 10 min
Köyhät ritarit	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hampurilainen, 2,5 cm paksu	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hampurilainen, 1,5 cm paksu	160 - 180 °C	5 - 7 min
Maksa	160 - 170 °C	6 - 10 min
Pannukakut	180 - 200 °C	2 - 3 min
Porsaankyljykset, 2,5 cm paksu	160 - 180 °C	20 - 25 min
Porsaankyljykset, 1,5 cm paksu	160 - 180 °C	15 - 20 min
Paahtopaisti (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Paahtoporsas (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Paahtokana (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Makkarat	140 - 160 °C	12 - 15 min
Pihvi, minuuttipihvi	190 - 210 °C	2 - 4 min
Pihvi, 2,5 cm paksu - hyvin keyvesti paistettu	180 - 200 °C	5 - 7 min
Pihvi, 2,5 cm paksu - puolikypsäksi paistettu	180 - 200 °C	8 - 10 min
Pihvi, 4 cm paksu - hyvin kevyesti paistettu	180 - 200 °C	7 - 10 min
Pihvi, 4 cm paksu - puolikypsäksi paistettu	180 - 200 °C	12 - 15 min
Pataruoat, erilaiset	90 - 120 °C	60 - 90 min

Käytön jälkeen

- Aseta lämpötilan säädin minimilämpötilaan.
- Sammuta laite
- Poista virtapistoke pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä täysin.

Puhdistus ja huolto

Varoitus!

- Sammuta laite, irrota pistoke pistorasiasta ja odota, että laite on jäähtynyt, ennen kuin puhdistat ja huollat sitä.
- Älä käytä liuottimia tai hankausaineita.
- Älä käytä teräviä välineitä.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä yritä korjata laitetta. Jos laite ei toimi asianmukaisesti, vaihda se uuteen.

- Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen seuraavasti:
  - Poista kaikki jäämät paperipyyhkeellä.
  - Poista kiinnittyneet ruokajäämät muoviselle puhdistimella.
  - Puhdista laite ja kansi miedolla pesuaineella ja pehmeällä pesusienellä. Huuhtele vedellä ja kuivaa läpikotaisin.
  - Paistipannu ja kansi voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
  - Poista sitkeät tahrat tahnalla, jossa 2 ruokalusikallista natriumbikarbonaattia (bikarbonaattisooda) ja 2 teelusikallista vettä.
    Huomaa: Esilämmitä paistinpannua 1 - 1,5 minuuttia. Sammuta laite, poista pistoke pistorasiasta ja poista anturi laitteesta. Harjaa tahna teflonpintaan ja anna vaikuttaa tunnin ajan. Huuhtele ja kuivaa paistinpannu.

Περιγραφή

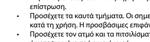
Ελληνικά

1	Αντικολλητικό τηγάνι	
2	Καπάκι	
3	Αισθητήρας ελέγχου	
4.	Κουμπί θερμοκρασίας	• Γυρίστε το όργανο θερμοκρασίας για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.
5.	Ενδειξη	• Το φως ανάβει: Η συσκευή θερμαίνεται. • Το φως σβήνει: Η ρυθμισμένη θερμοκρασία επιτεύχθηκε. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. • Το φως ανάβει και σβήνει: Ο θερμοστάτης διατηρεί τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
6	Σκανδάλη γρήγορης απομάκρυνσης	• Χρησιμοποιήστε τη σκανδάλη για να αποδεσμεύσετε εύκολα τον αναχνευτή ελέγχου.

Ασφάλεια

- Διαβάστε το εγχειρίδιο προσεκτικά πριν από τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν επακόλουθες βλάβες ή άλλες ολικές και ουσιαστικές βλάβες που εκδέχεται να προκληθούν λόγω της μη τήρησης των οδηγιών ασφαλείας και της ακατάλληλης χρήσης της συσκευής.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με φυσική, αισθητηριακή, νοητική ή συναισθηματική ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εάν επιτηρούνται ή τους παρέχονται οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιτηρούνται. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος εκτός εμβέλειας παιδιών μικρότερων των 8 ετών. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τους προοριζόμενους σκοπούς. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς από τους περιγραφόμενους στο εγχειρίδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν οποιοδήποτε τμήμα της έχει ζημιά ή ελαττωμα. Εάν η συσκευή έχει ζημιά ή ελάττωμα, αντικαταστήστε την αμέσως.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για εμπορικούς σκοπούς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε νερό ή υγρασία.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα και μην αφήνετε να τρέχει νερό απευθείας επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος
- Εξασφαλίζετε ότι η συσκευή δεν θα έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά.
- Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε καυτές επιφάνειες ή κοντά σε εμφανείς φλόγες.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή.
- Εξασφαλίζετε ότι υπάρχει επαρκής χώρος γύρω από τη συσκευή, ώστε να μπορεί να εκφεύγει η θερμότητα και να παρέχεται επαρκής αερισμός.
- Τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια με προστασία έναντι φαινομένου νερού.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε μέη.
- Μην επιτρέπετε μεταλλικά μαχαιροπίρουνα να αγγίζουν τη συσκευή ώστε να εμποδίζεται ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση.
- Προσέχετε τα καυτά τμήματα. Οι σημειωμένες επιφάνειες με ένα σύμβολο προσοχής για καυτές επιφάνειες θερμαίνονται κατά τη χρήση. Η προσβασιμες επιφάνειες μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Προσέχετε τον ατμό και τα πιτσιλίσματα κατά την τοποθέτηση του φαγητού στη συσκευή, ειδικά όταν πρόκειται για κρύα ή κατεψυγμένα τρόφιμα ή υγρά.
- Το καυτό λίπος μπορεί να πιτσιλίσει από τις πλάκες μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή ανενεργήση κατά τη χρήση ή αμέσως μετά από αυτήν.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ είναι ενεργοποιημένη ή ακόμα καυτή). Απομακρύνετε το φις από την υποδοχή τοίχου και περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει.

Ηλεκτρική ασφάλεια



- Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, το προϊόν αυτό θα πρέπει να ανοιχθεί μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό όταν απαιτείται συντήρηση (σέρβις).
- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα και άλλο εξοπλισμό αν παρουσιαστεί πρόβλημα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχουν φθορά ή είναι ελαττωματικά. Εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχουν φθορές ή είναι ελαττωματικά, πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή ή από έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο επισκευών.
- Πριν από τη χρήση ελέγχετε πάντα εάν η τάση ρεύματος είναι η ίδια με την τάση στην πινακίδα τύπου της συσκευής.
- Συνδέετε τη συσκευή σε γειωμένη υποδοχή ρεύματος. Εφόσον απαιτείται χρησιμοποιείτε ένα γειωμένο καλώδιο επέκταση κατάλληλης διαμέτρου.
- Ξετυλίγετε πάντα πλήρως το καλώδιο ρεύματος και το καλώδιο επέκταση.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τον κατάλληλο σύνδεσμο για τη λειτουργία της συσκευής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή τραβώντας την από το καλώδιο ρεύματος.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φις σε νερό ή άλλα υγρά.

Χρήση

- Καθαρίστε τη συσκευή. Ανατρέξτε στο απόσπασμα "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Περάστε την επιφάνεια μαγειρέματος μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής και αλείψτε με μια απορροφητική πετσέτα κουζίνας.
- Εισαγάγετε τον αναχνευτή ελέγχου στην είσοδο της συσκευής.
- Εισαγάγετε το βύσμα στην πρίζα στον τοίχο.
- Ρυθμίστε το όργανο ένδειξης θερμοκρασίας στην επιστόνιση θερμοκρασία. Η ένδειξη θερμοκρασίας ενεργοποιείται.
- Περιμένετε λίγα λεπτά, έως ότου η ένδειξη θερμοκρασίας σβήσει. Η συσκευή έχει επιτύχει την απαιτούμενη θερμοκρασία.
  Σημείωση: Ο ενσωματωμένος θερμοστάτης διατηρεί τη θερμοκρασία. Η ένδειξη ανάβει και σβήνει αρκετές φορές. Έτσι προσαρμόζεται η επιφάνεια μαγειρέματος στη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Ρυθμίστε το όργανο ένδειξης θερμοκρασίας στ

nedis

Leírás

Magyar

1	Tapadásmentes serpenyő	
2	Fedél	
3	Vezérlő dugó	
4.	Hőmérséklet-állító tárcsa	• A hőmérséklet beállításához forgassa a hőmérséklet tárcsát.
5.	Jelzőlámpa	• A lámpa világít: A készülék melegedik. • A lámpa kialszik: Elérte a beállított hőmérsékletet. Az eszköz ezzel készen áll a használatra. • A lámpa váltakozva világít, majd kialszik: A termosztát tartja meg a beállított hőmérsékletet.
6	Gyors-leválasztó kallantyú	• A vezérlő dugó egyszerű leválasztásához használja a kallantyút.

Biztonság

- A használat előtt figyelmesen olvassa el a kézikönyvet. Tegye el a kézikönyvet, hogy szükség esetén belenézhessen.
- A termékre vonatkozó biztonsági szabályok megszegése vagy a termék nem rendeltetésszerű használata miatt bekövetkező anyagi és következményes károkért és sérülésekért a gyártó nem vállal felelősséget.
- A terméket 8 év alatti gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, mentális vagy mozgásszervi képességekkel rendelkező – vagy a használatra vonatkozó tapasztalattal és tudással nem rendelkező – személyek kizárólag felügyelettel, vagy a termék biztonságos módon való használatára vonatkozó tájékoztatás birtokában és a veszélyek tudomásul vételével használhatják. A tisztítási és karbantartási műveleteket tilos gyermekekre bízni, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és folyamatosan felügyelik őket. Tartsa a terméket és a hozzá tartozó tápkábelt a 8 évnél fiatalabb gyermekektől elzárva. A termék nem játékszer.
- Csak rendeltetése szerint használja a készüléket. Ne használja a készüléket a kézikönyvben feltüntetettől eltérő célra.
- Ne használja a készüléket, ha valamely része sérült vagy meghibásodott. A sérült vagy meghibásodott készüléket azonnal javíttassa meg, vagy cseréltesse ki.
- A termék csak otthoni használatra készült. Ne használja a terméket kereskedelmi célokra.
- Ne használja kád, zuhany, mosdókagyló vagy egyéb folyadékkal teli edény közelében.
- Vigyázzon, hogy a készüléket ne érje víz vagy nedvesség.
- Ne merítse vízbe az egységet és ne folyasson közvetlenül vizet a fűtő felületekre
- Ügyeljen rá, hogy a termék véletlenül se érintkezhessen gyülekony anyagokkal.
- Tartsa a terméket hőforrásoktól távol. Ne tegye a terméket forró felületekre vagy nyílt láng közelébe.
- Ne fedje le a készüléket.
- Biztosítson megfelelő helyet a termék körül, hogy a hő ki tudjon áramlani a termékből a megfelelő szellőzés érdekében.
- Helyezze a terméket stabil, sík felületre.
- Helyezze a terméket egy hőálló és freccsenő víz ellen védett felületre.
- A terméket soha ne tegye tűzhely tetejére.
- A tapadásmentes bevonatot ne sértse fel, ezért fém evőeszköz ne érjen a készülékhez.
- Legyen óvatos a forró alkatrészekkel. A forró felületre vonatkozó figyelmeztető jellel ellátott felületek használat közben erősen felhevülnek. A szabadon hozzáférhető forrásra tekintsen úgy, mint forró felületre.
- Ügyeljen a gőzre és a kifröccsenésre, amikor ételt tesz a készülékbe, különösen a hideg vagy fagyott ételeknél vagy folyadékoknál.
- A forró zsír kifröccsenhet a főzőlapról.
- Rövid időre se hagyja a készüléket felügyelet nélkül a használat alatt vagy közvetlenül a használat után.
- A terméket ne tegye másik helyre és ne pakolja el, amíg be van kapcsolva vagy még forró a használatot követően. Húzza ki a tápkábelt az elektromos fali aljzatból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.

Elektromos biztonság

- Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében ezt a terméket kizárólag a márkaszervíz képviselője nyithatja fel.
- Hiba esetén húzza ki a termék csatlakozóját a konnektorból, és kösse le más berendezésekről.
- Ne használja a terméket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült vagy meghibásodott. Ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült vagy meghibásodott, azt ki kell cseréltetni a gyártóval vagy a hivatalos márkaszervizzel.
- Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a termék adattábláján található feszültséggel.
- Csatlakoztassa a terméket egy földelt aljzathoz. Amennyiben szükséges, használjon egy megfelelő átmérőjű hosszabbítókábelt.
- Mindig teljesen tekercselje le a tápkábelt és a hosszabbítókábelt.
- Csak a megfelelő csatlakozóval működtesse a készüléket.
- A termék nem használható külső időzítővel vagy külön távvezérlő-rendszerrel.
- Ne használja a tápkábelt a termék mozgatására.
- A terméket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

Használat

- Tisztítsa meg a készüléket. Ehhez lásd a „Tisztítás és karbantartás” című szakaszt.
- Néha tegyen egy vékony réteg főzőolajat a főző felületre, és egy nedvszívó törlőkendővel dörzsölje be.
- Dugja a vezérlő dugót a készülék aljzatába.
- Dugja a hálózati kábelt a fali dugaljba.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozó tárcsát a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet jelzőfény világítani kezd.
- Várjon pár percet, amíg a hőmérséklet jelzőfény kialszik. A készülék elérte a kívánt hőmérsékletet. Megjegyzés: A beépített termosztát fenntartja a hőmérsékletet. A jelzőlámpa sokszor világít majd kialszik. Ez segít a főző felületnek beigazítani a főzés hőmérsékletét.
- Állítsa a hőmérséklet-szabályozó tárcsát a minimum hőmérsékletre.
- Húzza ki a tápkábelt az aljzatból.
- Hagyja a terméket teljesen lehűlni.

Megjegyzés: Amikor a készüléket először kapcsolja be, lehetséges hogy egy ideig kis füst és jellegzetes szag jöhet a készülékből. Ez a normál működés része.

Főző hőmérsékletek és idők

Tétel	Hőmérséklet	Idő
Bacon	150-160 °C	10 - 12 perc
Sütemény sütés	120 - 150 °C	25 - 40 perc
Párolás	90 - 110 °C	45 - 60 perc
Pirítás	160 - 200 °C	5 - 10 perc
Gulyás (ragu)	90 - 110 °C	60 - 90 perc
Darabolt csirke	160 - 180 °C	40 - 60 perc
Tojás, tükör vagy rántotta	120 - 135 °C	2 - 5 perc
Hal	160 - 180 °C	5 - 10 perc
Francia pirítós	130 - 150 °C	4 - 6 perc
Hamburger, 2,5 cm vastag	160 - 180 °C	10 - 14 perc
Hamburger, 1,5 cm vastag	160 - 180 °C	5 - 7 perc
Máj	160 - 170 °C	6 - 10 perc
Palacsinta	180 - 200 °C	2 - 3 perc
Sertésszelet, 2,5 cm vastag	160 - 180 °C	20 - 25 perc
Sertésszelet, 1,5 cm vastag	160 - 180 °C	15 - 20 perc
Marhasült (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 perc
Sertéssült (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 perc
Sültcsirke (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 perc
Kolbászkák	140 - 160 °C	12 - 15 perc
Beefsteak, minute steak	190 - 210 °C	2 - 4 perc
Beefsteak, 2,5 cm vastag - rare	180 - 200 °C	5 - 7 perc
Beefsteak, 2,5 cm vastag - medium	180 - 200 °C	8 - 10 perc
Beefsteak, 4 cm vastag - rare	180 - 200 °C	7 - 10 perc
Beefsteak, 4 cm vastag - medium	180 - 200 °C	12 - 15 perc
Becsinált, különféle	90 - 120 °C	60 - 90 perc

Használat után

- Állítsa a hőmérséklet-szabályozó tárcsát a minimum hőmérsékletre.
- Kapcsolja ki a készüléket
- Húzza ki a tápkábelt az aljzatból.
- Hagyja a terméket teljesen lehűlni.

Tisztítás és karbantartás

Figyelmeztetés!

- Tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati kábelt a fali dugaljból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Tisztító- és súrolószerek használatát mellőzze.
- Ne használjon éles tárgyakat.
- Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba.
- Ne próbálja megjavítani a készüléket. Ha a készülék nem működik megfelelően, cserélje le egy új készülékre.

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket:
  - Az ételmaradékot papírtörlővel távolítsa el.
  - Műanyag spatulával távolítsa el a rásült maradékokat.
  - A készüléket és a fedőjét enyhe mosogatószerrel és puha mosószivaccsal tisztítsa meg. Vízzel öblítse le és gondosan szárítsa meg.
  - A nyeles serpenyőt és a fedőjét mosogatógépben is tisztíthatja.
  - A makacs szennyeződést 2 evőkanál szódabikarbóna és 2 teáskanál víz keverékéből készített pasztával távolítsa el. Megjegyzés: 1-1,5 percig előhevítse a nyeles serpenyőt. Kapcsolja ki az áramot, húzza ki a dugót a hálózati aljzatból és vegye ki a vezérlő dugót a készülékből. Kenje fel a pas

Descrierea

Română

1	Tigaie antiaderentă	
2	Capac	
3	Sondă de control	
4.	Disc temperatură	• Rotiți discul de control al temperaturii pentru a stabili temperatura.
5.	Indicator	• Se aprinde lumina: Dispozitivul se încălzește. • Lumina se stinge: A fost atinsă temperatura setată. Dispozitivul este pregătit pentru utilizare. • Lumina se aprinde și se stinge: Termostatul menține temperatura setată.
6	Declanșator detașare rapidă	• Utilizați declanșatorul pentru a elibera ușor sonda de control.

Siguranță

- Citiți manualul cu atenție înainte de utilizare. Păstrați manualul pentru consultări ulterioare.
- Producătorul nu este responsabil de daunele directe sau daunele aduse proprietății sau persoanelor, cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță și utilizarea incorectă a dispozitivului.
- Dispozitivul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu dizabilități fizice, senzoriale, mentale sau motorii sau care nu dețin experiența și cunoștințele necesare cu condiția să fie supravegheați și instruiți privind modul de utilizare a dispozitivului într-o manieră sigură și dacă au înțeles pericolele inerente utilizării. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii decât dacă au vârsta de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați dispozitivul și cablul de rețea la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani. Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
- Utilizați dispozitivul numai în scopurile prevăzute. Nu utilizați dispozitivul în alte scopuri decât cele descrise în manual.
- Nu utilizați dispozitivul dacă are piese deteriorate sau defecte. Dacă dispozitivul este deteriorat sau defect, înlocuiți imediat dispozitivul.
- Dispozitivul este potrivit doar pentru utilizare domestică. Nu utilizați dispozitivul în scopuri comerciale.
- Nu utilizați dispozitivul lângă căzi, dușuri, chiuvete sau alte recipiente cu apă.
- Nu expuneți dispozitivul apei sau umezelii.
- Nu imersați unitatea și nu lăsați apa să curgă direct pe suprafețele de gătit
- Asigurați-vă că dispozitivul nu intră în contact cu materiale inflamabile.
- Țineți dispozitivul la distanță de surse de căldură. Nu așezați dispozitivul pe suprafețe inclinse sau lângă flăcări deschise.
- Nu acoperiți dispozitivul.
- Asigurați-vă că ați lăsat suficient spațiu în jurul său pentru a permite călduriii să se disipeze și pentru o ventilare suficientă.
- Așezați dispozitivul pe o suprafață stabilă și plată.
- Așezați dispozitivul pe o suprafață rezistentă la temperaturi înalte și la împroșcări.
- Nu așezați dispozitivul pe rechiuri de arpaz(ar)tită.
- Nu permiteți contactul între tacâmurile metalice și dispozitivu, pentru a nu deteriora stratul antiaderent.
- Aveți grijă la componentele încinse. Suprafețele marcate cu un simbol de atenționare privind suprafețele încinse pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Suprafețele accesibile se pot încinge în timpul funcționării dispozitivului.
- Aveți grijă la abur și la stropi când așezați mâncarea în dispozitiv, mai ales când este vorba de alimente sau lichide reci sau congelate.
- De pe placa de gătit poate sări grăsime fierbinte.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul nesupravegheat în timpul utilizării sau imediat după utilizare.
- Nu mutați dispozitivul când este pornit sau este încă încins. Scoateți ștecherul dispozitivului din priza de perete și lăsați-l să se răcească complet.

Instrucțiuni privind siguranța electrică

- Pentru a se reduce pericolul de electrocutare, acest produs va fi desfăcut numai de către un tehnician avizat, când este necesară întreținerea.
- Deconectați produsul de la priza de rețea sau alte echipamente în cazul apariției unei probleme.
- Nu utilizați dispozitivul atunci când cablul electric sau ștecherul sunt deteriorate sau defecte. În cazul în care cablul sau ștecherul sunt deteriorate sau funcționează defectuos, trebuie să fie înlocuite de producător sau de către un agent de reparații autorizat. Înainte de utilizare, verificați întotdeauna dacă tensiunea de rețea coincide cu tensiunea de pe plăcuța tehnică a dispozitivului.
- Conectați dispozitivul la o priză de perete cu împământare. Dacă este cazul, folosiți un prelungitor cu împământare de diametru adecvat.
- Desfășurați întotdeauna complet cablul de rețea și cablul de prelungire.
- Utilizați numai conectorul adecvat pentru a utiliza dispozitivul.
- Dispozitivul nu este conceput să fie utilizat cu un temporizator extern sau un sistem de telecomandă separat.
- Nu deplasați dispozitivul trăgând de cablul electric.
- Nu imersați dispozitivul, cablul electric sau ștecherul în apă sau alte lichide.

Utilizarea

- Curățați dispozitivul. Consultați secțiunea „Curățarea și întreținerea”.
- Impregnați suprafața de gătit, aplicând un strat subțire de ulei de gătit și frecați-o cu un prosop de bucătărie absorbant.
- Introduceți sonda de control în gura de intrare a dispozitivului.
- Introduceți ștecherul în priza de perete.
- Setați discul de temperatură la temperatura necesară. Indicatorul de temperatură se aprinde.
- Așteptați câteva minute până ce indicatorul temperaturii se stinge. Dispozitivul a atins temperatura dorită.

Notă: Termostatul încorporat menține temperatura. Indicatorul se aprinde și se stinge de câteva ori. Astfel suprafața de gătit se adaptează la temperatura de gătit.

- Setați discul de temperatură la temperatura minimă.
- Scoateți imediat ștecherul din priza de perete.
- Lăsați dispozitivul să se răcească complet.

Notă: Dacă pornirii dispozitivul pentru prima dată, acesta poate să emane puțin fum și un miros caracteristic o scurtă perioadă de timp. Acesta este un fenomen normal.

Temperaturile și timpii de gătit

Articol	Temperatură	Oră
Costiță	150-160 °C	10 - 12 min
Coacere, prăjituri	120 - 150 °C	25 - 40 min
Înăbușire	90 - 110 °C	45 - 60 min
Rumenire	160 - 200 °C	5 - 10 min
Caserolă	90 - 110 °C	60 - 90 min
Bucăți de pui	160 - 180 °C	40 - 60 min
Ouă, prăjite sau omletă	120 - 135 °C	2 - 5 min
Pește	160 - 180 °C	5 - 10 min
Pâine prăjită	130 - 150 °C	4 - 6 min
Hamburgeri, 2,5 cm grosime	160 - 180 °C	10 - 14 min
Hamburgeri, 1,5 cm grosime	160 - 180 °C	5 - 7 min
Ficat	160 - 170 °C	6 - 10 min
Clătite	180 - 200 °C	2 - 3 min
Bucăți de carne de porc, 2,5 cm grosime	160 - 180 °C	20 - 25 min
Bucăți de carne de porc, 1,5 cm grosime	160 - 180 °C	15 - 20 min
Friptură de vită (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 min
Friptură de porc (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Friptură de pui (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 min
Cârnați	140 - 160 °C	12 - 15 min
Biftec, friptură la minut	190 - 210 °C	2 - 4 min
Biftec, 2,5 cm grosime - în sânge	180 - 200 °C	5 - 7 min
Biftec, 2,5 cm grosime - potrivit	180 - 200 °C	8 - 10 min
Biftec, 4 cm grosime - în sânge	180 - 200 °C	7 - 10 min
Biftec, 4 cm grosime - potrivit	180 - 200 °C	12 - 15 min
Tocană, diverse	90 - 120 °C	60 - 90 min

După utilizare

- Setați discul de temperatură la temperatura minimă.
- Opriți dispozitivul
- Scoateți imediat ștecherul din priza de perete.
- Lăsați dispozitivul să se răcească complet.

Curățarea și întreținerea

Avertisment!

- Înainte de curățare sau întreținere, opriți dispozitivul, scoateți ștecherul din priză și așteptați să se răcească dispozitivul.
- Nu folosiți solvenți sau agenți de curățare abrazivi.
- Nu folosiți obiecte ascuțite.
- Nu scufundați dispozitivul în apă sau în alte lichide.
- Nu încercați să reparați dispozitivul. Dacă dispozitivul nu funcționează corect, înlocuiți-l cu unul nou.

- Curățați dispozitivul după fiecare utilizare:
  - Eliminați reziduurile cu un prosop de hârtie.
  - Îndepărtați resturile de arsură cu un răzuitor din plastic.
  - Curățați dispozitivul și capacul cu un detergent slab și un burete de spălat moale. Clătiți cu apă și uscați bine.
  - Curățați și capacul pot fi curățate și la mașina de spălat vasele.
  - Îndepărtați petele persistente folosind o pastă obținută din 2 linguri de bicarbonat de sodiu și 2 lingurițe de apă. Notă: Preîncălziți cratița timp de 1-1,5 minute. Opriți alimentarea, scoateți ștecherul din priză și apoi sonda din dispozitiv. Întindeți, cu peria, pasta pe suprafața antiaderentă și lăsați să stea timp de o oră. Clătiți și ștergeți cratița.

Описание

Русский

1	Сковорода с антипригарным покрытием	
2	Крышка	
3	Контрольный щуп	
4.	Диск регулировки температуры	• Установите температуру с помощью диска регулировки температуры.
5.	Индикатор	• Загорится индикатор: устройство начнет нагреваться. • Индикатор погаснет: достигнута заданная температура. Устройство готово к работе. • Индикатор будет включаться и выключаться: термостат поддерживает температуру на заданном уровне.
6	Устройство для быстрого снятия	• Это устройство используется для быстрого снятия контрольного щупа.

Правила техники безопасности

- Перед началом работы внимательно прочитайте руководство. Сохраните руководство для будущего использования.
- Производитель не несет ответственности за повреждения имущества или персонала, вызванных несоблюдением инструкции по безопасности и неправильным использованием устройства.
- Детям в возрасте до 8 лет и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточным опытом и знаниями, разрешается использовать устройство, только если они находятся под наблюдением или получили инструкции о его безопасной эксплуатации и осведомлены о мерах предосторожности. Дети до 8 лет и без присмотра старших не допускаются к чистке и обслуживанию устройства. Храните устройство и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Не позволяйте детям играть с устройством.
- Используйте устройство строго по назначению. Устройство должно использоваться только по прямому назначению в соответствии с руководством по эксплуатации.
- Запрещается использовать устройство с поврежденными или неисправными компонентами. Немедленно замените поврежденное или неисправное устройство.
- Устройство предназначено только для домашнего использования. Запрещается использовать устройство в коммерческих целях.
- Не используйте устройство вблизи ванных, душевых кабин, раковин и других сосудов, заполненных водой.
- Не допускайте воздействия на устройство воды или влаги.
- Запрещается погружать устройство в воду или направлять струю воды на рабочие поверхности
- Убедитесь, что устройство не контактирует с горючими материалами.
- Не подвергайте устройство воздействию источников тепла. Не устанавливайте устройство на горячие поверхности или рядом с открытым огнем.
- Запрещается накрывать устройство.
- Убедитесь, что вокруг устройства достаточно места для отвода тепла и вентиляции.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Установите устройство на жаропрочной водонепроницаемой поверхности.
- Не ставьте устройство на конфорки.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия, не касайтесь устройства металлическими столовыми приборами.
- Осторожно — горячие детали. Поверхности, помеченные предупредительным знаком, нагреваются во время использования. При работе устройства могу нагреться и соседние поверхности.
- При укладывании на устройство продуктов, в особенности холодных, замороженных продуктов или жидкостей, помните о выходящем паре и вылетающих брызгах.
- С раскаленных рабочих поверхностей могут вылетать брызги горячего масла.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы или сразу после ее завершения.
- Не перемещайте включенное или нагретое устройство. Отключите сетевой кабель от настенной розетки и дайте устройству остыть.

Требования к электробезопасности

- В целях предотвращения поражения электрическим током следует открывать устройство только для проведения обслуживания и только силами авторизованного персонала.
- При возникновении неполадок отключите устройство от сети и другого устройства.
- Запрещается использовать устройство с поврежденным или неисправным сетевым кабелем или штепселем. Если сетевой кабель или штепсель повреждены или неисправны, их замену должен проводить изготовитель или уполномоченный технический специалист.
- Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Включите устройство в заземленную настенную розетку. При необходимости используйте заземленный удлинитель надлежащего диаметра.
- Обязательно полностью вытягивайте кабель питания и удлинитель.
- При работе с устройством используйте только специальный разъем.
- Устройство не предназначено для работы под управлением внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не тяните устройство за сетевой кабель.
- Не погружайте устройство, сетевой кабель или штепсель в воду или другие жидкости.

Использование

- Выполните очистку устройства. См. раздел «Очистка и обслуживание».
- Для подготовки рабочей поверхности нанесите на него тонкий слой пищевого растительного масла и распределите его впитывающим кухонным полотенцем.
- Вставьте контрольный щуп в отверстие в устройстве.
- Вставьте штепсельную вилку в настенную розетку.
- Установите необходимую температуру с помощью диска регулировки. Загорится индикатор температуры. Подождите несколько минут, чтобы погас индикатор температуры. Устройство нагрелось до заданной температуры.

Примечание: Встроенный термостат поддерживает температуру на заданном уровне. Индикатор будет несколько раз включаться и выключаться. Это необходимо для поддержания заданной температуры рабочей поверхности.

- С помощью диска регулировки температуры установите минимальную температуру.
- Извлеките сетевую вилку из настенной розетки.
- Дайте устройству полностью остыть.

Примечание: При первом включении устройства может появиться небольшое количество дыма и характерный запах, которые вскоре исчезнут. Это нормальное функционирование устройства.

Значения температур и времени готовки

Изделие	Температура	Время
Бекон	150-160 °C	10 - 12 мин
Выпечка, пирог	120 - 150 °C	25 - 40 мин
Тушеное мясо	90 - 110 °C	45 - 60 мин
Поджаривание	160 - 200 °C	5 - 10 мин
Запеканка	90 - 110 °C	60 - 90 мин
Куриное мясо	160 - 180 °C	40 - 60 мин
Яйца, яичница или омлет	120 - 135 °C	2 - 5 мин
Рыба	160 - 180 °C	5 - 10 мин
Гренки	130 - 150 °C	4 - 6 мин
Гамбургеры, толщина 2,5 см	160 - 180 °C	10 - 14 мин
Гамбургеры, толщина 1,5 см	160 - 180 °C	5 - 7 мин
Печень	160 - 170 °C	6 - 10 мин
Блины	180 - 200 °C	2 - 3 мин
Свиная отбивная, толщина 2,5 см	160 - 180 °C	20 - 25 мин
Свиная отбивная, толщина 1,5 см	160 - 180 °C	15 - 20 мин
Жареная говядина (1,5 кг)	160 - 180 °C	60 - 90 мин
Жареная свинина (1,5 кг)	160 - 180 °C	120 - 150 мин
Жареная курица (1,5 кг)	160 - 180 °C	120 - 150 мин
Сосиски	140 - 160 °C	12 - 15 мин
Бифштекс, отбивная котлета	190 - 210 °C	2 - 4 мин
Бифштекс, толщина 2,5 см - с кровью	180 - 200 °C	5 - 7 мин
Бифштекс, толщина 2,5 см - средней прожарки	180 - 200 °C	8 - 10 мин
Бифштекс, толщина 4 см - с кровью	180 - 200 °C	7 - 10 мин
Бифштекс, толщина 4 см - средней прожарки	180 - 200 °C	12 - 15 мин
Тушение, различные продукты	90 - 120 °C	60 - 90 мин

После использования

- С помощью диска регулировки температуры установите минимальную температуру.
- Выключите устройство
- Извлеките сетевую вилку из настенной розетки.
- Дайте устройству полностью остыть.

Очистка и обслуживание

Предупреждение!

- Перед очисткой или обслуживанием устройства выключите его и отсоедините сетевой кабель от настенной розетки. Устройство должно остыть.
- Не производите очистку растворителями или абразивами.
- Не используйте острые предметы.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. Неправильно работающее устройство следует заменить новым.

- Выполняйте очистку устройства после каждого использования:
  - Очистите остатки с помощью бумажного полотенца.
  - Удалите остатки приготовленных продуктов с помощью пластикового скребка.
  - Очистите устройство и крышку с помощью мягкого моющего средства и мягкой губки. Промойте и тщательно просушите.
  - Сковороду с длинной ручкой и крышку также можно мыть в посудомоечной машине.
  - Стойкие загрязнения удаляются с помощью раствора из 2 столовых ложек соды и 2 чайных ложек воды. Примечание: предварительно нагрейте сковороду с длинной ручкой в течение 1-1,5 минут. Отключите питание, выньте вилку из розетки и извлеките из устройства щуп. Нанесите пастообразную массу на антипригарное покрытие и оставьте на один час. Промойте и просушите сковороду.

Pişirme sıcaklıkları ve süreleri

Konu	Sıcaklık	Saat
Pastırma	150-160 °C	10 - 12 dk.
Fırınlama, kek	120 - 150 °C	25 - 40 dk.
Ağır ateşte pişirme	90 - 110 °C	45 - 60 dk.
Kavurma	160 - 200 °C	5 - 10 dk.
Güveç	90 - 110 °C	60 - 90 dk.
Tavuk parçaları	160 - 180 °C	40 - 60 dk.
Yumurta, tava veya omlet	120 - 135 °C	2 - 5 dk.
Balık	160 - 180 °C	5 - 10 dk.
Balık ekmek	130 - 150 °C	4 - 6 dk.
Hamburger, 2,5 cm kalınlık	160 - 180 °C	10 - 14 dk.
Hamburger, 1,5 cm kalınlık	160 - 180 °C	5 - 7 dk.
Ciğer	160 - 170 °C	6 - 10 dk.
Krep	180 - 200 °C	2 - 3 dk.
Pirzola, 2,5 cm kalınlık	160 - 180 °C	20 - 25 dk.
Pirzola, 1.5 cm kalınlık	160 - 180 °C	15 - 20 dk.
Rozbif (1,5 kg)	160 - 180 °C	60 - 90 dk.
Et rosto (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 dk.
Tavuk rosto (1,5 kg)	160 - 180 °C	120 - 150 dk.
Sosis	140 - 160 °C	12 - 15 dk.
Biftek, şnitzel tarzı ince	190 - 210 °C	2 - 4 dk.
Biftek, 2,5 cm kalınlıkta - az pişmiş	180 - 200 °C	5 - 7 dk.
Biftek, 2,5 cm kalınlıkta - orta pişmiş	180 - 200 °C	8 - 10 dk.
Biftek, 4 cm kalınlıkta - az pişmiş	180 - 200 °C	7 - 10 dk.
Biftek; 4 cm kalınlıkta - orta pişmiş	180 - 200 °C	12 - 15 dk.
Buğulama, çeşitli	90 - 120 °C	60 - 90 dk.

Kullandıktan sonra

- Sıcaklık kadranını minimum ısıya ayarlayın.
- Cihazı kapatın.
- Şebeke fişini prizden çekin.
- Cihazın tam olarak soğumasını bekleyin.

Temizlik ve bakım

Uyarı!

- Temizlik veya bakım öncesinde, cihazı kapatın, şebeke fişini prizden çekin ve cihaz soğuyuncaya kadar bekleyin.
- Temizlik solventleri veya aşındırıcılar kullanmayın.
- Keskin nesneler kullanmayın.
- Cihazı suya veya diğer sıvılara daldırmayın.
- Cihazı onarmaya çalışmayın. Cihaz doğru şekilde çalışmıyorsa, yeni bir cihazla değiştirin.

- Her kullanımın ardından cihazı temizleyin:
  - Bir kağıt havlu ile mevcut herhangi bir kalıntıyı temizleyin.
  - Pişmiş malzeme kalıntılarını plastik bir bulaşık süngeriyle giderin.
  - Cihazı ve kapağını hafif bir deterjan ve yumuşak bir bulaşık süngeriyle temizleyin. Durulayın ve iyice kurutun.
  - Tava ve kapağı aynı zamanda bulaşık makinesinde yıkanabilir.
  - İnatçı lekeleri, 2 yemek kaşığı bikarbonat ve 2 çay kaşığı suyla yapılmış kıvamlı bir çözeltiyle giderin. Not: Tavayı 1-1,5 dakika ısıtın. Cihazın enerjisini kesin, fişi prizden çıkarın ve sondayı cihazdan çıkarın. Kıvamlı çözeltiyi yapışmaz yüzeye sürün ve bir saat bekleyin. Tavayı durulayın ve kurutun.

Açıklama

Türkçe

1	Yapışmaz tava	
2	Kapak	
3	Kontrol sondası	
4.	Sıcaklık düğmesi	• Sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.
5.	Göstergе	• Işık yanıyor: Cihaz ısınmaktadır. • Işık sönüyor: Ayar sıcaklığına ulaşılmıştır. Cihaz kullanım için hazırdır. • Işık yanıp sönüyor: Termostat ayar sıcaklığını muhafaza ediyor.
6	Hızlı ayırma mandalı	• Kontrol sondasını kolayca ayırmak için mandalı kullanın.

Güvenlik

- Kullanmadan önce kılavuzu dikkatli bir şekilde okuyun. Kılavuzu daha sonra başvurmak için saklayın.
- Üretici, dolaylı zararlardan veya güvenlik talimatlarına uyulmamasının ve cihazın hatalı şekilde kullanılmasının yol açtığı maddi veya kişilere gelebilecek zararlardan sorumlu değildir.
- Cihaz, gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına ilişkin talimatların verilmiş ve içerdiği tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla, 8 yaş ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, duyusal, zihinsel ya da hareket yetenekleri veya deneyimi ve bilgisi yeterli olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımının, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmaması gerekir. Cihazı ve şebeke kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin. Çocuklar, cihazla oynamamalıdır.
- Cihazı sadece tasarlanan amacı için kullanın. Cihazı kılavuzda açıklanan amaçların dışındaki amaçlar için kullanmayın.
- Herhangi bir parçası hasarlı veya kusurlu ise cihazı kullanmayın. Cihaz hasarlı veya kusurlu ise cihazı derhal değiştirin.
- Cihaz, sadece evde kullanıma uygundur. Cihazı ticari amaçlar için kullanmayın.
- Cihazı banyo küvetlerinin, duşların, lavaboların veya su biriktiren diğer haznelerin yakınında kullanmayın.
- Cihazı su veya neme maruz bırakmayın.
- Cihazı suya daldırmayın ve pişirme yüzeylerine doğrudan su tutmayın.
- Cihazın, yanıcı materyallerle temas etmediğinden emin olun.
- Cihazı ısı kaynaklarından uzak tutun. Cihazı sıcak yüzeylere veya açık alevin yakınına koymayın.
- Cihazın üzerini örtmeyin.
- Cihazın çevresinde ısının giitmesine izin verecek ve yeterli havalandırmanın sağlanacak şekilde yeterli alanın olduğundan emin olun.
- Cihazı sabit, düz bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazı ısıya dayanıklı ve sıçramaya karşı korumalı bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazı, bir ocağın üzerine yerleştirmeyin.
- Yapışmaz kaplamanın zarar görmesini önlemek için metal çatal, bıçağın cihaza dokunmasına izin vermeyin.
- Sıcak parçalara dikkat edin. Sıcak yüzeyler için bir dikkat sembolü ile işaretlenmiş yüzeylerin, kullanım sırasında ısınma ihtimalleri vardır. Yakınındaki yüzeyler, cihaz çalışırken ısınabilirler.
- Cihaza özellikle soğuk veya dondurulmuş gıda veya sıvıları koyarken buhar ve su sıçramalarına karşı dikkatli olun.
- Pişirme plakasından sıcak yağ sıçrayabilir.
- Kullanım sırasında ya da kullanımın hemen sonrasında herhangi bir zamanda cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Cihaz açıkken veya hala sıcakken cihazı hareket ettirmeyin. Şebeke fişini duvar prizinden çıkarın ve cihaz soğuyana kadar bekleyin.

Elektrik güvenliği

- Elektrik çarpma riskini azaltmak için servis gerekli olduğunda bu ürün sadece yetkili bir teknisyen tarafından açılmalıdır.
- Bir sorun meydana geldiğinde ürünün elektrikle ve diğer aygıtlarla olan bağlantısını kesin.
- Şebeke kablosu veya şebeke fişi hasarlı veya kusurlu ise, cihazı kullanmayın. Şebeke kablosu veya fişi hasarlı veya kusurlu ise, üretici veya yetkili bir tamirci tarafından mutlaka değiştirilmelidir.
- Kullanmadan önce, şebeke voltajının cihazın anma değerleri plakasında belirtilen voltaj ile aynı olduğunu daima kontrol edin.
- Cihazı topraklanmış bir prize takın. Gerekiyorsa, uygun çapta bir topraklanmış uzatma kablosu kullanın.
- Her zaman şebeke ve uzatma kablosunu tam olarak açın.