

oursson 

bon appétit



AG2603D

DE Bedienungsanleitung

EN Instruction manual

ES Manual de instrucciones

FR Manuel d'instructions

IT Manuale di istruzioni

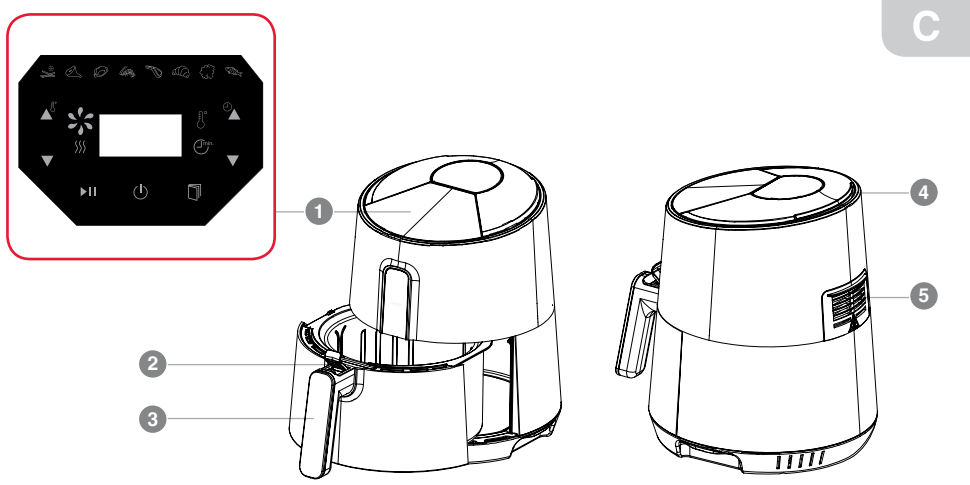
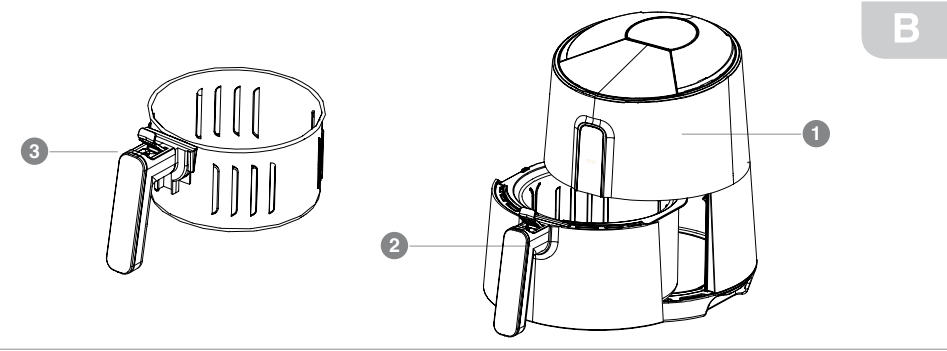
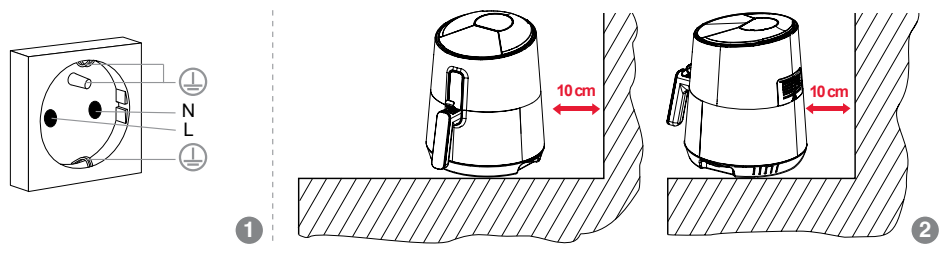
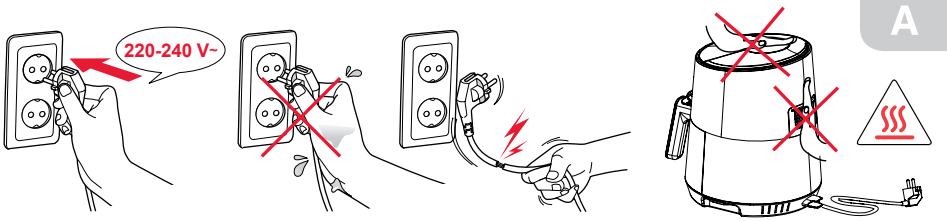
LV Lietošanas pamācība

PL Instrukcja manual

RO Instrucțiuni de utilizare

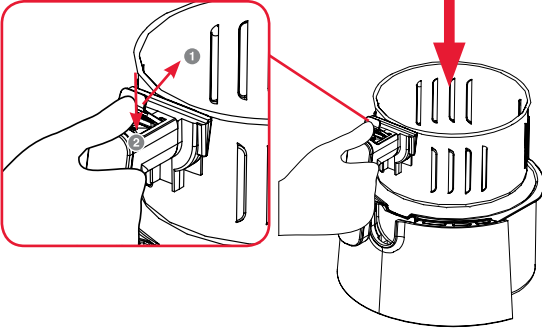
RU Руководство по эксплуатации



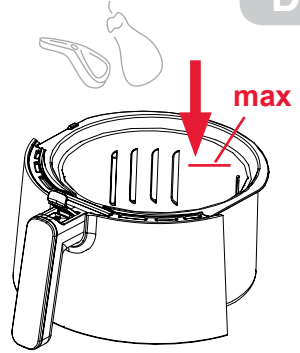


D

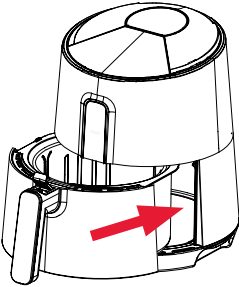
1



2

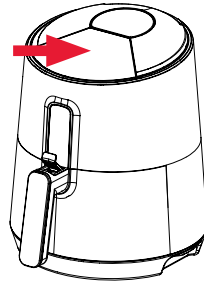


3

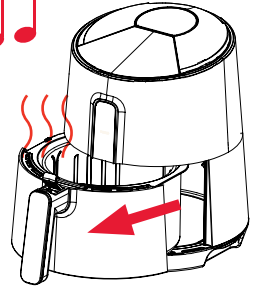


80-200°
0-60 min

4
5

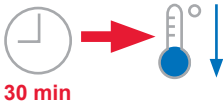


6

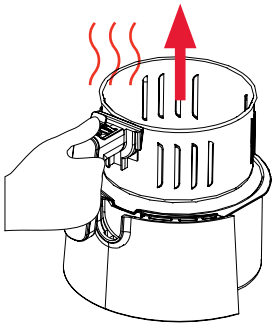


E




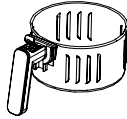
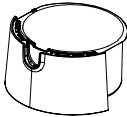
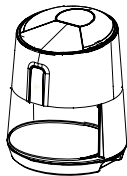
1



30 min



2

			
	✓	✓	✓
	✓	✗	✓
	✗	✗	✓

SICHERHEITSHINWEISE – Abbildung A



Gefahrensymbol

Weist auf hohe elektrische Spannungen hin.



Warnsymbol

Weist darauf hin, dass Bedienschritte genau wie in der Anleitung beschrieben ausgeführt werden müssen.



Verbrennungsgefahr

- Symbol

Weist auf hohe Temperaturen hin.

DE

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten Sie stets folgende Regeln beachten:

- Benutzen Sie das Gerät so wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen Unterlage auf.
- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.



- Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, halten Sie das Netzkabel von Wasser und anderen Flüssigkeiten fern. Falls aus irgendwelchen Gründen Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen sollten, ziehen Sie sofort den Netzstecker, benutzen das Gerät nicht weiter, sondern wenden sich an den autorisierten Kundendienst (ASC) der OURSSON AG.

- Schließen Sie das Gerät an eine passende Stromquelle an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht an Stellen, an denen leicht entzündliche Dämpfe in der Luft liegen können.



- Versuchen Sie niemals, das Gerät eigenmächtig zu öffnen – zum einen droht Stromschlaggefahr, zum anderen können dadurch schwere Fehlfunktionen eintreten; zusätzlich erlischt die Garantie. Wenden Sie sich bei Reparatur und Wartung nur an den autorisierten Kundendienst, der Reparaturen von OURSSON-Markenprodukten ausführt.

- Wenn Sie das Gerät von einem kühlen zu einem warmen Ort oder umgekehrt bringen, packen Sie es aus und warten 1 – 2 Stunden ab, bevor Sie es einschalten. So kann kondensierte Feuchtigkeit verdunsten und keinen Schaden anrichten.



- Damit es nicht zu Stromschlägen kommt, tauchen Sie das Gerät und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Gehen Sie besonders umsichtig vor, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern benutzen.



- Berühren Sie keine heißen Teile; ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.

- Das Netzkabel wurde bewusst kurz gehalten, damit es nicht zur Stolperfalle werden kann.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über Tischkanten herabhängt oder heiße Gegenstände berührt.

- Schließen Sie das Gerät nicht an Stromkreise an, an die bereits andere Geräte angeschlossen wurden, die viel Strom verbrauchen: In diesem Fall können Leitungen überlastet werden, das Gerät funktioniert eventuell nicht mehr richtig.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroöfen und -herden auf.

- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinen Erschütterungen, Vibrationen und anderen mechanischen Belastungen ausgesetzt wird, nicht umkippt oder stürzt.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder Zubehörteile wechseln.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

- Das Gerät ist nicht für Personen geeignet, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten mangelt. Dies gilt natürlich auch für Kinder. Solche Personen dürfen das Gerät nur unter erfahrener Aufsicht nutzen und/oder nachdem sie gründlich mit der Bedienung des Gerätes und den eventuell damit verbundenen Gefahren vertraut gemacht wurden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Das Gerät ist für den reinen Hausgebrauch vorgesehen.

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es von Fachleuten des autorisierten Kundendienstes (ASC) der OURSSON AG ausgetauscht werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.

- Benutzen Sie ausschließlich die im Lieferumfang enthaltenen Werkzeuge und Zubehörteile.

- Verzichten Sie bei der Reinigung des Gerätes unbedingt auf Scheuermittel und organische Reinigungsmittel (Alkohol, Benzin und dergleichen). Bei hartnäckigen Verschmutzungen können Sie neben einem feuchten Tuch auch ein wenig mildes Reinigungsmittel benutzen.

EMPFEHLUNGEN

- Lesen Sie die Anleitung gut durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Anleitung auf, damit Sie später darin nachlesen können.

- Sämtliche Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung, können daher etwas vom tatsächlichen Aussehen Ihres Gerätes abweichen.

- Bewegen Sie das Gerät nicht im laufenden Betrieb.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von Speisen.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.

- **Zur Vermeidung des Brandes ist es verboten, das Öl in die Schale einzugießen.**

- Während der Zubereitung kommt heiße Luft und Dampf aus den Dampfauslassventilen; seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden

- Geben Sie kein Papier, keine Pappe, Kunststoffe, Textilien und dergleichen in das Gerät; es besteht Brandgefahr.



- Nehmen Sie erhitzte Speisen mit Topflappen oder Ofenhandschuhen aus dem Gerät.
- Falls Speisen beim Erhitzen zu rauchen beginnen oder gar Feuer fangen, schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Schale nicht heraus, bevor die Flamme ausgeht, weil die Sauerstoffzuführung die Flamme verstärken wird.



Wenden Sie bei der Bedienung des Gerätes niemals Gewalt an. Andernfalls kann es zu Schäden kommen, die nicht durch die Garantie abgedeckt werden.

AUFSTELLEN – Abbildung A-2

- Stellen Sie das Gerät auf eine flachen, ebenen und hitzebeständigem Unterlage auf. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kinderhänden erreicht werden kann, halten Sie den nötigen Abstand zu Wänden und Möbeln ein. Das Gerät muss an mindestens einer Seite komplett frei bleiben. **Das Gerät darf nicht eingebaut werden!**
- Stellen Sie das Gerät niemals unter oder in der Nähe von brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Vorhängen und dergleichen auf – Brandgefahr!
- Schließen Sie die Mikrowelle an eine Schukosteckdose an, Abb. A-1.

LIEFERUMFANG – Abbildung B

① Gerät	1 Stck.
② Arbeitsschüssel	1 Stck.
③ Korb	1 Stck.
Bedienungsanleitung	1 Stck.
Garantiekarte	1 Stck.

KOMPONENTEN – Abbildung C-1

- ① Touch-Oberfläche
- ② Taste zur Fixierung des Korbes im Topf
- ③ Handgriff der Schale
- ④ Hinteres Dampfauslassventil
- ⑤ Oberes Dampfauslassventil

VERWENDUNG

Bedienfeld, Abb. C-1



Temperaturregelung ab 80°C bis zu 200°C. Durch Halten der Taste wird die Temperatur schneller geändert.



Start/Pause: drücken Sie die Taste, um das Zubereitungsprogramm zu starten oder zu stoppen.



Einschalttaste/Ausschalttaste



Menü-Taste (Wahl des Zubereitungsprogramms)



Einstellung der Zubereitungszeit von 0 bis zu 60 Minuten. Durch Halten der Taste wird die Temperatur schneller geändert.



Anzeige des Anheizens



Anzeige der Funktion der Ventilation



Anzeige der Zubereitungstemperatur



Anzeige der Zubereitungszeit in Minuten



Zubereitungsprogramm für Pommes frites



Zubereitungsprogramm für Speck



Zubereitungsprogramm für Geflügelfleisch (Hühnerbeine)



Zubereitungsprogramm für Meeresfrüchte



Zubereitungsprogramm für Steaks



Programm zum Backen



Zubereitungsprogramm für Obst und Gemüse









Zubereitungsprogramm für Fisch

Vorbereitungen vor dem ersten Einsatz

Vor dem ersten Einsatz wischen Sie das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch gründlich ab. Waschen Sie die restlichen ② ③ Teile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ab. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Teile vom Gerät abnehmen oder wieder anbringen. Trocknen Sie alle Teile gründlich. Lassen Sie das Gerät bei maximaler Temperatur 5-10 Minuten lang leer arbeiten. So verschwindet der typische Neugerätegeruch. Lüften Sie den Raum gut durch. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Betrieb, Abbildung D

1. Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose.
2. Stellen Sie sicher, dass der Topf mit dem Korb vollständig ins Gerät eingesetzt ist. Um den Korb in den Topf einzusetzen, öffnen Sie den Schutzdeckel am Handgriff des Korbs und drücken Sie die Taste, Abb. D-1. Setzen Sie den Korb in den Topf ein, bis ein Knacken zu hören ist, lassen Sie die Taste und schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.
4. Drücken Sie die Taste  und wählen Sie das Programm , um das Gerät vor dem Gebrauch aufzuwärmen. Anhand der Tasten   reduzieren Sie die Zeit bis 3-5 Minuten. Drücken Sie , um das Programm zu starten. Nach der eingestellten Zeit wird das Programm automatisch ausgeschaltet.
5. Nehmen Sie den Topf mit dem Korb aus dem Gerät heraus.



Man darf den Topf ohne den Korb nicht verwenden. Legen Sie die Zutaten in den Korb.

6. Legen Sie die vorbereiteten Produkte in den Korb.








Die Produktmenge soll nicht das MAX-Merkzeichen übersteigen, Abb. D-2.




Gießen Sie das Öl oder andere Flüssigkeiten in den Topf nicht ein.

7. Setzen Sie den Topf ins Gerät ein, Abb. D-3.

8. Drücken Sie die Taste , um das Zubereitungsprogramm zu wählen. Wenn Sie ein Programm auswählen, zeigt das Display auch die eingestellte Zeit und Temperatur an. Stellen Sie bei Bedarf die Zeit und Temperatur der Zubereitung mit den Tasten  und  ein.

HINWEIS: Während der Zubereitung leuchten die Anzeigen des Anheizens  und der Funktion der Ventilation  periodisch auf.

9. Nach Beendigung der Zubereitung wird das Programm automatisch ausgeschaltet und ein Hörsignal ertönen. Um das Programm manuell auszuschalten, halten Sie die Taste  einige Sekunden lang gedrückt. Halten Sie den Handgriff vorsichtig, nehmen Sie den Topf mit dem Produkt aus dem Gerät heraus und stellen Sie diesen auf die hochtemperaturbeständige Oberfläche, Abb. D-6. Verwenden Sie die Zange, um die großen Stücke der Produkte herauszunehmen. Zur Bequemlichkeit können Sie auch den Korb aus dem Topf ausnehmen. Öffnen Sie dazu den Schutzdeckel am Handgriff des Korbs, drücken Sie die Taste und trennen Sie den Korb vom Topf, Abb. D-1. Drehen Sie den Korb nicht um, bis er vom Topf getrennt ist, weil das Fett am Boden des Topfs in die Produkte gelangen kann.



Berühren Sie die Schale während der Zubereitung oder gleich nach der Zubereitung nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie die Schale am Handgriff.



Schützen Sie sich vor Dampf und heißer Luft, wenn Sie die Schale aus dem Gerät herausnehmen.

ANMERKUNGEN:

- **Behandeln Sie die Schale und der Korb vorsichtig, weil sie die Antihftbeschichtung haben. Beliebige Beschädigungen können zu Fehlfunktionen führen.**
- Zum gleichmäßigen Braten sollen einige Produkte während der Zubereitung geschüttelt oder gewendet

werden. Dazu wird es empfohlen, den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit zu stellen; wenn Sie das Signal des Timers hören, schütteln Sie oder wenden Sie die Produkte. Dann stellen Sie den Timer auf die Restzeit der Zubereitung. Oder drücken Sie die Pause-Taste während der Zubereitung, um die Produkte zu wenden.

- Abhängig von der Produktmenge können Sie die Zubereitungszeit verkürzen oder verlängern.

Zubereitungshinweise

- Es wird empfohlen, zur Zubereitung die gleichen Stücke von Fleisch, Geflügel oder Gemüse zu schneiden, damit diese gleichmäßig durchgebraten werden.
- Bei der Zubereitung der Produkte in der Panierung wird es empfohlen, ein bisschen Öl in die Panierung hinzuzufügen, um eine knusprige Kruste zu bekommen.
- Wenn das Produkt viel Fett oder Öl enthält, wird die Kruste weniger knusprig. Es wird empfohlen, während der Zubereitung überschüssiges Fett mit einem Papiertuch aus der Schale zu entfernen, indem die Sicherheitsregeln beachtet werden sollen.
- Kleine Backwaren (z.B. Kuchen) können auf dem Backpapier gebacken werden. Das Papierformat soll klein sein, um genügend Platz für die Zirkulation der heißen Luft frei zu lassen. **Das Backpapier/ die Folie soll nur in den Korb gelegt werden, es ist verboten, diese in die Schale zu legen.**
- Man kann das Gerät zum Aufwärmen der Produkte verwenden, dazu wählen Sie die Temperatur 100-150°C und stellen Sie den Timer auf 10 Minuten.

Vor der Zubereitung wird es empfohlen, die Produkte zu waschen, zu schneiden und gegebenenfalls einzumarinieren.

Die Zubereitungszeit und das Gewicht in der Tabelle gelten als empfehlenswert und können abhängig von der Ausgangsqualität und Frische der Produkte sowie vom Rezept und den persönlichen Bevorzugen variieren.

Produktname	Temperatur	Zubereitungszeit	Anmerkung
Steak (100-500 g)	180°C	8-15 Min.	Marinieren Sie vor der Zubereitung ein. Wenden Sie während der Zubereitung.
Schweinekotelett (100-500 g)	180°C	10-15 Min.	Marinieren Sie vor der Zubereitung ein. Wenden Sie während der Zubereitung.
Würstchen im Schlafrock (100-500 g)	200°C	12-15 Min.	Der Fertigteig wird schneller als der hausgemachte Teig gebacken.
Hamburger (100-500 g)	180°C	10-15 Min.	

Hühnerbeine (100-500 g)	200°C	16-25 Min.	Marinieren Sie vor der Zubereitung ein. Wenden Sie während der Zubereitung.
Hühnerbrust (100-500 g)	180°C	15-20 Min.	Reiben Sie mit Salz, Gewürzen und Kräutern ein.
Dünne gefrorene Kartoffel (300-400 g)	200°C	18-20 Min.	Optimale Menge 300 g. Schütteln Sie während der Zubereitung.
Dicke gefrorene Kartoffel (300-400 g)	200°C	20-25 Min.	Schütteln Sie während der Zubereitung.
Kartoffelauflauf (600 g)	200°C	20-25 Min.	
Hausgemachte Kartoffelscheiben (300-500 g)	200°C	18-25 Min.	Reiben Sie die Kartoffelscheiben mit Öl (1/2 Esslöffel) ein. Schütteln Sie während der Zubereitung.
Gefüllte Pfannkuchen (100-500 g)	200°C	8-10 Min.	Wenden Sie während der Zubereitung.
Gefrorene Hühner-Nuggets (100-500 g)	200°C	6-10 Min.	Wenden Sie während der Zubereitung.
Gefrorene Fischstäbchen (100-400 g)	200°C	6-10 Min.	
Gefüllte Gemüse (100-400 g)	160°C	10-18 Min.	
Kuchen (~300 g)	160°C	20-25 Min.	Verwenden Sie das Geschirr zum Backen. Stellen Sie es auf das Gitter.
Kuchen/Muffins (300 g)	190°C	10-18 Min.	Verwenden Sie das Backpapier oder Geschirr zum Backen.
Süße Imbisse (400 g)	160°C	18-20 Min.	Verwenden Sie das Geschirr zum Backen. Stellen Sie es auf das Gitter.

ENTSORGUNG


- Schneiden Sie das Netzkabel aus Sicherheitsgründen ab, bevor Sie Ihr Altgerät entsorgen.

REINIGUNG UND PFLEGE – Abbildung D



- Wenn Sie das Gerät gleich nach dem Einsatz reinigen, geht das Reinigen besonders leicht von der Hand.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nach der Zubereitung der fetttriefenden Speisen wird es empfohlen, den Korb und die Schale gleich zu reinigen. Verwenden Sie die Topflappen oder Topfhandschuhe. Gießen Sie die Reste von Öl/Fett ab, tupfen Sie den Korb und das Innere der Schale ab. Wenn das Fett abkühlt, wird es dichter, und es wird schwieriger, es zu waschen.

- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen (30 min), Abbildung E-1.
- Spülen Sie Rost, Arbeitsschüssel mit warmem Seifenwasser. Die Teile können Sie auch  in der Spülmaschine reinigen, Abbildung E-2. **Wählen Sie ein Spülprogramm mit maximal 60 °C.**
- Wischen Sie das Gehäuse und die Innenflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch sauber.
- Wenn der Schmutz sich an die Schale/ dem Korb heftet, füllen Sie ihn mit heißem Wasser mit Zusatz vom Reinigungsmittel. Stellen Sie dem Korb in die Schale und lassen Sie diese im Wasser für ungefähr 10 Minuten.
 - Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten – es besteht Stromschlaggefahr!
- Trocknen Sie alle Teile gründlich



MÖGLICHE PROBLEME UND LÖSUNGEN

Mögliches Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Keine Netzspannung	1. Schalten Sie das Gerät spannungslos und warten Sie auf die Normalisierung der Spannung.
Die Speise ist nicht gekocht	1. Dem Korb wurden zu viele Produkte hinzugefügt. 2. Es wurde eine niedrige Temperatur der Zubereitung eingestellt. 3. Es wurde eine kurze Zeit der Zubereitung eingestellt.	1. Reduzieren Sie den Umfang der zu kochenden Portion. Die kleineren Portionen werden besser durchgebraten. 2. Stellen Sie die höhere Temperatur ein. 3. Stellen Sie die notwendige Zubereitungszeit ein oder fügen Sie ein Paar zusätzlichen Minuten hinzu.

Die Produkte werden ungleichmäßig gebraten.	Einige Arten von Produkten sollen während der Zubereitung geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Produkte nach Ablauf der Hälfte der Zubereitungszeit.
Das fertige Produkt ist nicht knusprig.	Der gewählte Typ des Produkts ist für die Zubereitung in der herkömmlichen Frittüre ausgelegt.	Verwenden Sie das Produkt zur Zubereitung in der Frittüre oder reiben Sie die Zutaten mit ein bisschen Öl ein, um eine knusprige Kruste zu bekommen.
Die Schale kann nicht ins Gerät eingesetzt werden.	Dem Korb wurden zu viele Produkte hinzugefügt.	Die Produktmenge soll nicht die MAX-Merkzeichen übersteigen.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Die zu kochenden Produkte sind zu fettig.	Bei der Zubereitung überschüssiges Fett/Öl gießt in die Schale. Das Öl beim Brennen gibt den weißen Rauch ab. Verwenden Sie das Gerät zur Zubereitung der zu fettigen Produkte nicht, oder entfernen Sie überschüssiges Fett während der Zubereitung.
Frische Pommes frites werden ungleichmäßig gebraten.	Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Braten nicht eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen im Wasser für 30 Minuten ein, dann tupfen Sie diese mit dem Tuch trocken und reiben Sie diese mit Öl ein.

ZERTIFIZIERUNG

Hinweise zur Produktzertifizierung finden Sie unter <http://www.oursson.com>; Sie können auch Ihren Händler danach fragen.

Technische Daten	
MODELL	AG2603D
Stromverbrauch (W)	MAX 1300
Netzspannung	220-240 V ~ ; 50/60 Hz
Volumen, L	2,5
Temperatur bei Lagerung und Transport	von -25°C bis +35°C
Temperatur im Betrieb	von +5°C bis +35°C
Luftfeuchtigkeit	15 – 75%, nicht kondensierend
Schutzklasse	I
Abmessungen (H × B × L, mm)	352x270x328
Gewicht (kg)	4,5

*** Die Geräte sollten an einer trockenen, gut belüfteten Stelle bei Temperaturen nicht unter -25°C gelagert werden.**



Reparaturen des Gerätes dürfen nur über den autorisierten Kundendienst der OURSSON AG ausgeführt werden.

REPARATUREN

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Produkt der OURSSON AG entschieden haben. Wir achten darauf, Ihnen stets sinnvolle, wirklich praxistaugliche Geräte zu bieten. Auch bei der Qualität gehen wir keine Kompromisse ein. Falls Ihr OURSSON-Produkt doch einmal repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an unseren autorisierten Kundendienst (nachstehend einfach Kundendienst genannt). Eine vollständige Liste mit Kundendienstniederlassungen und ihren Anschriften finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

Garantiebedingungen der OURSSON AG:

- Die Garantiebedingungen der OURSSON AG, die über den Kundendienst der OURSSON AG erbracht werden, gelten ausschließlich in dem Land, in dem die Geräte der OURSSON AG vertrieben werden, da Garantieleistungen nach landesspezifischen Vorschriften und Konformitätsvorgaben erbracht werden müssen.
- Die OURSSON AG erbringt Garantieleistungen gemäß den im jeweiligen Vertriebsland gültigen Verbraucherschutzgesetzen. Garantieleistungen können nur in Anspruch genommen werden, wenn das jeweilige Produktausschließlich zu persönlichen, familiären Zwecken sowie im Haushalt eingesetzt wird. Die OURSSON AG ist nicht zur Erbringung von Garantieleistungen verpflichtet, wenn Produkte für gewerbliche Zwecke, in Unternehmen, Institutionen, Organisationen oder in einem ähnlichen Umfeld eingesetzt werden.
- Folgende Nutzungsbedingungen und Garantiezeiten gelten für Produkte der OURSSON AG:

Produktbezeichnung	Einsatzzeit in Monaten	Garantiezeit, in Monaten
Mikrowellengeräte, Brotbackautomaten, Induktionskochfelder, Multikochergeräte, Küchenmaschinen, Wasserkocher, Elektrogirlls, Handmixer, Mixer, Fleischwölfe, Toaster, Thermobehälter, Röstgeräte, Kaffeebereiter, Dampfgarer, Entsafter, Zerhacker, Dörrgeräte, Joghurtbereiter, Fermentiergeräte, Miniöfen, Tiefkühlgeräte, Kühlgeräte, automatische Kaffeemaschinen, Milchaufschäumer, Universalzerkleinerer, Joghurtbereiter/Fermentierer Küchenwaagen, Siphons	60	24

- Die Garantieleistungen der OURSSON AG erstrecken sich nicht auf folgende Produkte, bei denen es sich um Verschleißteile handelt oder die nicht mit dem Hauptprodukt in Verbindung stehen:
 - Batterien.
 - Mit dem Produkt gelieferte Hüllen, Kordeln, Tragekordeln und -Gurte, Befestigungszubehör, Werkzeuge, Dokumentation.
- Die Garantie deckt keine Defekte ab, die durch falsche Nutzung, falsche Lagerung oder falschen Transport der Waren, durch Eingriffe Dritter oder Höhere Gewalt verursacht werden. Dazu zählen:
 - Defekte, die durch nachlässige Handhabung, Einsatz für Fremdzwecke, Nichteinhaltung der Anweisungen der Bedienungsanleitung, zu hohe oder zu geringe Temperaturen, Feuchtigkeit und Staub, eigenmächtiges Öffnen oder eigenmächtige Reparaturversuche, Betrieb mit ungeeigneter Stromversorgung, Eindringen von Flüssigkeiten, Insekten, sonstigen Fremdkörpern und

Substanzen sowie Langzeiteinsatz des Produktes unter extremen Einsatzbedingungen entstehen.

- Defekte, die durch nicht autorisierte Versuche zum Testen oder Prüfen des Produktes, durch physische Veränderung oder Veränderung von Software, durch nicht autorisierte Wartung oder Reparatur verursacht werden.
 - Defekte, die durch Einsatz nicht standardisierter oder minderwertiger Ausrüstung, Zubehörteile, Ersatzteile oder Batterien verursacht werden.
 - Defekte, die durch den Einsatz in Verbindung mit Zusatzteilen (Zubehör) entstehen, die nicht von der OURSSON AG zum Einsatz mit dem Produkt empfohlen werden. Die OURSSON AG übernimmt keine Haftung für die Qualität von Zusatzteilen (Zubehör) von Drittanbietern und damit verbundenen Produkten. Zusätzlich gewährleistet die OURSSON AG nicht, dass Produkte einwandfrei mit Produkten anderer Hersteller zusammenarbeiten.
- Produktdefekte, die während der regulären Einsatzzeit eines Produktes auftreten, werden vom autorisierten Kundendienst behoben. Innerhalb der Garantiezeit werden Defekte kostenlos behoben. Dazu müssen das Garantiezertifikat sowie ein Kaufbeleg (aus dem das Kaufdatum hervorgeht) im Original vorgelegt werden. Fehlen solche Nachweise, beginnt die Garantiezeit mit dem Herstellungsdatum der jeweiligen Waren. Bitte beachten:
 - Einrichtung und Installation (Zusammenbau, Anschluss und dergleichen) des Produktes gemäß Bedienungsanleitung fallen nicht unter den Garantieleistungsumfang der OURSSON AG. Solche Tätigkeiten müssen vom Anwender selbst ausgeführt, können gegen Gebühr auch von Spezialisten der meisten Kundendienstniederlassungen übernommen werden.
 - Wartungstätigkeiten (wie Reinigen und Schmierem beweglicher Teile, Austausch von Verschleißteilen, Verbrauchsgütern und dergleichen) werden gegen Gebühr ausgeführt.
 - Die OURSSON AG haftet nicht für jegliche direkten oder indirekten Schädigungen von Menschen oder Tieren sowie nicht für Sachschäden, sofern diese durch Nichtbeachtung der Nutzungsbedingungen, unsachgemäße Lagerung, unsachgemäßen Transport, falsche Installation, beiläufige falsche oder fahrlässige Handlungen von Verbrauchern oder Dritten entstehen.
 - Unter keinen Umständen haftet die OURSSON AG für jegliche speziellen, beiläufigen, indirekten oder Folgeschäden, zu denen auch Folgendes zählt: entgangener Gewinn, Schädigungen durch Geschäfts- und andere Unterbrechungen, verursacht durch Nutzung oder Nichtnutzbarkeit des Produktes.
 - Im Zuge ständiger Produktverbesserungen können sich Designelemente und bestimmte technische Spezifikationen ohne Vorankündigung durch den Hersteller ändern.

Nutzung des Produktes über seine reguläre Einsatzzeit hinaus:

- Die von der OURSSON AG für dieses Produkt festgelegte Einsatzzeit gilt nur dann, wenn das Produkt ausschließlich für den persönlichen, familiären sowie Haushaltsbedarf eingesetzt wird und sich der Anwender an die Vorgaben zu ordnungsgemäßigem Betrieb, Transport sowie zur richtigen Lagerung hält. Bei sachgerechter Handhabung und Einhaltung der Betriebsanweisung kann die tatsächliche Lebenserwartung des Produktes die von der OURSSON AG festgelegte Einsatzzeit überschreiten.
- Wenden Sie sich nach Ablauf der regulären Einsatzzeit an den autorisierten Kundendienst, lassen Sie eine vorsorgliche

Wartung ausführen und ermitteln, ob sich das Produkt für eine weitere Nutzung eignet. Vorsorgliche Wartungsarbeiten werden vom Kundendienst auch während der regulären Einsatzzeit gegen Gebühr ausgeführt.

- Die OURSSON AG rät vom Einsatz dieses Produktes über die reguläre Einsatzzeit hinaus ab, sofern keine vorsorgliche Wartung über den autorisierten Kundendienst vorgenommen wird, da das Produkt in diesem Fall eine mögliche Gefahr für Leben, Gesundheit und Eigentum des Anwenders darstellen kann.

Recycling und Entsorgung

Dieses Gerät erfüllt die Vorgaben der europäischen Direktive 2002/96/EG zu elektrischen und elektronischen Altgeräten – WEEE.

Nach Ende seiner Einsatzzeit darf das Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben, dort nach gesetzlichen Vorgaben verarbeitet, recycelt oder entsorgt werden. Durch sachgerechte Entsorgung des Produktes leisten Sie einen kleinen, aber dennoch wichtigen Beitrag zur Bewahrung unserer natürlichen Ressourcen, zum Schutz unserer Umwelt und unserer Mitmenschen. Weitere Hinweise zu Sammelstellen und zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder Ihrer Entsorgungsgesellschaft für Haushaltsabfälle.



Herstellungsdatum

Jedes Produkt trägt eine eindeutige Seriennummer aus Buchstaben und Ziffern sowie einen Barcode, der folgende Angaben enthält: Produktgruppe, Herstellungsdatum, Seriennummer des Produktes.

Die Seriennummer finden Sie an der Rückseite des Produktes, auf seiner Verpackung und auf der Garantiekarte.



- Die ersten beiden Buchstaben bezeichnen die Produktgruppe (Luftgrill – AG).
- Die ersten beiden Ziffern geben das Herstellungsjahr an.
- Die nächsten beiden Ziffern stehen für die Herstellungsmonat.
- Die restlichen Ziffern bilden die Seriennummer des Produktes.

Um Missverständnissen vorzubeugen, empfehlen wir Ihnen dringend, die Bedienungsanleitung und die Garantiebedingungen aufmerksam durchzulesen. Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf der Garantiekarte stimmen. Die Garantiekarte ist nur dann gültig, wenn folgende Dinge richtig und klar angegeben wurden: Modell, Seriennummer, Kaufdatum, lesbarer Stempel, Unterschrift des Käufers. Modell- und Seriennummer des Gerätes müssen mit den Angaben auf der Garantiekarte übereinstimmen. Falls diese Bedingungen nicht erfüllt oder die Angaben auf der Garantiekarte geändert werden, verliert die Garantiekarte ihre Gültigkeit.



Falls Sie Fragen zu oder Probleme mit Produkten der OURSSON AG haben sollten, wenden Sie sich bitte einfach per E-Mail an uns: support@oursson.com

Diese Anleitung wird durch internationale und EU-Urheberrechtsgesetze geschützt. Eine nicht autorisierte Verwendung der Anleitung einschließlich Kopieren, Ausdrucken und Verteilen kann strafrechtliche Verfolgung nach sich ziehen.

Kontakt:

- ProduktHersteller – OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Schweiz.
- Zertifizierungsangaben zum Produkt finden Sie auf unseren Internetseiten: www.oursson.com

OURSSON AG

In China hergestellt



SAFETY INSTRUCTIONS, Pic. A



Danger symbol

A reminder to user about high voltage.



Warning symbol

A reminder to user about the necessity of operating exactly according to the instructions.

When using electrical appliances should take the following precautions:

- Use the device according to the following instructions manual.
- Install the device on a stable surface.
- Use only the tools, which are included in the product set.



- To protect against risk of electrical shock do not put the cord in water or other liquid. If for some reason the water got into the unit, contact an authorized service center (ASC) OURSSON AG.

- For power supply, use a power grid with proper characteristics.

- Do not use the device in areas where the air can contain vapors of flammable substances.



- Never attempt to open the device by yourself – it could possibly be the reason of an electrical shock can lead to product malfunction and will invalidate the manufacturer's warranty. For repair and maintenance, contact only authorized service centers meant for repair of products under the trademark OURSSON.

- When moved from a cool to a warm place and vice versa unpack it before use and wait 1-2 hours without turning it on.



- In order to prevent electrical shock do not immerse the entire product or the wires into the water.

- Be particularly careful and cautious when using the device near children.



- Do not touch any hot parts, as this may cause injury.

- The power cord is specially made relatively short in order to avoid the risk of injury.

- Do not allow the cord to hang over the sharp edge of the table or touch hot surfaces.

- Do not connect this device to a grid which is overloaded with other appliances: it can lead to the fact that the device will not function properly.

- Do not install the device near gas and electric stoves and ovens.

- After use, make sure to disconnect the device from the power grid.

- Keep the device from bumps, falls, vibration and other mechanical influences.

- Make sure to disconnect the device from the power grid before cleaning or changing accessories.

- Do not use the device outdoors.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. They can only use the device under the supervision of the person responsible for their safety, or after instruction on the safe use of the device. Do not allow children to play with the product.

- This product is intended only for use in the home.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a specialist from the authorized service center (ASC) OURSSON AG to avoid danger.



Risk of burn symbol

Reminder for user of high temperatures.

- Use only the tools, which are included in the product set.
- When cleaning the appliance do not use abrasives and organic cleaners (alcohol, gasoline, etc.). When cleaning the device it is allowed to use a small amount of neutral detergent.

RECOMMENDATIONS

- Please read the instruction manual before using the device. Keep the manual after reading for further use.
- All illustrations in this manual are schematic representations of real objects, which may differ from the actual images.

- Do not move the device during operation.

- Use the device only for cooking and reheating food.

- Do not leave operating device unattended.

- **Do not place paper, cardboard, plastic, towels, etc. on the device, as it may cause a fire.**



- During cooking, hot air and steam escape from the ventilation openings, be careful not to burn yourself.



- Use potholders or mittens to remove food from the device

- If the food caught on fire or became smokey during cooking, turn off the device and unplug it. Do not remove the bowl until the flame stops, as the supply of oxygen will intensify the flame.



The operation of this device in any case does not imply application of any force to it, as this may damage the product due to user fault.

SETTING, Pic. A-2

- Place the device on a horizontal, flat surface at a height not reachable by children, leaving free distance around the device. One side should be completely free. This device must not be built-in.

- Do not place the device under/near curtains or other flammable materials, as this may result in a fire.

- Plug in the device to a power outlet that is grounded, Pic. A-1.

PRODUCT SET, Pic. B


① Device	1 pc.
② Cooking bowl	1 pc.
③ Basket	1 pc.
Instructions manual	1 pc.
Warranty card	1 pc.


ELEMENTS OF DESIGN, Pic. C

- ① Touch control panel
- ② Button for locking the basket in the working bowl
- ③ Cooking bowl's handle
- ④ Rear vent
- ⑤ Top vent


UTILIZATION


Control panel, Pic. C-1

 Temperature adjustment from 80°C up to 200°C. Holding the button will change the temperature faster.


 **Start/Pause:** press the button to start or pause the cooking program.

 ON/OFF button


 **Menu button** (select cooking program)


 Adjust the cooking time from 0 to 60 minutes. Holding the button will change the cooking time faster.

 heating indication


 ventilation indication


 cooking temperature indication


 indication of cooking time in minutes

 French fries program


 Bacon Cooking Program


 Cooking program for poultry meat (chicken drumsticks)

 Seafood cooking program

 Steak cooking program

 Baking program

 Cooking program for vegetables and mushrooms

 Fish cooking program

Preparation for operation


Before first use, wipe the body of the device with a soft, dry cloth. Wash other parts ② and ③ with warm water and dishwashing liquid. Thoroughly dry all parts. **Before assembling or disassembling the device, make sure that the device is unplugged.**





Turn on the empty device for 5-10 minutes, setting the maximum temperature to 200 °C to remove odors of the new device. Ventilate the room. Allow the device to cool.

Order of operation, Pic.D


1. Plug in the device.
2. Make sure that the bowl with the basket are in the device. To install the basket into the bowl, open the protective cover on the handle of the basket and

press the button, Pic. D-1. Set the basket into the bowl until it clicks and let go the button and close the cover.


3. Press the  button, to turn on the device.


4. Press the  button and select the  program to heat the device before use. With the help of  buttons lower the time to 3-5 minutes. Press the  button to start the program. After the set time, the program will automatically shut down.

5. Remove the working bowl with basket from the device.




 Do not use the bowl without the basket. Put the ingredients in the basket.



6. Place the ingredients into the basket.


 The ingredients must not exceed MAX mark, Pic. D-2.


 **Do not pour oil or other liquids into the working bowl.**


7. Set the bowl into the device, Pic. D-3.

8. Press the  button to select the cooking program. When selecting the program, the cooking time and temperature will be displayed. If necessary, change the cooking time and cooking temperature with the help of  and  buttons.

NOTE: During cooking, the heating indicators  and ventilation indicators  light up periodically.

9. At the end of cooking, the program will turn off automatically and a beep will sound. To turn off the program manually, press and hold  button for a few seconds. Gently, holding the handle, remove the bowl from the device and place it on a heat-resistant surface, Pic. D-6. Use large kitchen tongs to get large pieces of food. For convenience, you can also remove the basket from the bowl. To do this, open the safety cover on the handle of the basket and press the button then remove the basket from the bowl, Pic. D-1. Do not turn the basket over until it is disconnected from the bowl, as the fat at the bottom of the bowl can spill over into foods.

 Do not touch the bowl during or immediately after preparation to avoid burns. Hold the bowl by the handle.

 Beware of hot steam and air when removing the cooking bowl from the device.

NOTES:

- **Carefully handle the cooking bowl and basket; they have a non-stick coating. Any damage may result in malfunction.**
- For an even frying, some products need to be turned and shaken during cooking. To do this, it is recommended to set the timer to half the cooking time, you will hear the timer ring, shake or turn the products over. Then set the timer for the remaining cooking time. Or press pause during cooking to flip the food.
- Depending on the quantity of the products, you can increase or decrease the cooking time.

Cooking recommendations

- It is recommended to cut the same sized pieces of

meat, poultry and vegetables for cooking, so that they are evenly and equally fried.

- When preparing breaded products, it is recommended that you add a little oil to the breading to get a crisp.
- If the product contains a lot of fat or oil, the crust will be less crispy. It is recommended to remove excesses of fat from the cooking bowl with a paper towel during the cooking process.
- Small baked goods (such as muffins) can be cooked on parchment paper. The paper size should be small so that there is enough space for hot air to circulate. **Parchment paper/foil should only be placed in a**

basket, and should not be placed on the cooking bowl.

- The device can be used to heat food, for this, select a temperature of 100-150°C, and set the timer for 10 minutes.

Before cooking it is recommended to wash the ingredients, cut them and marinate if necessary.

The cooking time and weight in the table are advisory in nature and may vary depending on the original quality and freshness of the products and on the recipe and personal preferences.

Produktname	Temperatur	Zubereitungszeit	Anmerkung
Steak (100-500g)	180°C	8-15 min	Marinate before cooking. Turn over while cooking.
Pork chop (100-500g)	180°C	10-15 min	Marinate before cooking. Turn over while cooking.
Hotdog (100-500g)	200°C	12-15 min	Ready dough is cooked faster than homemade.
Hamburger (100-500g)	180°C	10-15 min	
Chicken Drumstick (100-500g)	200°C	16-25 min	Marinate before cooking. Turn over while cooking.
Chicken Breast (100-500g)	180°C	15-20 min	Rub with salt, spices, herbs.
Thin frozen potatoes (300-400g)	200°C	18-20 min	The optimal amount is 300g. Shake while cooking.
Thick frozen potatoes (300-400g)	200°C	20-25 min	Shake while cooking.
Potato casserole (600g)	200°C	20-25 min	
Homemade Potato Slices (300-500g)	200°C	18-25 min	Rub the slices slightly with oil (1/2 tbsp.). Shake while cooking.
Stuffed Pancakes (100-500g)	200°C	8-10 min	Turn over while cooking.
Frozen Chicken Nuggets (100-500g)	200°C	6-10 min	Turn over while cooking.
Frozen Fish Sticks (100-400g)	200°C	6-10 min	
Stuffed Vegetables (100-400g)	160°C	10-18 min	
Pie (~ 300g)	160°C	20-25 min	Use baking utensils. Install it on the grill.
Cupcakes/Muffins (300g)	190°C	10-18 min	Use baking paper or baking dishes. Install it on the grill.
Sweet snacks (400g)	160°C	18-20 min	Use baking utensils. Install it on the grill.

DISPOSAL


- Before discarding the old device, for safety reasons cut off the electric wire to prevent further use.

CLEANING AND MAINTENANCE, Pic. E

- Clean all the parts of the device immediately after use.
- After cooking very fatty foods, it is recommended to immediately clean the basket and bowl. Use mittens or heat-resistant gloves. Drain any remaining oil/fat from the bowl, blot the basket and the inside of the bowl. If the fat cools, it will thicken and it will be harder to wash out.
- Unplug the device.



- Let the device cool for 30 min. before beginning to clean it.

- Wash the basket, the cooking bowl in warm, soapy water. The basket  can be washed in the dishwasher. **The temperature in the dishwasher should not exceed 60°C.**

- Wipe the body of the device and the inside (except for heating elements) with a damp and soft cloth.
- If dirt adheres to the bowl/basket, fill it with hot water and detergent. Place the basket in the bowl and leave them for about 10 minutes



- Never immerse the device in water due to the danger of electric shock.
- Thoroughly dry all the parts of the device.

POSSIBLE PROBLEMS AND SOLUTIONS

Possible Problem	Possible Cause	Solutions
Device doesn't turn on	No voltage in the socket.	1. Unplug the device and wait until the voltage recovers.
The dish is not cooked	1. Too many products placed in the basket. 2. Low cooking temperature is set. 3. Short cooking time is set.	1. Reduce the volume of the prepared portion. Smaller portions are fried better. 2. Set a higher temperature. 3. Set the required cooking time or add a few additional minutes.
Products are fried unevenly.	Some types of food must be shaken during cooking.	Shake the food after half the cooking time.
The finished product isn't crispy.	The selected type of product is designed for cooking in conventional deep fryer.	Use the product for deep-fried cooking or lightly oil the ingredients to get the crisp.
The cooking bowl is not installing in the device.	Too many products are placed in the basket inside the cooking bowl.	The number of products must not exceed the MAX mark.
White smoke comes out of the device.	Cooking foods are too greasy.	During cooking, excess fat/oil drains into the bowl. Burning oil gives off white smoke. Do not use the device to cook too fatty foods or remove excess fat during cooking.
Fresh fries are fried unevenly.	Potato slices were not soaked before frying.	Soak potato slices in water for 30 minutes and then dry them with a napkin and rub them with oil.

PRODUCT CERTIFICATION

For information on product certification, see <http://www.oursson.com> or ask seller for a copy.

Specifications	
Model	AG2603D
Power consumption, W	Max 1300
Rated voltage	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Bowl volume, l	2,5
Storing and transportation temperature	from -25°C up to +35°C
Operation temperature	from +5°C up to +35°C
Humidity Requirements for transportation, storing and operation	15-70% (no condensation)
Protection class	I
Dimensions, mm (HxWxD)	352x270x328
Weight, kg	4,5

Products must be stored in dry, ventilated warehouses at a temperature not lower than -25° C.



Only a qualified specialist of an authorized service center OURSSON AG can repair the device

SERVICING

Company OURSSON AG expresses great appreciation to you for choosing our products. We have done everything possible so that this meets your needs, and the quality corresponds to the best world standards. If your OURSSON branded product will need maintenance, please contact one of the authorized service center (hereinafter - ASC). A complete list of ASC and their exact addresses can be found on the website www.oursson.com.

Warranty obligations OURSSON AG:

1. Warranty obligations OURSSON AG, provided ASC OURSSON AG, apply only to models designed OURSSON AG for the production or supply and sale within the country where the warranty service is provided, purchased in this country, certified for compliance with the standards of this country, and also marked the with official marks of conformity.
2. Warranty obligations OURSSON AG operate within the law on protection of consumer rights and are regulated by the laws of the country in which they are provided, and only when the product is used exclusively for personal, family or household purposes. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to uses of goods for business purposes or in connection with the acquisition of goods to meet the needs of enterprises, institutions and organizations.
3. OURSSON AG sets for its products the following terms of use and warranty periods:

Product name	Terms of use, months	Warranty Period, months
Microwave ovens breadmakers, induction hobs Multicookers, kitchen processors, electric kettles, electric grills, hand blenders, hand mixers, meat grinders, blenders, toasters, airpots, toasters, juicers, steamers, coffee makers, choppers, freezers, refrigerators, automatic coffee machines, milk frother Kitchen scales	60	24

4. Warranty obligations OURSSON AG shall not apply to the following products, if their replacement is assumed and is not connected with disassembling products:
 - Batteries.
 - Cases, straps, cords for carrying, mounting accessories, tools, documentation that came with the product.
5. Warranty does not cover defects caused due to violations of the rules of consumer use, storage or transportation of the goods, actions of third parties or force majeure, including but not limited to the following cases:
 - If the defect was a result of careless handling, used for other purposes, violations of conditions and rules of operation set forth in the instruction manual, including as a result of exposure to high or low temperatures, high humidity or dust, traces of opening the device independently and/ or self-repair, mismatch state standards for power grids, getting

liquids, insects or other foreign objects, substances inside the device, as well as long-term use of the product in extreme operational modes.

- If the defect of the product was a result of unauthorized attempts to test the product or make any changes in its construction or software programs, including repair or maintenance in unauthorized service centers.
 - If the defect of the product was a result of use of non-standard and/or low quality equipment, accessories, spare parts, batteries.
 - If the defect of the product is associated with its use in conjunction with additional equipment (accessories), other than additional equipment recommended by OURSSON AG for use with this product. OURSSON AG is not responsible for the quality of the additional equipment (accessories) manufactured by third parties, for the quality of its products together with such equipment, as well as the quality of the work of the additional equipment of OURSSON AG together with the products of other manufacturers.
6. Product defects detected during the lifetime of the product are eliminated by the authorized service centers (ASC). During the warranty period, elimination of defects is free of charge with the presentation of the original certificate of guarantee and documents that confirm the fact and date of the contract of retail purchase. In the absence of such documents, warranty period is calculated from the date of manufacture of goods. It should be taken into account:
 - Setup and Installation (assembly, the connection, etc.) of the product described in the documentation attached to it, does not enter the scope of warranty OURSSON AG and can be performed by the user as well as the specialists of most authorized service centers on a paid basis.
 - Work upon maintenance of products (cleaning and lubricating the moving parts, replacement of consumables and supplies, etc.) are made on a paid basis.
 7. OURSSON AG is not responsible for any damage directly or indirectly caused by their products to people, pets, property, if it occurred as a result of non-observance of the rules and conditions of use, storage, transportation or installation of the product, intentional or negligent actions of consumer or third parties.
 8. Under no circumstances, OURSSON AG is not responsible for any special, incidental, indirect or consequential loss or damage, including but not limited to: lost profits, damages caused by interruptions in the commercial, industrial or other activities, arising from the use of or inability to use the product.
 9. Due to continuous product improvement, design elements and some technical specifications are subject to change without prior notice from the manufacturer.

Using the product when after the terms of use (lifetime):

1. Lifetime set by OURSSON AG for this product applies only when the product is used exclusively for personal,

family or household needs, as well as the consumer observes the correct operation, storage and transportation of products. Under the condition of careful handling of the product and compliance with the rules of operation the actual life may exceed the lifetime set by OURSSON AG.

- At the end of the product lifetime, you should contact an authorized service center for to conduct a preventive maintenance of the product and determine the suitability for further use. Work on conducting a preventive maintenance of the products is also made in service centers on paid basis.
- OURSSON AG does not recommend the use of this product after the end of its lifetime without its preventive maintenance by the authorized service center, since in this case, the product can be dangerous to the life, health or property of the consumer.

Product Recycling and Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

After the expiration of the lifetime, the product cannot be disposed with another household waste. Instead, it shall be deposited in the appropriate recycling collection point for electrical and electronic equipment for proper treatment and disposal in accordance with federal or local law. By disposing correctly this product, you will help to conserve natural resources and preventing the product from damaging the environment and human health. For more information on the collection point and recycling of this product, please contact your local municipal authorities or the enterprise for household waste disposal.




Date of manufacture

Each product has a unique serial number in the form of alphanumeric row and is duplicated with a barcode that contains the following information: name of the product group, date of manufacture, serial number of the product. Serial number is located on the rear of the product, on the package and the warranty card.



- The first two letters – correspondence to the product group (Air grill – AG).
- The first two digits – year of manufacture.
- The second two digits – month of manufacture.
- The last two digits – serial number of product.

 To avoid misunderstandings, we highly recommend you to read carefully the instruction manual and the warranty obligations. Check the correctness of the warranty card. Warranty card is valid only if the following are correctly and clearly stated: model, serial number, date of purchase, clear stamps, buyer's signature. The serial number and the model of the device must be the same as in the warranty card. If these conditions are not fulfilled or the data specified in the warranty card was changed, the warranty card is invalid.



If you have questions or problems with OURSSON AG products – please contact us by e-mail: support@oursson.com

This manual is under protection of international and EU copyright law. Any unauthorized use of the instructions, including copying, printing and distribution, but not limited to, involves the application of the guilty person to civil liability and criminal liability.

Contact information:

- Manufacturer of goods - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Switzerland.
- Certification information product available on the website www.oursson.com.

OURSSON AG
Made in China



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD, Fig. A



Símbolo de peligro

Recuerda al usuario el peligro de la alta tensión.



Símbolo de advertencia

Un recordatorio para el usuario sobre la necesidad de seguir las instrucciones al pie de la letra.

Al usar aparatos eléctricos, es preciso tomar las siguientes precauciones:

- Use el aparato según se indica en el siguiente manual de instrucciones.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.



- No permita que el cable eléctrico entre en contacto con agua u otros líquidos para protegerse del riesgo de descarga eléctrica. Si por cualquier razón penetrara agua en el aparato, póngase en contacto con un centro técnico autorizado OURSSON AG.

- Use una red de alimentación eléctrica de características adecuadas para el suministro de corriente.
- No use el aparato en zonas en donde el aire pueda contener vapores de sustancias inflamables.



- Nunca trate de abrir el aparato por su cuenta, ya que podría provocar una descarga eléctrica que podría averiar el aparato e invalidar la garantía del fabricante. Deje las tareas de mantenimiento y reparación únicamente en manos de los centros técnicos autorizados por la marca OURSSON.

- Cuando traslade el aparato de una zona caliente a una fría y viceversa, desembálelo antes de usarlo y espere entre 1 y 2 horas antes de conectarlo.



- Para evitar las descargas eléctricas, evite sumergir el aparato o sus cables en agua.
- Tenga especial cuidado cuando use el aparato con niños cerca.



- No toque las partes calientes del aparato, ya que podría sufrir lesiones.

- El cable de corriente es relativamente corto expresamente con el fin de evitar el riesgo de sufrir lesiones.
- No deje que el cable de corriente quede colgando sobre el borde afilado de una mesa o que entre en contacto con superficies calientes.

- No conecte este aparato a una red sobrecargada con otros aparatos, ya que podría causar que no funcionara correctamente.

- No instale el aparato cerca de cocinas y hornos eléctricos y de gas.

- Tras su uso, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica.

- Evite que el aparato sufra golpes, caídas, vibraciones y otros efectos mecánicos.

- Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo o cambiar accesorios.

- No use el aparato en exteriores.

- Este aparato no está diseñado para su uso por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente (incluidos niños), o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios. Dichas personas solo pueden usar este aparato bajo la vigilancia de una tercera persona responsable de su seguridad o tras recibir formación acerca de su uso. No permita que



Símbolo de riesgo de incendio

Recordatorio para el uso de altas temperaturas

los niños jueguen con el producto.

- Este producto está únicamente indicado para uso doméstico.
- Si el cable eléctrico presenta daños, deberá solicitar su sustitución a un especialista de un centro técnico autorizado OURSSON AG para evitar cualquier peligro.
- Use únicamente los accesorios incluidos junto con el producto.
- No use limpiadores abrasivos u orgánicos tales como alcohol o gasolina para limpiar al aparato. Puede limpiar el aparato con una pequeña cantidad de detergente neutro.

RECOMENDACIONES

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar este aparato. Conserve el manual tras su lectura para futuras consultas.

- Todas las ilustraciones contenidas en este manual son representaciones esquemáticas de objetos reales, que pueden diferir de las imágenes presentadas.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.

- Utilice el dispositivo únicamente para cocinar y calentar alimentos.

- No descienda el aparato mientras esté en funcionamiento.

- **Prohibido verter aceite en la cubeta de trabajo para evitar incendios.**

- Durante la cocción el aire caliente y el vapor salen a través de los orificios de ventilación, tenga cuidado de no quemarse.

- No ponga papel, cartón, plástico, toallas, etc. dentro/ sobre el aparato, pues podrían causar un incendio.

- Utilice manoplas o guantes para horno para sacar los alimentos del aparato.

- Apague el aparato y desenchúfelo si los alimentos se prenden o empiezan a sacar humo mientras los está preparando. No retire la cubeta hasta que la llama se haya apagado completamente, ya que el suministro de oxígeno intensificaría la llama.



No manipule el aparato usando para ello la fuerza bruta, ya que podría dañarlo.

POSICIÓN, Fig. A-2

- Coloque el dispositivo en una superficie plana horizontal resistente al calor, alta para el alcance de los niños, manteniendo la distancia de las paredes/ muebles. Un lado debe estar totalmente libre. **Está prohibido empotrar este aparato.**

- No coloque el aparato en funcionamiento debajo/ cerca de cortinas u otros materiales inflamables, ya que esto podría ocasionar un incendio.

- Enchufe el microondas a una toma de corriente dotada de toma de tierra, Fig. A-1.

PARTES DEL PRODUCTO, Fig. B


① Dispositivo.....	1 ud.
② Tazón de trabajo.....	1 ud.
③ Cesta.....	1 ud.
Manual de instrucciones.....	1 ud.


ELEMENTOS DE DISEÑO, Fig. C


- Panel de control sensorial
- Botón para fijar la cesta en el recipiente de trabajo
- Mango de la cubeta de trabajo
- Orificio de ventilación trasero
- Orificio de ventilación superior


USO


Panel de control, Fig. C-1


 Regulación de la temperatura desde 80°C hasta 200°C. Si mantiene presionado el botón la temperatura cambiará más rápidamente.

 **Inicio/Pausa:** presione el botón, para iniciar o detener el programa de cocción.

 Botón de encendido/apagado

 Botón **Menú** (selección del programa de cocción)


 Regulación del tiempo de cocción desde 0 hasta 60 minutos. Si mantiene presionado el botón el tiempo cambiará más rápidamente.


 indicador del calentamiento


 indicador del funcionamiento del ventilador


 indicador del funcionamiento del ventilador


 indicador del tiempo de cocción en minutos

 Programa de cocción de patatas fritas

 Programa de cocción de beicon


 Programa de cocción de carne de ave (muslos de pollo)

 Programa de cocción de mariscos

 Programa de cocción de filetes (steaks)

 Programa para hornear

 Programa de cocción de vegetales y setas







 Programa de cocción de pescado


Preparación para el funcionamiento

Antes del primer uso, pase un paño suave y seco por el aparato. Lave las otras partes ② ③ con agua tibia y detergente. Antes de montar o desmontar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado. Seque completamente todas las piezas.


Encienda el aparato vacío durante 5-10 minutos, fije la temperatura máxima en para eliminar el olor de aparato nuevo. Ventile la habitación. Deje que el aparato se enfríe.


Orden recomendado de funcionamiento, Fig.D









- Conecte la espiga del equipo en el tomacorriente.
- Cerchiórese que el recipiente con la cesta esté completamente colocado en el equipo. Para colocar la cesta en el recipiente abra la tapa protectora en la manija o mango de la cesta y oprima el botón, Fig. D-1. Inserte la cesta en el recipiente de trabajo hasta que escuche el sonido clic de colocación ajustada, libere el botón y cierre la tapa.
- Presione el botón , para encender el equipo.
- Presione el botón  y seleccione el programa  para calentar el equipo antes de utilizarlo. Mediante los botones   disminuya el tiempo hasta unos 3-5 minutos. Presione , para iniciar el programa. Después de transcurrir el tiempo establecido, el programa se apagará automáticamente.
- Retire el recipiente de trabajo con la cesta del equipo.

 No utilizar el recipiente sin la cesta. Introduzca los ingredientes en la cesta.

- Coloque los alimentos preparados previamente en la cesta.

 La cantidad de productos no debe superar la marca indicativa de MAX, Fig. D-2.

 **No vierta aceite u otros líquidos en el recipiente de trabajo.**

- Coloque el recipiente en el equipo, Fig. D-3.
 - Presione el botón , para seleccionar el programa de cocción. Cuando selecciona el programa, la pantalla también mostrará el tiempo y la temperatura establecidos. Si es necesario, ajuste el tiempo y la temperatura de cocción con los botones   y  .
- OBSERVACIÓN:** Durante la cocción, periódicamente se iluminan los indicadores de calentamiento  y el de funcionamiento del ventilador .
- Al final de la cocción, el programa se apagará automáticamente, y se escuchará una señal sonora. Para desactivar el programa manualmente, presione y mantenga presionado el botón  durante algunos segundos. Con cuidado, sosteniendo la manija, retire del equipo el recipiente con el producto y colóquelo sobre una superficie que sea resistente al calor, Fig. D-6. Utilice pinzas para sacar las piezas más grandes del producto. Para mayor comodidad, también puede quitar la cesta del recipiente. Para ello, abra la tapa protectora en la manija de la

cesta y presione el botón, y luego separe la cesta del recipiente de trabajo, Fig. D-1. No se debe girar ni voltear la cesta hasta tanto no la separe del recipiente ya que la grasa del fondo del recipiente se puede mezclar con los productos.



No toque la cubeta durante la cocción o inmediatamente después de haber terminado, para evitar quemaduras. Sostenga la cubeta por el mango.



Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando vaya a retirar la cubeta del equipo.

OBSERVACIONES:

- **Trate con cuidado la cubeta y el cesta, tienen un revestimiento antiadherente. Cualquier daño puede provocar un mal funcionamiento del equipo.**
- Algunos alimentos se deben remover o voltear durante la cocción para que se frían de manera uniforme. Para ello, se recomienda fijar el temporizador en la mitad del tiempo de cocción, al escuchar el timbre del temporizador, remueva o voltee los productos. Luego fije el temporizador para el tiempo de cocción restante. O presione el botón de pausa durante la cocción para voltear los productos.
- En dependencia de la cantidad de alimentos usted podrá reducir o incrementar el tiempo de cocción.

Recomendaciones para la cocción

- Se recomienda cortar los trozos de carne o aves y vegetales del mismo tamaño, para que se frían de manera uniforme y pareja.
- Cuando se preparan alimentos empanizados se recomienda añadir un poco de aceite al empanado para obtener una corteza crujiente.
- Si el producto contiene mucha grasa o aceite, la corteza quedará menos crujiente. Durante la cocción se recomienda eliminar el exceso de grasa de la cubeta utilizando una toalla de papel, observando las reglas de seguridad.
- Para la cocción de alimentos pequeños (por ejemplo, las magdalenas o muffins) se puede utilizar papel de pergamino. El tamaño del papel debe ser pequeño, para que haya suficiente espacio para que circule el aire caliente. **El papel pergamino/de aluminio solo debe colocarse en el cesta y no se puede colocar en la cubeta de trabajo.**
- El equipo se puede utilizar para recalentar alimentos, para ello seleccione una temperatura de 100-150°C, y fije el temporizador en 10 minutos.

Antes de cocinar se recomienda lavar, cortar y si es necesario marinar o adobar los productos.

En la tabla se muestra el tiempo de cocción y el peso recomendado. Se pueden diferenciar en dependencia de la calidad original y la frescura de los productos, así como de la receta y las preferencias personales.

Nombre del producto	Temperatura	Tiempo de cocción	Observaciones
Filete (100-500 g)	180 °C	8-15 minutos	Marinar antes de cocinar. Voltear mientras se cocina.
Chuleta de cerdo (100-500 g)	180 °C	10-15 minutos	Marinar antes de cocinar. Voltear mientras se cocina.
Salchicha empanada (corn dog) (100-500 g)	200°C	12-15 minutos	La masa preparada se cocina más rápido que la casera.
Hamburguesa (100-500 g)	180°C	10-15 minutos	
Muslo de pollo (100-500 g)	200°C	16-25 minutos	Marinar antes de cocinar. Voltear mientras se cocina.
Pechuga de pollo (100-500 g)	180°C	15-20 minutos	Condimentar con sal, especias, hierbas aromáticas.
Patata fina congelada (300-400 g)	200°C	18-20 minutos	Cantidad óptima 300 g. Remover mientras se cocina.
Patata gruesa congelada (300-400 g)	200°C	20-25 minutos	Remover mientras se cocina.
Pastel de papa (600 g)	200°C	20-25 minutos	
Rodajas de patatas caseras (300-500 g)	200°C	18-25 minutos	Añada un poco de aceite a las rodajas (1/2 cucharada). Remover mientras se cocina.
Panqueques rellenos con carne (100-500 g)	200°C	8-10 minutos	Voltear mientras se cocina.
Nuggets de pollo congelado (100-500 g)	200°C	6-10 minutos	Voltear mientras se cocina
Palitos de pescado congelados (100-400 g)	200°C	6-10 minutos	
Verduras rellenas (100-400 g)	160°C	10-18 minutos	

Pastel (~300 g)	160°C	20-25 minutos	Utilizar un molde para hornear. Colocar en el cestillo.
Magdalenas/muffins (300 g)	190°C	10-18 minutos	Utilizar papel de horno o molde para hornear. Colocar en el cestillo.
Aperitivos dulces (400 g)	160°C	18-20 minutos	Utilizar un molde para hornear. Colocar en el cestillo.

ELIMINACIÓN

- Antes de deshacerse del aparato viejo, corte el cable para evitar un uso futuro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO, Fig. E



- Limpie todas las piezas del aparato justo después de usarlo.

- Desenchufe el aparato.
- Después de cocinar alimentos muy grasosos se recomienda limpiar inmediatamente el cesta y la cubeta. Use guantes para hornear o guantes termo-resistentes. Vierta los residuos de aceite/grasa de la cubeta, seque el cesta y el interior de la cubeta. Si la grasa se enfría, se espesa, y será más difícil lavarla.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo (30 min), Fig.E-1

- Lave la cesta, tazón de trabajo en agua tibia y jabonosa. La cesta pueden lavar en el lavavajillas. **La temperatura en el lavavajillas no debe ser superior a 60°C.**

- Limpie el cuerpo del aparato, con un paño húmedo y suave.
- Si la suciedad se adhiere a la cubeta/cesta, llénela con agua caliente y detergente. Coloque el cesta en la cubeta y déjelo en el agua aproximadamente durante 10 minutos



- Jamás sumerja el aparato en agua, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Seque completamente todas las piezas.

POSIBLES PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES

Posible problema	Posible causa	Métodos de solución
El equipo no se enciende	No hay voltaje en la red de alimentación eléctrica.	Desconecte el equipo de la red de alimentación eléctrica y espere a que el voltaje se normalice.
La comida no está cocinada	1. En el cesta se ha colocado demasiada cantidad de productos. 2. Se ha fijado una temperatura de cocción baja. 3. Se ha fijado poco tiempo de cocción.	1. Disminuya el volumen de la porción a cocinar. Las porciones más pequeñas se frien mejor. 2. Fije una temperatura más alta. 3. Fije el tiempo requerido de cocción o agregue varios minutos adicionales.
Los productos se frien de manera desigual.	Es necesario remover algunos tipos de productos durante la cocción.	Remueva los productos al terminar la mitad del tiempo de cocción.
El producto cocinado no resultó crujiente.	El tipo de producto seleccionado está destinado para cocinar en freidoras corrientes.	Use un producto para cocinar en la freidora o engrase ligeramente los ingredientes con aceite para obtener una corteza crujiente.
No se puede colocar la cubeta en el equipo.	Se han colocado demasiados productos en el cesta dentro de la cubeta.	La cantidad de productos no debe exceder la marca del límite MAX.
Sale humo blanco del dispositivo.	Los alimentos cocinados son demasiado grasos.	Durante la cocción el exceso de grasa/aceite drena hacia la cubeta. El aceite al quemarse emite humo blanco. No use el equipo para cocinar alimentos demasiado grasos o elimine el exceso de grasa durante la cocción.
Las patatas fritas frescas se frien de manera desigual.	Las rodajas de patatas no se remojaron antes de freír.	Remoje las rodajas de patatas en agua durante 30 minutos, luego séquelas con una servilleta o engráselas con aceite.

CERTIFICADO DEL PRODUCTO

Para obtener información sobre certificado del producto, visite <http://www.oursson.com> o solicite una copia a su vendedor.

Specifications	
MODELO	AG2603D
Consumo energético (W)	Max 1300
Tensión nominal	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Volumen, L	2,5
Temperatura de almacenamiento y transporte	-25°C a +35°C
Temperatura de funcionamiento	+5°C a +35°C
Requisitos de humedad	15-75% sin condensación
Clase de protección	I
Dimensiones (mm) (HxWxL)	352x270x328
Peso, kg	4,5

*Los productos deben almacenarse en lugares secos y ventilados, a temperaturas no superiores a - 25°C.



Deje cualquier reparación del aparato en manos de un centro de servicio técnico autorizado por OURSSON AG.

MANTENIMIENTO

La compañía OURSSON AG le agradece enormemente la elección de sus productos. Hemos hecho todo lo posible para que estos productos satisfagan sus necesidades con la calidad que demandan las normas internacionales más exigentes. Si su producto de marca OURSSON precisa de mantenimiento, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado (en adelante, CAT). Encontrará una lista de los CAT y sus direcciones en nuestro sitio web, www.oursson.com

Obligaciones de la garantía de OURSSON AG:

1. Las obligaciones de la garantía OURSSON AG, satisfechas por los CAT de OURSSON AG, son válidas únicamente para los modelos diseñados por OURSSON AG para la producción o suministro y venta en el país en donde el servicio de garantía se proporciona, adquiridos en este país, homologados según las normativas de este país y dotados de las marcas de conformidad oficiales.
2. Las obligaciones de la garantía OURSSON AG se rigen por la ley de protección de los derechos de los consumidores y por las leyes del país en el cual se suministra el producto, y se aplicarán únicamente cuando el producto se use exclusivamente para propósitos personales, familiares o domésticos. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán en caso de uso comercial de los productos o si estos se han adquirido para satisfacer las necesidades de empresas, instituciones y organizaciones.
3. OURSSON AG establece para sus productos los siguientes términos de uso y periodos de garantía:

Nombre del producto	Términos de uso, meses	Periodo de garantía, meses
Hornos microondas, panificadoras, placas de inducción Robots de cocina, procesadores de cocina, electrodomésticos de cocina, hervidores eléctricos, parillas eléctricas, batidoras, mezcladoras, picadoras de carne, tostadoras, termos, asadoras, licuadoras, vaporeras, cafeteras, picadoras, deshidratadoras, yogurteras, fermentadoras, mini hornos, congeladores, neveras, máquinas de café automáticas, vaporizador de leche, molino de café Balanzas de cocina, sifones	60	24

4. Las obligaciones de la garantía de OURSSON AG no se aplicarán a los siguientes productos, si son productos consumibles y no pertenecen a los componentes principales:
 - Baterías.
 - Estuches, cintas, correas de transporte, accesorios de montaje, herramientas, documentación adjunta al producto.

5. La garantía no cubre los efectos causados por los incumplimientos de las reglas de uso por parte del consumidor, el almacenamiento o el transporte de las mercancías, las acciones de terceros o fuerza mayor, incluidos sin limitación los siguientes casos:

- Si el defecto se debió a una manipulación imprudente, el uso para otros propósitos, incumplimiento de las condiciones y reglas de funcionamiento establecidos en el manual de instrucciones, incluido el resultado de la exposición a temperaturas altas o bajas, al polvo o niveles altos de humedad, indicios de apertura independiente del dispositivo y/o intento de autorreparación, conexión a redes de alimentación de parámetros distintos a los estipulados, penetración de líquidos, insectos u otros objetos o sustancias extrañas en el dispositivo, así como el uso prolongado del producto en modos operativos extremos.
- Si la avería del producto fue resultado de intentos no autorizados de probar el producto o de realizar cualquier cambio en su configuración o en sus programas de software, incluidos la reparación o el mantenimiento en centros técnicos no autorizados.
- Si el defecto del producto fue resultado del uso de equipos, accesorios, cambios o baterías no estándar y/o de baja calidad.
- Si la avería del producto está asociado a su uso junto con otros equipos (accesorios) distintos de los equipos adicionales recomendados por OURSSON AG para su uso con este producto. OURSSON AG no se hace responsable de la calidad de los equipos adicionales (accesorios) fabricados por terceros, ni de la calidad sus productos al operar junto con dichos equipos, ni tampoco de la calidad del trabajo de los equipos adicionales de OURSSON AG junto con los productos de otros fabricantes.

6. Los centros de asistencia técnica (CAT) autorizados son los encargados de reparar las averías detectadas durante la vida útil de los productos. Durante el periodo de garantía, la reparación de las averías se lleva a cabo sin coste alguno con la presentación del certificado de garantía original y los documentos que confirmen la fecha de compra del aparato. En ausencia de los documentos, el periodo de garantía se calcula a partir de la fecha de fabricación del producto. Debe tenerse en cuenta:

- Los procesos de configuración e instalación (montaje, conexión, etc.) del producto descritos en la documentación que se adjunta quedan fuera del ámbito de la garantía de OURSSON AG, y pueden quedar a cargo del usuario o de especialistas de la mayoría de los centros técnicos autorizados (servicio con coste adicional).
- Las tareas de mantenimiento de los productos (limpieza y lubricación de las piezas móviles como sustitución de los consumibles y suministros, etcétera) tienen un coste adicional.

7. OURSSON AG no se hace responsable de ningún daño directo o indirecto causado por sus productos a personas, mascotas o propiedades, si estos son consecuencia de la inobservancia de las reglas y condiciones de uso, almacenamiento, transporte o instalación del producto, así como de acciones intencionales o negligentes del usuario o de terceros.

8. OURSSON AG no se hace responsable bajo ninguna

circunstancia de ninguna pérdida o daño indirecto o consecuente, incluidos sin limitación los siguientes: pérdida de beneficios, daños causados por interrupciones en actividades comerciales, industriales o de otra índole, derivadas del uso o de la imposibilidad de uso del producto.

9. Debido a las continuas mejoras en el producto, los elementos de diseño y algunas especificaciones técnicas están sujetas a cambio sin previo aviso por parte del fabricante.

Uso del producto una vez superado el tiempo de vida útil:

1. El tiempo de vida útil que OURSSON AG otorga a este producto sólo es válido si el producto se usa exclusivamente para satisfacer necesidades personales, familiares o domésticas, y siempre y cuando el usuario observe las normas de uso, almacenamiento y transporte de productos indicadas. Si el producto se maneja de manera cuidadosa y se usa conforme a las instrucciones del manual, es posible que su vida útil se prolongue más allá del plazo especificado por OURSSON AG.
2. Al final de la vida útil del producto, deberá ponerse en contacto con un centro técnico autorizado para llevar a cabo un mantenimiento preventivo del producto y determinar la idoneidad de prolongar su uso. Las tareas para realizar un mantenimiento preventivo de los productos se llevan a cabo también en los centros de servicio (con coste adicional).
3. OURSSON AG no recomienda usar este producto una vez rebasado el límite de su vida útil sin que un centro técnico autorizado realice antes un mantenimiento preventivo, ya que en caso contrario el producto podría suponer un riesgo para la vida, la salud o las propiedades del usuario.

Reciclaje y eliminación del producto

Este aparato ha sido identificado de acuerdo con la directiva europea 2002/96/EG sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al final de su vida útil, el producto no puede eliminarse junto con los residuos domésticos corrientes. En su lugar, deberá llevarlo a un punto de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos adecuado para llevar a cabo el tratamiento y la eliminación conformes a las normativas nacionales o locales. Al deshacerse este producto de forma correcta, está ayudando a la conservación de los recursos naturales y evitando que el producto dañe el medio ambiente y la salud de las personas. Para obtener más información sobre los puntos de recogida y reciclaje de este producto, diríjase a las autoridades de su municipio o a la empresa de recogida de residuos domésticos.



Fecha de fabricación

Cada producto cuenta con un número de serie único en forma de cadena alfanumérica, duplicada en un código de barras que contiene la siguiente información: nombre del grupo de productos, fecha de fabricación, número de serie del producto.



El número de serie se encuentra en la parte posterior del producto, en el embalaje y en la tarjeta de garantía.

- 1 Las dos primeras letras corresponden al grupo de productos (Parrilla de aire - AG).
- 2 Los dos primeros dígitos corresponden al año de fabricación.
- 3 Los siguientes dos dígitos corresponden a la mes de fabricación.
- 4 Los últimos dos dígitos corresponden al número de serie del producto.

Para evitar malentendidos, recomendamos encarecidamente que lea con atención el manual de instrucciones y las obligaciones de la garantía. Compruebe que la tarjeta de garantía sea correcta. La tarjeta de garantía es válida únicamente si se especifica correcta y claramente lo siguiente: modelo, número de serie, fecha de compra, etiquetas claras, firma del comprador. El número de serie y el modelo del aparato deben coincidir con los que se indican en la tarjeta de garantía. Si estas condiciones no se cumplen o bien los datos especificados en la tarjeta de garantía están cambiados, la tarjeta de garantía queda invalidada.



oursson

Si desea realizar alguna consulta o tiene algún problema con un producto OURSSON AG, – por favor, póngase en contacto con nosotros por correo electrónico:
support@oursson.com

Este manual está protegido por las leyes de copyright internacionales y de la UE. Cualquier uso no autorizado de las instrucciones, incluidas (sin limitación) la copia, la impresión y la distribución, puede acarrear responsabilidades civiles o penales.

Información de contacto:

1. Fabricante - OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suiza.
2. Información de certificación del producto disponible en el sitio web www.oursson.com.

OURSSON AG
Fabricado en China

CONSIGNES DE SÉCURITÉ, Sch. A



Symbole de danger

Un rappel à l'attention de l'utilisateur concernant la haute tension.



Symbole d'avertissement

Un rappel à l'attention de l'utilisateur sur la nécessité d'utiliser l'appareil exactement selon les instructions.

Lors de l'utilisation des appareils électriques, l'utilisateur doit prendre les précautions suivantes :

- Utilisez l'appareil conformément au présent manuel d'instructions.
- Installez l'appareil sur une surface stable.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.



- Ne plongez pas le cordon dans l'eau ou dans tout autre liquide afin d'éviter tout risque de choc électrique. Si pour certaines raisons, de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez un centre de service agréé (ASC) OURSSON AG.

- Pour l'alimentation, utilisez un réseau électrique présentant les caractéristiques appropriées.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones où l'air peut contenir des vapeurs de substances inflammables.



- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil de vous-même – cela pourrait entraîner un choc électrique pouvant conduire à un dysfonctionnement de l'appareil ou à une annulation de la garantie du fabricant. Pour la réparation et l'entretien, contactez uniquement les centres de service agréés dédiés à la réparation des produits de marque OURSSON.

- Lorsque vous déplacez l'appareil d'un endroit froid à un endroit chaud et vice versa, déballez-le avant toute utilisation et patientez 1 à 2 heures avant de le mettre en marche.



- Afin d'éviter tout choc électrique, ne plongez pas l'appareil ou les câbles dans l'eau.

- Prêtez une attention particulière et soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil près des enfants.



- Ne touchez aucune pièce chaude, cela pourrait causer des blessures.

- Le cordon d'alimentation est spécialement conçu relativement court afin d'éviter les risques de blessure.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre par-dessus le bord coupant d'une table ou au contact des surfaces chaudes.

- Ne branchez pas cet appareil à un réseau électrique surchargé par d'autres appareils : cela peut affecter le bon fonctionnement de votre appareil.

- N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières et de fours électriques et à gaz.

- Après utilisation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.

- Protégez l'appareil contre les chocs, chutes, vibrations et autres influences mécaniques.

- Assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer le nettoyage ou le remplacement des accessoires.

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

- L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (notamment les enfants) dont les capacités



Symbole du risque de brûlure

Rappel à l'attention de l'utilisateur concernant les températures élevées

FR

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances. Ces personnes peuvent utiliser l'appareil uniquement sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité, ou après avoir pris connaissance de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un technicien du centre de service agréé (ASC) OURSSON AG afin d'éviter tout danger.
- Utilisez uniquement les outils fournis avec l'appareil.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs ou organiques (alcool, essence, etc.). Lors du nettoyage de l'appareil, il est possible d'utiliser une petite quantité de détergent neutre.

Recommandations

- Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez le manuel après lecture pour une utilisation ultérieure.

- Toutes les illustrations du présent manuel sont des représentations schématisques des objets réels, qui peuvent être différentes des images réelles.

- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.

- Utilisez l'appareil uniquement pour la cuisson et le chauffage des aliments.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

- **Ne versez pas d'huile dans le bol de cuisson pour éviter le feu.**

- Pendant la cuisson, de l'air chaud et de la vapeur s'émettent par les ouvertures de ventilation. Faites attention à ne pas vous brûler



- Ne mettez pas à l'intérieur ou au-dessus de l'appareil du papier, du carton, du plastique, des serviettes, etc., cela peut provoquer un incendie.

- Utilisez des maniques ou des gants de four pour retirer les aliments.



- Pendant la cuisson, si les aliments prennent feu ou émettent de la fumée, éteignez l'appareil et débranchez-le. Ne retirez pas le bol avant que la flamme ne s'arrête, car l'apport d'oxygène augmentera la flamme.



Le fonctionnement de cet appareil ne nécessite en aucun cas l'usage de la force, car cela pourrait l'endommager par la faute de l'utilisateur.

POSITION, Sch. A-2

- Placez l'appareil sur une surface plane, horizontale et résistante à la chaleur, hors de la portée des enfants et maintenez une distance entre l'appareil et les murs ou les meubles. Assurez-vous qu'il y a un côté complètement libre autour de l'appareil. **Il est interdit d'encasturer cet appareil.**
- Ne placez pas l'appareil sous ou près des rideaux ou de toute autre matière inflammable ; cela peut causer un incendie.
- Branchez le micro-ondes dans une prise de terre, Sch. A-1

CONTENU DU KIT, Sch. B


① Appareil	1 pce
② Cuves de travail	1 pce
③ Panier.....	1 pce
Manuel d'instructions.....	1 pce
Tarjeta de garantía.....	1 pce


ÉLÉMENTS DE CONCEPTION, Sch. C


- ① Pupitre de commande tactile
- ② Bouton pour immobiliser le panier dans le calice de travail
- ③ Poignée du bol de cuisson
- ④ Ouverture de ventilation arrière
- ⑤ Ouverture de ventilation supérieur


UTILISATION


Pupitre de commande, Sch. C-1


 Réglage de température de 80°C à 200°C. Quand on tient enfoncé le bouton, la variation de la température sera plus rapide.


 **Marche/Pause:** appuyez sur le bouton, pour démarrer ou suspendre le programme de cuisson.


 Bouton marche/arrêt


 Bouton **Menu** (sélection du programme de cuisson)


 Réglage du temps de cuisson de 0 à 60 minutes. Quand on tient enfoncé le bouton, la variation du temps sera plus rapide.


 affichage de la mise en température


 affichage de la marche de la ventilation


 affichage de la température de cuisson


 affichage du temps de cuisson en minutes


 Programme de cuisson des pommes frites


 Programme de cuisson du lard fumé


 Programme de cuisson de la chair de volaille (cuisses de poulet)

 Programme de cuisson des fruits de mer

 Programme de cuisson des steaks

 Programme pour viennoiseries







 Programme de cuisson des légumes et des champignons


 Programme de cuisson des poissons

Préparation avant le fonctionnement


Avant la première utilisation, essayez le corps à l'aide d'un chiffon doux et sec. Lavez les autres pièces ② ③ avec de l'eau chaude et du détergent. Avant le montage ou le démontage de l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché. Séchez soigneusement toutes les pièces. Mettez l'appareil en marche à vide pendant 5-10 minutes, réglez Température maximale, pour vous débarrasser de l'odeur du nouvel appareil. Aérez la pièce. Laissez l'appareil refroidir.

Séquence opératoire, Fig. D

1. Introduisez la fourche de l'appareil dans la prise de courant.
2. Assurez-vous bien que le calice avec panier soit correctement installé dans l'appareil. Pour mettre le panier dans le calice, ouvrez le capuchon protecteur sur l'anse du panier et appuyez sur le bouton, Fig. D-1. Introduisez le panier dans le calice de travail, au dé clic, relâchez le bouton et fermez le capuchon.
3. Appuyez sur le bouton , pour mettre en marche l'appareil.
4. Appuyez sur le bouton  et sélectionnez le bon programme , pour mettre en température l'appareil avant l'utilisation. A l'aide des boutons  , réduisez le temps jusqu'à 3 à 5 minutes. Appuyez sur , pour démarrer le programme. Au bout du temps imposé, le programme s'arrêtera automatiquement.
5. Retirez le calice de travail avec panier de l'appareil.

 On ne peut pas utiliser le calice sans panier. Placez les ingrédients à l'intérieur du panier.

6. Placez les aliments, préparés au préalable, à l'intérieur du panier.



 La quantité des aliments ne doit pas dépasser la cote de niveau MAX, Fig. D-2.


 **Ne versez pas de l'huile ou d'autres liquides à l'intérieur du calice.**

7. Mettez en place le calice dans l'appareil, Fig. D-3.

8. Appuyez sur le bouton , pour sélectionner le bon

programme de cuisson. Quand vous sélectionnez le programme, le moniteur va aussi afficher le temps et la température imposés. Si nécessaire, réglez le temps et la température de cuisson à l'aide des boutons ▲▼ et ▲▼.

NOTA: Au cours de cuisson, s'allument les voyants lumineux de mise en température  et de marche du ventilateur .

9. Une fois la cuisson est faite, le programme va s'arrêter automatiquement, et on va entendre retentir le signal sonore. Pour désactiver le programme manuellement, appuyez et tenez enfoncé le bouton  pendant quelques secondes. Retirez avec soin, tout en se tenant par l'anse, le calice d'aliments de l'appareil et placez-le sur une surface thermorésistante, Fig. D-6. Servez-vous d'une pince à aliments pour retirer des gros morceaux. Pour faciliter votre tâche, vous pouvez retirer le panier du calice. Pour cela, ouvrez le capuchon protecteur sur l'anse du panier et appuyez sur le bouton et désassociez le panier du calice de travail, Fig. D-1. Ne renversez pas le panier, tant qu'il ne soit pas désassocié du calice, parce que les matières grasses, contenues sur le fond du calice, peuvent se déborder sur les aliments.



Ne touchez pas le bol pendant ou immédiatement après la cuisson pour éviter les brûlures. Tenez le bol par la poignée.



Attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le bol de l'appareil.

NOTES:

- Manipulez le bol et la panier avec précaution, car elles sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif. Tout dommage peut entraîner un dysfonctionnement.
- Certains aliments doivent être agités ou retournés pendant la cuisson pour assurer une friture uniforme. Pour ce faire, nous vous recommandons de faire la minuterie sonner depuis une moitié du temps

de cuisson. En entendant sa sonnerie, agitez ou retournez les aliments. Ensuite, faites la minuterie sonner depuis le temps de cuisson restant. Ou appuyez sur «Pause» au cours de cuisson, pour renverser les aliments.

- Vous pouvez réduire ou augmenter le temps de cuisson selon la quantité des aliments.

Recommandations

- Nous vous recommandons de hacher pour la cuisson des morceaux de viande ou de volaille et des légumes de même taille, afin qu'ils soient cuits de manière uniforme et égale.
- Cuando se preparan alimentos empanizados se • Lors de la cuisson des aliments panés, il est conseillé d'ajouter un peu d'huile à la panure pour obtenir une croûte croustillante.
- Si l'aliment contient beaucoup de graisse ou d'huile, la croûte sera moins croustillante. Nous vous recommandons d'enlever l'excès de graisse du bol de cuisson avec un essuie-tout pendant la cuisson, en respectant les règles de sécurité.
- Les petits produits de boulangerie (comme les cakes) peuvent être cuits sur du papier parchemin. Le format du papier doit être petit afin qu'il y ait suffisamment de place pour la circulation de l'air chaud. **Le papier/film parchemin ne doit être placé que sur le panier et non dans le bol.**
- L'appareil peut être utilisé pour réchauffer les aliments. Sélectionnez une température de 100-150°C et réglez la minuterie sur 10 minutes.

Avant la cuisson, il est recommandé de laver, couper et faire mariner les aliments si nécessaire.

Le temps de cuisson et le poids dans le tableau sont recommandés et peuvent varier en fonction de la qualité et de la fraîcheur des aliments ainsi que de la recette et des préférences personnelles.

Nom du produit	Température	Temps de cuisson	Note
Steak (100-500 g)	180°C	8-15 min	Faire mariner avant de cuire. Retourner pendant la cuisson.
Côtelette de porc (100-500 g)	180°C	10-15 min	Faire mariner avant de cuire. Retourner pendant la cuisson.
Saucisse enrobée de pâte (100-500 g)	200°C	12-15 min	La pâte prête est cuite plus vite que la pâte maison.
Hamburger (100-500 g)	180°C	10-15 min	
Cuisses de poulet (100-500 g)	200°C	16-25 min	Faire mariner avant de cuire. Retourner pendant la cuisson.
Poitrine de poulet (100-500 g)	180°C	15-20 min	Frotter avec le sel, les épices, les herbes épicées.
Pommes de terre minces surgelées (300-400 g)	200°C	18-20 min	Quantité optimale 300 g. Agiter pendant la cuisson.
Pommes de terre surgelées grosses (300-400 g)	200°C	20-25 min	Agiter pendant la cuisson.
Gratin de pommes de terre (600 g)	200°C	20-25 min	
Tranches de pommes de terre faites maison (300-500 g)	200°C	18-25 min	Graisser les tranches avec un peu d'huile (1/2 c.s.). Agiter pendant la cuisson.

Crêpes farcies (100-500 g)	200°C	8-10 min	Retourner pendant la cuisson.
Pépites de poulet surgelées (100-500 g)	200°C	6-10 min	Retourner pendant la cuisson.
Bâtonnets de poisson surgelés (100-400 g)	200°C	6-10 min	
Légumes farcis (100-400 g)	160°C	10-18 min	
Pâté (~300 g)	160°C	20-25 min	Utilisez les plats pour la cuisson au four. Placez-les sur le grill.
Petits cakes/muffins (300 g)	190°C	10-18 min	Utilisez du papier sulfurisé ou des plats pour la cuisson au four.
Collations sucrées (400 g)	160°C	18-20 min	Utilisez les plats pour la cuisson au four. Placez-les sur le grill.



MISE AU REBUT

- Avant la mise au rebut de l'appareil usagé, par mesure de sécurité, coupez le cordon pour éviter toute utilisation ultérieure par d'autres personnes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN, Sch. E



- Nettoyez immédiatement toutes les pièces de l'appareil après utilisation.
- Débranchez l'appareil.
- Après la cuisson d'aliments très gras, il est recommandé de nettoyer immédiatement la panier et le bol. Utilisez des maniques ou des gants résistants à la chaleur. Égouttez le reste de l'huile ou de la graisse du bol. Tamponnez la panier et l'intérieur du bol. Si la graisse refroidit, elle s'épaissira et sera plus difficile à laver l'appareil.

- Laissez-le refroidir avant le nettoyage (30min), Sch. E-1.
- Lavez la panier, bol de travail dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez la panier  passer au lave-vaisselle. **La température du lave-vaisselle ne doit pas être supérieure à 60 °C.**
- Essuyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et doux.
- Si la saleté a collé au bol ou à la panier, remplissez le bol avec de l'eau chaude et du détergent. Placez la panier dans le bol et laissez-les dans l'eau pendant 10 minutes.
-  N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau en raison du risque de choc électrique.
- Séchez soigneusement toutes les pièces.

PROBLÈMES ÉVENTUELS ET SOLUTIONS

Problème possible	Raison possible	Solutions possibles
L'appareil ne s'allume pas	Il n'y a pas de tension dans le réseau d'alimentation électrique.	Déconnectez l'appareil du réseau d'alimentation électrique et attendez que la tension revienne à la normale.
Le plat n'a pas été cuit	<ol style="list-style-type: none"> Il y a trop des aliments sur la panier. La température de cuisson est trop basse. Le temps de cuisson a été réglé à un niveau bas. 	<ol style="list-style-type: none"> Réduites la quantité d'aliments à cuire. Les petites portions sont mieux cuites. Réglez la température à un niveau plus élevé. Réglez le temps de cuisson requis ou ajoutez quelques minutes supplémentaires.
Les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme.	Certains aliments doivent être agités pendant la cuisson.	Agitez les aliments après la moitié du temps de cuisson.
Le produit fini n'est pas croustillant.	Le type d'aliment que vous avez sélectionné est conçu pour être cuit dans une friteuse régulière.	Utilisez le produit dans une friteuse ou huilez légèrement les ingrédients pour obtenir une croûte croustillante.
Le bol de cuisson ne rentre pas dans l'appareil.	Trop des aliments sont placés sur la panier à l'intérieur du bol de cuisson.	La quantité des aliments ne doit pas dépasser la marque MAX.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments qui sont cuits sont trop gras.	L'excès de graisse ou de l'huile s'égoutte dans le bol pendant la cuisson. Lorsque l'huile brûle, une fumée blanche est émise. N'utilisez pas l'appareil pour cuire des aliments trop gras ou enlevez l'excès de graisse pendant la cuisson.
Les pommes fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	Les tranches de pommes de terre n'ont pas été trempées avant d'être frites.	Faites tremper les tranches de pommes de terre dans l'eau pendant 30 minutes, puis séchez-les avec un essuie-tout et graissez-les avec de l'huile.

CERTIFICATION DU PRODUIT

Pour plus d'informations sur la certification du produit, reportez-vous à l'adresse <http://www.oursson.com> ou demandez une copie au vendeur.

Spécifications	
MODÈLE	AG2603D
Consommation d'énergie en W	Max 1300
Tension nominale	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Volume, L	2,5
Température de stockage et de transport	de -25°C à + 35°C
Température de fonctionnement	de +5°C à + 35°C
Conditions d'humidité	15 à 75% sans condensation
Classe de protection	I
Dimensions en mm (H x l x L)	352x270x328
Poids en kg	4,5

***Les produits doivent être stockés dans des entrepôts secs et aérés à des températures inférieures à -25°C.**



Seul un technicien qualifié d'un centre de service agréé OURSSON AG peut réparer l'appareil.

ENTRETIEN

La société OURSSON AG vous témoigne sa profonde gratitude pour avoir choisi ses produits. Nous avons fait tout notre possible pour que ce produit vous satisfasse et que sa qualité soit conforme aux normes mondiales les plus exigeantes. Pour tout besoin d'entretien de votre produit de marque OURSSON, veuillez contacter l'un de nos centres de service agréés (ci-après dénommés ASC). Une liste complète de nos ASC avec leurs adresses respectives est disponible sur le site Web www.oursson.com.

Obligations de garantie d'OURSSON AG :

1. Les obligations de garantie d'OURSSON AG, fournies par ASC OURSSON AG, s'appliquent exclusivement aux modèles conçus par OURSSON AG dans le cadre de la production, de l'achat et de la vente dans le pays où le service de garantie est fourni, acheté dans ce pays, certifié conformément aux normes de ce pays et portant les marques officielles de la conformité.
2. Les obligations de garantie d'OURSSON AG s'appliquent dans le cadre de la loi relative à la protection des droits du consommateur et sont régularisées par les lois en vigueur dans le pays dans lequel elles sont définies. Elles s'appliquent uniquement lorsque le produit est utilisé exclusivement à des fins personnelles, au sein de la famille et de la maison. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne s'appliquent pas à l'utilisation des produits à des fins commerciales ou en relation avec l'acquisition de biens qui seront utilisés par des entreprises, des institutions ou des organisations.
3. OURSSON AG définit les conditions d'utilisation et les périodes de garantie suivantes de ses produits :

Nom du produit	Cycle de vie, mois	Période de garantie, mois
Fours à micro-ondes, machines à pains, foyers à induction Multiculseurs, robots, bouilloires électriques, grils électriques, mixeurs, mélangeurs, hachoirs à viande, grille-pains, casseroles thermiques, torrificateurs, presse-fruits, marmites à vapeur, cafetières, hachoirs, déshydrateurs, yaourtières, fermenteurs, mini-fours, congélateurs, réfrigérateurs, cafetières automatiques, moussesur à lait, broyeur à café Balances de cuisine, siphons	60	24

4. Les obligations de garantie d'OURSSON AG ne sont pas applicables aux produits suivants, si leur remplacement est pris en charge ou non liés à des produits de démontage :
 - Les batteries.
 - Les boîtiers, les courroies, les cordons destinés au transport des accessoires de montage, les outils, la documentation fournie avec l'appareil.
5. La garantie ne couvre pas les défauts causés résultant du non-respect des règles d'utilisation, de stockage ou de transport des marchandises, toute action réalisée par un tiers ou un cas de force majeure, y compris, mais sans s'y limiter, les cas suivants :

- Lorsque le défaut résulte d'une négligence, d'une utilisation de l'appareil à d'autres fins, d'une violation des conditions et règles d'utilisation définies au préalable dans le manuel d'instructions, incluant l'exposition à des températures élevées et faibles ou à un niveau élevé d'humidité ou de poussière, l'ouverture de l'appareil par soi-même et/ou après une tentative de réparation par soi-même, le non-respect des normes d'état concernant les secteurs, la présence de liquides, d'insectes, d'autres corps étrangers, de substances dans l'appareil, ainsi que de l'utilisation prolongée de l'appareil dans des modes de fonctionnement extrêmes.
 - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de tentatives non autorisées de tester l'appareil ou de toute modification de sa constitution ou des logiciels, y compris toute réparation et maintenance dans des centres de service non autorisés.
 - Lorsque le défaut de l'appareil résulte de l'utilisation d'équipements, d'accessoires, de pièces de rechange et de batteries non conformes et/ou de mauvaise qualité.
 - Lorsque le défaut de l'appareil est associé à son utilisation avec un équipement supplémentaire (accessoires), différent de l'équipement supplémentaire recommandé par OURSSON AG pour toute utilisation avec cet appareil. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de la qualité de l'équipement supplémentaire (accessoires) fabriqué par un tiers, de la qualité de ses appareils utilisés avec ce type d'équipement, ainsi que de la qualité du fonctionnement de l'équipement supplémentaire d'OURSSON AG avec des appareils d'autres fabricants.
6. Les défauts de l'appareil détectés au cours de sa durée de vie sont réparés par les centres de service agréés (ASC). Pendant la période de garantie, la réparation des défauts est gratuite sur présentation de l'original du certificat de garantie et des documents qui attestent de l'objet et de la date du contrat d'achat. En l'absence de tels documents, la période de garantie est estimée à partir de la date de fabrication des marchandises. Veuillez noter :
 - Les procédures de configuration et d'installation (montage, raccordement, etc.) de l'appareil décrites dans le manuel joint ne rentrent pas dans la garantie d'OURSSON AG ; celles-ci peuvent être effectuées par l'utilisateur et par des spécialistes de la plupart des centres de service agréés à un coût.
 - Tous les travaux de maintenance des appareils (nettoyage et lubrification des pièces amovibles, remplacement des pièces consommables et d'alimentation, etc.) sont rémunérés.
 7. OURSSON AG n'est pas responsable de tout dommage causé directement ou indirectement par ses appareils sur les personnes, les animaux, la propriété, si ce dommage résulte du non-respect des règles et conditions d'utilisation, de stockage, de transport ou d'installation de l'appareil, et de toute action intentionnelle ou de négligence menée par l'utilisateur ou des tiers.
 8. OURSSON AG n'est en aucun cas responsable de toute perte ou de tout dommage spécifique, accidentel, indirect ou conséquent, y compris, mais sans s'y limiter : les pertes de profits, les dommages causés par des interruptions d'activités commerciales, industrielles ou autres, résultant de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation de l'appareil.
 9. En raison des améliorations continues apportées à l'appareil, le design et les spécifications techniques sont sujettes à des modifications, sans aucun préavis de la part du fabricant.

Utilisation de l'appareil conformément aux normes d'utilisation (durée de vie) :

1. La durée de vie fixée par OURSSON AG pour cet appareil s'applique uniquement lorsque celui-ci est utilisé exclusivement pour des besoins personnels, de la famille ou de la maison, ainsi que lorsque l'utilisateur respecte les consignes d'utilisation, de stockage et de transport des produits. Lorsque l'appareil est utilisé avec soin et conformément aux normes d'utilisation, la durée de vie réelle peut excéder celle définie par OURSSON AG.
2. À la fin du cycle de vie de l'appareil, veuillez contacter un centre de service agréé pour effectuer une maintenance de l'appareil à titre préventif et en déterminer la nouvelle utilisation appropriée. Toute maintenance à titre préventif effectuée sur l'appareil est également réalisée par d'autres centres de service à titre onéreux.
3. OURSSON AG ne recommande pas l'utilisation de cet appareil après la fin de sa durée de vie, sans la réalisation de la maintenance à titre préventif par le centre de service agréé, car l'appareil pourrait constituer un danger pour la vie, la santé ou les possessions de l'utilisateur.

Recyclage et mise au rebut de l'appareil

Cet appareil a été identifié conformément à la Directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques – DEEE. Une fois la durée de vie écoulée, évitez de jeter l'appareil avec les autres ordures ménagères. Déposez-le plutôt dans une déchetterie recyclant des équipements électriques et électroniques pour un traitement approprié et une mise au rebut conforme aux réglementations fédérales et locales en vigueur. En éliminant correctement cet appareil, vous participez à la préservation des ressources naturelles et à la prévention de la destruction de l'environnement et de la santé humaine. Pour de plus amples informations sur la déchetterie et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter les autorités locales ou l'entreprise afin d'obtenir les règles de mise au rebut des ordures ménagères.



Date de fabrication

Chaque produit est doté d'un numéro de série unique au format alphanumérique doublé d'un code à barres qui comporte les informations suivantes : nom du groupe de produits, date de fabrication et numéro de série du produit.



Le numéro de série est situé à l'arrière du produit, et figure aussi sur l'emballage et la carte de garantie.

- ❶ Les deux premières lettres correspondent au groupe du produit (AG - Gril à air).
- ❷ Les deux premiers chiffres correspondent à l'année de fabrication.
- ❸ Les deux chiffres suivants correspondent à la mois de fabrication.
- ❹ Les deux derniers chiffres correspondent au numéro de série du produit.



Pour éviter tout malentendu, nous vous recommandons vivement de lire attentivement le manuel d'utilisation et les obligations de garantie. Assurez-vous de l'exactitude de votre carte de garantie. La carte de garantie est uniquement valable lorsque les éléments suivants sont corrects et clairement spécifiés : le modèle, le numéro de série, la date d'achat, les timbres clairs et la signature de l'acheteur. Le numéro de série et le modèle de l'appareil doivent être identiques à ceux indiqués sur la carte de garantie. Si ces conditions ne sont pas respectées ou en cas de modification des données, la carte de garantie n'est pas valide.



Pour toutes questions ou tous problèmes avec les appareils OURSSON AG – veuillez-nous contacter par courriel à l'adresse: support@oursson.com

Le présent manuel est protégé par la loi sur la propriété intellectuelle internationale et de l'UE. Toute utilisation non autorisée de ce manuel d'instructions, y compris toute copie, impression et publication, sans s'y limiter, implique, pour le coupable, l'application des régimes de responsabilité civile et criminelle.

Informations de contact:

1. Fabricant de marchandises – OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Suisse.
2. Informations sur la certification du produit disponibles sur le site Web www.oursson.com.

OURSSON AG

Fabriqué en Chine



ISTRUZIONI DI SICUREZZA, Fig. A



Simbolo di pericolo

Un promemoria per l'utente relativo all'alta tensione.



Simbolo di avvertenza

Un promemoria per l'utente sulla necessità di operare esattamente secondo le istruzioni.

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare le seguenti precauzioni:

• Utilizzare il dispositivo come indicato nel seguente manuale di istruzioni.

• Installare il dispositivo su una superficie stabile.

• Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.

• Non immergere il cavo in acqua o in altri liquidi, per evitare il rischio di scossa elettrica. Se per qualsiasi ragione dovesse entrare dell'acqua all'interno dell'unità, contattare un centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG.

• Per l'alimentazione utilizzare solo una rete elettrica con le caratteristiche adeguate.

• Non utilizzare il dispositivo in aree in cui l'aria può contenere vapori di sostanze infiammabili.

• Non tentare mai di aprire il dispositivo autonomamente, ciò potrebbe causare una scossa elettrica e quindi un malfunzionamento del prodotto e invalidare la garanzia del produttore. Per la riparazione e la manutenzione, contattare solo i centri di assistenza OURSSON autorizzati alla riparazione dei prodotti.

• Quando si sposta l'apparecchio da un luogo freddo a uno caldo e viceversa, disimballarlo prima dell'uso e attendere 1-2 ore prima dell'accensione.

• Per evitare scosse elettriche, non immergere l'intero prodotto o i cavi in acqua.

• Prestare particolare attenzione e cautela quando si utilizza il dispositivo vicino a bambini.

• Non toccare le parti calde, poiché potrebbero causare lesioni.

• Il cavo di alimentazione è fabbricato appositamente relativamente corto per evitare il rischio di lesioni.

• Evitare che il cavo penda su bordi appuntiti del tavolo o che venga a contatto con superfici calde.

• Non collegare questo dispositivo a una presa multipla sovraccaricata da altri apparecchi: questo può provocare il funzionamento non corretto del dispositivo.

• Non installare il dispositivo vicino a fornelli elettrici e a gas e a forni.

• Dopo l'uso, accertarsi di scollegare il dispositivo dalla rete di alimentazione.

• Proteggere il dispositivo da urti, cadute, vibrazioni e altri danni meccanici.

• Accertarsi di disconnettere il dispositivo dalla rete elettrica prima di effettuare la pulizia o di cambiare gli accessori.

• Non utilizzare il dispositivo all'esterno.

• Questo apparecchio non è concepito per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o carenti di esperienza e di conoscenze relative ad esso. Queste persone possono utilizzare il dispositivo solo sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o dopo essere state istruite sull'uso sicuro del dispositivo. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto.



Simbolo rischio di ustioni

Promemoria che ricorda all'utente le elevate temperature

• Questo prodotto è ideato esclusivamente per l'uso domestico.

• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da uno specialista del centro di assistenza autorizzato (ASC) OURSSON AG, al fine di evitare pericoli.

• Utilizzare solo gli strumenti inclusi nel set del prodotto.

• Durante la pulizia dell'apparecchio non utilizzare detergenti abrasivi e organici (alcol, benzina, ecc.). Durante la pulizia del dispositivo utilizzare solo una piccola quantità di detergente neutro.

RACCOMANDAZIONI

• Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Conservare il manuale dopo la lettura, per utilizzo futuro.

• Tutte le illustrazioni contenute nel presente manuale sono rappresentazioni schematiche di oggetti reali e possono differire dalle immagini effettive.

• Non spostare il dispositivo quando lo si utilizza.

• Utilizzare il dispositivo solo per cucinare e riscaldare gli alimenti.

• Non lasciare il dispositivo in funzione senza supervisione.

• **Vietato versare olio nella tazza di lavoro per prevenire l'accensione.**

• Durante la cottura, l'aria calda e il vapore fuoriescono dalle aperture di ventilazione, fate attenzione a non scottarsi

• Non mettere nel/sul dispositivo carta, cartone, plastica, tovaglioli, ecc. poiché questo potrebbe provocare un incendio.

• Utilizzare presine o guanti da forno per estrarre il prodotto dall'apparecchio.

• Se durante la preparazione gli alimenti prendono fuoco o iniziano a mettere fumo, spegnere il dispositivo e scollegarlo. Non rimuovere la tazza fino a quando la fiamma non si arresta, in quanto l'apporto di ossigeno intensificherà la fiamma.



Non forzare in nessun caso il dispositivo, ciò potrebbe arrecare danni al prodotto, a causa di un errore dell'utente.

POSIZIONE, Fig. A-2

• Mettere il dispositivo su una superficie piana orizzontale resistente al calore, in alto rispetto alla portata dei bambini, mantenendo la distanza da pareti/mobili. Un lato deve essere completamente libero. **Non è possibile incassare questo dispositivo.**

• Non mettere il dispositivo in funzione sotto/vicino a tende o altri materiali infiammabili, poiché questo potrebbe provocare un incendio.

• Collegare il microonde in una presa con messa a terra, Fig A-1.

SET DI PRODOTTI, Fig. B


① Dispositivo.....	1 pz.
② Vasche da lavoro.....	1 pz.
③ Cestello.....	1 pz.
Manuale di istruzioni.....	1 pz.


ELEMENTI DI DESIGN, Fig. C


- ① Pannello di controllo sensoriale
- ② Pulsante per il fissaggio del cestello nella ciotola di lavoro
- ③ Maniglia della tazza di lavoro
- ④ L'apertura della ventilazione posteriore
- ⑤ L'apertura della ventilazione superiore


UTILIZZO


Pannello di controllo, Fig. C-1


 Regolazione della temperatura da 80 ° C a 200° C. Tenendo premuto il pulsante, la temperatura cambierà più rapidamente.


 **Avvio/Pausa:** premere il tasto per avviare o mettere in pausa il programma di cottura.


 Pulsante di accensione / spegnimento


 Pulsante **Menù** (scelta del programma di cottura)


 Regolazione del tempo di cottura da 0 a 60 minuti. Se si tiene premuto il pulsante, il tempo cambierà più velocemente.


 indicazione del riscaldamento


 indicazione del lavoro di ventilazione


 indicazione della temperatura di cottura


 indicazione del tempo di cottura in minuti


 Programma di cottura di patatine fritte

 Programma di cottura della pancetta

 Programma di cottura del pollame (cosce di pollo)

 Programma di cottura di frutti di mare

 Programma di cottura delle bistecche

 Programma di cottura dei prodotti dal forno



Programma di cottura per verdure e funghi










Programma di cottura del pesce

Preparazione al funzionamento

Prima del primo utilizzo, pulire il corpo con un panno asciutto e morbido. Lavare le altre parti ② ③ con acqua calda e detergente. Prima del montaggio o dello smontaggio accertarsi che il dispositivo sia scollegato. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Accendere il dispositivo vuoto per 5-10 minuti, impostare la temperatura massima per eliminare il cattivo odore di un nuovo dispositivo. Ventilare l'ambiente. Lasciar raffreddare il dispositivo.

Operazione, Fig. D

1. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
2. Assicurarsi che la ciotola con il cestello sia completamente inserita nell'apparecchio. Per installare il cestello nella ciotola, aprire il coperchio protettivo sull'impugnatura del cestello e premere il pulsante, Fig. D-1. Inserire il cestello nella ciotola da lavoro finché non scatta, rilasciare il pulsante e chiudere il coperchio.
3. Premere il bottone  per accendere il dispositivo
4. Premere il bottone  e selezionare il programma  et sélectionnez le bon programme  per riscaldare l'apparecchio prima dell'uso. Usando i pulsanti   ridurre il tempo a 3-5 minuti. Premere  per eseguire il programma. Dopo il tempo impostato, il programma si spegnerà automaticamente.
5. Rimuovere la ciotola da lavoro con il cestello dall'apparecchio.



Non usare la ciotola senza il cestello. Metti gli ingredienti nel cestello.





6. Metti gli alimenti preparati nel cestello.






Il numero di prodotti non deve superare il segno MAX, Fig. D-2.



Non versare olio o altri liquidi nella tazza di lavoro.

7. Installare la ciotola nell'apparecchio Fig. D-3.
8. Premere il pulsante  per selezionare un programma di cottura. Quando si seleziona un programma, il display mostrerà anche l'ora e la temperatura impostate. Se necessario, regolare il tempo e la temperatura di cottura usando i pulsanti   e .

NOTA: Durante la cottura, gli indicatori di riscaldamento si accendono periodicamente.  e del funzionamento della ventola .

9. Alla fine della cottura, il programma si spegnerà automaticamente e verrà emesso un suono. Per disabilitare il programma manualmente, tenere premuto il pulsante  qualche secondo. Delicatamente, tenendo la maniglia, rimuovere il contenitore del prodotto dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie resistente al calore, Fig. D-6. Usare una pinza grande per ottenere grandi pezzi di cibo. Per comodità, puoi anche rimuovere il

cestello dalla ciotola. Per fare ciò, aprire il coperchio protettivo sull'impugnatura del cestello e premere il pulsante e scollegare il cestello dalla ciotola di lavoro, Fig. D-1. Non capovolgere il cestello fino a quando non viene staccato dalla ciotola, in quanto il grasso sul fondo della ciotola può rovesciarsi sugli alimenti.



Non toccare la tazza in tempo o immediatamente dopo la preparazione per evitare scottature. Tenere la tazza per la maniglia.



Fate attenzione al vapore caldo e all'aria quando si rimuove la tazza di lavoro dall'apparecchio.

NOTE:

- **Maneggiare con cura la tazza di lavoro e la cestello; tutte due hanno un rivestimento antiaderente. Eventuali danni possono causare malfunzionamenti.**
- Per una frittura uniforme, alcuni prodotti devono essere agitati o girati durante la cottura. Consigliamo di impostare il timer a metà del tempo di cottura, quando sentirete squillare il timer, agitate o girate i prodotti. Quindi impostare il timer per il tempo di cottura rimanente. Oppure premere pausa durante la cottura per capovolgere gli alimenti.
- A seconda della quantità di cibo, è possibile ridurre o aumentare il tempo di cottura.

Consigli sulla cottura

- Si consiglia per cucinare tagliare pezzi identici di carne o pollame, verdure, in modo che siano fritti in modo uniforme.
- Quando si cuociono i prodotti impanati, si consiglia di aggiungere un po' d'olio all'impanatura per ottenere una crosta croccante.
- Se il prodotto contiene molto grasso o olio, la crosta sarà meno croccante. Durante la cottura si consiglia di rimuovere il grasso in eccesso dalla tazza di lavoro con un tovagliolo di carta, rispettando le norme di sicurezza.
- Piccoli prodotti da forno (come i muffin) possono essere cotti su carta pergamena. Il formato della carta deve essere piccolo in modo che vi sia spazio sufficiente per far circolare l'aria calda. **La carta pergamena/ la carta stagnola deve essere posizionata solo sulla cestello e non posizionata nella tazza.**
- L'apparecchio può essere utilizzato per riscaldare gli alimenti, per questo, selezionare una temperatura di 100-150 °C e impostare il timer per 10 minuti.

Prima di cucinare, si consiglia di lavare, tagliare e se necessario marinare il cibo.

Il tempo di cottura e il peso nella tabella sono di natura raccomandativa e possono variare a seconda della qualità e della freschezza iniziale dei prodotti, nonché della ricetta e delle preferenze personali.

Nome del prodotto	Temperatura	Tempi di cottura	Note
Bistecca (100-500g)	180°C	8-15 min	Marinare prima di cucinare. Girare durante la cottura.
Cotoletta di maiale (100-500g)	180°C	10-15 min	Marinare prima di cucinare. Girare durante la cottura.
Salsiccia impanata (100-500g)	200°C	12-15 min	L'impasto pronto viene cotto più velocemente di quello fatto in casa.
Hamburger (100-500g)	180°C	10-15 min	
Cosce di pollo (100-500g)	200°C	16-25 min	Marinare prima di cucinare. Girare durante la cottura.
Petto di pollo (100-500g)	180°C	15-20 min	Strofinare con sale, spezie, erbe.
Patate surgelate sottili (300-400g)	200°C	18-20 min	La quantità ottimale di 300 g. Agitare durante la cottura.
Patate surgelate spesse (300-400g)	200°C	20-25 min	Agitare durante la cottura.
Patate gratinate (600g)	200°C	20-25 min	
Fette di patate fatte in casa (300-500g)	200°C	18-25 min	Oliare leggermente le fette con olio (1/2 cucchiaino). Agitare durante la cottura.
Crespelle ripiene (100-500g)	200°C	8-10 min	Girare durante la cottura.
Bocconcini di pollo surgelati (100-500g)	200°C	6-10 min	Girare durante la cottura.
Bastoncini di pesce surgelati (100-400g)	200°C	6-10 min	
Verdure ripiene (100-400g)	160°C	10-18 min	
Torta (~300g)	160°C	20-25 min	Usare le stoviglie da forno per cucinare. Mettere le stoviglie sulla griglia.
Panfrutto/muffin (300g)	190°C	10-18 min	Usa carta da forno o pirofila.
Snack dolci (400g)	160°C	18-20 min	Usare le stoviglie da forno per cucinare. Mettere le stoviglie sulla griglia.



SMALTIMENTO

- Prima di smaltire il dispositivo vecchio, per motivi di sicurezza, tagliare il cavo per evitarne l'uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE, Fig. E



- Pulire tutte le parti del dispositivo subito dopo l'uso.
- Scollegare il dispositivo.
- Dopo aver cucinato cibi molto grassi, si consiglia di pulire immediatamente la cestello e la tazza. Utilizzare presine o guanti resistenti al calore. Scaricare l'eventuale residuo dell'olio/grasso rimasto dalla tazza, asciugare la cestello e l'interno della tazza. Se il grasso si raffredda, esso si addenserà e sarà più difficile di pulirlo.

- Lasciare raffreddare il dispositivo prima di pulirlo (30 min), Fig. E-1.
 - Lavare cestello, ciotola da lavoro in acqua calda saponata. Lavare cestello  essere lavati in lavastoviglie. **La temperatura della lavastoviglie non deve superare i 60°C.**
 - Pulire corpo del dispositivo, e superficie interna (oltre agli elementi di riscaldamento) con un panno umido morbido.
 - Se la sporizia aderisce alla tazza/cestello, riempirla con acqua calda e detergente. Mettere la cestello nella tazza e lasciatela nell'acqua per circa 10 minuti.
 - Non immergere mai il dispositivo nell'acqua a causa del rischio di scosse elettriche
-  Asciugare accuratamente tutte le parti.

POSSIBILI PROBLEMI E SOLUZIONI

Possibile problema	Causa probabile	Modi per risolvere
L'apparecchio non si accende	1. Non c'è tensione nella rete di alimentazione.	1. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e attendere che la tensione si normalizzi.
Il piatto non è cotto	1. Troppi prodotti posizionati sulla cestello. 2. Impostata bassa temperatura di cottura. 3. Impostato un tempo di cottura troppo breve.	1. Ridurre il volume della porzione preparata. Le porzioni più piccole vengono fritte meglio. 2. Impostare una temperatura più alta. 3. Impostare il tempo di cottura richiesto o aggiungere qualche minuto in più.
I prodotti sono fritti in modo non uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere agitati durante la cottura.	Agitare prodotti dopo metà del tempo di cottura.
Il prodotto finito non è risultato croccante.	Il tipo di prodotto selezionato è progettato per la cottura in frittura.	Usate il prodotto per friggerlo o oliate leggermente gli ingredienti per ottenere una crosta.
La tazza di lavoro non viene installata nell'apparecchio.	Troppi prodotti vengono posizionati sulla cestello all'interno della tazza di lavoro.	Il numero di prodotti non deve superare il segno MAX.
Dall'apparecchio esce fumo bianco.	I cibi cotti sono troppo grassi.	Durante la cottura, l'eccesso di grasso/olio fuoriesce nella tazza. L'olio quando brucia emette fumo bianco. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare cibi troppo grassi o rimuovere il grasso in eccesso durante la cottura.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme.	Le fette di patate non sono state immerse prima della frittura.	Immergere le fette di patate in acqua per 30 minuti, quindi asciugale con un tovagliolo e olio.

CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Per le informazioni sulla certificazione dei prodotti, visitare il sito web <http://www.oursson.com> oppure richiedere una copia al rivenditore.

Specifiche tecniche	
MODELLO	AG2603D
Consumo elettrico, W	Max 1300
Tensione nominale	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Volume, L	2,5
Temperatura di conservazione e trasporto	da -25°C a +35°C
Temperatura d'esercizio	da +5 °Ca +35°C
Requisiti di umidità	15-75% senza condensa
Classe di protezione	I
Dimensioni, mm (AxLaxLu)	352x270x328
Peso, kg	4,5

***I prodotti devono essere conservati in ambienti asciutti, ventilati e con temperature inferiori a -25°C.**



Le operazioni di riparazione possono essere eseguite esclusivamente da uno specialista qualificato del centro assistenza OURSSON AG.

ASSISTENZA

OURSSON AG si congratula per la scelta dei nostri prodotti. Abbiamo fatto il possibile affinché questi prodotti possano rispondere alle esigenze dei clienti e affinché la qualità corrisponda ai migliori standard mondiali. Se il prodotto di marca OURSSON necessita di manutenzione, contattare uno dei centri di assistenza autorizzati (di seguito ASC). Sul sito web www.oursson.com è presente un elenco completo di ASC, con il rispettivo indirizzo.

Obblighi di garanzia OURSSON AG:

1. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG, in particolare del centro assistenza OURSSON AG, si applicano solo ai modelli progettati da OURSSON AG per la produzione o la fornitura e la vendita nel Paese in cui è disponibile il servizio di garanzia, ai modelli acquistati in detto Paese, certificati per la conformità agli standard nazionali e dotati di marcatura ufficiale di conformità.
2. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG sono regolamentati dalla legge sulla tutela dei diritti del consumatore e dalle leggi del Paese in cui vengono forniti e solo quando il prodotto è utilizzato esclusivamente a fini personali, familiari o domestici. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano all'uso dei prodotti per fini commerciali o in relazione all'acquisizione di beni per soddisfare le esigenze di aziende, istituzioni e organizzazioni.
3. OURSSON AG stabilisce i seguenti termini d'uso e periodo di garanzia per i propri prodotti:

Nome del prodotto	Termini d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
Forni a microonde, macchine per il pane, piani cottura a induzione Robot multifunzione (multicooker), robot da cucina, macchine da cucina, bollitori elettrici, griglie elettriche, miscelatori, mixer, tritacarne,		

Nome del prodotto	Termini d'uso, mesi	Periodo di garanzia, mesi
tostapane, termos, tostatrici, centrifughe, vaporiere, macchine per il caffè, tritacutto, essiccatori, macchine per lo yogurt, fermentatori, mini forni, congelatori, frigoriferi, macchine da caffè automatiche, montalatte, macinacaffè Bilance da cucina, sifoni	60	24

4. Gli obblighi di garanzia di OURSSON AG non si applicano ai seguenti prodotti, considerando la loro sostituzione non correlata allo smontaggio del prodotto:
 - Batterie.
 - Custodie, cinghie, cavi per il trasporto, accessori di montaggio, strumenti, documentazione allegata al prodotto.
5. La garanzia non copre i difetti causati da violazione delle norme di utilizzo, conservazione o trasporto dei prodotti, azioni da parte di terzi o cause di forza maggiore, inclusi ma non limitati a, i seguenti casi:
 - Se il difetto è causato da una gestione negligente, dall'uso per altri fini, dalla violazione delle condizioni e delle norme di funzionamento stabilite nel manuale di istruzioni, compresi l'esposizione ad alte o basse temperature, ad elevata umidità o a polvere, le tracce di apertura e/o di riparazione dell'apparecchio in forma autonoma, dalla mancata corrispondenza agli standard nazionali della rete di alimentazione elettrica, dall'ingresso di liquidi, insetti o altri oggetti estranei così come di sostanze all'interno del dispositivo, nonché dall'utilizzo a prolungato del prodotto in modalità operative estreme.
 - Se il difetto del prodotto è il risultato di tentativi non autorizzati di testare il prodotto o di apportare modifiche alla struttura o ai programmi software, comprese

le riparazioni o la manutenzione in centri di assistenza non autorizzati.

- Se il difetto del prodotto è il risultato di un uso non conforme e/o di attrezzature, accessori, ricambi, batterie di bassa qualità.
 - Se il difetto del prodotto è associato all'uso in combinazione con attrezzature aggiuntive (accessori), diverse da quelle raccomandate da OURSSON AG, per l'utilizzo con questo prodotto. OURSSON AG non è responsabile della qualità delle attrezzature aggiuntive (accessori) realizzate da terzi, della qualità dei suoi prodotti associati a tali attrezzature, nonché della qualità delle apparecchiature aggiuntive di OURSSON AG quando impiegate insieme a prodotti di altri produttori.
6. I difetti del prodotto rilevati durante il ciclo di vita del prodotto vengono risolti dai centri assistenza autorizzati (ASC). Durante il periodo di garanzia, l'eliminazione di difetti viene effettuata gratuitamente, a fronte della presentazione del certificato originale di garanzia e dei documenti che confermano l'avvenuto contratto di acquisto e la data. In assenza di tali documenti il periodo di garanzia è calcolato a partire dalla data di produzione dei prodotti. Si prega di considerare che:
 - Configurazione e installazione (montaggio, collegamento, ecc.) del prodotto, descritte nella documentazione allegata ad esso, non rientrano nella garanzia OURSSON AG e possono essere eseguite dall'utente o, a pagamento, dagli specialisti della maggior parte dei centri assistenza autorizzati.
 - Gli interventi di manutenzione del prodotto (pulizia e lubrificazione delle parti mobili, sostituzione dei materiali di consumo e delle forniture, ecc.) sono eseguiti a pagamento.
 7. OURSSON AG non è responsabile dei danni causati direttamente o indirettamente dai prodotti a persone, animali, proprietà, se tali danni si sono verificati in conseguenza di inosservanza di norme e condizioni d'uso, conservazione, trasporto o installazione del prodotto, di azioni intenzionali o negligenti da parte del consumatore o di terzi.
 8. In nessuna circostanza OURSSON AG è responsabile di perdite o danni accidentali, indiretti o consequenziali, inclusi di ma non limitati a: perdita di profitti, danni causati da interruzioni delle attività commerciali, industriali o altre, derivanti dall'uso o dall'incapacità d'uso del prodotto.
 9. Al fine del miglioramento continuo dei prodotti, gli elementi di design e alcune specifiche tecniche sono soggetti a cambiamenti senza previa notifica del produttore.

Utilizzo del prodotto oltre i termini d'uso (durata di vita utile):

1. La durata di vita utile prevista da OURSSON AG per questo prodotto si applica a prodotti utilizzati esclusivamente per fini personali, familiari o domestici e utilizzati correttamente dal consumatore, che osserva altresì le corrette condizioni di conservazione e trasporto dei prodotti. In condizioni di corretto maneggiamento del prodotto e in conformità alle norme di funzionamento, la durata di vita utile effettiva può superare quella stabilita da OURSSON AG.
2. Al termine della durata di vita utile del prodotto è necessario contattare un centro di assistenza autorizzato per eseguire una manutenzione preventiva del prodotto e determinare l'adeguatezza ad un uso successivo. Gli

- interventi di manutenzione preventiva dei prodotti possono essere eseguiti anche dai centri assistenza a pagamento.
3. OURSSON AG sconsiglia l'uso del presente prodotto oltre il termine della durata di vita utile, in assenza di manutenzione preventiva da parte di un centro assistenza autorizzato, poiché in questo caso il prodotto potrebbe risultare pericoloso per la vita, la salute o la proprietà del consumatore.

Riciclaggio e smaltimento del prodotto

Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE sulle Apparecchiature elettriche ed elettroniche - RAEE. Dopo il termine della durata di vita utile, non è possibile smaltire il prodotto fra i normali rifiuti domestici. Piuttosto, il prodotto deve essere depositato presso un apposito centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche, per un corretto trattamento e smaltimento in conformità alle leggi federali o locali. Uno smaltimento corretto del prodotto contribuisce a preservare le risorse naturali e ad evitare che il prodotto possa danneggiare l'ambiente e la salute umana. Per maggiori informazioni sui centri di raccolta e riciclaggio del prodotto, contattare le autorità municipali locali o le aziende per lo smaltimento dei rifiuti domestici.



Data di fabbricazione

Ciascun prodotto ha un numero di serie unico, in forma di codice alfanumerico ed è duplicato con un codice a barre che contiene le seguenti informazioni: nome del gruppo di prodotti, data di produzione, numero di serie del prodotto.



Il numero di serie si trova sulla parte posteriore del prodotto, sulla confezione e sulla scheda del prodotto.

- 1 Le prime due lettere: corrispondenza con il gruppo di prodotto (AG - griglia dell'aria).
- 2 Le prime due cifre – anno di produzione.
- 3 Le successive due cifre – mese di produzione.
- 4 Le ultime due cifre – numero di serie del prodotto.



Per evitare incomprensioni, si consiglia di leggere attentamente il manuale d'istruzioni e gli obblighi di garanzia. Controllare la correttezza della scheda di garanzia. La scheda di garanzia è valida solo se quanto segue viene indicato correttamente e chiaramente: modello, numero di serie, data di acquisto, timbro, firma dell'acquirente. Il numero di serie e il modello del dispositivo devono essere gli stessi della scheda di garanzia. Se queste condizioni non sono soddisfatte o i dati specificati nella scheda di garanzia sono stati modificati, la scheda di garanzia non è valida.

oursson

Per domande o problemi con i prodotti OURSSON AG – inviare un'e-mail a:
support@oursson.com

Questo manuale è tutelato dalla normativa internazionale e UE sui diritti d'autore. Qualsiasi uso non autorizzato delle istruzioni, incluso di, ma non limitato a, riproduzione, stampa e distribuzione, comporta l'applicazione di responsabilità civile e penale.

Informazioni di contatto:

1. Produttore - OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Svizzera.
2. Le informazioni sulla certificazione dei prodotti sono disponibili sul sito web www.oursson.com

OURSSON AG
Fabbricato in Cina

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI, att. A



Bīstamības simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu spriegumu.



Bīdīnājuma simbols

Atgādinājums lietotājam par to, ka ekspluatācija jāveic atbilstoši norādījumiem lietošanas pamācībā.

Izmantojot elektroierīces, ievērojiet šos piesardzības pasākumus:

- Izmantojiet ierīci atbilstoši sniegtajai lietošanas pamācībai.
- Uzstādiet ierīci uz stabilas virsmas.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.



- Lai neizraisītu elektrošoku, nelieciet vadu ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē tomēr iekļūvis ūdens, sazinieties ar OURSSON AG pilnvarotū apkopes centru (PAC).

- Strāvas padevei izmantojiet elektrotīklu ar atbilstīgiem raksturlielumiem.
- Nelietojiet ierīci vietās, kur gaisā var būt uzliesmojošu vielu garaiņi.



- Nekad nemēģiniet pats atvērt ierīci, jo šāda rīcība var izraisīt elektrošoku vai izstrādājuma disfunkciju, kā arī ražotāja garantijas anulēšanu. Par remontu un apkopi sazinieties tikai ar pilnvarotiem apkopes centriem, kas nodarbojas ar OURSSON preču izstrādājumu remontu.

- Ja ierīce tiek pārvietota no vēsas vietas uz siltu vai pretēji, ierīci pirms lietošanas izsaiņojiet un nogaidiet 1–2 stundas pirms ieslēgšanas.



- Lai neizraisītu elektrošoku, negremdējiet ūdeni visu izstrādājumu vai vadus.

- Lietojot ierīci bērnu tuvumā, rīkojieties īpaši uzmanīgi un piesardzīgi.



- Nepieskarieties ierīces karstajām daļām, jo pretējā gadījumā varat gūt traumas.

- Lai nepieļautu traumu gūšanas risku, ar nolūku ir nodrošināts samērā tss strāvas vads.

- Nepieļaujiet vada nokārāšanos pār asām galda malām, kā arī tā nonākšanu saskarē ar karstām virsmām.

- Nepievienojiet šo ierīci elektrotīklam, kuram jau ir pievienotas citas ierīces. Pretējā gadījumā ierīce, iespējams, nedarbosies pareizi.

- Neuzstādiet ierīci blakus gāzes plītiem, elektriskajām plītiem un cepeškrāsnīm.

- Pēc ierīces lietošanas beigām neaizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.

- Sargājiet ierīci no triecieniem un nokrišanas, vibrācijas un citas mehāniskas iedarbības.

- Pirms ierīces tīrīšanas vai piederumu maiņas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

- Šo ierīci nav paredzēts izmantot personām (tostarp bērniem) ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personām bez pieredzes vai zināšanām. Šādas personas šo ierīci var izmantot tikai tādas personas uzraudzībā, kura ir atbildīga par viņu drošību, vai tad, ja ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu



Apdedzināšanās riska simbols

Atgādinājums lietotājam par augstu temperatūru

LV

izmantošanu. Neatļaujiet bērniem rotaļāties ar šo izstrādājumu.

- Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai mājās.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina OURSSON AG pilnvarotā apkopes centra (PAC) darbiniekam, lai novērstu bīstamību.
- Izmantojiet tikai izstrādājuma komplektā iekļautos piederumus.
- Ierīces tīrīšanā neizmantojiet abrazīvus un organiskus tīrīšanas līdzekļus (spirtu, benzīnu u.c.). Tirot ierīci, var izmantot nedaudz neitrāla tīrīšanas līdzekļa.

IETEIKUMI

- Pirms šīs ierīces izmantošanas, lūdzu, izlasiet lietošanas pamācību. Pēc izlasīšanas saglabājiet pamācību turpmākai lietošanai.

- Visos šajā pamācībā ietvertajos attēlos ir parādīts shematisks reālu priekšmetu attēlojums, kas var atšķirties no faktiskajiem attēliem.

- Nepārvietojiet ierīci tās lietošanas laikā.

- Izmantojiet tikai ēdiena gatavošanai un sildīšanai.

- Strādājošu ierīci neatstājiet bez uzraudzības.

- **Aizdegšanās riska dēļ aizliegts ieliet eļļu darba traukā.**

- Gatavošanas laikā no ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss un tvaiks, tāpēc esiet piesardzīgi, lai izvairītos no apdegumiem.

- Nelieciet ierīcē/uz tās, piemēram, papīru, kartonu, plastmasu vai dvieļus, jo tas var izraisīt aizdegšanos.

- Produkta izņemšanai no cepeškrāsns izmantojiet katlu turētājus vai cepeškrāsns cimdus.

- Ja ēdiens gatavošanas laikā aizdegas vai no tā nāk dūmi, izslēdziet un atvienojiet ierīci. Neizmēģiniet āra trauku, kamēr liesma nav nodzīsusī, jo skābeklis padara liesmu stiprāku.



Uz šo ierīci nekādā gadījumā nevajag iedarboties ar spēku, pretējā gadījumā lietotāja vainas dēļ var sabojāt izstrādājumu.

POZĪCIJA, att. A-2

- Novietojiet ierīci uz plakanas, horizontālas, karstumizturīgas virsmas, augstāk par bērnu sasniedzamības zonu, ievērojot attālumu no sienām/mēbelēm. Vienai pusei ir jābūt pilnīgi brīvai. **Šo ierīci nav atļauts iebūvēt.**

- Nenovietojiet strādājošu ierīci zem/pie aizkariem vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, jo

tas var radīt aizdegšanās risku.

- Ievietojiet mikroviļņu krāsns kontaktu iezemētā ligzdā, attēls A-1.

IZSTRĀDĀJUMA KOMPLEKTS, att. B


- 1 Ierīce 1 gab.
- 2 Darba bļoda 1 gab.
- 3 Grozs 1 gab.
- Lietošanas pamācība 1 gab.


KONSTRUKCIJAS ELEMENTI, att. C


- 1 Skārienjūtīgs vadības panelis
- 2 Poga groza nofiksēšanai darba traukā
- 3 Darba trauka rokturis
- 4 Aizmugurējā ventilācijas atvere
- 5 Augšējā ventilācijas atvere


LIETOŠANA


Vadības panelis, att. C-2

 Temperatūras regulēšana no 80°C līdz 200°C. Turot pogu nospiestu, temperatūra mainīsies ātrāk.


 **Starts/Pauze:** nospiediet pogu, lai palaistu vai apturētu gatavošanas programmu.


 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga


 Poga **Izvēle** (gatavošanas programmas izvēle)


 Gatavošanas laika regulēšana no 0 līdz 60 minūtēm. Turot pogu nospiestu, laiks mainīsies ātrāk.

 sildīšanas indikators


 ventilācijas darbības indikācija

 gatavošanas temperatūras indikācija


 gatavošanas laika indikācija minūtēs


 Frī kartupeļu gatavošanas programma

 Bekona gatavošanas programma

 Putnu gaļas gatavošanas programma (vistas kājiņas)

 Jūras velšu gatavošanas programma

 Steiku gatavošanas programma

 Programma miltu izstrādājumiem





Dārzenu un sēņu gatavošanas programma









Zivju gatavošanas programma

Preparazione al funzionamento

Pirms pirmās lietošanas noslaukiet korpusu ar mitru, sausu drānu. Nomazgājiet citas daļas   ar siltu ūdeni un tīrīšanas līdzekli. Pirms iekārtas salikšanas vai izjaukšanas pārlicinieties, vai tā ir atslēgta no strāvas. Kārtīgi nožāvējiet visas daļas.

Ieslēdziet tukšo ierīci uz 5-10 minūtēm, iestatiet maksimālo temperatūru, lai noņemtu jaunus ierīces aromātu. Izvēdiniet telpu. Ļaujiet ierīcei atdzist.

Lietošanas kārtība, att. D

1. Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktlīgdā.
2. Pārlicinieties, ka trauks ar grozu ir pilnībā ievietoti ierīcē. Lai ievietotu grozu traukā, atveriet aizsargvāciņu uz groza roktura un nospiediet pogu, att. D-1. Ievietojiet grozu darba traukā līdz atskan klikšķis, atlaidiet pogu un aizveriet vāciņu.
3. Nospiediet pogu  lai ieslēgtu ierīci.
4. Nospiediet pogu  un izvēlieties programmu  lai sasildītu ierīci pirms lietošanas. Izmantojot pogas   samaziniet laiku līdz 3-5 minūtēm. Nospiediet  lai palaistu programmu. Pēc iestatīta laika beigām programma izslēgsies automātiski.
5. Izņemiet no ierīces darba trauku ar grozu.



Neizmantojiet trauku bez groza. Ievietojiet ingredientus grozā.




6. Ievietojiet iepriekš sagatavotus produktus grozā.






Produktu daudzums nedrīkst pārsniegt atzīmi MAX, att. D-2.



Neielejiet eļļu vai citus šķidrums darba traukā.

7. Ievietojiet trauku ierīcē, att. D-3.
8. Nospiediet pogu  lai izvēlētos gatavošanas programmu. Programmas izvēles laikā uz displeja tiek rādīti arī izvēlētais laiks un temperatūra. Ja nepieciešams, regulējiet gatavošanas laiku un temperatūru ar pogām  un .

PIEZĪME: Gatavošanas laikā periodiski iedegas sildīšanas  un ventilatora darbības  indikatori.

9. Pēc gatavošanas laika beigām programma izslēgsies automātiski, atskanēs signāls. Lai manuāli atceltu programmu, nospiediet un vairākas sekundes turiet nospiestu pogu . Uzmaņīgi, turot aiz roktura, izņemiet trauku ar produktu no ierīces un novietojiet uz siltumizturīgas virsmas, att. D-6. Izmantojiet knaibles, lai izņemtu lielus produktu gabalus. Jūs varat arī izņemt grozu no trauka. Lai to izdarītu, atveriet aizsargvāciņu uz groza roktura, nospiediet pogu un atvienojiet grozu no darba trauka, att. D-1. Neapgrieziet grozu, kamēr tas nav atvienots no trauka, jo tauki, kas atrodas trauka dibenā, var pārcēct uz produktiem.



Nepieskarieties traukam gatavošanas laikā vai uzreiz pēc gatavošanas, lai izvairītos no apdegumiem. Turiet trauku aiz roktura.



Sargieties no karstā tvaika vai gaisa, izņemot darba trauku ārā no ierīces.

PIEZĪMES:

- **Esiet uzmanīgi ar darba trauku un grozs, tiem ir pretpiedeguma pārklājums. Jebkuri bojājumi var novest pie darbības traucējumiem.**
- Lai apcepšana būtu vienmērīga, dažus pārtikas produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt vai apgriezt otrādi. Iesakām vispirms iestatīt divreiz mazāku gatavošanas laiku nekā nepieciešams. Pēc taimera signāla sakratiet vai apgrieziet ēdienu otrādi. Pēc tam izvēlieties laiku, kas nepieciešams gatavošanas pabeigšanai. Vai gatavošanas laikā nospiediet pausi, lai apgrieztu produktus.
- Atkarībā no ēdiena daudzuma jūs varat samazināt vai pagarināt gatavošanas laiku.

Ieteikumi gatavošanai

- Iesakām gatavošanai sagriezt gaļu, putnu gaļu, dārzeņus vienāda izmēra gabalos, lai tie izeptos vienmērīgi un vienādi.

- Gatavojot ēdienu panējumā, iesakām pievienot panējumam nedaudz eļļas, lai ēdiens iegūtu kraukšķīgu garozu.
- Ja ēdiens satur daudz tauku vai eļļas, garoza nebūs kraukšķīga. Iesakām gatavošanas procesā noslaucīt liekos taukus no darba trauka virsmas ar speciāla papīra dvieļa palīdzību, ievērojot drošības noteikumus.
- Neliela izmēra cepienus (piemēram, kūkus) var gatavot uz pergamenta papīra. Papīram jābūt neliela izmēra, lai paliktu pietiekami daudz vietas karstā gaisa cirkulācijai. **Pergamenta papīrs/folija jānovieto tikai uz grozs, tos nedrīkst ielikt darba traukā.**
- Ierīci var izmantot ēdiena uzsildīšanai. Lai uzsildītu ēdienu, izvēlieties temperatūru 100-150°C, bet taimeri iestatiet uz 10 minūtēm.

Pirms gatavošanas iesakām nomazgāt, sagriezt un, ja nepieciešams, iemarinēt pārtikas produktus.

Gatavošanas laikam un svaram tabulā ir ieteikuma raksturs. Tie var atšķirties atkarībā no pārtikas produktu sākotnējās kvalitātes un svaiguma, kā arī no receptes un ierīces lietotāja gaumes.

Ēdiens	Temperatūra	Gatavošanas laiks	Piezīme
Steiks (100-500g)	180°C	8-15 min	Pirms gatavošanas iemarinējiet. Gatavošanas laikā apgrieziet otrādi.
Cūkgaļas karbonāde (100-500g)	180°C	10-15 min	Pirms gatavošanas iemarinējiet. Gatavošanas laikā apgrieziet otrādi.
Cīsiņš mīklā (100-500g)	200°C	12-15 min	Veikalā nopērkama sasaldēta mīkla gatavosies ātrāk par mājās gatavotu mīklu.
Hamburgers (100-500g)	180°C	10-15 min	
Vistas kājiņas (100-500g)	200°C	16-25 min	Pirms gatavošanas iemarinējiet. Gatavošanas laikā apgrieziet otrādi.
Vistas krūtiņa (100-500g)	180°C	15-20 min	Ieberziet ar sāli, garšvielām, garšaugiem.
Saldēti kartupeļi plānos gabaliņos (300-400g)	200°C	18-20 min	Optimālais daudzums 300g. Gatavošanas laikā sakratiet.
Saldēti kartupeļi biezos gabalos (300-400g)	200°C	20-25 min	Gatavošanas laikā sakratiet.
Kartupeļu sacepums (600g)	200°C	20-25 min	
Mājas kartupeļu daiviņas (300-500g)	200°C	18-25 min	Nedaudz sasmērējiet daiviņas ar eļļu (1/2 ēdamkarotes). Gatavošanas laikā sakratiet.
Pildītas pankūkas (100-500g)	200°C	8-10 min	Gatavošanas laikā apgrieziet otrādi.
Saldēti vistas nageti (100-500g)	200°C	6-10 min	Gatavošanas laikā apgrieziet otrādi.
Saldētas zivju nūjiņas (100-400g)	200°C	6-10 min	
Pildīti dārzeņi (100-400g)	160°C	10-18 min	
Pīrāgs (~300g)	160°C	20-25 min	Izmantojiet gatavošanai cepeškrāsnī paredzētu trauku. Trauku novietojiet uz režģa.
Kēksi/mafini (300g)	190°C	10-18 min	Izmantojiet gatavošanai cepeškrāsnī paredzētu trauku. Trauku novietojiet uz režģa.

Saldas uzkodas (400g)	160°C	18-20 min	Izmantojiet gatavošanai cepeškrāsnī paredzētu trauku. Trauku novietojiet uz režģa.
-----------------------	-------	-----------	--

LIKVIDĀCIJA

- Pirms nolietotās ierīces likvidācijas drošības nolūkos nogrieziet tai vadu, lai nepieļautu tās turpmāku izmantošanu.

TĪRĪŠANA UN APKOPE, att. E



- Uzreiz pēc lietošanas notīriet visas ierīces daļas.
- Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
- Pēc īpaši taukainu pārtikas produktu gatavošanas iesakām uzreiz iztīrīt grozs un trauku. Izmantojiet savtīrītāju vai siltumizturīgus cimdus. Izlejiet no trauka eļļas/tauku paliekas, noslauciet grozs un trauka iekšējo virsmu. Ja tauki atdzisīs, tie sabiezēs, tāpēc tos būs grūtāk notīrīt.

- Pirms tīrīšanas ļaujiet tai atdzist (30 min), att. E-1
- Nomazgājiet grozs, darba bļoda siltā ziepjūdenī. Režģi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Trauku mašīnas temperatūra nedrīkst pārsniegt 60 °C.

- Ierīces korpusu noslaukiet ar mitru, mīkstu drānu.
- Ja netīrums ir pielīpuši pie trauka/grozs, piepildiet trauku ar karstu ūdeni, pievienojot mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet grozs traukā un atstājiet apmēram uz 10 minūtēm.



- Nekādā gadījumā nemērciet ierīci ūdenī, lai neizraisītu elektriskās strāvas triecieni.
- Kārtīgi nožāvējiet visas daļas

IESPĒJAMĀS PROBLĒMAS UN RISINĀJUMI

Iespējamā problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce neieslēdzas	Elektrobarošanas tīklā nav sprieguma.	Atslēdziet ierīci no elektrobarošanas tīkla un sagaidiet sprieguma normalizāciju.
Ēdiens nav pagatavojies	<ol style="list-style-type: none"> Uz grozs ir pārāk liels ēdiena daudzums. Ir izvēlēta pārāk zema gatavošanas temperatūra. Ir izvēlēts pārāk īss gatavošanas laiks. 	<ol style="list-style-type: none"> Samaziniet gatavojamās porcijas apjomu. Mazāka apjoma porcijas izcepsies labāk. Izvēlieties augstāku temperatūru. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas laiku vai pagariniet to par dažām minūtēm.
Ēdiens izcepas nevienmērīgi.	Dažus pārtikas produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Kad puse gatavošanas laika būs pagājusi, sakratiet ēdienu.
Gatavais ēdiens nav kraukšķīgs	Izvēlētais ēdiena tips ir paredzēts gatavošanai parastajā taukvāres katlā.	Gatavojiet ēdienu taukvāres katlā vai nedaudz sasmērējiet ingredientus ar eļļu, lai tie iegūtu kraukšķīgu garozu.
Darba trauku neizdodas ievietot ierīcē.	Uz grozs darba traukā ir novietots pārāk liels ēdiena daudzums	Ēdiena daudzumam nav jāpārsniedz MAX atzīme.
No ierīces nāk balti dūmi.	Gatavojamais ēdiens ir pārāk taukains.	Gatavošanas laikā liekie tauki/eļļa notek traukā. Eļļai degot, izdalās balti dūmi. Neizmantojiet ierīci, lai gatavotu pārāk taukainus produktus, vai tieciet vaļā no liekajiem taukiem gatavošanas procesā.
Svaigi frī kartupeļi apcepas nevienmērīgi.	Kartupeļu gabaliņus pirms gatavošanas nepieciešams ievietot ūdenī.	Ievietojiet kartupeļu gabaliņus ūdenī uz 30 minūtēm, pēc tam noslauciet ar salveti un sasmērējiet ar eļļu.

IZSTRĀDĀJUMA SERTIFIKĀCIJA

Informāciju par izstrādājuma sertifikāciju skatiet šeit: <http://www.oursson.com> vai palūdziet pārdevējam tās kopiju.

Specifikācijas	
MODELIS	AG2603D
Enerģijas patēriņš, W	Max 1300
Nominālais spriegums	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Ietilpība, l	2,5
Glabāšanas un pārvietošanas temperatūra	No -25°C līdz +35°C
Darba temperatūra	No +5°C līdz +35°C
Mitruma prasības	15-75% bez kondensāta
Aizsardzības klase	I
Izmēri (A×P×G), mm	352x270x328
Svars, kg	4,5

*Izstrādājumi jāglabā sausās, vēdināmās noliktavās, kur temperatūra nav zemāka par -25°C.



Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists no pilnvarota OURSSON AG apkopes centra.

APKOPE

Uzņēmums OURSSON AG pauž lielu atzinību par to, ka izvēlaties mūsu izstrādājumus. Mēs darām visu iespējamo, lai šie izstrādājumi būtu piemēroti jūsu vajadzībām un to kvalitāte atbilstu augstākajiem pasaules standartiem. Ja jūsu OURSSON zīmola izstrādājumam nepieciešama apkope, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (tālāk tekstā — PAC). Visu PAC saraksts un precīzas centru adreses ir norādītas tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG garantijas saistības

- OURSSON AG garantijas saistības, kuru izpildi nodrošina OURSSON AG PAC, attiecas tikai uz modeļiem, ko OURSSON AG ir izstrādājis ražošanai vai piegādei un pārdošanai valstī, kurā tiek nodrošināta garantijas apkope, tad, ja izstrādājums ir pirktis šajā valstī, ja izstrādājuma atbilstību šīs valsts standartiem apstiprina attiecīgs sertifikāts un ja izstrādājums ir marķēts arī ar oficiālām atbilstības zīmēm.
- OURSSON AG garantijas saistības ir spēkā atbilstoši Patērētāju tiesību aizsardzības likumam, un šīs saistības reglamentē tās valsts tiesību akti, kurā ir paredzēta šo saistību izpilde; šīs garantijas saistības attiecas vienīgi uz izstrādājumiem, kas lietoti tikai personiskām, ģimenes vai mājsaimniecības vajadzībām. OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz preču lietošanu uzņēmējdarbības nolūkos vai saistībā ar preču iegādi uzņēmumu, iestāžu un organizāciju vajadzībām.
- OURSSON AG saviem izstrādājumiem nosaka šādas lietošanas noteikumus un garantijas periodus:

Produkta nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
Mikroviļņu krāsnis, maizes cepšanas krāsnis, indukcijas plīts Multivāres katli, virtuves kombaini, virtuves ierīces, elektriskās tējkannas, elektriskie grīli, blenderi, mikseri, gaļasmašīnas,		

Produkta nosaukums	Lietošanas noteikumi, mēneši	Garantijas periods, mēneši
tosteri, karstā gaisa katli, elektriskās krāsnis, sulu spiedes, tvaicētāji, kafijas automāti, kapājamaie naži, dehidratori, jogurta mašīnas, fermentētāji, minikrāsnīņas, saldētavas, ledusskapji, automātiskie kafijas aparāti, piena putotāji, kafijas dzirnaviņas Virtuves svāri, sifoni	60	24

- OURSSON AG garantijas saistības neattiecas uz šādiem izstrādājumiem, ja to nomaīņa ir bijusi paredzēta un nav saistīta ar izstrādājumu demontāžu:
 - akumulatoriem;
 - futrājiem, siksnām, pārvietošanas auklām, montāžas piederumiem, instrumentiem, izstrādājuma komplektācijā iekļauto dokumentāciju.
- Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies izstrādājumu nepareizas lietošanas, glabāšanas vai transportēšanas dēļ, kā arī bojājumiem, ko radījušas trešās personas vai nepārvarama vara, tostarp (bet ne tikai) turpmāk norādītajos gadījumos.
 - Ja bojājums radies nevērigas lietošanas dēļ, izstrādājums lietots neatbilstīgi lietošanas mērķim, izstrādājuma bojājumi radušies lietošanas pamācībā aprakstīto ekspluatācijas nosacījumu un noteikumu pārkāpumu dēļ, tostarp, ja izstrādājums ir bijis pakļauts zemei vai augstai vides temperatūrai, lielam mitrumam vai putekļiem, ja ir redzamas patvaļīgas izstrādājuma atvēršanas pazīmes un/vai lietotājs patstāvīgi veicis remontu, ja lietoti standartiem neatbilstoši elektrotīkli, ja izstrādājumā iekļuvušas šķidrums, kukaiņi vai citi svešķermeņi, vielas, kā arī tad, ja izstrādājums ilgstoši lietots smagas slodzes apstākļos.
 - Ja izstrādājuma bojājumu ir izraisījuši nesankcionēti mēģinājumi veikt izstrādājuma pārbaudi vai

tā konstrukcijā vai programmatūrā veikt izmaiņas, tostarp remontu vai tehnisko apkopi nepilnvarotos apkopes centros.

- Ja izstrādājuma bojājums ir radies standartiem neatbilstīga un/vai zemas kvalitātes aprīkojuma, piederumu, rezerves daļu vai akumulatoru dēļ.
 - Ja izstrādājuma bojājums ir saistīts ar tā izmantošanu kopā ar papildaprīkojumu (piederumiem), ko izmantošanai kopā ar izstrādājumu nav ieteicis uzņēmums OURSSON AG. OURSSON AG neuzņemas atbildību par trešo personu ražotā papildaprīkojuma (piederumu) kvalitāti, par to izstrādājumu darbības kvalitāti kopā ar šādu aprīkojumu, kā arī par OURSSON AG papildaprīkojuma darba kvalitāti, ja to lieto kopā ar citu ražotāju izstrādājumiem.
6. Izstrādājuma kalpošanas laikā konstatētie izstrādājuma bojājumi tiek novērsti pilnvarotos apkopes centros (PAC). Garantijas perioda laikā bojājumu novēršana ir bez maksas, ja tiek uzrādīts oriģinālais garantijas sertifikāts un dokumenti, kas apstiprina mazumtirdzniecības pirkuma līguma faktu un datumu. Ja šādu dokumentu nav, garantijas periods tiek aprēķināts no izstrādājuma ražošanas datuma. Jāņem vērā šādi nosacījumi:
- OURSSON AG garantija neattiecas uz izstrādājuma komplektācijā iekļautajā dokumentācijā aprakstīto izstrādājuma iestatīšanu un uzstādīšanu (montāžu, pieslēgumiem u.c.), un minētos darbus var veikt lietotājs vai pilnvarotu apkopes centru speciālisti par maksu;
 - Izstrādājumu apkope (kustīgo daļu tīrīšana un eļļošana, nodilumam pakļauto daļu un materiālu nomaiņa, piegāde u.c.) tiek veikta par maksu.
7. OURSSON AG neuzņemas atbildību par savu izstrādājumu tieši vai netieši radīto kaitējumu cilvēkiem, mājdzīvniekiem, īpašumam, ja šie bojājumi radušies izstrādājuma lietošanas, glabāšanas un transportēšanas noteikumu un nosacījumu neievērošanas dēļ vai ja šos bojājumus izraisījuši tīša vai nolaidīga lietotāja vai trešo personu darbība.
8. Nekādos apstākļos OURSSON AG nav atbildīgs par jebkādiem tīšiem, netīšiem, tiešiem vai izrietošiem zaudējumiem vai bojājumiem, iekļaujot, bet ne tikai: zaudēto peļņu, bojājumus no pārtraukumiem komercdarbībā vai citām darbībām, kas rodas no izstrādājuma izmantošanas vai nespējas to izmantot.
9. Pastāvīgu izstrādājuma uzlabojumu dēļ izstrādājumu konstrukcijas elementi un tehniskās specifikācijas ražotājs var mainīt bez iepriekšēja paziņojuma.

Izstrādājuma izmantošana pēc derīguma (kalpošanas laika) beigām

1. OURSSON AG norādītais izstrādājuma kalpošanas laiks ir spēkā tikai tad, ja izstrādājums tiek lietots tikai personiskajām, ģimenes vai māsaiņniecības vajadzībām, kā arī ja lietotājs izpilda pareizas izstrādājuma ekspluatācijas, glabāšanas un transportēšanas prasības. Ja izstrādājums tiek izmantots saudzīgi un atbilstīgi tā ekspluatācijas noteikumiem, izstrādājuma kalpošanas laiks var pārsniegt OURSSON AG norādīto izstrādājuma kalpošanas laiku.
2. Beidzoties izstrādājuma kalpošanas laikam, jums jāvērsas pilnvarotā apkopes centrā, lai veiktu izstrādājuma profilaktisko apkopi un noteiktu izstrādājuma

piemērotību turpmākai lietošanai. Izstrādājumu profilaktiskā apkope apkopes centros arī tiek veikta par maksu.

3. OURSSON AG neiesaka izmantot šo izstrādājumu pēc tā kalpošanas laika beigām, ja nav veikta profilaktiskā apkope pilnvarotā apkopes centrā. Pretējā gadījumā izstrādājums var apdraudēt lietotāja dzīvību, veselību vai īpašumu.

Izstrādājuma atreizējā pārstrāde un utilizācija

Šī ierīce ir identificēta kā atbilstoša Eiropas Direktīvai 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pēc kalpošanas laika beigām šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar citiem māsaiņniecības atkritumiem. Tas ir jānodod atbilstošā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas punktā, lai veiktu pareizu apstrādi un likvidāciju atbilstīgi valsts vai vietējiem likumiem. Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsiet saglabāt dabas resursus un novērsīsiet risku saistībā ar nelabvēlīgu izstrādājuma ietekmi uz vidi un cilvēku veselību. Lai iegūtu papildinformāciju par šā izstrādājuma savākšanas punktiem un atreizēju pārstrādi, sazinieties ar vietējo pašvaldību vai māsaiņniecības atkritumu apsaiņniekošanas uzņēmumu.



Ražošanas datums

Katram izstrādājumam ir unikāls sērijas numurs burtciparu rindas formā, un tas ir dublēts ar svītrkodu, kurā ir šāda informācija: izstrādājuma grupas nosaukums, izstrādājuma ražošanas datums, sērijas numurs.



Sērijas numurs atrodas izstrādājuma aizmugurē, uz iesaiņojuma un uz garantijas kartes.

- 1 Pirmie divi burti attiecas uz izstrādājuma grupu (AG - gaisa grils).
- 2 Pirmie divi cipari norāda ražošanas gadu.
- 3 Otrie divi cipari norāda ražošanas mēnesi.
- 4 Pēdējie divi cipari norāda izstrādājuma sērijas numuru.



Lai nepieļautu pārpratumus, stingri ieteicams rūpīgi izlasīt lietošanas pamācību un garantijas nosacījumus. Pārbaudiet garantijas kartes pareizību. Garantijas karte ir derīga tikai, ja pareizi un skaidri norādīta šāda informācija: modelis, sērijas numurs, iegādes datums, skaidri salasāmi zīmogi, pircēja paraksts, lērīces sērijas numuram un modelim jāatbilst garantijas kartē norādītajiem datiem. Ja šie nosacījumi netiek izpildīti vai ir mainīti garantijas kartē norādītie dati, garantijas karte nav derīga.



Ja jums ir jautājumi vai problēmas saistībā ar OURSSON AG izstrādājumiem, lūdzu, sazinieties ar mums pa e-pastu: support@oursson.com

Šo lietošanas pamācību aizsargā starptautiskais un Eiropas Savienības Autortiesību likums. Jebkāda nesankcionēta šīs lietošanas pamācības izmantošana, tostarp (bet ne tikai) kopēšana, drukāšana un izplatīšana, ir civiltiesiski un krimināli sodāma.

Kontaktinformācija:

1. izstrādājumu ražotājs — OURSSON AG (Orson AG) Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Šveice;
2. sertifikācijas informācija par izstrādājumu ir pieejama tīmekļa vietnē www.oursson.com.

OURSSON AG
Ražots Ķīnā



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, rys. A



Symbol zagrożenia

Przypomina użytkownikowi o obecności wysokiego napięcia.



Symbol ostrzeżenia

Przypomina użytkownikowi o konieczności działania dokładnie według instrukcji.

Korzystając z urządzeń elektrycznych, należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z poniższą instrukcją obsługi.
- Urządzenie musi być ustawione na stabilnej powierzchni.
- Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.



- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy wkładać przewodu zasilającego do wody ani innych płynów. Jeśli z jakiegos powodu woda dostanie się do urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (ASC) OURSSON AG.

- Sieć zasilająca musi mieć odpowiednie parametry.
- Nie należy używać urządzenia w miejscach, gdzie w powietrzu mogą występować opary substancji łatwopalnych.



- Nie wolno próbować samodzielnie otwierać urządzenia — może to spowodować porażenie prądem elektrycznym, nieprawidłowe działanie urządzenia i utratę gwarancji producenta. W sprawie napraw i konserwacji należy kontaktować się tylko z autoryzowanymi punktami serwisowymi naprawiającymi wyroby marki OURSSON.

- Przy przenoszeniu urządzenia z zimnego do ciepłego miejsca i na odwrót należy je rozpakować przed użyciem i odczekać 1–2 h przed włączeniem.



- Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać całego urządzenia ani przewodów w wodzie.

- Należy zachować szczególną uwagę i ostrożność, korzystając z urządzenia przy dzieciach.



- Nie należy dotykać gorących części, ponieważ może to spowodować obrażenia.

- Przewód zasilający jest specjalnie stosunkowo krótki, aby uniknąć ryzyka obrażeń.

- Nie należy pozwalać, aby przewód zwiisał nad ostrą krawędzią stołu lub dotykał gorących powierzchni.

- Nie należy podłączać urządzenia do sieci, która jest przeciążona innymi urządzeniami; może to prowadzić do nieprawidłowego działania.

- Nie należy instalować urządzenia w pobliżu kuchenek ani piekarników gazowych i elektrycznych.

- Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

- Należy chronić urządzenie przed wstrząsami, upadkami, wibracjami i innymi oddziaływaniami mechanicznymi.

- Przed czyszczeniem lub wymianą akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej.

- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.



Symbol ryzyka oparzenia

Przypomnienie o wysokich temperaturach

PL

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej i psychicznej, niedoświadczone lub nieumiejętne. Takie osoby mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po poinstruowaniu, jak bezpiecznie go używać. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez specjalistę z autoryzowanego punktu serwisowego (ASC) firmy OURSSON AG. Pozwoli to uniknąć ewentualnych zagrożeń.
- Należy używać tylko akcesoriów dostarczonych z urządzeniem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ściernych ani organicznych środków czyszczących (alkohol, benzyna itp.). Do czyszczenia urządzenia można użyć niewielkiej ilości neutralnego detergentu.

ZALECENIA

- Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi. Po przeczytaniu należy zachować instrukcję do wglądu w przyszłości.
- Wszystkie ilustracje w tej instrukcji to schematyczne wizerunki rzeczywistych obiektów, które mogą się różnić od ich rzeczywistego wyglądu.
- Nie wolno przesuwania włączonego urządzenia.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do gotowania i podgrzewania potraw.
- Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- **Nie wlewaj oleju do miski roboczej, aby zapobiec pożarowi.**



- Podczas gotowania gorące powietrze i para wydostają się z otworów wentylacyjnych, uważaj, aby się nie poparzyć.

- Nie wolno wkładać do urządzenia papieru, kartonu, tworzywa sztucznego, ręczników itd. Może dojść do ich zapłonu.



- Naczynia z prodiża należy wyjmować za uchwyty lub w specjalnych rękawiczkach.

- Nie należy trząskać drzwiczkami urządzenia ani kłaść na drzwiczkach tac lub innych przedmiotów. Należy unikać kontaktu zimnej wody z otwartymi rozgrzаныmi drzwiczkami. Rys. A-1.

- Jeśli przygotowywany produkt zapalił się lub zaczęło dymić, wyłącz urządzenie i odłącz je od prądu. Nie wyjmuj miski, dopóki płomień nie ustanie, ponieważ dostawa tlenu zintensyfikuje płomień.



Obsługa tego urządzenia w żadnym wypadku nie przewiduje używania siły, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu z winy użytkownika.

POZYCJA, rys. A-2

- Postaw urządzenie na płaskiej, poziomej powierzchni odpornej na ciepło, na wysokości zabezpieczającej je przed dziećmi oraz w bezpiecznej odległości od ścian i mebli. Jeden bok urządzenia musi być całkowicie odslonięty. **Nie wolno ubudowywać urządzenia.**
- Nie należy umieszczać pracującego urządzenia w pobliżu zasłon lub innych materiałów łatwopalnych. Może to spowodować pożar.
- Kuchenkę mikrofalową należy podłączać do uzimionego gniazdka, Rys. A-1.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA, rys. B


1	Urządzenie	1 szt.
2	Miska robocza	1 szt.
3	Kosz	1 szt.
	Instrukcja obsługi	1 szt.


BUDOWA URZĄDZENIA, rys. C


- 1 Panel dotykowy sterowania
- 2 Przycisk do zamykania kosza w misce roboczej
- 3 Uchwyt miski roboczej
- 4 Tylny otwór wentylacyjny
- 5 Górny otwór wentylacyjny


UŻYTKOWANIE


Panel sterowania, rys. C-2


 Regulacja temperatury w zakresie od 80°C do 200°C. W razie przytrzymania przycisku, temperatura będzie zmieniać się szybciej.


 **Start/Pauza:** Naciśnij przycisk, aby uruchomić lub wstrzymać program gotowania.


 Przycisk włączania/wyłączania


 Przycisk **menu** (wybór programu gotowania)

 Regulowanie czasu gotowania od 0 do 60 minut. W razie przytrzymania przycisku, czas będzie zmieniać się szybciej.

 Wyświetlacz oznaczenia temperatury

 Wyświetlacz wentylacji

 Wyświetlacz temperatury gotowania

 Wyświetlacz czasu gotowania w minutach



Program gotowania frytek



Program gotowania boczku



Program gotowania mięsa drobiowego (udka kurczaka)



Program gotowania owoców morza



Program gotowania steków



Program do pieczenia



Program gotowania warzyw i grzybów








Program gotowania ryb

Przygotowywanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć urządzenie miękką i suchą szmatką. Pozostałe elementy należy ② ③ umyć ciepłą wodą i środkiem czyszczącym. Przed zmontowaniem lub rozmontowaniem urządzenia sprawdź, czy jest odłączone od zasilania. Dokładnie osusz wszystkie części.

Aby usunąć „zapach nowości”, włącz urządzenie na 5-10 minut, ustawiając maksymalną temperaturę. Przewietrz pomieszczenie. Następnie odstaw urządzenie do ostygnięcia.

Instrukcja obsługi, Rys. D

1. Podłącz urządzenie do gniazdka.
2. Upewnij się, że miska z koszem jest całkowicie włożona do urządzenia. Aby założyć kosz w miskę, należy otworzyć pokrywę ochronną na uchwycie kosza i nacisnąć przycisk, Rys. D-1. Włóż kosz do miski roboczej do momentu kliknięcia, zwolnij przycisk i zamknij pokrywę.
3. Przcisnij przycisk , żeby włączyć urządzenie.
4. Przyciśnij przycisk , aby nagrzać urządzenie przed użyciem. Za pomocą przycisków   zmniejsz czas do 3-5 minut. Przyciśnij przycisk  aby uruchomić program. Po upływie ustalonego czasu program zostanie automatycznie wyłączony.
5. Wyjmij z urządzenia miskę roboczą z koszem.



Nie można używać miski bez kosza. Włóż produkty do kosza.

6. Umieść w koszu przygotowane produkty żywnościowe.










Ilość produktów nie powinna przekraczać poziomu MAX, rys. D-2.




Do miski roboczej nie wolno wlewać oleju ani innych płynów.

7. Włóż miskę do urządzenia, Rys. D-3.

8. Przyciśnij przycisk , aby wybrać program gotowania. Przy wyborze programu wyświetlany jest również ustawiony czas i temperatura. W razie potrzeby należy ustawić czas i temperaturę gotowania za pomocą przycisków   u  .

UWAGA: Pod czas gotowania będą okresowo zapalać się wyświetlacze temperatury  i pracy wentylatora .

9. Po zakończeniu procesu gotowania program wyłączy się automatycznie i usłyszysz sygnał. Aby wyłączyć program ręcznie, naciśnij i przytrzymaj przycisk  na kilka sekund. Ostrożnie przytrzymując uchwyt, wyjmij miskę z produktem z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, Rys. D-6. Do wyjmowania dużych kawałków jedzenia używaj szczypec. Dla wygody można również wyjąć kosz z miski. W tym celu należy otworzyć pokrywę ochronną na uchwycie kosza i nacisnąć przycisk oraz odłączyć kosz od miski, Rys. D-1. Nie odwracaj kosza, dopóki nie zostanie odłączony od miski, ponieważ tłuszcz znajdujący się na dnie miski może wylać się na jedzenie.



Nie dotykaj miski podczas lub bezpośrednio po gotowaniu, aby uniknąć poparzeń. Trzymaj misę za uchwyt.



Podczas wyjmowania miski roboczej z urządzenia uważaj na gorącą parę i powietrze.

UWAGI:

- **Ostrożnie obchodź się z misą roboczą i koszem, mając nieprzywierającą powłokę. Wszelkie uszkodzenia mogą spowodować nieprawidłowe działanie.**
- W celu równomiernego smażenia niektóre produkty muszą zostać wstrząśnięte lub przewrócone podczas gotowania. Aby to zrobić, zaleca się ustawienie minutnika na połowę czasu gotowania,

usłyszysz dzwonek minutnika, potrząśnij lub przewróć produkty. Następnie ustaw minutnik na pozostały czas gotowania. Lub naciśnij przycisk pauzy podczas gotowania, aby przewrócić jedzenie.

- W zależności od ilości jedzenia możesz skrócić lub wydłużyć czas gotowania.

Zalecenia dotyczące gotowania

- Zaleca się krojenie do gotowania identycznych kawałków mięsa lub drobiu, warzyw, aby były równomiernie i równo smażone.
- Podczas gotowania produktów panierowanych zaleca się dodanie odrobiny oleju do panierki, aby uzyskać chrupiącą skorupkę.
- Jeśli produkt zawiera dużo tłuszczu lub oleju, skorupka będzie mniej chrupiąca. Zaleca się, aby podczas gotowania usunąć nadmiar tłuszczu z miski roboczej ręcznikiem papierowym, przestrzegając zasad bezpieczeństwa.
- Małe wypieki (takie jak babeczki) można gotować na papierze pergaminowym. Rozmiar papieru powinien być mały, aby zapewnić wystarczającą ilość miejsca na cyrkulację gorącego powietrza. **Papier pergaminowy/ folię należy umieszczać wyłącznie na koszu, nie należy go umieszczać w misie roboczej.**
- Urządzenie może być używane do podgrzewania żywności, w tym celu wybierz temperaturę 100-150°C i ustaw minutnik na 10 minut.

Przed gotowaniem zaleca się mycie, krojenie i, w razie potrzeby, marynowanie produktów.

Czas gotowania i waga w tabeli mają charakter zalecany i mogą się różnić w zależności od początkowej jakości i świeżości produktów, a także od przepisu i osobistych preferencji.

Nazwa produktu	Temperatura	Czas gotowania	Uwaga
Stek (100-500 g)	180°C	8-15 min	Zamarynować przed gotowaniem. Przewracać podczas gotowania.
Kotlet schabowy (100-500 g)	180°C	10-15 min	Zamarynować przed gotowaniem. Przewracać podczas gotowania.
Parówka w těście (100-500 g)	200°C	12-15 min	Gotowe ciasto gotuje się szybciej niż domowe.
Hamburger (100-500 g)	180°C	10-15 min	
Udka z kurczaka (100-500 g)	200°C	16-25 min	Zamarynować przed gotowaniem. Przewracać podczas gotowania.
Piers z kurczaka (100-500 g)	180°C	15-20 min	Natrzeć solą, przyprawami, ziołami.
Cienkie mrożone ziemniaki (300-400 g)	200°C	18-20 min	Optymalna ilość 300 g. Wstrząsać podczas gotowania.
Grube mrożone ziemniaki (300-400 g)	200°C	20-25 min	Wstrząsać podczas gotowania.
Zapiełkanka ziemniaczana (600 g)	200°C	20-25 min	
Domowe plasterki ziemniaczane (300-500 g)	200°C	18-25 min	Posmarować plasterki lekko olejem (1/2 łyżki). Wstrząsać podczas gotowania.
Nadziewane naleśniki (100-500 g)	200°C	8-10 min	Przewracać podczas gotowania.
Mrożone nuggetsy z kurczaka (100-500 g)	200°C	6-10 min	Przewracać podczas gotowania.

Mrożone paluszki rybne (100-400 g)	200°C	6-10 min	
Nadziewane warzywa (100-400 g)	160°C	10-18 min	
Ciasto (~300 g)	160°C	20-25 min	Używaj naczyń do pieczenia w piekarniku. Ustaw je na ruszcie.
Babeczki/muffiny (300 g)	190°C	10-18 min	Używaj papieru do pieczenia lub naczyń do pieczenia. Ustaw je na ruszcie.
Słodkie przekąski (400 g)	160°C	18-20 min	Używaj naczyń do pieczenia w piekarniku. Ustaw je na ruszcie.

UTYLIZACJA

- Przed wyrzuceniem starego urządzenia dla bezpieczeństwa przetnij jego przewód zasilający.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA, rys. E



- Natychmiast po zakończeniu użytkowania wyczyść wszystkie części urządzenia.
- Wymyj wtyczkę urządzenia z gniazdka.
- Po ugotowaniu bardzo tłustych potraw zaleca się natychmiastowe wyczyszczenie kosz i misy. Użyj rękawic odpornych na ciepło. Wylej resztki oleju/tłuszczu z misy, osusz kosz i wnętrze misy. Jeśli tłuszcz ostygnie, zgęstnieje i będzie trudniej go myć.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia poczekaj, aż urządzenie ostygnie (30 min), rys. E-1.

- Umyj kosz, misa robocza w ciepłej wodzie z płynem. Można kosz myć w zmywarce. **Temperatura wody w zmywarce nie może przekraczać 60°C.**
- Przetrzyj korpus i wnętrze urządzenia miękką, wilgotną ściereczką.
- Jeśli brud przywarł do misy/kosz, napełnij ją gorącą wodą i detergentem. Umieść kosz w misie i pozostaw w wodzie na około 10 minut.
 - Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ze względu na niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
- Dokładnie osusz wszystkie części.



MOŻLIWE PROBLEMY I ROZWIĄZANIA

Możliwy problem	Możliwy powód	Sposób rozwiązania
Urządzenie się nie włącza	Brak napięcia w sieci zasilającej.	1. Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż napięcie się znormalizuje.
Danie nie jest ugotowane	1. Zbyt wiele produktów umieszczonych na kosz. 2. Ustawiono niską temperaturę gotowania. 3. Ustawiono krótki czas gotowania.	1. Zmniejsz objętość gotowanej porcji. Mniejsze porcje są lepiej smażone. 2. Ustaw wyższą temperaturę. 3. Ustaw wymagany czas gotowania lub dodaj kilka dodatkowych minut.
Produkty są smażone nierównomiernie.	Niektóre rodzaje produktów należy wstrząsnąć podczas gotowania.	Wstrząśnij produkty po upływie połowy czasu gotowania.
Gotowy produkt nie okazał się chrupiący.	Wybrany rodzaj produktu jest przeznaczony do gotowania w tradycyjnym głębokim tłuszczu.	Użyj produktu do gotowania w głębokim tłuszczu lub lekko posmaruj olejem składniki, aby uzyskać chrupiącą skorupkę.
Nie można ustawić misy roboczej w urządzeniu.	Na kosz wewnątrz misy roboczej umieszczono zbyt wiele produktów.	Liczba produktów nie może przekraczać znaku MAX.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotowane produkty są zbyt tłuste.	Podczas gotowania nadmiar tłuszczu/oleju sphywa do misy. Płonący olej wydziela biały dym. Nie używaj urządzenia do gotowania zbyt tłustych potraw lub usuwaj nadmiar tłuszczu podczas gotowania.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie.	Plastry ziemniaków nie były zamoczone przed smażeniem.	Moczyć plastry ziemniaków w wodzie przez 30 minut, a następnie wysuszyć serwetką i posmarować olejem.

CERTYFIKAT PRODUKTU

Informacje na temat certyfikacji tego produktu podano na stronie <http://www.oursson.com>, a ich kopię można uzyskać od sprzedawcy.

Dane techniczne	
MODEL	AG2603D
Pobór mocy, W	Max 1300
Napięcie znamionowe	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Objętość, l	2,5
Temperatura przechowywania i transportu	Od -25°C do +35°C
Temperatura pracy	Od +5°C do +35°C
Wymagana wilgotność	15–75% bez kondensacji
Poziom ochrony	I
Wymiary, mm (wys. × szer. × dł.)	352x270x328
Masa (kg)	4,5

***Produkty należy przechowywać w suchych, wentylowanych magazynach w temperaturze powyżej -25°C.**



Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów z autoryzowanych punktów serwisowych wyrobów marki OURSSON AG.

SERWISOWANIE

Firma OURSSON AG serdecznie dziękuje za wybór jej produktów. Zrobiliśmy wszystko, co w naszej mocy, aby spełnić Twoje potrzeby i aby jakość odpowiadała najlepszym światowym standardom. Jeśli Twój produkt marki OURSSON będzie wymagał serwisowania, skontaktuj się z jednym z autoryzowanych punktów serwisowych (dalej ASC). Pełna lista ASC i ich dokładne adresy znajduje się na stronie www.oursson.com.

Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG:

1. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG, w tym ASC OURSSON AG, mają zastosowanie wyłącznie do modeli zaprojektowanych przez OURSSON AG w celu produkcji lub dostawy i sprzedaży w granicach kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne, modeli kupionych w tym kraju, certyfikowanych w zakresie zgodności ze standardami tego kraju oraz oznaczonych oficjalnymi znakami zgodności.
2. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG mieszczą się w prawach ochrony konsumentów i są regulowane przez przepisy kraju, w którym świadczone są usługi gwarancyjne. Obowiązują tylko wtedy, kiedy produkt jest używany na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do użytkowania produktów w celach komercyjnych lub w zakresie nabycia towarów, aby zaspokoić potrzeby przedsiębiorstw, instytucji i organizacji.
3. Firma OURSSON AG wyznacza dla swoich produktów następujące warunki korzystania i okresy gwarancji:

Nazwa produktu	Czas eksploatacji (miesiące)	Okres gwarancji (miesiące)
Kuchenki mikrofalowe, wypiekacze do chleba, płyty indukcyjne Kombiwnary, roboty kuchenne, maszyny kuchenne, czajniki elektryczne, grille elektryczne, blendery, miksery, maszyny do mielenia mięsa, tostery, dzbanki termiczne, opiekacze, sokowirówki, parownice, maszyny do kawy, siekacze, odwadniacze, maszyny do jogurtów, fermentownice, prociże, zamrażarki, lodówki, automatyczne ekspresy do kawy, spieniacze do mleka, młynki do kawy Wagi kuchenne, syfony	60	24

4. Zobowiązania gwarancyjne firmy OURSSON AG nie mają zastosowania do następujących produktów, jeśli ich wymiana jest zakładana i nie wymaga rozmontowywania produktu:
 - Baterie.
 - Etui, paski, paski do noszenia, akcesoria montażowe, narzędzia, dokumentacja dostarczane wraz z produktem.
5. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek naruszenia zasad korzystania przez konsumentów, przechowywania lub transportu produktów ani działań stron trzecich lub siły wyższej, w tym między innymi:
 - Jeśli uszkodzenie było rezultatem nieostrożnego obchodzenia się, używania do innych celów, naruszenia warunków i zasad korzystania przedstawionych w niniejszej instrukcji, w tym rezultatem

wystawienia na działanie wysokich lub niskich temperatur, dużej wilgotności lub pyłu, jeśli urządzenie ma ślady samodzielnego otwierania i/lub samodzielnej naprawy, w przypadku nieodpowiednich krajowych standardów sieci zasilającej, jeśli do wnętrza urządzenia dostały się płyny, insekty, inne ciała obce lub substancje oraz jeśli urządzenie było używane przez długi czas w ekstremalnych warunkach eksploatacji.

- Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem nieautoryzowanych prób przetestowania go lub wprowadzenia jakichkolwiek zmian w jego konstrukcji lub oprogramowaniu, w tym naprawy lub konserwacji w nieautoryzowanych centrach serwisowych.
 - Jeśli uszkodzenie produktu było skutkiem użycia niestandardowych i/lub niskiej jakości narzędzi, akcesoriów, części zamiennych, baterii.
 - Jeśli uszkodzenie urządzenia ma związek z jego użyciem razem z wyposażeniem dodatkowym (akcesoria) innym niż wyposażenie dodatkowe zalecane przez firmę OURSSON AG do stosowania razem z tym produktem. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakość wyposażenia dodatkowego (akcesoriów) wyprodukowanego przez inne firmy, jakość działania jej produktów razem z takim wyposażeniem oraz jakość działania wyposażenia dodatkowego OURSSON AG z produktami innych producentów.
6. Usterki produktu wykryte w trakcie jego eksploatacji są usuwane przez autoryzowane centra serwisowe (ASC). W okresie obowiązywania gwarancji usuwanie usterek jest bezpłatne po okazaniu oryginalnej gwarancji i dokumentów potwierdzających fakt i datę zawarcia umowy zakupu detalicznego. W przypadku braku takich dokumentów okres gwarancji jest liczony od daty produkcji towaru. Należy wziąć pod uwagę, co następuje:
 - Konfiguracja i instalacja (montaż, podłączenie itd.) produktu opisane w dołączonej do niego dokumentacji nie wchodzi w zakres gwarancji firmy OURSSON AG i mogą być wykonane przez użytkownika lub odpłatnie przez specjalistę w większości autoryzowanych centrów.
 - Prace konserwacyjne na produktach (czyszczenie i smarowanie ruchomych części, wymiana części zużywalnych i materiałowych eksploatacyjnych) są wykonywane odpłatnie.
 7. Firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone bezpośrednio lub pośrednio ludziom, zwierzętom, mieniu, jeśli powstały one na skutek nieprzestrzegania zasad i warunków użytkowania, przechowywania, transportu lub montażu produktu, celowych lub niezamierzonych działań konsumenta lub osób trzecich.
 8. W żadnym przypadku firma OURSSON AG nie ponosi odpowiedzialności za szczególne, przypadkowe, pośrednie ani wtórne szkody, w tym m.in.: utratę zysków, szkody powstałe na skutek przerwy w działalności handlowej, przemysłowej lub innej, spowodowanej korzystaniem z produktu lub brakiem możliwości korzystania z niego.
 9. Ze względu na ciągłe ulepszenia produktu elementy wzornictwa i niektóre specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego zawiadomienia

przez producenta.

Korzystanie z produktu po upływie czasu eksploatacji (czasu użytkowania):

1. Czas użytkowania określony przez firmę OURSSON AG dla tego produktu ma zastosowanie tylko wtedy, gdy produkt jest używany wyłącznie na potrzeby osobiste, rodzinne lub gospodarstwa domowego, oraz jeśli konsument przestrzega zasad prawidłowej obsługi, przechowywania i transportu produktów. Pod warunkiem ostrożnego obchodzenia się z produktem i przestrzegania zasad obsługi faktyczny czas eksploatacji może przekroczyć ten określony przez firmę OURSSON AG.
2. Pod koniec czasu eksploatacji produktu należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby przeprowadzić konserwację zapobiegawczą produktu i określić przydatność do dalszego użycia. Konserwacja zapobiegawcza produktów jest także przeprowadzana odpłatnie w centrach serwisowych.
3. Firma OURSSON AG nie zaleca korzystania z tego produktu po zakończeniu jego okresu eksploatacji bez konserwacji zapobiegawczej wykonanej w autoryzowanym centrum serwisowym, ponieważ w innym przypadku produkt może stwarzać zagrożenie dla życia, zdrowia lub mienia użytkownika.

Recykling i utylizacja produktu

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym – WEEE. Po upływie okresu eksploatacji nie można utylizować produktu razem z innymi odpadami domowymi. Zamiast tego należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu odpowiedniego potraktowania i utylizacji zgodnie z prawem federalnym lub lokalnym. Prawidłowo utylizując ten produkt, przyczyniasz się do zachowania zasobów naturalnych i chronisz środowisko oraz zdrowie ludzkie przed zanieczyszczeniami ze strony produktu. Aby uzyskać więcej informacji o punkcie zbiórki i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z samorządem lokalnym lub przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów domowych.



Data produkcji

Każdy produkt ma unikatowy numer seryjny w postaci alfanumerycznego ciągu, zduplikowanego jako kod paskowy, który zawiera następujące informacje: nazwa grupy produktu, data produkcji, numer seryjny produktu.



Numer seryjny znajduje się na tylnej części produktu, na opakowaniu i karcie gwarancyjnej.

- ❶ Pierwsze dwie litery odpowiadają grupie produktów (AG - grill powietrzny).
- ❷ Pierwsze dwie cyfry oznaczają rok produkcji.
- ❸ Następnne dwie cyfry — tydzień produkcji.
- ❹ Ostatnie dwie cyfry – numer seryjny produktu.



Aby uniknąć nieporozumień, zdecydowanie zalecamy uważne przeczytanie instrukcji i warunków gwarancji. Sprawdź poprawność karty gwarancyjnej. Karta gwarancyjna jest ważna wyłącznie wtedy, jeśli wyraźnie podane są niej następujące poprawne informacje: model, numer seryjny, data zakupu, wyraźne pieczętki i podpis kupującego. Numer seryjny i model urządzenia muszą być takie same, jak na karcie gwarancyjnej. Jeśli te warunki nie są spełnione lub dane na karcie gwarancyjnej zostały zmienione, karta gwarancyjna jest nieważna.

oursson

Jeśli masz pytania lub problemy związane z produktami firmy OURSSON AG, skontaktuj się z nami przez e-mail: support@oursson.com

Niniejsza instrukcja jest chroniona międzynarodowym i unijnym prawem autorskim. Każde nieupoważnione wykorzystanie tej instrukcji, w tym m.in. kopiowanie, drukowanie i rozpowszechnianie, będzie skutkowało pociągnięciem sprawcy do odpowiedzialności cywilnej i karnej.

Informacje kontaktowe:

1. Producent towarów – OURSSON AG (Orson AG), Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Szwajcaria.
2. Informacje o certyfikatach produktu znajdują się na stronie www.oursson.com.

OURSSON AG

Wyprodukowano w Chinach



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ, Fig. A



Simbol de pericol

Reamintește utilizatorului de pericolul electrocutării.



Simbol de avertizare

Reamintește utilizatorului să desfășoare toate activitățile conform instrucțiunilor.

La utilizarea aparatelor electrice trebuie să se respecte următoarele măsuri de precauție:

- Utilizați dispozitivul conform manualului de instrucțiuni.
- Instalați aparatul pe o suprafață stabilă.
- Folosiți doar instrumentele incluse cu unitatea.



• Pentru a diminua riscul de electrocutare, nu introduceți cablul în apă sau alte lichide. În cazul în care apa pătrunde în interiorul aparatului, contactați un centru de service autorizat OURSSON.

• Sursa de curent și voltajul trebuie să corespundă cu datele de pe plăcuța produsului.

• Nu folosiți aparatul în zone în care aerul poate conține vapori ale unor substanțe inflamabile.



• Nu încercați să desfaceți aparatul fiindcă există pericol de electrocutare. Dispozitivul se poate defecta și se anulează garanția producătorului. Pentru reparații și întreținere contactați un centru de service autorizat al produselor OURSSON.

• În cazul în care mutați aparatul de la rece la cald sau invers, despachetați aparatul înainte de a-l utiliza și așteptați 1-2 ore, fără să-l porniți.



• Pentru a preveni electrocutarea, nu introduceți firele sau aparatul în apă.

• Fiți atenți și precauți la utilizarea aparatului în preajma copiilor.



• Nu atingeți suprafețele fierbinți, deoarece acest lucru pot provoca leziuni.

• Cablul de alimentare este fabricat relativ scurt pentru a evita riscul de electrocutare.

• Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite sau să atingă suprafețe încălzite.

• Nu conectați dispozitivul la prize supraîncărcate deoarece se pot produce șocuri electrice și aparatul se poate defecta.

• Nu instalați aparatul lângă sobe, cuptoare cu gaz sau electrice.

• După utilizare, nu uitați să scoateți dispozitivul din priză.

• Protejați aparatul de lovituri, căderi, vibrații și alte șocuri mecanice.

• Înainte de curățare sau schimbarea accesoriilor, asigurați-vă că aparatul este scos din priză.

• Nu utilizați aparatul în aer liber.

• Acest aparat nu este destinat utilizării de către copii sau de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Însă pot utiliza produsul numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța lor sau după instruirea cu privire la utilizarea în siguranță a dispozitivului.

• Acest produs este destinat numai pentru utilizare la domiciliu.

• În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către un specialist la centrul de service autorizat de OURSSON.

• Folosiți numai instrumentele incluse cu unitatea.



Simbol de risc de ardere

Reamintește utilizatorului de temperaturile mari.

- Nu curățați aparatul cu agenți de curățare abrazivi sau detergenți puternici (alcool, benzină etc.). Pentru a curăța carcasa este permis să folosiți o cantitate mică de detergent obișnuit.

RECOMANDĂRI

• Citiți manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza dispozitivul. Păstrați manualul după citire pentru utilizare ulterioară.

• Toate ilustrațiile din acest manual sunt reprezentări schematice ale obiectelor, care pot diferi de imaginile reale.

• Nu mișcați dispozitivul în timpul funcționării.

• Folosiți dispozitivul numai pentru gătit și reîncălzirea alimentelor.

• Nu lăsați dispozitivul de operație nesupravegheat.

• Nu așezați hârtie, carton, plastic, prosoape etc. pe dispozitiv, deoarece poate provoca un incendiu.

• **Nu turnați ulei în vasul de gătit pentru a preveni un incendiu.**

• În timpul gătitului, aerul fierbinte și aburul iese prin orificiile de ventilație, aveți grijă să nu vă ardeți.

• Folosiți manșuri sau șervet pentru a scoate vasul din dispozitiv.

• Dacă mâncarea ia foc sau scoate fum în timpul gătitului, opriți dispozitivul și deconectați-l. Nu scoateți vasul din interior până când flacăra nu se va opri, deoarece furnizarea de oxigen va intensifica flacăra.



Evitați șocurile mecanice, deoarece se poate deteriora produsul.

SETAREA DISPOZITIVULUI, Fig. A-2

• Puneți dispozitivul pe o suprafață plană orizontală la o înălțime inaccesibilă pentru copii. Lăsați spațiu liber în jurul dispozitivului. **Acest dispozitiv nu trebuie încorporat în mobilier.**

• Nu așezați dispozitivul sub perdele sau lângă alte materiale inflamabile, deoarece acest lucru poate duce la un incendiu.

• Conectați dispozitivul la o priză cu împământare, Pic. A-1.

CONȚINUT, Fig. B

① Dispozitiv.....	1 buc.
② Vas de gătit	1 buc.
③ Cos de gătire	1 buc.
Certificat de garanție	1 buc.
Manual de instrucțiuni	1 buc.


ELEMENTE DE ASAMBLARE, Fig. C


- ① Panou de control digital
- ② Buton pentru blocarea coșului în vasul de lucru

- 3 Mănerul vasului de gătit
- 4 Ventilare spate
- 5 Ventilare de sus


UTILIZATIE


Panoul de control, Fig. C-1

 Reglarea temperaturii de la 80°C până la 200°C. Apăsarea butonului va schimba temperatura mai repede.


 **Start / Pauză:** apăsați butonul pentru a porni sau întrerupe programul de gătit.


 Buton ON/OFF


 Buton **MENIU** (selectați programul de gătit)


 Reglați timpul de gătit de la 0 la 60 minute. Apăsarea butonului va schimba timpul de gătire mai repede.


 indicatie de incalzire


 indicatie de ventilatie


 indicarea temperaturii de gătit


 indicarea timpului de gătit în minute


 Program de cartofi prăjiți


 Program de gătit bacon


 Program de gătit carnea de pasăre (copanele de pui)

 Program de gătit fructe de mare

 Program de gătit friptura

 Program de coacere

 Program de gătit legume și ciuperci

 Program de gătit pește


Pregătirea pentru utilizare

Înainte de prima utilizare, ștergeți corpul dispozitivului cu o cârpă moale și uscată. Spălați componentele 2 și 3 cu apă caldă și lichid de spălat vase. Uscați bine toate părțile. **Înainte de a asambla sau demonta dispozitivul, asigurați-vă că dispozitivul este deconectat.**


Porniți dispozitivul gol timp de 5-10 minute, setând temperatura maximă la 200°C pentru a elimina mirosurile noului dispozitiv. Ventilați camera. Lăsați dispozitivul să se răcească.


Ordinea operațiunilor, Fig.D

1. Conectați dispozitivul.
2. Asigurați-vă că vasul cu coșul este în dispozitiv. Pentru a instala coșul în vas, deschideți capacul de protecție pe mânerul coșului și apăsați butonul, fig. D-1. Puneți coșul în bol până face clic, eliberati butonul și închideți.
3. Apăsați butonul pentru a porni dispozitivul.
4. Apăsați butonul și selectați programul pentru a incalzi dispozitivul înainte de utilizare. Cu ajutorul butoanelor scade timpul până la 3-5 minute. Apasă pe buton pentru a porni programul. După terminarea programului setat, programul se va închide automat.
5. Scoateți vasul de lucru cu coșul din dispozitiv.

 Nu folosiți vasul fără coș. Puneți ingredientele în coș.

6. Introduceți ingredientele în coșul de gatire.


 Ingredientele nu trebuie să depășească indicatorul MAX, Fig. D-2.


 **Nu turnați ulei sau alte lichide in bolul de lucru.**

7. Introduceți vasul în dispozitiv, Fig. D-3.
8. Apăsați butonul pentru a selecta programul de gătire. Când selectați programul, timpul de gătire și temperatura vor fi afișate. Dacă este necesar, modificați timpul de gătire și temperatura cu ajutorul butoanelor.

NOTĂ: În timpul gătitului, indicatorii de încălzire și Indicatorii de ventilație se aprind periodic.

9. La sfârșitul programului de gatire, aparatul se va opri automat și va avertiza printr-un bip. Pentru a opri funcția manual, apăsați și mențineți apăsat butonul pentru cateva secunde. Ținând ușor mânerul, îndepărtați bolul din dispozitiv și puneți-l pe o suprafața termorezistentă fig. D-6. Utilizați clești mari de bucătărie pentru a lua bucățile mari de mâncare. Pentru comoditate, puteți, de asemenea scoate coșul din vas. Pentru a face acest lucru, deschideți capacul de siguranță de pe mânerul coșului și apăsați butonul, apoi scoateți coșul din bol, Fig. D-1. Nu întoarceți coșul până nu este deconectat de bol, grăsimea din partea de jos a bolului se poate revărsa în alimente.

 Nu atingeți vasul în timpul sau imediat după gătire pentru a evita arsurile. Țineți vasul de mâner.

 Atenție la aburul și aerul fierbinte când scoateți vasul de gătit din dispozitiv.

NOTĂ :

- **Manevrați cu atenție vasul de gătit și grătarul; au o acoperire antiaderentă. Orice deteriorare poate duce la defecțiuni.**
- Pentru o prăjire uniformă, unele produse trebuie să fie rotite și amestecate în timpul gătitului. Pentru a face acest lucru, este recomandat să setați cronometrul la jumătate din timpul de gătire, veți auzi sunetul cronometrului, amestecați sau întoarceți produsele. Apoi setați cronometrul pentru timpul de gătire rămas. Sau apăsați pauză în timpul gătitului pentru a răsturna mâncarea.

- În funcție de cantitatea produselor, puteți crește sau reduce timpul de gătire.

Recomandări de gătit

- Se recomandă tăierea bucăților de carne și legume de aceeași dimensiune pentru gătit, astfel încât să fie uniforme și la fel de prăjite.
- Atunci când pregătiți produse cu pâine, se recomandă să adăugați puțin ulei pentru a obține un gust crocant.
- Dacă produsul conține multă grăsime sau ulei, crusta va fi mai puțin crocantă. Se recomandă îndepărtarea exceselor de grăsime din vasul de gătit cu un prosop de hârtie în timpul procesului de gătit.
- Mâncărurile mici coapte (cum ar fi briosele) pot fi gătite pe hârtie pergament. Dimensiunea hârtiei trebuie să

fie mică, astfel încât să existe suficient spațiu pentru a circula aer cald. **Hârtia / folia de pergament trebuie așezată doar în cos și nu trebuie așezată pe vasul de gătit.**

- Dispozitivul poate fi utilizat pentru încălzirea alimentelor, pentru aceasta, selectați o temperatură de 100-150°C și setați cronometrul timp de 10 minute.

Înainte de a găti, se recomandă spălarea ingredientelor, tăierea și marinarea, dacă este necesar.

Timpul și greutatea de gătit din tabel sunt de natură consultativă și pot varia în funcție de calitatea și prospețimea originală a produselor și de rețeta și preferințele personale.

Denumire	Temperatura	Timp de gătit	Notă
Friptură (100-500g)	180°C	8-15 min	Marinați înainte de a găti. Întoarceți în timpul gătirii.
Cotlet de porc (100-500g)	180°C	10-15 min	Marinați înainte de a găti. Întoarceți în timpul gătirii.
Hotdog (100-500g)	200°C	12-15 min	Aluatul cumparat se gătește mai repede decât cel de casă.
Hamburger (100-500g)	180°C	10-15 min	
Copanele de pui (100-500g)	200°C	16-25 min	Marinați înainte de a găti. Întoarceți în timpul gătirii.
Piept de pui (100-500g)	180°C	15-20 min	Adăugați sare, condimente, ierburi.
Cartofi congelăți subțiri (300-400g)	200°C	18-20 min	Cantitatea optimă este de 300 g. Amestecați în timp ce gătiți.
Cartofi congelăți groși (300-400g)	200°C	20-25 min	Amestecați în timp ce gătiți.
Gratat de cartofi (600 g)	200°C	20-25 min	
Fasii de cartofi de casa (300-500g)	200°C	18-25 min	Frecați ușor feiile cu jumătate de lingură de ulei. Amestecați în timp ce gătiți.
Clatite umplute (100-500g)	200°C	8-10 min	Întoarceți în timp ce gătiți.
Chicken Nuggets congelați (100-500g)	200°C	6-10 min	Întoarceți în timp ce gătiți.
Bastoane de pește congelate (100-400g)	200°C	6-10 min	
Legume (100-400g)	160°C	10-18 min	
Plăcintă (~ 300g)	160°C	20-25 min	Folosiți ustensile de copt. Folosiți grătarul.
Brioșe / Muffins (300g)	190°C	10-18 min	Folosiți hârtie de copt. Folosiți grătarul.
Gustari dulci (400 g)	160°C	18-20 min	Folosiți ustensile de copt. Folosiți grătarul.

ELIMINARE

- Înainte de a arunca un aparat vechi, va trebui să îl deconectați. Tăiați cablul direct din spatele aparatului, pentru a evita utilizarea necorespunzătoare.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE, Fig. E



- Curățați toate părțile dispozitivului imediat după utilizare.
- După prepararea alimentelor foarte grase, se recomandă curățarea imediată a cosului și a bolului.

Folosiți mânuși sau mânuși rezistente la căldură. Scurgeți uleiul rămas în vas, curățați cosul și interiorul vasului. Dacă grăsimea se răcește, se va îngroșa și va fi mai greu de spălat.

- Scoate din priză aparatul.
- Lăsați dispozitivul să se răcească 30 min. înainte de a începe curățarea.
- Spălați cosul, vasul de gătit cu apă caldă și soluție de spălat vase. Cosul poate fi spălat în mașina de spălat vase. **Temperatura din mașina de spălat vase nu trebuie să depășească 60°C.**

- Ștergeți corpul dispozitivului și interiorul (cu excepția elementelor de încălzire) cu o cârpă umedă și moale.
- Dacă murdăria s-a lipit de vas și cos, umpleți-l cu apă fierbinte și soluție de spălat vase. Puneți cosul în vas și lăsați-le aproximativ 10 minute.



- Nu scufundați niciodată dispozitivul în apă din cauza pericolului de electrocutare.
- Uscați bine toate părțile dispozitivului.

POSSIBILE PROBLEME ȘI SOLUȚII

Probleme	Cauza posibilă	Soluția
Dispozitivul nu este pornit	1. Fără tensiune în priză.	1. Deconectați dispozitivul și așteptați până la recuperarea tensiunii.
Mancarea nu s-a gătit	1. Prea multe produse plasate în cos. 2. Temperatura de gătit este setată prea jos. 3. Timpul de gătit este setat prea scurt.	1. Reduceți volumul porției gătite. Porțiile mai mici se prăjesc mai bine. 2. Setati o temperatură mai mare. 3. Setati timpul necesar de gătit sau adăugați câteva minute suplimentare.
Produsele se prăjesc neuniform.	Unele tipuri de alimente trebuie amestecate în timpul gătirii.	Amestecați mâncarea după jumătate din timpul de gătit.
Produsul finit nu este crocant.	Produsul selectat este conceput pentru gătit într-un cuptor convențional.	Utilizați produse pentru prăjit sau puneți puțin ulei peste ingrediente pentru a obține un aspect crocant.
Vasul de gătit nu se instalează în dispozitiv.	Sunt prea multe produse în interiorul vasului de gătit.	Produse nu trebuie să depășească marcajul MAX.
Degajare fum din dispozitiv.	Alimentele de gătit sunt prea grase.	În timpul gătitului, excesul de grăsime / ulei se scurge în vas. Uleiul fierbinte degajă fum. Nu folosiți dispozitivul pentru a găti alimente prea grase sau îndepărtați excesul de grăsime în timpul gătitului.
Cartofii se prăjesc neuniform.	Feliile de cartof nu au fost înmuiate înainte de prăjire.	Înmuiati feliile de cartof în apă timp de 30 de minute și apoi uscați-le cu un șervețel și frecăți-le cu ulei.

CERTIFICATUL PRODUSULUI

Pentru informații privind certificatul, accesați <http://www.oursson.com> sau cereți o copie de la distribuitor.

Specificații	
Model	AG2603D
Consumul de energie, W	Max 1300
Tensiune nominală	220-240 V ~; 50 / 60Hz
Volum vas interior, l	2,5
Temperatura la depozitare și transport	de la -25°C la +35°C
Temperatura la utilizare	De la +5°C la +35°C
Cerințe de umiditate pentru transport, depozitare și funcționare	15-70%, fără condensare
Clasa de protecție	I
Dimensiuni, mm (Înălțime x Lățime x Adâncime)	352x270x328
Greutate, kg	4,5

***Produsele ar trebui depozitate într-un loc uscat, ventilat la o temperatură de sub - 25°C.**



Doar un specialist calificat din centrul de service OURSSON trebuie să facă reparații.

SERVICE

Compania OURSSON își exprimă aprecierea către dumneavoastră pentru alegerea produselor noastre. Am făcut tot posibilul ca acest produs să corespundă nevoilor dumneavoastră și calitatea sa fie în conformitate cu cele mai înalte standarde europene. Dacă produsul dumneavoastră OURSSON va avea nevoie de întreținere, vă rugăm să sunați la unul din centrele de service autorizate. O listă completă a centrelor de service și adresele lor exacte pot fi găsite pe site-ul www.oursson.ro.

Condiții de garanție OURSSON:

1. Garanția OURSSON este furnizată de OURSSON. Se aplică numai pentru modelele destinate și distribuite pe teritoriul României, care au fost certificate în conformitate cu standardele din țară.
2. Garanția OURSSON este în conformitate cu legislația în vigoare pentru a proteja drepturile consumatorilor. Garanția este reglementată de legile țării în care este furnizat produsul, și este valabilă doar atunci când produsul este utilizat exclusiv pentru uz casnic. Garanția OURSSON nu se aplică utilizării în scop comercial.
3. Perioada de garanție a produselor marca OURSSON:

Produs	Durata de viață, luni	Garanție, luni
Cuptoare cu microunde, mașină de facut pâine, plită cu inducție, multicookere, aparate de bucătărie, fierbătoare, grătare electrice, blendere, mixere, mașini de tocat carne, prăjitoare de pâine, thermopuri, storcătoare, aburizatoare, espressoare, tocătoare, deshidratoare, iaurtiere, fermentatoare, mini congelatoare, frigider, mașini de cafea automate, aparate de spumat lapte, râșniță de cafea Cântare de bucătărie	60	24

4. Garanția OURSSON nu se aplică la piesele care au o uzură obișnuită, în cazul în care înlocuirea lor este prevăzută de proiectare:
 - baterii.
 - ambalaj, accesorii pentru transport și montaj, documentația ce însoțește produsul.
5. Garanția nu se aplică în cazul defectelor cauzate produsului ca urmare a încălcării instrucțiunilor de utilizare, depozitare sau de transport, acțiunii unor terțe părți sau de forță majoră, inclusiv, dar fără a se limita la următoarele cazuri:
 - În cazul în care defectul produsului este rezultatul manipulării neglijente, utilizării greșite, încălcării instrucțiunilor de utilizare prevăzute în manualul

de instrucțiuni, inclusiv ca urmare a expunerii la temperaturi ridicate sau scăzute, umiditate ridicată sau praf, urme de deschidere a incintei și / sau de autoreparare, nepotrivire a parametrilor curentului electric, dacă există în interiorul produsului lichide, insecte sau alte corpuri străine, substanțe și utilizarea pe termen lung a produsului la limita performanțelor sale.

- În cazul în care defectul produsului este rezultatul încercării neautorizate de a testa produsul sau de a face orice modificări de design sau software, inclusiv servicii de reparații sau întreținere neautorizate de OURSSON.
 - În cazul în care defectul produsului este urmare a utilizării de echipamente, accesorii, piese de schimb de calitate proastă sau neconforme.
 - În cazul în care defectul produsului este asociat cu utilizarea sa în combinație cu utilaje suplimentare (accesorii), altele decât echipamentele suplimentare recomandate de OURSSON pentru utilizare cu acest produs. OURSSON nu este responsabil pentru calitatea echipamentului suplimentar (accesorii) fabricat de către terți, pentru calitatea produselor lor, împreună cu astfel de echipamente, precum și calitatea funcționării echipamentelor suplimentare OURSSON împreună cu produsele altor producători.
6. Defectele produsului apărute în perioada folosirii sunt reparate de service-urile autorizate. În perioada de garanție, repararea defectelor este gratuită la prezentarea certificatului de garanție și a actelor care confirmă faptul și data contractului de cumpărare cu amănuntul (factură și bon fiscal/chitanță). Trebuie să fie luate în considerare următoarele:
 - Configurarea și instalarea produsului, descrisă în manualul de utilizare, nu este inclusă în domeniul de aplicare al garanției OURSSON și pot fi efectuate fie de către utilizator sau de către personalul din service-uri autorizate, fiind un serviciu cu plată.
 - Lucrările de întreținere (curățarea și lubrifierea componentelor, schimbul de consumabile și materiale etc.) sunt efectuate cu plată.
 7. OURSSON nu este răspunzător pentru daunele cauzate direct sau indirect de produsele oamenilor, animalelor de companie, proprietăților, în cazul în care au avut loc ca urmare a nerespectării regulilor și condițiilor de utilizare, depozitare, transport sau instalare a produsului, acțiuni intenționate sau neglijente ale utilizatorului sau terților.
 8. În niciun caz OURSSON nu va fi răspunzător pentru orice pierderi sau daune speciale, accidentale, indirecte sau de consecință, inclusiv, dar fără a se limita la, pierderi de profit, pierderi cauzate de întreruperea activităților comerciale, industriale sau de altă natură care apar în legătură cu utilizarea sau imposibilitatea de a utiliza a produsului.
 9. Datorită îmbunătățirii permanente a designului,

produsele și unele caracteristici tehnice se pot modifica fără o notificare prealabilă a producătorului.

Utilizarea produselor după termenul de garanție (durata de viață):

1. Durata de viață stabilită de OURSSON pentru produse este valabilă numai în cazul în care utilizarea lor este exclusiv în condiții de uz casnic, precum și în condiția respectării instrucțiunilor de utilizare, depozitare și transport. Manipularea cu atenție a produselor și respectarea normelor de funcționare, poate crește durata reală de utilizare depășind astfel durata medie de utilizare stabilită de OURSSON.
2. La sfârșitul duratei medii de utilizare a produsului, trebuie să contactați un service autorizat pentru întreținerea de rutină a produsului. Lucrările de întreținere și service vor fi efectuate cu plată.
3. OURSSON nu recomandă utilizarea produselor la sfârșitul duratei medii de utilizare fără o verificare la un centru de service autorizat, deoarece în acest caz, produsul poate fi periculos pentru viața, sănătatea sau proprietatea consumatorului.

Reciclarea produselor

Produsele nu pot fi aruncate împreună cu resturile menajere. Trebuie depuse la centre pentru reciclare a echipamentelor electrice și electronice în conformitate cu legislația română. Prin reciclarea acestui produs ajutați la conservarea resurselor naturale și prevenirea deteriorării mediului și sănătății. Pentru mai multe informații despre punctele de colectare și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local de eliminare a deșeurilor menajere.



Data fabricării

Fiecărui produs îi este atribuit un număr de serie unic în formă alfanumerică dublat de codul de bare care conține următoarele informații: numele grupului de produse, data fabricării, numărul de serie al produsului. Data de fabricație poate fi duplicată pe ambalaj și / sau produs. Numărul de serie este amplasat pe panoul din spate al produsului, pe ambalaj și în certificatul de garanție.



- ❶ Primele două litere - grupul de produse (AG - grătar aero).
- ❷ Primele două cifre - anul fabricării.
- ❸ Următoarele două cifre - luna fabricării.
- ❹ Ultimele cifre - numărul de serie al produsului.

Pentru a evita confuziile, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și condițiile de garanție, verificați corectitudinea certificatului de garanție. Certificatul de garanție este valabil numai în cazul în care este completat în mod corect și clar: modelul, numărul de serie, data achiziționării, ștampila și semnătura vânzătorului, semnătura clientului. Numărul de serie și modelul produsului trebuie să corespundă cu certificatul de garanție. La nerespectarea acestor condiții, precum și în cazul în care informațiile din certificatul de garanție sunt modificate sau șterse, certificatul devine nul.



Dacă aveți întrebări sau probleme legate de produsele OURSSON - vă rugăm să ne contactați pe e-mail: info@oursson.ro

Acest manual este protejat în temeiul legislației române și europene de legea dreptului de autor. Orice utilizare neautorizată, inclusiv copiere, imprimare și distribuție, fără limitare la acestea, implică utilizarea de răspundere civilă în conformitate cu legislația în vigoare.

Contact:

1. Producător – OURSSON AG, Rue du Grand-Chêne 5, 1003 Lausanne, Elveția.
2. Importator exclusiv pentru România - Oursson Appliance SRL, Brașov, str. Zizinului nr 109D, www.oursson.ro

OURSSON



ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, РИС. А



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.

Символ предупреждения



Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.



- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON AG.

- Для электропитания прибора используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.



- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя. Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая.



- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.

- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.



- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.

- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.

- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.

- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.



Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

RU

- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Берегите устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Используйте прибор только для приготовления и разогрева пищи.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- **Запрещается наливать масло в рабочую чашу во избежание возгорания.**



- Во время приготовления из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух и пар, будьте осторожны, чтобы не обжечься.

- Не помещайте в/на прибор бумагу, картон, пластик, полотенца и т.д., т.к. это может вызвать пожар.



- Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать продукт из прибора.

- Если во время приготовления пища загорелась или задымилась, выключите прибор и вытащите штепсель из розетки. Не вынимайте чашу, пока пламя не прекратится, т.к. подача кислорода усилит пламя.



Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

УСТАНОВКА, Рис. А-2

- Установите прибор на горизонтальной ровной термоустойчивой поверхности на высоте, не достигаемой детьми, соблюдая расстояние от стен/мебели. Одна сторона должна быть полностью свободной. **Данный прибор запрещается встраивать.**
- Не размещайте работающий прибор под/рядом с занавесками или иными легковоспламеняющимися материалами, поскольку это может привести к пожару.
- Подключите прибор к сетевой розетке, имеющей заземление, Рис. А-1.

КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. В









- | | |
|---------------------------------|-------|
| 1 Корпус прибора | 1 шт. |
| 2 Чаша для приготовления | 1 шт. |
| 3 Корзина..... | 1 шт. |
| Инструкция по эксплуатации..... | 1 шт. |
| Гарантийный талон..... | 1 шт. |






ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С

- 1 Сенсорная панель управления
- 2 Кнопка для фиксации корзины в рабочей чаше
- 3 Ручка рабочей чаши
- 4 Заднее вентиляционное отверстие
- 5 Верхнее вентиляционное отверстие

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Панель управления, Рис.С-1












-  Регулировка температуры от 80°C до 200°C. При удержании кнопки температура будет изменяться быстрее.
-  **Старт/Пауза:** нажмите кнопку, чтобы запустить или приостановить программу приготовления.
-  Кнопка включения/выключения
-  Кнопка **Меню** (выбор программы приготовления)
-  Регулировка времени приготовления от 0 до 60 минут. При удержании кнопки время будет меняться быстрее.
-  Индикация нагрева
-  Индикация работы вентиляции
-  Индикация температуры приготовления
-  Индикация времени приготовления в минутах
-  Программа приготовления картофеля фри



-  Программа приготовления бекона
-  Программа приготовления мяса птицы (куриные ножки)
-  Программа приготовления морепродуктов
-  Программа приготовления стейков
-  Программа для выпечки
-  Программа приготовления овощей и грибов
-  Программа приготовления рыбы


Подготовка к работе

Перед первым использованием протрите корпус прибора влажной и мягкой тканью. Остальные части **2** и **3** вымойте теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. **Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.** Тщательно высушите все детали. Включите пустой прибор на 5-10 минут, установив максимальную температуру 200°C, чтобы удалить запахи нового прибора. Проветрите помещение. Дайте прибору остыть.

Порядок работы, Рис. D

1. Включите вилку прибор в розетку.
2. Удостоверьтесь, что чаша с корзиной полностью установлена в прибор. Чтобы установить корзину в чашу откройте защитную крышку на ручке корзины и нажмите на кнопку, Рис. D-1. Вставьте корзину в рабочую чашу до щелчка, отпустите кнопку и закройте крышку.
3. Нажмите на кнопку , чтобы включить прибор.
4. Нажмите на кнопку  и выберите программу  чтобы разогреть прибор перед использованием. С помощью кнопок  уменьшите время до 3-5 минут. Нажмите на , чтобы запустить программу. Через заданное время программа автоматически отключится.
5. Достаньте из прибора рабочую чашу с корзиной.
 -  **Нельзя использовать чашу без корзины.** Размещайте ингредиенты в корзине.
6. Поместите заранее подготовленные продукты в корзину.
 -  Количество продуктов не должно превышать отметки MAX, Рис. D-2.
 -  **Не наливайте масло или другие жидкости в рабочую чашу.**
7. Установите чашу в прибор, Рис. D-3.
8. Нажмите на кнопку , чтобы выбрать программу приготовления. При выборе программы на дисплее также будет отображаться заданное время и температура. При необходимости отрегулируйте время и температуру приготовления с помощью кнопок  и .

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время приготовления периодически загораются индикаторы нагрева  и работы вентилятора .

9. По окончании приготовления программа отключится автоматически, раздастся звуковой сигнал. Чтобы отключить программу вручную, нажмите и удерживайте кнопку  несколько секунд. Аккуратно, держа за ручку, достаньте чашу с продуктом из прибора и поставьте на термостойкую поверхность, Рис. D-6. Чтобы достать крупные куски продуктов используйте щипцы. Для удобства вы также можете вынуть корзину из чаши. Для этого откройте защитную крышку на ручке корзины и нажмите на кнопку и отсоедините корзину от рабочей чаши, Рис. D-1. Не переворачивайте корзину, пока она не отсоединена от чаши, т.к. жир на дне чаши может перелиться на продукты.



Не прикасайтесь к чаше во время или сразу после приготовления во избежание ожога. Держите чашу за ручку.



Остерегайтесь горячего пара и воздуха при вынимании рабочей чаши из устройства.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Аккуратно обращайтесь с рабочей чашей и корзиной, они имеют антипригарное покрытие. Любые повреждения могут привести к нарушению работы.**
- Для равномерной обжарки некоторые продукты во время приготовления необходимо встряхивать или переворачивать. Для этого надо установить таймер на половину времени приготовления, после звукового сигнала встряхнуть или перевернуть продукты.

Затем установить таймер на оставшееся время приготовления. Или нажать на паузу во время приготовления, чтобы перевернуть продукты.

- В зависимости от количества продуктов вы можете уменьшить или увеличить время приготовления.

Рекомендации по приготовлению

- Рекомендуется нарезать для приготовления одинаковые по размеру куски мяса или птицы, овощей, чтобы они равномерно и одинаково прожаривались.
- При приготовлении продуктов в панировке рекомендуется добавлять немного масла в панировку для получения хрустящей корочки.
- Если продукт содержит много жира или масла, то корочка будет менее хрустящей. Рекомендуется в процессе приготовления убрать лишний жир из рабочей чаши с помощью бумажного полотенца, соблюдая правила безопасности.
- Выпечку небольшого размера (например, кексы) можно готовить на пергаментной бумаге. Размер бумаги должен быть меньшим, чтобы осталось достаточно места для циркуляции горячего воздуха. **Пергаментную бумагу/фольгу следует укладывать только в корзину, в рабочую чашу укладывать нельзя.**
- Прибор можно использовать для разогрева продуктов, для этого выберите температуру 100-150°C, а таймер установите на 10 минут.

Перед приготовлением рекомендуется продукты помыть, порезать и при необходимости замариновать. Время приготовления и вес в таблице носят рекомендательный характер и могут отличаться в зависимости от исходного качества и свежести продуктов, а также от рецепта и личных предпочтений.

Наименование продукта	Температура	Время приготовления	Примечание
Стейк (100-500г)	180°C	8-15 мин	Перед приготовлением замаринуйте. Переверните во время приготовления.
Свинья отбивная (100-500г)	180°C	10-15 мин	Перед приготовлением замаринуйте. Переверните во время приготовления.
Сосиска в тесте (100-500г)	200°C	12-15 мин	Готовое тесто готовится быстрее, чем домашнее.
Гамбургер (100-500г)	180°C	10-15 мин	
Куриные ножки (100-500г)	200°C	16-25 мин	Перед приготовлением замаринуйте. Переверните во время приготовления.
Куриная грудка (100-500г)	180°C	15-20 мин	Натрите солью, специями, пряными травами.
Тонкий замороженный картофель (300-400г)	200°C	18-20 мин	Оптимальное количество 300г. Встряхнуть во время приготовления.
Толстый замороженный картофель (300-400г)	200°C	20-25 мин	Встряхнуть во время приготовления.
Картофельная запеканка (600г)	200°C	20-25 мин	
Домашние дольки картофеля (300-500г)	200°C	18-25 мин	Немного смазать дольки маслом (1/2ст.л.). Встряхнуть во время приготовления.
Фаршированные блинчики (100-500г)	200°C	8-10 мин	Переверните во время приготовления.
Замороженные куриные нагетсы (100-500г)	200°C	6-10 мин	Переверните во время приготовления.

Замороженные рыбные палочки (100-400г)	200°C	6-10 мин	
Фаршированные овощи (100-400г)	160°C	10-18 мин	
Пирог (~300г)	160°C	20-25 мин	Используйте посуду для запекания в духовке. Устанавливайте ее в корзину.
Кексы/маффины (300г)	190°C	10-18 мин	Используйте пекарскую бумагу или посуду для запекания. Устанавливайте ее в корзину.
Сладкие закуски (400г)	160°C	18-20 мин	Используйте посуду для запекания. Устанавливайте ее в корзину.

УТИЛИЗАЦИЯ

- Перед тем, как выбросить старый прибор в целях безопасности перережьте электрический провод, чтобы предотвратить дальнейшее использование.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. Е



- Очищайте все детали прибора сразу после его использования.
- Отключите прибор от сети.
- Дайте прибору остыть 30 мин., прежде чем приступите к его очистке, Рис. Е-1.
- После приготовления очень жирной пищи рекомендуется сразу очищать корзину и чашу. Используйте прихватки или термостойкие перчатки. Слейте остатки масла/жира из чаши, промойте корзину и внутреннюю часть чаши. Если

жир остынет, он загустеет, и в его тяжелее будет отмыть.

- Промойте чашу для приготовления и корзину в теплой мыльной воде. Корзину можно мыть в посудомоечной машине. **Температура в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.**
- Корпус прибора, а также внутреннюю часть протрите влажной и мягкой тканью.
- Если грязь пристала к чаше/корзине, заполните ее горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите корзину в чашу и оставьте их примерно на 10 минут.
- Никогда не погружайте прибор в воду из-за опасности поражения током.
- Тщательно высушите все детали.



ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	1. Отсутствует напряжение в сети электропитания.	1. Отключите прибор от сети электропитания и дождитесь нормализации напряжения.
Блюдо не приготовилось	1. В корзину помещено слишком большое количество продуктов. 2. Установлена низкая температура приготовления. 3. Установлено малое время приготовления.	1. Уменьшите объем приготовляемой порции. Более мелкие порции лучше жарятся. 2. Установите более высокую температуру. 3. Установите необходимое время приготовления или добавьте несколько дополнительных минут.
Продукты неравномерно обжариваются.	Некоторые виды продуктов необходимо встряхивать во время приготовления.	Встряхните продукты по истечении половины времени приготовления.
Готовый продукт не получился хрустящим.	Выбранный тип продукта рассчитан на приготовление в обычном фритюре.	Используйте продукт для приготовления во фритюре или слегка смажьте ингредиенты маслом для получения хрустящей корочки.
Не устанавливается рабочая чаша в прибор.	В корзину внутри рабочей чаши помещено слишком много продуктов.	Количество продуктов не должно превышать отметки MAX.
Из устройства выходит белый дым.	Приготавливаемые продукты слишком жирные.	Во время приготовления лишний жир/масло стекает в чашу. Масло при горении выделяет белый дым. Не используйте прибор для приготовления слишком жирных продуктов или уберите в процессе приготовления лишний жир.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается	Картофельные ломтики не были замочены перед жаркой.	Замочите картофельные ломтики в воде на 30 минут, затем просушите с помощью салфетки и смажьте маслом

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.

Технические характеристики	
Модель	AG2603D
Потребляемая мощность, Вт	MAX 1300
Параметры электропитания	220-240 В ~ ; 50/60Гц
Объем чаши, л	2,5
Температура хранения и транспортировки	от -25°C до +35°C
Температура эксплуатации	от +5°C до +35°C
Требования к влажности воздуха при хранении, транспортировке и эксплуатации	15 - 75% без образования конденсата
Класс защиты	I
Размеры прибора, мм (ВхШхГ)	352x270x328
Вес прибора, кг	4,5

***Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже -25°C.**



Ремонт прибора должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.

2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
3. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев со дня покупки	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термоматы, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, стерилизатор, подогреватель	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
- Элементы питания.
 - Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
- Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следов вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
 - Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
 - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЛ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать также:
- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдением потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдении правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- 1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (аэрогриль - AG).
- 2 Первые две цифры – год производства.
- 3 Вторые две цифры – месяц производства.
- 4 Последние цифры – порядковый номер изделия.



Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

oursson®

Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (OPCON AG), Ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества (уполномоченное изготовителем лицо), – ООО «ОПСО», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёр продукции OURSSON AG: РФ и/или страны ETC: смотрите информацию на упаковке товара.

OURSSON AG
Сделано в КНР

EAC

www.oursson.com

