COD. 6385100300

REV. 1 del 28/03/2025

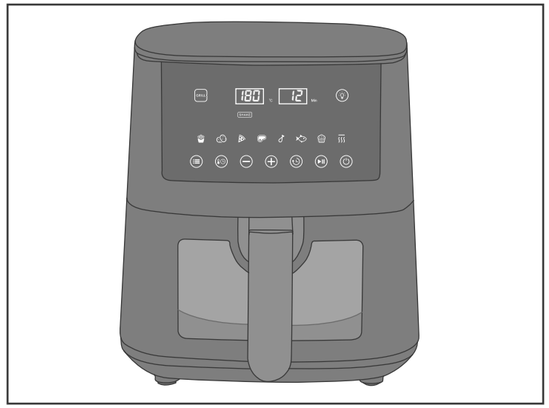
Numero Verde
800-809065

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

827070

Ariete



Friggitrice ad aria
Air fryer
Friteuse sans huile
Luftfriteuse
Freidora de aire
Fritadeira sem óleo
Heteluchtfriteuse
Φριτέζα αέρα
Фритюрница
مقلاة هوائية
Повітряна фритюрниця
Frytkownica beztłuszczowa
Varmluftfrituregryde

CE EAC 4633

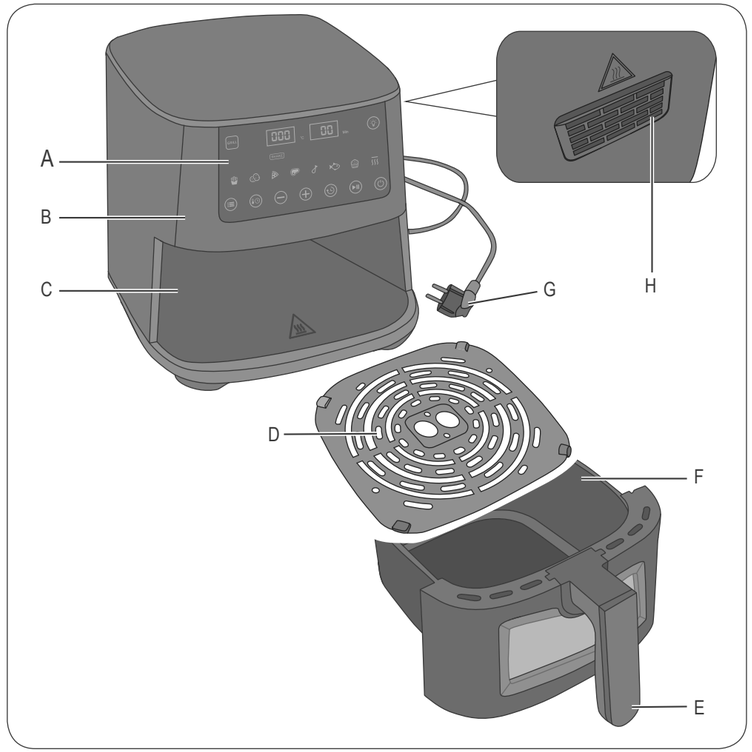


Fig. 1

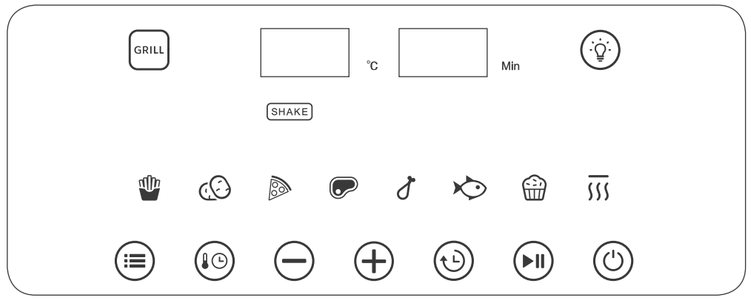


Fig. 2

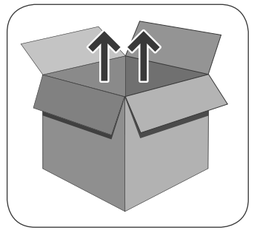


Fig. 3

Fig. 4

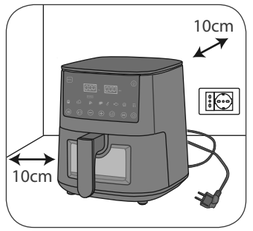


Fig. 5

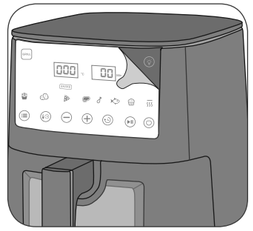


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

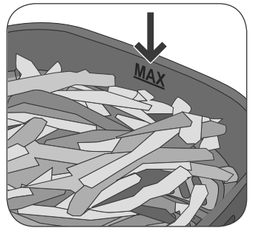


Fig. 10

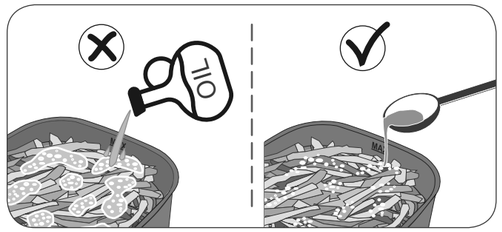


Fig. 11

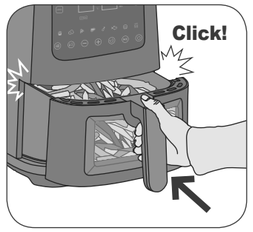


Fig. 12

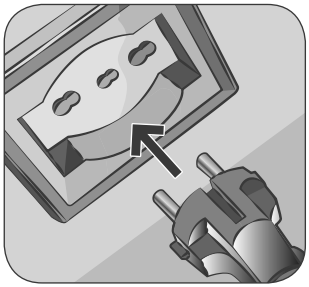


Fig. 13

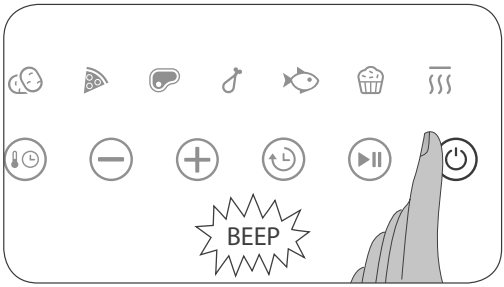


Fig. 14

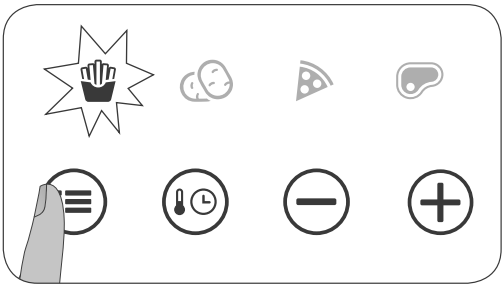


Fig. 15

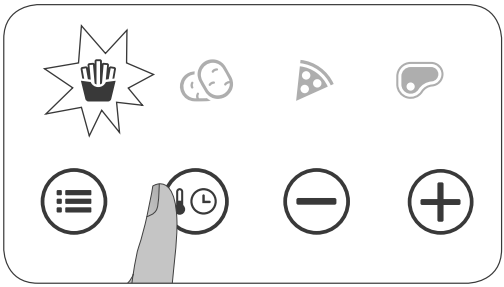


Fig. 16

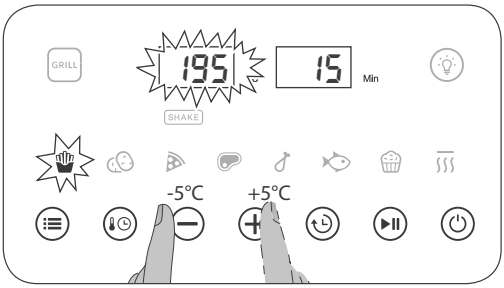


Fig. 17

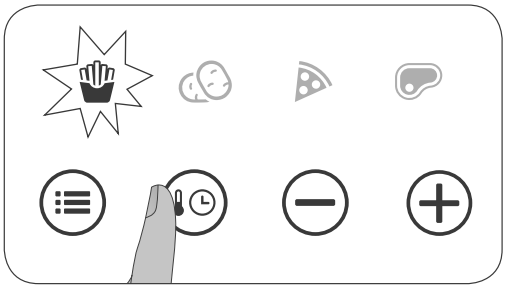


Fig. 18

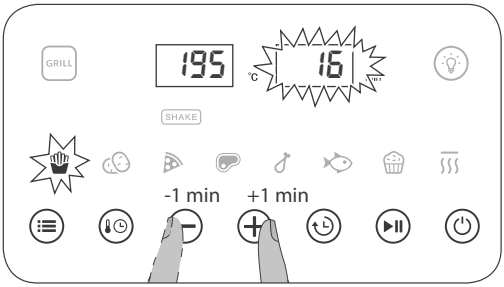


Fig. 19

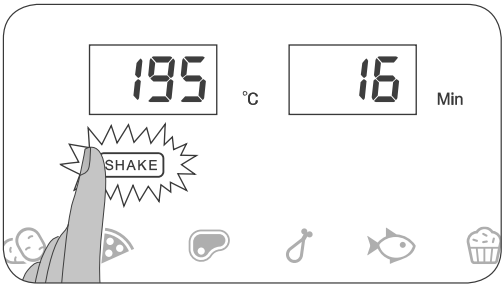


Fig. 20

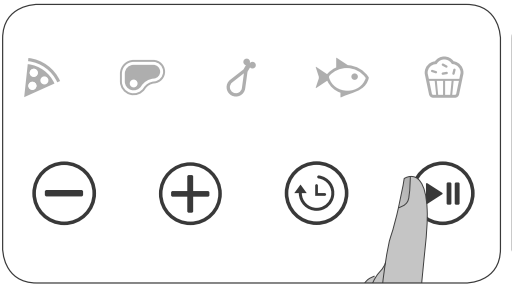


Fig. 21

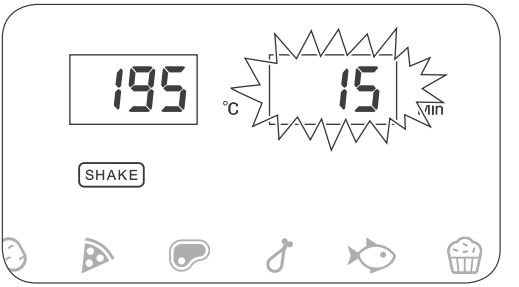


Fig. 22

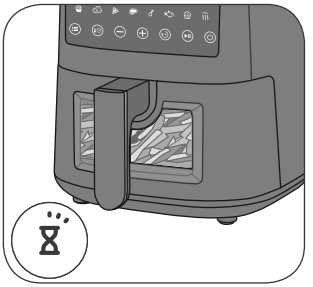


Fig. 23

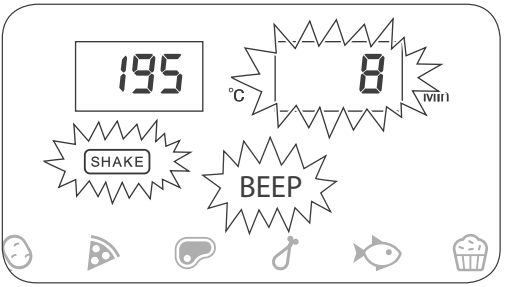


Fig. 24

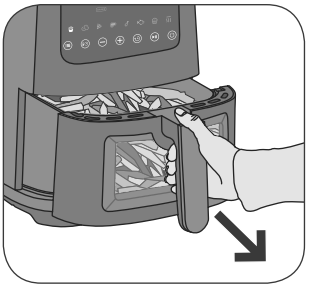


Fig. 25

Fig. 26

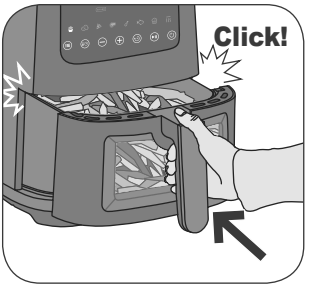


Fig. 27

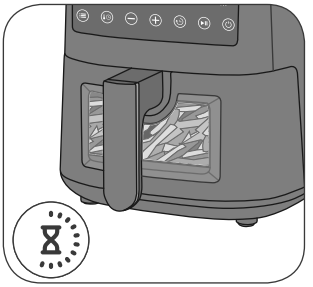


Fig. 28

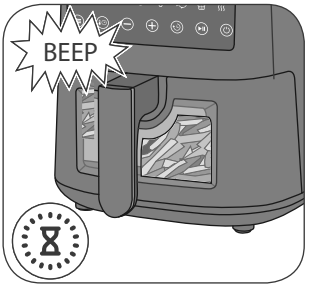


Fig. 29

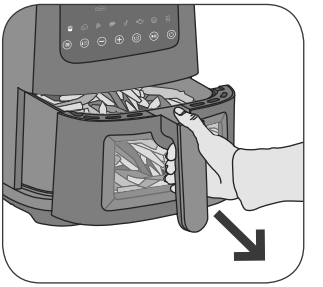


Fig. 30

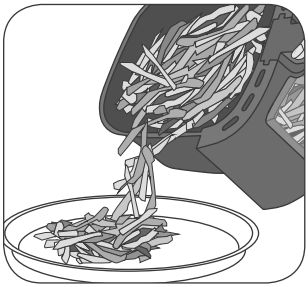


Fig. 31

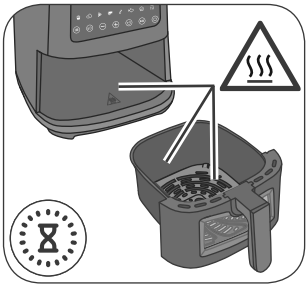


Fig. 32

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

L'apparecchio è stato realizzato in conformità con le specifiche Normative Europee in vigore e protetto in tutte le parti potenzialmente pericolose per l'utente. Leggere attentamente il presente manuale prima dell'utilizzo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo manuale per future consultazioni. Qualora si desideri cedere questo apparecchio ad altre persone, ricordarsi di includere anche queste istruzioni.
Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli, che indicano:

Pericolo per i bambini

Avvertenza relativa a ustioni

Pericolo dovuto a elettricità

Attenzione - danni materiali

Pericolo di danni derivanti da altre cause

USO PREVISTO

L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare alimenti solidi. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare alimenti liquidi. Se si aggiunge una quantità eccessiva di liquido, questo potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio.
Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.
Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso.
L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

RISCHI RESIDUI

Avvertenza relativa a ustioni. Non toccare il cestello, il vano di cottura, la piastra antiaderente e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
- nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
- nelle fattorie
- hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente manuale. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal costruttore.
- L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

⚠ Pericolo per i bambini

- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Non lasciar pendere il cavo di alimentazione in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

⚠ Avvertenza relativa a ustioni

- Scollegare l'apparecchio e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Il cestello, il vano di cottura, la piastra antiaderente e le parti metalliche interne dell'apparecchio possono diventare caldi durante l'uso. Tenere le mani e il viso lontani dalle parti calde dell'apparecchio.

- Non toccare il cestello, il vano di cottura, la piastra antiaderente e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Afferrare il cestello solo per l'impugnatura e utilizzare presine o strofinacci per rimuovere il cestello.
- Durante la cottura si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo dalla presa d'aria o dal vano di cottura dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria e dal vano di cottura.
- Non riempire il cestello con olio. Pericolo di incendio.
- Durante l'uso, aria e vapore caldi fuoriescono dalla presa d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria.
- Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
- Non capovolgere il cestello quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire dal cestello. Pericolo di ustioni.
- Attenzione: superficie calda.

Pericolo dovuto a elettricità

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare che la tensione indicata sulla targa dati posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa con messa a terra.
- Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori) alla stessa presa elettrica. Pericolo di sovraccarico elettrico.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contatto con parti taglienti o spigoli vivi.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
- In caso di inutilizzo, anche per un breve periodo di tempo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.

Attenzione - danni materiali

- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che il rivestimento possa essere danneggiato.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (per esempio tessuti, tende).
- Non posizionare l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità di o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino a un forno a microonde.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Se l'apparecchio emette del fumo nero durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica. Non rimuovere il cestello dal vano di cottura. Attendere la fine della fuoriuscita di fumo. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato per gestire il problema.
- Non inserire mai ingredienti liquidi all'interno del cestello. Se necessario per esigenze di cottura, aggiungere piccole dosi di liquido. Verificare sempre che il liquido sia stato assorbito dagli ingredienti solidi prima di aggiungerne altro.
- Non superare mai la capacità massima durante il riempimento del cestello.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nel cestello per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Verificare sempre che il cestello sia correttamente inserito nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito il cestello nel vano di cottura.
- Per evitare danni all'apparecchio, non inserire utensili od oggetti metallici nel cestello.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dal cestello o dalla piastra antiaderente.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che il cestello e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei.
- Non posizionare mai oggetti sopra l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).
- Dopo aver scollegato la spina di alimentazione e dopo aver fatto raffreddare le parti calde, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito aggiungendo poche gocce di detergente neutro non aggressivo.

- Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.

⚠ Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 10 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.
- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dal cestello.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di inserire o rimuovere i singoli componenti.
- Collocare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa elettrica facilmente accessibile.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente da un Centro Assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.

Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega di leggere il foglietto allegato al prodotto.

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

Consumo energetico in modalità off: 0,0 W

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Display touch
B - Corpo dell'apparecchio
C - Vano di cottura
D - Piastra antiaderente
E - Impugnatura
F - Cestello
G - Cavo di alimentazione
H - Presa d'aria

DESCRIZIONE DEL DISPLAY TOUCH (FIG. 2)

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI		
	Patate fritte surgelate	
	Patate fresche	
	Pollo	
	Bistecca/Carne rossa	
	Pizza	
	Dolci	
	Pesce	
	Riscaldamento/mantenimento del calore	
GRILL	Modalità grill	
TASTI FUNZIONE		
	Tasto	**Descrizione**
	Tasto di accensione/ spegnimento	Consente di accendere o spegnere l'apparecchio.
	Tasto TEMPERATURA/ TEMPO	Premere una volta per impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere due volte per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire la temperatura o il tempo di cottura.
	Tasto MENU	Consente di scegliere il programma di cottura preimpostato.
	Tasto AVVIO RITARDATO	Consente di impostare un tempo specifico di ritardo per l'avvio del processo di cottura.
	Tasto START/PAUSA	Consente di avviare/mettere in pausa il processo di cottura.
SHAKE	Tasto SHAKE	Consente di attivare o disattivare il segnale sonoro che indica di agitare o mescolare il cibo.
	Tasto luce	Premere il tasto per accendere la luce all'interno del vano cottura.

Dati di identificazione

Sulla targa dati posta sotto la base di appoggio dell'apparecchio sono riportati i seguenti dati d'identificazione dell'apparecchio:

- costruttore e marcatura CE
- modello [Mod.]
- n° di matricola [SN]
- tensione elettrica di alimentazione [V] e frequenza [Hz]
- potenza elettrica assorbita [W]
- numero verde assistenza

Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

PRIMA DELL'USO

1 Rimuovere il materiale di imballaggio e verificare che tutti i componenti siano presenti (Fig. 3).
2 Verificare l'integrità del contenuto (Fig. 4).

Verificare che la tensione indicata sulla targa dati posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.

Attenzione

Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 10 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.

Attenzione

Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi. Non riempire d'acqua il cestello quando è inserito nel vano di cottura.

Attenzione

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di inserire o rimuovere i singoli componenti.

3 Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature (Fig. 5).
4 Rimuovere lo sticker presente sul display (Fig. 6).
5 Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare i componenti rimovibili che entrano in contatto con gli alimenti (Fig. 7).

6 Lavare il cestello (F) e la piastra antiaderente (D). Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Asciugare bene.

ISTRUZIONI PER L'USO

La piastra antiaderente consente di aumentare la croccantezza degli alimenti. L'uso della piastra antiaderente è opzionale.

- Se si desidera aumentare la croccantezza degli alimenti, inserire la piastra antiaderente (D) nel cestello (Fig. 8).

1 Inserire gli alimenti nel cestello (F) (Fig. 9). Non superare il livello massimo. Il livello massimo è indicato dalla linea in rilievo presente sulla superficie interna del cestello (Fig. 10).

Non riempire il cestello con olio.

2 Inserire il cestello nel vano di cottura (C). Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 12).

L'apparecchio è dotato di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se il cestello non è inserito correttamente nel vano di cottura.

3 Inserire la spina nella presa elettrica (Fig. 13).
4 Premere il tasto di accensione/spegnimento (⏻) (Fig. 14). L'apparecchio emette un beep.

Al primo utilizzo, può accadere che l'apparecchio emani un leggero odore e un po' di fumo: si tratta di un fenomeno perfettamente normale perché alcune parti sono state leggermente lubrificate, dopo poco tempo il fenomeno scomparirà. Questo non avrà alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio.

5 Premere il tasto Menù (☰) più volte fino a selezionare il programma di cottura desiderato (Fig. 15). Vedere il paragrafo "Consigli di preparazione" per i dettagli dei programmi. L'icona del programma di cottura selezionato si accende fissa sul display.

Ogni programma di cottura preimpostato ha un tempo di cottura di default, ma è possibile impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura:

- Premere una volta il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🌡/⏲) per impostare manualmente la temperatura di cottura (Fig. 16).
- Premere i tasti + o - per impostare la temperatura di cottura, a intervalli di 5°C (Fig. 17).
- Premere due volte il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🌡/⏲) per impostare manualmente il tempo di cottura (Fig. 18).
- Premere i tasti + o - per impostare il tempo di cottura, a intervalli di 1 minuto (Fig. 19).

Per aumentare la velocità di selezione, mantenere premuti i tasti + o -.

- Premere il tasto SHAKE (SHAKE) per attivare la funzione che suggerisce di mescolare gli alimenti (Fig. 20). A metà cottura l'apparecchio emetterà un segnale sonoro (Fig. 24).

6 Premere il tasto START/PAUSA (⏯) (Fig. 21). L'apparecchio inizia a cuocere gli alimenti. Durante la cottura, sul display (A) si alterneranno il tempo, che diminuisce, e la temperatura selezionata (Fig. 22).

L'apparecchio può essere messo in pausa in qualsiasi momento, ad esempio per mescolare gli ingredienti in autonomia durante il processo di cottura.

⚠ Attenzione

Pericolo di ustioni. Non toccare il cestello, la piastra antiaderente e le parti metalliche dell'apparecchio.

Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.

- Afferrare l'impugnatura (E) ed estrarre il cestello (F) dal vano di cottura (C) (Fig. 25). L'apparecchio interrompe il processo di cottura.
- Scuotere il cestello per cuocere gli ingredienti in modo uniforme (Fig. 26).
- Per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, inserire il cestello nel vano di cottura (Fig. 27). L'apparecchio riprende automaticamente il processo di cottura (Fig. 28).

In alternativa, premere il tasto START/PAUSA (⏯) per mettere in pausa il funzionamento dell'apparecchio. Per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, premere nuovamente il tasto START/PAUSA (⏯).

Premere il tasto luce (💡) per accendere la luce all'interno del vano cottura se si vuole verificare il processo di cottura degli alimenti.

Dopo la cottura

Al termine della cottura, l'apparecchio emette alcuni beep (Fig. 29).
Se gli ingredienti non sono pronti, basterà reinserire il cestello nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.

- Per interrompere manualmente il processo di cottura, premere il tasto START/PAUSA (⏯). Dopo alcuni secondi, l'apparecchio si spegne.

1 Afferrare l'impugnatura (E) ed estrarre il cestello (F) dal vano di cottura (C) (Fig. 30).
2 Versare gli alimenti in un piatto (Fig. 31). Servire in tavola.

⚠ Attenzione

Non toccare il cestello, il vano di cottura, la piastra antiaderente e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde (Fig. 32).

Non capovolgere il cestello quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire dal cestello.

⚠ Attenzione

Assicurarsi che gli ingredienti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dal cestello.

Un eventuale eccesso di olio sarà raccolto nel fondo del cestello.

Al termine del processo di cottura, l'apparecchio può essere subito riutilizzato per preparare altri alimenti.

Modalità grill

La modalità grill è ideale per grigliare carne, pesce e verdure. Inserire la piastra antiaderente (D) nel cestello (Fig. 8) prima di mettere il cibo. Premere il tasto GRILL (GRILL) per attivare la modalità grill.

Funzione di autospegnimento

Questo apparecchio è dotato di una funzione di autospegnimento. Dopo qualche minuto di inattività, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Funzione di avvio ritardato

L'apparecchio è dotato di una funzione di avvio ritardato che consente di impostare un tempo specifico per l'inizio della cottura degli alimenti.
Per attivare la funzione:
1 Premere il tasto MENU (☰) per selezionare il programma di cottura desiderato.
2 Premere il tasto AVVIO RITARDATO (🕒). Il tasto si illumina.
L'impostazione predefinita della funzione avvio ritardato è 90 min. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire il tempo di ritardo da un minimo di 10 min a un massimo di 180 min.
3 Premere il tasto START/PAUSA (⏯) per avviare la funzione.
Premere una volta il tasto START/PAUSA (⏯) per mettere in pausa il ritardo. Premere un'altra volta il tasto START/PAUSA (⏯) per annullare la funzione di avvio ritardato.

Funzione di protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una funzione di protezione contro il surriscaldamento.
Quando la temperatura dell'apparecchio supera i 300°C, il riscaldamento si interrompe e sul display (A) compare la scritta "E4" accompagnato da 3 beep.
La ventola continua a funzionare per 30 secondi per raffreddare l'apparecchio.

Funzione di spegnimento forzato

L'apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento forzato.
Premere a lungo il tasto di accensione/spegnimento (⏻) per spegnere l'apparecchio. Tutte le icone saranno spente, esclusa quella del tasto di accensione/spegnimento (⏻).

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Riscaldare l'apparecchio prima di cuocere gli alimenti ottimizza il risultato finale.
Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.
Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.
Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.
Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaio d'olio (Fig.11) alle patate fresche o surgelate e utilizzare la piastra antiaderente (D) in dotazione.
Gli snack da cuocere al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.
Utilizzare paste pronte per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa.

Programmi di cottura preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi di cottura preimpostati presenti sul display touch.
Ogni simbolo corrisponde a un programma di cottura preimpostato. Il programma è impostato con una temperatura e un tempo di cottura consigliato in base al tipo di alimento. Il tempo di cottura è indicativo, ciò dipende anche dallo spessore e dalla quantità di ingredienti utilizzata. È possibile modificare tempo e temperatura dei programmi di cottura.
La funzione SHAKE può essere attivata solo per alcuni programmi di cottura.

Programma		Tempo		Temperatura (°C)		Funzione SHAKE
		Default	Intervallo	Default	Intervallo	
	Patate fritte surgelate	15 min	1-60 min	200	150-200	SI
	Patate fresche	25 min	1-60 min	200	130-200	SI
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200	SI
	Bistecca/Carne rossa	20 min	1-60 min	190	120-200	SI
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200	NO
	Dolci	30 min	1-60 min	160	120-200	NO
	Pesce	15 min	1-60 min	180	120-200	SI
	Riscaldamento/ mantenimento del calore	15 min	1-60 min	130	60-180	NO
GRILL	Grill	15 min	1-60 min	200	180-200	NO

La tabella seguente mostra tempi e temperature indicative per vari tipi di alimenti:

Patatine fritte (surgelate)	15 – 20 minuti	200°
Patatine fritte (fresche)	20 - 30 minuti in base al taglio della patata	180° 200°
Fritto (di verdura)	10 – 15 minuti	200°
Crocchette	12 – 15 minuti	190°
Crocchette di pollo	10 minuti	200°
Cosce di pollo	20 – 25 minuti	190°
Bistecca	10 – 15 minuti	190°
Polpette	8 minuti	180°
Scampi	15 – 20 minuti	160°
Torta	20 – 30 minuti	160°
Quiche	25 – 30 minuti	180°
Pesce	15 – 20 minuti	160° 180°
Cotoletta di maiale	10 – 15 minuti	200°
Involtini primavera	10 – 15 minuti	200°
Verdura	10 - 20 minuti	180°

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una pulizia regolare e quotidiana consente di mantenere l'apparecchio efficiente e di prolungare la durata di vita dell'apparecchio.

Attenzione

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate ad apparecchio spento e scollegato dalla presa elettrica.

Pericolo di shock elettrico. Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.

Non riempire d'acqua il cestello quando è inserito nel vano di cottura.

Attenzione

Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.

Attenzione

Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire le parti fisse dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo per non danneggiare il rivestimento. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vano di cottura (C) dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire le resistenze con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.

Pulizia dei componenti

La piastra antiaderente e il cestello sono in materiale antiaderente: opacità e segni che potrebbero comparire dopo un uso prolungato sono normali e non compromettono la cottura e il gusto degli alimenti.

- La piastra antiaderente e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie. Per prolungare la durata del trattamento antiaderente, si consiglia di lavare la piastra antiaderente (D) e il cestello (F) a mano. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.
- Per ammorbidire i residui di cibo nel cestello, è possibile riempirlo con acqua calda. Aggiungere alcune gocce di detersivo. Lasciare agire per 10 minuti. Lavare e asciugare.

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica. In caso di rottamazione, provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Premere due volte il tasto TEMPERATURA/TEMPO (⏲) per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per impostare il tempo di cottura desiderato.
	Il cestello non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 12).
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere una volta il tasto TEMPERATURA/TEMPO (⏲) per impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere i tasti + o - per impostare una temperatura di cottura più elevata. Vedere il libro delle ricette.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere due volte il tasto TEMPERATURA/TEMPO (⏲) per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per impostare un tempo di cottura maggiore. Vedere il libro delle ricette.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto, o che sono ricoperti da altri, devono essere mescolati durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Si stanno utilizzando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
Il cestello non si inserisce completamente nel vano di cottura.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 12).

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio nel cestello. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel cestello sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo l'uso.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare e asciugare le patate prima di friggerle.	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice.	Assicurarsi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.

ABOUT THIS MANUAL

The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Read this manual carefully before use. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.
The information provided in this manual is marked with the following symbols, which mean:

Danger for children

Warning of burns

Danger due to electricity

Warning – material damage

Danger of damage due to other causes

INTENDED USE

The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.
This appliance must not be used for commercial and industrial purposes.
Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance.
Improper use also results in voiding any form of warranty.

RESIDUAL RISKS

Warning of burns. Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
- in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
- on farms
- hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).

- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.

⚠ Danger for children

- The appliance can be used by children over 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance by the user shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised during the operation.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.
- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.

⚠ Warning of burns

- Unplug the appliance and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- The basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.

- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartment.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
- Warning: hot surface.

Danger due to electricity

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.

Warning – material damage

- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).

- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Do not remove the basket from the cooking compartment. Wait for the smoke to stop. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never add liquid ingredients into the basket. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- Never exceed the maximum capacity when filling the basket.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the basket is properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting the basket in the cooking compartment.
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the basket.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plate.
- Before putting the appliance into operation, check that the basket and the cooking compartment are free from foreign objects.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, only clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Never use solvents that damage plastic parts.

⚠ Danger of damage due to other causes

- Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the basket.
- Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.

- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centres or technicians, in order to prevent any risk.

For the proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU, please read the leaflet attached to the product.

- **ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

Power consumption in off mode: 0,0 W

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Touch screen display
B - Body of the appliance
C - Cooking compartment
D - Non-stick plate
E - Handle
F - Basket
G - Power cord
H - Air intake

TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION (FIG. 2)

PRE-SET COOKING PROGRAMS		
	Frozen chips	
	Fresh potatoes	
	Chicken	
	Steak/red meat	
	Pizza	
	Baked desserts	
	Fish	
	Heating/keep warm function	
GRILL	Grill mode	
FUNCTION BUTTONS		
	Button	**Description**
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	TEMPERATURE/TIME button	Press once to manually set the cooking temperature. Press twice to manually set the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking temperature and time.
	MENU button	Allows the user to select the pre-set cooking program.
	DELAYED START button	Allows the user to set a specific delay time for the start of the cooking process.
	START/PAUSE button	Allows the user to start/pause the cooking process.
SHAKE	SHAKE button	Allows the usder to activate or to deactivate the sound signal that indicates the need to shake or mix the food.
	Light button	Press the button to turn on the light inside the cooking compartment.

Identification data

The following identification data of the appliance are reported on the data plate under the base of the appliance:

- manufacturer and CE marking
- model [Mod.]
- serial number [SN]
- power supply voltage [V] and frequency [Hz]
- electrical power consumption [W]
- assistance toll-free phone number

For any requests to the Authorized Service Centres, specify model and serial number.

BEFORE USE

1 Remove the packing material and check that all components are present (Fig. 3).
2 Check that the content is intact (Fig. 4).

Check the voltage indicated on the data plate under the appliance matches the local voltage supply.

Warning
Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.

Warning
Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids. Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.

Warning
Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.

3 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface (Fig. 5).
4 Remove the sticker on the display (Fig. 6).
5 Fully unwind the power cord.

Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food (Fig. 7).

6 Wash the basket (F) and the non-stick plate (D). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Dry well.

INSTRUCTIONS FOR USE

The non-stick plate increases the crunchiness of the food. The use of the non-stick plate is optional.

- If you want to increase the crunchiness of your foods, insert the non-stick plate (D) into the basket (Fig. 8).

1 Place the food in the basket (F) (Fig. 9). Do not exceed the maximum level. The maximum level is indicated by the raised line on the basket's internal surface (Fig. 10).

Do not fill the basket with oil.

2 Insert the basket into the cooking compartment (C). The correct insertion is done with a "click" (Fig. 12).

The appliance is equipped with a system that prevents its operation if the basket is not inserted correctly in the cooking compartment.

3 Plug the appliance into the power outlet (Fig. 13).
4 Press the ON/OFF button (⏻) (Fig. 14). The appliance beeps.

When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.

5 Press the Menu button (☰) repeatedly until selecting the desired cooking program (Fig. 15). Read the paragraph "Cooking tips" for details on the programs. The symbol of the selected cooking program lights up without blinking on the display.

Each pre-set cooking program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:

- Press once the TEMPERATURE/TIME button (🌡) to manually set the cooking temperature (Fig. 16).
- Press the + or - buttons to set the cooking temperature, in intervals of 5°C (Fig. 17).
- Press twice the TEMPERATURE/TIME button (🌡) to manually set the cooking time (Fig. 18).
- Press the + or - buttons to set the cooking time, in intervals of 1 minute (Fig. 19).

To increase the selection speed, press and hold down the + or - buttons.

- Press twice the SHAKE button (SHAKE) to activate the function that suggests mixing the foods (Fig. 20). Halfway through cooking, the appliance will emit a sound signal (Fig. 24).

6 Press the START/PAUSE button (⏯) (Fig. 21). The appliance starts to cook food. While cooking, the display (A) will alternately show the decreasing time and the set temperature (Fig. 22).

The appliance can be paused at any moment, for example to mix the ingredients independently during the cooking process.

⚠ Warning

Danger of burns. Do not touch the basket, the non-stick plate and the metal parts of the appliance.

When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.

- Grab the handle (E) and remove the basket (F) from the cooking compartment (C) (Fig. 25). The appliance stops the cooking process.
- Shake the basket to cook the ingredients evenly (Fig. 26).
- To resume the appliance operation, insert the basket into the cooking compartment (Fig. 27). The appliance automatically resumes the cooking process (Fig. 28).

Alternatively, press the START/PAUSE (⏯) button to pause the appliance operation. To resume the appliance operation, press the START/PAUSE (⏯) button again.
Press the Light button (💡) to turn on the light inside the cooking compartment if you want to check the cooking process of the food.

After cooking

When cooking is complete, the appliance beeps a few times (Fig. 29).
If the ingredients are not ready, put the basket back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

- To manually stop the cooking process, press the START/PAUSE button (⏯). After a few seconds, the appliance turns off.

1 Grab the handle (E) and remove the basket (F) from the cooking compartment (C) (Fig. 30).
2 Put the food on a plate (Fig. 31). Serve out.

Warning
Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts (Fig. 32).

Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket.

Warning
Make sure that the ingredients cooked into the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.

Do not use metal tools to remove food from the basket.

Any oil residue will be collected at the bottom of the basket.

At the end of the cooking process, the appliance can be used immediately to prepare other food.

Grill mode

The grill mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. Place the non-stick plate (D) into the basket (Fig. 8) before placing the food. Press the GRILL button (GRILL) to activate the grill mode.

Auto-off function

This appliance is equipped with an auto-off function. The appliance turns off automatically when not in use for a few minutes.

Delayed start function

The appliance is equipped with a delayed start function that allows the user to set a specific time for the start of the cooking process.
To activate the function:
1 Press the MENU button (☰) to set the desired cooking time.
2 Press the DELAYED START button (🕒). The button lights up.
The pre-set setting of the delayed start function is 90 min. Press the + or - buttons to increase or decrease the delayed time from a minimum of 10 min to a maximum of 180 min.
3 Press the START/PAUSE button (⏯) to start the function.
Press once the START/PAUSE button (⏯) to pause the delayed start. Press the START/PAUSE button (⏯) again to cancel the delayed start function.

Overheating protection function

The appliance is equipped with a overheating protection function.
When the temperature of the appliance exceeds 300°C, heating stops and the display (A) shows the word "E4" accompanied by 3 beeps.
The fan continues to operate for 30 seconds to cool the device.

EN

Forced shutdown function

The appliance is equipped with a forced shutdown function.
Press for a long time the ON/OFF button (⏻) to turn off the appliance. All symbols will be turned off, except for the ON/OFF button (⏻).

PREPARATION TIPS

Heating the appliance before cooking food optimizes the final result.
The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
For a crispier result, add a tablespoon of oil (Fig. 11) to fresh or frozen potatoes and use the provided non stick plates (D).
You can cook in the airy fryer also the snacks that normally you bake.
Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Ready-made doughs cook faster than the home made ones.

Pre-set cooking programs

The following table shows the pre-set cooking programs available on the touch screen display.
Each symbol corresponds to a pre-set cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and time based on the type of food. The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the time and temperature of the cooking programs.
The SHAKE function can only be activated only for some cooking programs.

Program		Time		Temperature (°C)		SHAKE function
		Default	Interval	Default	Interval	
	Frozen chips	15 min	1-60 min	200	150 - 200	YES
	Fresh potatoes	25 min	1-60 min	200	130 - 200	YES
	Chicken	25 min	1-60 min	190	120 - 200	YES
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200	YES
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160 - 200	NO
	Baked desserts	30 min	1-60 min	160	120 - 200	NO
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200	YES
	Heating/keep warm function	15 min	1-60 min	130	60 - 180	NO
	Grill	15 min	1-60 min	200	180 - 200	NO

The following table shows approximate times and temperatures for different types of food:

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	200°
Chips (fresh)	20 - 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 200°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 – 25 minutes	190°
Steak	10 – 15 minutes	190°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Fish	15 – 20 minutes	160° 180°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°
Vegetables	10 - 20 minutes	180°

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.

Warning

Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.

Danger of electric shock. Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.

Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.

Warning

Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.

Warning

Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.

Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartment (C) using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning the components

The non-stick plate and the basket are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.

- The non-stick plate and the basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate (D) and the basket (F). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
- To soften the residues of food in the basket, it is possible to fill it with hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

DECOMMISSIONING

In the event of the appliance decommissioning, disconnect the power plug from the power outlet. Should the appliance be disposed of, separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and the legal provisions in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press twice the TEMPERATURE/TIME button (⏲) to manually set the cooking time. Press the + or - buttons to set the desired cooking time.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 12).
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press once the TEMPERATURE/TIME button (⏲) to manually set the cooking temperature. Press the + or - buttons and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press twice the TEMPERATURE/TIME button (⏲) to manually set the cooking time. Press the + or - buttons and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.
The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 12).

Problems	Possible causes	Solutions
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a bit more oil for more crunchiness.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.

À PROPOS DU MANUEL

L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Lire ce manuel avec attention avant l'utilisation. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conserver ce manuel à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ces instructions.
Les informations contenues dans ce manuel sont marquées des symboles suivants, qui indiquent :

Danger pour les enfants

Avertissement contre les brûlures

Danger électrique

Attention - dommages matériels

Danger de dommages dus à d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. Ne pas utiliser l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Si on ajoute une quantité excessive de liquide, il pourrait s'échapper et endommager l'appareil.
Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.
Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui est exonéré de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, générés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.

RISQUES RÉSIDUELS

Avertissement contre les brûlures. Ne pas toucher le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
- dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
- dans les fermes
- hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).

- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.

⚠ Danger pour les enfants

- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont supervisés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et opèrent sous surveillance.
- Toujours garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

⚠ Avertissement contre les brûlures

- Débrancher l'appareil et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Garder les mains et le visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.

- Ne pas toucher le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Ne saisir le panier que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou du compartiment de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage éloignés de l'entrée d'air et du compartiment de cuisson.
- Ne pas remplir le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Lors de l'utilisation, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent de l'entrée d'air. Garder les mains et le visage à distance de l'entrée d'air.
- Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne pas retourner le panier lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
- Attention : surface chaude.

Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne mettre jamais de pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil si on a les mains mouillées ou les pieds nus.

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même pour une courte période, l'éteindre et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.

Attention - dommages matériels

- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple tissus, rideaux).
- Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet de la fumée noire pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de la prise électrique. Ne pas retirer le panier du compartiment de cuisson. Attendre la fin de la fuite de fumée. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Ne jamais mettre d'ingrédients liquides dans le panier. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- Ne jamais dépasser la capacité maximale lors du remplissage du panier.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne placer les ingrédients que dans le panier pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Toujours vérifier que le panier est correctement inséré dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir placé le panier dans le compartiment de cuisson.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas introduire d'ustensiles ou d'objets métalliques dans le panier.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du panier ou de la plaque antiadhésive.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que le panier et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Ne jamais placer d' objets sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).

- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre non agressif.
- Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.

FR

⚠ Danger de dommages dus à d'autres causes

- Placer l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- Ne pas déplacer l'appareil sans avoir retiré les aliments du panier.
- Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.
- Placer l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Afin d'éviter tous les risques possibles, l'ensemble des réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées par un Centre d'Assistance ou par des techniciens agréés.

Pour une élimination correcte du produit conformément à la directive européenne 2012/19/UE, lire la notice jointe au produit.

• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Consommation d'énergie en modalité off : 0,0 W

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Écran tactile
B - Corps de l'appareil
C - Compartiment de cuisson
D - Plaque antiadhésive
E - Poignée
F - Panier
G - Cordon d'alimentation
H - Entrée d'air

DESCRIPTION DE L'ÉCRAN TACTILE (FIG. 2)

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS		
	Frites surgelées	
	Pommes de terre fraîches	
	Poulet	
	Bifteck/Viande rouge	
	Pizza	
	Gâteaux	
	Poisson	
	Réchauffement/Fonction de maintien au chaud	
GRILL	Mode grill	
BOUTONS DE FONCTION		
	Bouton	**Description**
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Bouton TEMPÉRATURE/ TEMPS	Appuyer une fois pour régler manuellement la température de cuisson. Appuyer deux fois pour régler manuellement la temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température ou le temps de cuisson.
	Bouton MENU	Il permet de choisir le programme de cuisson souhaité.
	Bouton DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Permet de régler un temps specifique de reard pour le démarrage du processus de cuisson.
	Bouton DÉMARRAGE/ PAUSE	Permet de démarrer/mettre en pause le processus de cuisson.
SHAKE	Bouton SHAKE	Permet d'activer et désactiver la sonnerie indiquant le besoin de remuer ou mélanger les aliments.
	Bouton de la lumière	Appuyer le bouton pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson.

Données d'identification

Les données d'identification suivantes de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique située sous la base de support de l'appareil :

- fabricant et marquage CE
- modèle [Mod.]
- n° de série [SN]
- tension d'alimentation [V] et fréquence [Hz]
- puissance électrique absorbée [W]
- numéro d'assistance sans frais

Dans toute demande auprès des Centres d'Assistance Agréés, indiquer le modèle et le numéro de série.

AVANT L'UTILISATION

1 Retirer l'emballage et vérifier que tous les composants sont présents (Fig. 3).
2 Vérifier l'intégrité du contenu (Fig. 4).

Vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.

Attention

Placer l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.

Attention

Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. Ne pas remplir d'eau le panier quand il est placé dans le compartiment de cuisson.

Attention

Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.

3 Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante aux hautes températures (Fig. 5).
4 Éliminer l'autocollant sur l'écran (Fig. 6).
5 Dérouler complètement le cordon d'alimentation.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver les parties amovibles qui entrent en contact avec les aliments (Fig. 7).

6 Laver le panier (F) et la plaque antiadhésive (D). Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive. Sécher bien.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

La plaque antiadhésive permet d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation de la plaque antiadhésive est optionnelle.

- Si on souhaite obtenir des aliments plus croustillants, insérer la plaque antiadhésive (D) dans le panier (Fig. 8).

1 Insérer les aliments dans le panier (F) (Fig. 9). Ne pas dépasser le niveau maximal. Le niveau maximal est indiqué par le trait en relief sur la surface intérieure du panier (Fig. 10).

Ne pas remplir le panier d'huile.

2 Insérer le panier dans le compartiment de cuisson (C). L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 12).

L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si le panier n'est pas correctement inséré dans le compartiment de cuisson.

3 Brancher la fiche sur la prise électrique (Fig. 13).
4 Appuyer sur le bouton marche/arrêt (⏻) (Fig. 14). L'appareil émet un bip.

Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal parce que certaines parties ont été lubrifiées légèrement, ce phénomène va bientôt disparaitre. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

5 Appuyer sur le bouton Menu (☰) plusieurs fois jusqu'à sélectionner le programme de cuisson désiré (Fig. 15). Lire le paragraphe « Conseils de préparation » pour les détails des programmes. Le symbole du programme de cuisson sélectionné s'allume en continu sur l'écran.

Chaque programme de cuisson préréglé a un temps de cuisson par défaut, cependant on peut régler manuellement la température et le temps de cuisson :

- Appuyer une fois sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🌡) pour régler manuellement la température de cuisson (Fig. 16).
- Appuyer sur les boutons + ou - pour régler la température de cuisson, en intervalles de 5°C (Fig. 17).
- Appuyer deux fois sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🌡) pour régler manuellement la temps de cuisson (Fig. 18).
- Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps de cuisson, en intervalles de 1 minute (Fig. 19).

Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenir les boutons + ou - enfoncés.

- Appuyer sur le bouton SHAKE (SHAKE) pour activer la fonction indiquant le besoin de mélanger les aliments (Fig. 20). À mi-cuisson, l'appareil émet un signal sonore (Fig. 24).

6 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (⏯) (Fig. 21). L'appareil commence à cuire les aliments. Pendant la cuisson, l'écran (A) affiche alternativement le temps, qui diminue, et la température réglée (Fig. 22).

L'appareil peut être mis en pause à tout moment, par exemple, pour mélanger les ingrédients en toute autonomie pendant le processus de cuisson.

⚠ Attention

Danger de brûlures. Ne pas toucher le panier, la plaque antiadhésive et les parties métalliques de l'appareil.

Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.

- Saisir la poignée (E) et retirer le panier (F) du compartiment de cuisson (C) (Fig. 25). L'appareil arrête le processus de cuisson.
- Secouer le panier pour obtenir une cuisson uniforme (Fig. 26).
- Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, insérer le panier dans le compartiment de cuisson (Fig. 27). L'appareil reprend automatiquement le processus de cuisson (Fig. 28).

On peut également appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (⏯) pour mettre en pause le fonctionnement de l'appareil. Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, appuyer à nouveau sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (⏯).
Appuyer sur le bouton de la lumière (💡) pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson si on veut vérifier le processus de cuisson des aliments.

FR

Après la cuisson

À la fin de la cuisson, l'appareil émet quelques bips (Fig. 29).
Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de remettre le panier dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

- Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (⏯). Après quelques secondes, l'appareil s'éteint.

1 Saisir la poignée (E) et retirer le panier (F) du compartiment de cuisson (C) (Fig. 30).
2 Verser les aliments sur une assiette (Fig. 31). Servir à table.

⚠ Attention

Ne pas toucher le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes (Fig. 32).

Ne pas retourner le panier lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier.

⚠ Attention

S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les aliments du panier.

Tout excèdent d'huile est recueilli au fond du panier.

Au bout du processus de cuisson, l'appareil peut être utilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

Mode grill

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérer la plaque antiadhésive (D) dans le panier (Fig. 8) avant de placer les aliments. Appuyer sur le bouton GRILL (GRILL) pour activer le mode grill.

Fonction extinction automatique

Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Après quelques minutes de non-utilisation, l'appareil s'éteint automatiquement.

Fonction de démarrage différé

L'appareil est équipé d'une fonction de démarrage différé qui permet de régler un temps specifique pour le démarrage du processus de cuisson.
Pour activer la fonction :

1 Appuyer sur le bouton MENU (☰) pour régler le programme de cuisson souhaité.
2 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (🕒). Le bouton s'allume.

Le réglage par défaut de la fonction de démarrage différé est de 90 minutes. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire le temps de retard d'un minimum de 10 min à un maximum de 180 min.
3 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (⏯) pour démarrer la fonction.
Appuyer une fois sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (⏯) pour mettre en pause le retard. Appuyer une autre fois sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (⏯) pour annuler la fonction de démarrage différé.

Fonction de protection contre la surchauffe

L'appreil est équipé d'une fonction de protection contre la surchauffe.
Lorsque la température de l'appareil dépasse 300°C, le chauffage s'arrête et l'écran (A) affiche le mot "E4" accompagné de 3 bips.
Le ventilateur continue à fonctionner pendant 30 secondes pour refroidir l'appareil.

Fonction d'arrêt forcé

L'appareil est équipé de la fonction d'arrêt forcé.
Appuyer longuement sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre l'appareil. Tous les symboles sont désactivés, à l'exception du bouton marche/arrêt (⏻).

CONSEILS DE PRÉPARATION

Le chauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.
Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.
Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d'un temps légèrement plus court.
Mélanger les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme.
Pour un résultat croustillant, ajouter une cuillère d'huile (Fig. 11) aux pommes de terre fraîches ou surgelées et utiliser les plaques antiadhésives (D) fournies.
Les snacks à cuire dans le four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaude.
Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas farcis facilement et rapidement. Les pâtes prêtes à cuire cuisent plus vite que les pâtes faites maison.

Programmes de cuisson préréglés

Le tableau suivant montre les programmes de cuisson préréglés présents sur l'écran tactile.
Chaque symbole correspond à un programme de cuisson préréglé. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. On peut changer le temps et la température des programmes de cuisson.
La fonction SHAKE ne peuvent être activée que pour certains programmes de cuisson.

Programme		Temps		Température (°C)		Fonction SHAKE
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle	
	Frites surgelées	15 min	1-60 min	200	150-200	OUI
	Pommes de terre fraîches	25 min	1-60 min	200	130-200	OUI
	Poulet	25 min	1-60 min	190	120-200	OUI
	Bifteck/Viande rouge	20 min	1-60 min	190	120-200	OUI
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200	NON
	Gâteaux	30 min	1-60 min	160	120-200	NON
	Poisson	15 min	1-60 min	180	120-200	OUI
	Réchauffement/ Fonction de maintien au chaud	15 min	1-60 min	130	60-180	NON
GRILL	Grill	15 min	1-60 min	200	180-200	NON

Le tableau suivant montre les temps et les températures approximatifs pour différents types d'aliments :

Frites (surgelées)	15 – 20 minutes	200°
Frites (fraîches)	20 – 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 200°
Légumes frits	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	10 minutes	200°
Cuisses de poulet	20 – 25 minutes	190°
Bifteck	10 – 15 minutes	190°
Boulettes de viande	8 minutes	180°
Langoustines	15 – 20 minutes	160°
Gâteau	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Poisson	15 – 20 minutes	160° 180°
Côtelette de porc	10 – 15 minutes	200°
Rouleau de printemps	10 – 15 minutes	200°
Légumes	10 - 20 minutes	180°

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.

Attention

Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.

Danger de choc électrique. Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas remplir d'eau le panier quand il est placé dans le compartiment de cuisson.

Attention

Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.

Attention

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer le compartiment de cuisson (C) de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

Nettoyage des composants

La plaque antiadhésive et le panier ont un revêtement antiadhésif : l'opacité et les marques qui pourraient apparaître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.

- La plaque antiadhésive et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver la plaque antiadhésive (D) et le panier (F) à la main. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.
- Pour assouplir les résidus d'aliments dans le panier, on peut le remplir d'eau chaude. Ajouter quelques gouttes de liquide vaisselle. Laisser agir 10 minutes. Laver et sécher.

MISE HORS SERVICE

Si l'appareil doit être mis hors service, débrancher la fiche d'alimentation de la prise électrique. En cas de mise au rebut, séparer les différents matériaux utilisés dans la construction de l'appareil et les éliminer conformément à leur composition et aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'utilisation.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyer deux fois sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (⏲) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 12).
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer une fois sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (⏲) pour régler manuellement la témperature de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler une température de cuisson plus élevée. Consulter le livre des recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer deux fois sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (⏲) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler un temps de cuisson plus long. Consulter le livre des recettes.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 12).
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	On prépare des aliments riches en matières grasses.	Lorsqu'on fait frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevé d'huile est recueillie dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Les paniers contiennent des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyer soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse.	S'assurer de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und ist in den Bereichen geschützt, die für den Benutzer gefährlich sein könnten. Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung muss jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss diese Betriebsanleitung beigefügt werden.
Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf Folgendes hinweisen:

Gefahr für Kinder

Hinweise zu Verbrennungsgefahr

Gefahr durch Strom

Achtung - Sachschäden

Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

VORGESEHENE VERWENDUNG

Das Gerät kann zum Garen fester Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln. Wenn zu viel Flüssigkeit eingefüllt wird, kann sie auslaufen und das Gerät beschädigen.
Dieses Gerät muss nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.
Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

RESTRISIKEN

Hinweise zu Verbrennungsgefahr. Der Korb, der Garraum, die Antihaftplatte und die inneren Metallteile des Geräts dürfen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben

- Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

⚠ Gefahr für Kinder

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder die Anweisungen und Gefahren bei der Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es von Kinder angefasst werden kann.
- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Verpackungselemente dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels außer Betrieb zu setzen, wenn Sie es als Abfall entsorgen möchten. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.

⚠ Hinweise zu Verbrennungsgefahr

- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Der Korb, der Garraum, die Antihaftplatte und die inneren Metallteile des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Hände und Gesicht weit vom Gerät entfernt halten.

- Der Korb, der Garraum, die Antihaftplatte und die inneren Metallteile des Geräts dürfen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um ihn herauszunehmen.
- Während des Garvorgangs kann heißer Dampf aus dem Lufteinlass oder dem Garraum des Geräts austreten. Hände und Gesicht vom Lufteinlass und vom Garraum fernhalten.
- Den Korb nicht mit Öl auffüllen. Brandgefahr.
- Während des Betriebs fließen heiße Luft und Dampf aus den Lufteinlass. Hände und Gesicht weit von den Lufteinlass halten.
- Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
- Drehen Sie den Korb beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Heiße Ölreste könnten aus dem Korb austreten. Verbrennungsgefahr.
- ⚠ Achtung! Heiße Oberfläche.

⚠ Gefahr wegen Strom

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, die nicht vom Hersteller des Geräts zugelassen sind, kann zu Schäden und Unfällen führen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (Heizgeräte, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an. Überlastungsgefahr.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Stromführende Teile niemals mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschluss- und/oder Stromschlaggefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Teilen oder Kanten in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird (auch nicht für einen kurzen Zeitraum) schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Achtung - Sachschäden

- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Stellen Sie das Gerät / legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe oder auf einen heißen Elektro- oder Gasherd oder in die Nähe eines Mikrowellenofens.
- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke schwarze Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Den Korb nicht aus dem Garraum nehmen. Warten Sie das Ende des Rauchaustritts ab. Wenden Sie sich an das nächste autorisierte technische Servicezentrum, um das Problem zu beseitigen.
- Geben Sie niemals flüssige Zutaten in den Garkorb. Wenn es für den Garvorgang erforderlich ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden. Prüfen Sie immer, ob die Flüssigkeit von den festen Bestandteilen aufgesogen wurde, bevor Sie mehr hinzufügen.
- Überschreiten Sie beim Befüllen des Korbes niemals die maximale Kapazität.
- Der Lufteinlass darf während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in den Korb, damit die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Korb richtig in den Garraum eingesetzt ist.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne den Korb in den Garraum einzusetzen.
- Keine Werkzeuge oder Metallgegenstände in den Korb einführen, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um die Speisen aus dem Korb oder von der Antihaftplatte zu entnehmen.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass der Korb und der Garraum frei von Fremdkörpern sind.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht leer laufen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.

- Nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben und die heißen Teile abgekühlt sind, sollten Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Tuch und ein paar Tropfen eines milden, neutralen Reinigungsmittels reinigen.
- Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.

⚠ Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne die Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.
- Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst einen Defekt aufweist. Um jedes Risiko zu vermeiden, dürfen alle Reparaturen, der Austausch des Netzkabels eingeschlossen, nur von einem Kundendienst oder von autorisierten Technikern durchgeführt werden.

Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.

Energieverbrauch im Off-Modus: 0,0 W

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A - Touch Display
B - Gehäuse des Geräts
C - Garraum
D - Antihaftplatte
E - Griff
F - Korb
G - Stromkabel
H - Lufteinlass

BESCHREIBUNG DER TOUCH-DISPLAY (ABB. 2)

VORGEGEBENE GARPROGRAMME		
	Gefrorene Pommes Frites	
	Frische Kartoffeln	
	Huhn	
	Steak/ Rotes Fleisch	
	Pizza	
	Süßspeisen	
	Fisch	
	Aufheizen/Warmhalten	
	Grill-Modus	
FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	**Beschreibung**
	Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
	TEMPERATUR-/TIMER-Taste	Einmal drücken, um die Gartemperatur manuell einzustellen. Zweimal drücken, um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur oder die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.
	MENU-Taste	Ermöglicht die Auswahl des voreingestellten Garprogramms.
	Taste STARTVERZÖGERUNG	Ermöglicht die Einstellung einer bestimmten Verzögerungszeit für den Beginn des Garvorgangs.
	START-/PAUSE-Taste	Ermöglicht das Starten/Pausieren des Garvorgangs.
	SHAKE-Taste	Ermöglicht die Aktivierung oder Deaktivierung des Signaltons, der das Schütteln oder Rühren der Speisen anzeigt.
	Beleuchtungstaste	Taste drücken, um die Beleuchtung im Inneren des Garraums einzuschalten.

DE

Identifikationsangaben

Das Typenschild an der Unterseite des Geräts enthält die folgenden Angaben zur Identifizierung des Geräts:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell [Mod.]
- Seriennummer [SN]
- Versorgungsspannung [V] und Frequenz [Hz]
- Leistungsaufnahme [W]
- Telefonnummer des Kundendiensts

Bei eventuellen Anfragen an die autorisierten Kundendienst-Centern, immer das Modell und die Seriennummer angeben.

VOR DER VERWENDUNG

1 Das Verpackungsmaterial entfernen und prüfen, ob alle Bestandteile vorhanden sind (Abb. 3).
2 Prüfen Sie die Unversehrtheit des Inhalts (Abb. 4).

Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

Achtung
Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.

Achtung
Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Der Korb darf nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn er im Garraum eingesetzt ist.

Achtung
Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.

3 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage (Abb. 5).
4 Entfernen Sie den Aufkleber, der sich auf dem Display befindet (Abb. 6).
5 Das Anschlusskabel komplett ausrollen.

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts die abnehmbaren Teile reinigen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Abb. 7).

6 Reinigen Sie den Korb (F) und die Antihaftplatte (D). Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm. Gut trocknen.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Die Antihaftplatte sorgt dafür, dass die Speisen knuspriger sind. Die Verwendung der Antihaftplatte ist optional.

- Wenn Sie die Knusprigkeit der Speisen erhöhen möchten, setzen Sie die Antihaftplatte (D) in den Korb ein (Abb. 8).

1 Legen Sie die Lebensmittel in den Korb (F) (Abb. 9). Den angegebenen Wert nicht überschreiten. Der Höchststand wird durch die hervorgehobene Linie auf der Innenfläche des Korbes angezeigt (Abb. 10).

Den Korb nicht mit Öl auffüllen.

2 Den Korb in den Garraum einsetzen (C). Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick" (Abb. 12).

Das Gerät ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb verhindert, wenn der Korb nicht richtig in den Garraum eingesetzt ist.

3 Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken (Abb. 13).
4 Drücken Sie den Netzschalter (⏻) (Abb. 14). Es ertönt ein Signalton.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät einen leichten Geruch und ein wenig Rauch abgeben: Dies ist völlig normal, da einige Teile leicht geschmiert wurden, und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

5 Drücken Sie mehrmals die Menü-Taste (☰), bis das gewünschte Garprogramm ausgewählt ist (Abb. 15). Einzelheiten zu den Programmen finden Sie im Abschnitt „Zubereitungstipps". Das Symbol des gewählten Garprogramms leuchtet konstant auf dem Display.

Jedes voreingestellte Garprogramm hat eine voreingestellte Garzeit, aber die Temperatur und die Garzeit können manuell eingestellt werden:

- Drücken Sie die TEMPERATUR/TIMER-Taste (⏲) einmal, um die Gartemperatur manuell einzustellen (Abb. 16).
- Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur in 5° C-Schritten einzustellen (Abb. 17).
- Drücken Sie die TEMPERATUR/TIMER-Taste (⏲) zweimal, um die Garzeit manuell einzustellen (Abb. 18).
- Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten einzustellen (Abb. 19).

Um die Auswahlgeschwindigkeit zu erhöhen, die Tasten + oder - gedrückt halten.

- Drücken Sie die Taste SHAKE (SHAKE), um die Funktion zu aktivieren, die zum Umrühren der Speisen auffordert (Abb. 20). Nach der Hälfte der Garzeit gibt das Gerät ein akustisches Signal ab (Abb. 24).

6 Drücken Sie die START/PAUSE-Taste (⏯) (Abb. 21). Das Gerät beginnt mit dem Garen. Während des Garvorgangs zeigt das Display (A) abwechselnd die Zeit, die abläuft, und die gewählte Temperatur an (Abb. 22).

Das Gerät kann jederzeit auf „Pause" eingestellt werden, z.B. um die Zutaten während des Garvorgangs eigenhändig zu mischen.

⚠ Achtung

Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht den Korb, die Antihaftplatte und die Metallteile des Geräts.

Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.

- Halten Sie den Griff (E) fest und ziehen Sie den Korb (F) aus dem Garraum (C) (Abb. 25). Das Gerät unterbricht den Garvorgang.
- Schütteln Sie den Korb, um die Zutaten gleichmäßig zu garen (Abb. 26).
- Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, setzen Sie den Korb in den Garraum ein (Abb. 27). Das Gerät setzt den Garvorgang automatisch fort (Abb. 28).

Alternativ können Sie auch die START/PAUSE-Taste (⏯) drücken, um den Betrieb des Geräts zu unterbrechen. Um den Betrieb des Geräts wieder aufzunehmen, drücken Sie erneut die START/PAUSE-Taste (⏯).
Drücken Sie die Beleuchtungstaste (💡), um die Beleuchtung im Inneren des Garraums einzuschalten, wenn Sie den Garvorgang der Speisen überprüfen möchten.

Nach dem Garen

Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einige Pieptöne ab (Abb. 29).
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer für einige Minuten ein.

- Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen, drücken Sie die START/PAUSE-Taste (⏯). Nach ein paar Sekunden schaltet sich das Gerät aus.

1 Halten Sie den Griff (E) fest und ziehen Sie den Korb (F) aus dem Garraum (C) (Abb. 30).
2 Geben Sie die Lebensmittel auf einen Teller (Abb. 31). Servieren.

Achtung

Der Korb, der Garraum, die Antihaftplatte und die inneren Metallteile des Geräts dürfen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind (Abb. 32).

Drehen Sie den Korb beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Heiße Ölreste könnten aus dem Korb austreten.

Achtung

Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmitteln goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.

Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um Lebensmittel aus dem Korb zu entnehmen.

Überschüssiges Öl wird am unteren Teil des Korbes aufgefangen.

Nach dem Ende des Garvorgangs kann das Gerät sofort wieder für die Zubereitung anderer Speisen verwendet werden.

Grill-Modus

Der Grillmodus ist ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Setzen Sie die Antihaftplatte (D) in den Korb ein (Abb. 8), bevor Sie die Lebensmittel hineingeben. Drücken Sie die GRILL-Taste (GRILL), um den Garvorgang zu starten.

Automatische Ausschaltfunktion

Dieses Gerät ist mit einer automatischen Ausschaltfunktion ausgestattet. Nach einigen Minuten der Inaktivität schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Startverzögerungsfunktion

Das Gerät ist mit einer Startverzögerungsfunktion ausgestattet, mit der eine bestimmte Zeit für den Beginn des Garvorgangs eingestellt werden kann.
So aktivieren Sie die Funktion:
1 Drücken Sie die MENÜ-Taste (☰) und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
2 Drücken Sie die Taste STARTVERZÖGERUNG (🕒). Die Taste leuchtet auf.
Die Standardeinstellung der Startverzögerungsfunktion ist 90 Minuten. Drücken Sie die Taste + oder -, um die Verzögerungszeit von mindestens 10 Min. bis maximal 180 Min. zu erhöhen oder zu verringern.
3 Drücken Sie die START/PAUSE-Taste (⏯), um die Funktion zu starten.
Drücken Sie die Taste START/PAUSE einmal (⏯), um die Verzögerung anzuhalten. Drücken Sie die Taste START/PAUSE (⏯) erneut, um die Startverzögerungsfunktion auszuschalten.

DE

Überhitzungsschutzfunktion

Das Gerät ist mit einer Überhitzungsschutzfunktion ausgestattet.
Wenn die Temperatur des Geräts 300° C übersteigt, stoppt der Heizvorgang und auf dem Display (A) erscheint „E4", begleitet von 3 Pieptönen.
Der Lüfter läuft noch 30 Sekunden lang weiter, um das Gerät zu kühlen.

Zwangsabschaltfunktion

Das Gerät ist mit einer Zwangsabschaltfunktion ausgestattet.
Um das Gerät auszuschalten, die Ein/Aus-Taste (⏻) länger drücken. Alle Symbole werden ausgeschaltet, mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste (⏻).

TIPPS ZUR VORBEREITUNG

Das Vorheizen des Geräts vor dem Garen der Speisen optimiert das Endergebnis.
Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.
Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.
Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl (Abb. 11) zu den frischen oder gefrorenen Kartoffeln und verwenden Sie die mitgelieferte (D) Antihaftplatte.
Auch Snacks zum Backen können in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
Verwenden Sie Fertigteige, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteige garen schneller als selbstgemachte.

VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

Die folgende Tabelle zeigt die voreingestellten Garprogramme, die auf dem Touch-Display zu finden sind.
Jedes Symbol entspricht einem voreingestellten Garprogramm. Das Programm ist mit einer empfohlenen Gartemperatur und -zeit je nach Art der Speisen eingestellt. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmittel ab. Die Zeit und die Temperatur für die Garprogramme können geändert werden.
Die Funktion SHAKE kann nur für bestimmte Garprogramme aktiviert werden.

Programm		Zeit		Temperatur (°C)		SHAKE-Funktion
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum	
	Gefrorene Pommes Frites	15 min	1-60 min	200	150-200	JA
	Frische Kartoffeln	25 min	1-60 min	200	130-200	JA
	Huhn	25 min	1-60 min	190	120-200	JA
	Steak/ Rotes Fleisch	20 min	1-60 min	190	120-200	JA
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200	NEIN
	Süßspeisen	30 min	1-60 min	160	120-200	NEIN
	Fisch	15 min	1-60 min	180	120-200	JA
	Aufheizen/ Warmhalten	15 min	1-60 min	130	60-180	NEIN
GRILL	Grill	15 min	1-60 min	200	180-200	NEIN

Die folgende Tabelle enthält ungefähre Zeiten und Temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

Pommes Frites (gefrorene)	15 - 20 Minuten	200°
Pommes Frites (frische)	20 - 30 Minuten je nach Schnitt der Kartoffel	180° 200°
Frittiertes Gemüse	10 - 15 Minuten	200°
Kroketten	12 - 15 Minuten	190°
Hänchenkroketten	10 Minuten	200°
Hühnerkeulen	20 - 25 Minuten	190°
Steak	10 - 15 Minuten	190°
Frikadellen	8 Minuten	180°
Scampi	15 - 20 Minuten	160°
Kuchen/Torte	20 - 30 Minuten	160°
Quiche	25 - 30 Minuten	180°
Fisch	15 - 20 Minuten	160° 180°
Schweinekotelett	10 - 15 Minuten	200°
Frühlingsrollen	10 - 15 Minuten	200°
Gemüse	10 - 20 Minuten	180°

REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige, tägliche Reinigung hält das Gerät in gutem Zustand und verlängert seine Lebensdauer.

Achtung

Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.

Stromschlaggefahr. Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Der Korb darf nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn er im Garraum eingesetzt ist.

Achtung

Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.

Achtung

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.

Reinigung des Gerätes

- Reinigen Sie die festen Teile des Geräts mit einem nicht abrasiven, feuchten Tuch, um der Gerätekörper nicht zu beschädigen. Mit einen trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie den Garraum (C) des Geräts mit einem nicht scheuernden, mit warmem Wasser getränkten Tuch. Mit einen trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Reinigung der Bestandteile

Die Antihaftplatte und der Korb bestehen aus antihaftbeschichtetem Material: Stumpfheit und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen das Kochen und den Geschmack der Speisen nicht.

- Die Antihaftplatte und der Korb können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die Antihaftplatte (D) und den Korb (F) von Hand zu reinigen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.
- Um Lebensmittelreste im Korb aufzuweichen, können Sie ihn mit heißem Wasser füllen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. 10 Minuten wirken lassen. Reinigen und trocknen.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Im Falle einer Verschrottung müssen die verschiedenen beim Bau des Geräts verwendeten Materialien entsprechend ihrer Zusammensetzung und den im Verwendungsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen getrennt und entsorgt werden.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Drücken Sie die TEMPERATUR/TIMER-Taste (⏲) zweimal, um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder - um die gewünschte Garzeit einzustellen.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingestellt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick" (Abb. 12).
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die TEMPERATUR/ TIMER-Taste (⏲) einmal, um die Gartemperatur manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder - um eine höhere Gartemperatur einzustellen. Siehe das Rezeptbuch.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die TEMPERATUR/TIMER-Taste (⏲) zweimal, um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder - um eine höhere Garzeit einzustellen. Siehe das Rezeptbuch.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen.
		Setzen Sie die antihaftbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick" (Abb. 12).

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fettere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl im Korb ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Korb befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls im Korb verursacht. Reinigen Sie den Korb gründlich nach dem Gebrauch.
Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten.	Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden.
	Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen.	Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen.
Frische, in Stäbchen geschnittene Kartoffeln sind nicht mehr knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Wassermenge in den Kartoffeln und der Ölmenge in der Fritteuse ab.	Achten Sie darauf, dass das Wasser von der Außenseite der Kartoffeln gut abgetrocknet ist, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stäbchen, damit sie besonders knusprig werden.
		Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden.
		Setzen Sie die antihaftbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

El aparato está diseñado de acuerdo con las Normas Europeas específicas en vigor y protegido en todas las partes potencialmente peligrosas para el usuario. Leer atentamente este manual antes de utilizarlo por primera vez. Utilizar el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantener a mano este manual para futuras consultas. Si se desea entregar este aparato a otras personas, no se olvide incluir también estas intrucciones.
Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos, que indican:

Peligro para los niños

Advertencia relativa a quemaduras

Peligro debido a electricidad

Atención - daños materiales

Peligro de daños debidos a otras causas

ES

USO PREVISTO

El aparato se utiliza para cocinar alimentos sólidos. No utilizar el aparato para cocinar alimentos líquidos. Si se añade demasiado líquido, podría derramar y dañar el aparato.
Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial.
Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el fabricante que se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier tipo causados por un uso impropio del aparato.
El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.

RIESGOS RESIDUALES

Advertencia relativa a quemaduras. No tocar la cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del aparato o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
- en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
- en las granjas
- hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos (para el uso de sus huéspedes).

- No utilizar el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes a las previstas en este manual de instrucciones. El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Servicio Autorizado.
- Para evitar comprometer la seguridad del aparato, utilizar sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

⚠ Peligro para los niños

- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Mantener siempre el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar colgando el cable de alimentación en lugares donde podría ser agarrado por un niño.
- Colocar el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Si se decide deshacerse de este aparato, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato para sus juegos.

⚠ Advertencia relativa a quemaduras

- Desconectar el aparato y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- La cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato pueden calentarse durante el uso. Mantener las manos y el rostro alejados de las partes calientes del aparato.
- No tocar la cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del aparato o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.

- Sujetar la cesta sólo por el mango y use agarraderas o paños de cocina para quitar la cesta.
- Durante la cocción, puede salir vapor caliente por la toma de aire o el compartimento de cocción del aparato. Mantener las manos y el rostro alejados de la toma de aire y del compartimento de cocción.
- No llenar la cesta con aceite. Peligro de incendio.
- Durante el uso, aire y vapor calientes salen de la toma de aire. Mantener las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No volcar la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta. Peligro de quemaduras.
- Atención: superficie caliente.

ES

Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica comprobar que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Conectar siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No conectar ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- Nunca tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- Nunca colocar las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- No dejar el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- Si no se utiliza, aunque sea por un corto período de tiempo, apagar el aparato y desconectar siempre la clavija de alimentación de la toma eléctrica.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.

Atención - daños materiales

- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.

- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- No poner el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas.
- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones con control remoto.
- Si el aparato emite humo negro durante el funcionamiento, desconectar de inmediato el aparato de la toma de corriente. No retirar la cesta del compartimento de cocción. Esperar a que termine la salida de humo. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- Nunca poner ingredientes líquidos en la cesta. Si es necesario para cocinar, añadir pequeñas dosis de líquido. Comprobar siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.
- Nunca exceder la capacidad máxima durante el llenado de la cesta.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- Comprobar siempre que la cesta esté colocada correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Nunca utilizar el aparato sin introducir la cesta en el compartimento de cocción.
- Para evitar daños en el aparato, no introducir utensilios de cocina ni objetos metálicos en la cesta.
- No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta o de la placa antiadherente.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que la cesta y el compartimento de cocción están libres de cualquier objeto.
- Nunca colocar objetos encima del aparato.
- No hacer funcionar el aparato vacío.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).
- Después de haber desconectado la clavija de alimentación y haber dejado enfriar las partes calientes, el aparato se deberá limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo, ligeramente humedecido con pocas gotas de detergente neutro no agresivo.
- Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.

⚠ Peligro de daños debidos a otras causas

- Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.
- Para levantar el aparato, agarrarlo por el cuerpo.

- No mover el aparato sin retirar previamente los alimentos de la cesta.
- Desenchufar siempre el aparato de la toma de corriente antes de insertar o retirar los componentes individuales.
- Colocar el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas exclusivamente por un Centro de Servicio o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.

Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer la hoja específica anexa al producto.

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

Consumo energético en modo off: 0,0 W

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Pantalla táctil
B - Cuerpo del aparato
C - Compartimento de cocción
D - Placa antiadherente
E - Mango
F - Cesta
G - Cable de alimentación
H - Toma de aire

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS		
	Patatas fritas congeladas	
	Patatas frescas	
	Pollo	
	Bistec/Carne roja	
	«Pizza»	
	Dulces	
	Pescado	
	Calentamiento/mantenimiento del calor	
GRILL	Modo grill	
BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	**Descripción**
	Botón de encendido/ apagado	Permite encender o apagar el aparato.
	Botón TEMPERATURA/ TIEMPO	Presionar una vez para programar manualmente la temperatura de cocción. Presionar dos veces para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo de cocción.
	Botón MENU	Permite seleccionar el programa de cocción preestablecido.
	Botón ARRANQUE RETRASADO	Permite programar un tiempo específico de retraso para el arranque del proceso de cocción.
	Botón ARRANQUE/ PAUSA	Permite arrancar/poner en pausa el proceso de cocción.
SHAKE	Botón SHAKE	Permite activar o desactivar la señal sonora que indica agitar o mezclar el alimento.
	Botón luz	Presionar el botón para encender la luz en el interior del compartimento de cocción.

Datos de identificación

En la placa situada debajo de la base de apoyo del aparato se mencionan los siguientes datos de identificación del aparato:

- constructor y marca CE
- modelo [Mod.]
- n° de matrícula [SN]
- tensión eléctrica de alimentación [V] y frecuencia [Hz]
- potencia eléctrica absorbida [W]
- número verde asistencia

En eventuales pedidos a los centro de asistencia autorizados, indicar el modelo y el número de matrícula.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

1 Quitar todo el material de embalaje y controle que todos los componentes estén presentes (Fig. 3).
2 Verificar la integridad del contenido (Fig. 4).

Comprobar que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.

Atención

Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.

Atención

Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos. No llenar la cesta con agua cuando está colocada en el compartimento de cocción.

Atención

Desenchufar siempre el aparato de la toma de corriente antes de insertar o retirar los componentes individuales.

3 Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas (Fig. 5).
4 Remover el adhesivo presente en la pantalla (Fig. 6).
5 Desenrollar completamente el cable de alimentación.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las piezas desmontables que entran en contacto con los alimentos (Fig. 7).

6 Lavar la cesta (F) y la placa antiadherente (D). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Secar bien.

INSTRUCCIONES DE USO

La placa antiadherente permite aumentar el crujido de los alimentos. El uso de la placa antiadherente es opcional.

- Si se desea que la comida esté más crujiente, insertar la placa antiadherente (D) en la cesta (Fig. 8).

1 Colocar los alimentos en la cesta (F) (Fig. 9). No superar el nivel máximo. El nivel máximo está indicado por la línea en relieve presente en la superficie interna de la cesta (Fig. 10).

No llenar la cesta con aceite.

2 Introducir la cesta en el compartimento de cocción (C). La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).

El aparato está equipado con un dispositivo que impide su funcionamiento si la cesta no está colocada correctamente en el compartimento de cocción.

3 Introducir la clavija en la toma de corriente (Fig. 13).

4 Presionar el botón de encendido/apagado (⏻) (Fig. 14). El aparato emite un beep.

La primera vez que usa el producto, puede ocurrir que el aparato emita un ligero olor y un poco de humo: este es un fenómeno perfectamente normal porque algunas partes han sido ligeramente lubricadas, al poco tiempo el fenómeno desaparecerá. Esto no afectará de ninguna forma el funcionamiento del aparato.

5 Presionar el botón Menú (☰) varias veces hasta seleccionar el programa de cocción deseado (Fig. 15). Consultar el párrafo «Consejos de preparación" para obtener detalles de los programas. El icono del programa de cocción seleccionado se enciende fijo en la pantalla.

Cada programa de cocción preestablecido tiene un tiempo de cocción predeterminado, pero se puede configurar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción:

- Presionar una vez el botón TEMPERATURA/TIEMPO (🌡/⏲) para programar manualmente la temperatura di cocción (Fig. 16).
- Presionar los botones + o - para programar la temperatura de cocción, en intervalos de 5°C (Fig 17).
- Presionar dos veces el botón TEMPERATURA/TIEMPO (🌡/⏲) para programar manualmente el tiempo di cocción (Fig. 18).
- Presionar los botones + o - para programar el tiempo de cocción, en intervalos de 1 minuto (Fig. 19).

Para aumentar la velocidad de selección, mantener presionados los botones + o -.

- Presionar el botón SHAKE (SHAKE) para activar la función que sugiere mezclar los alimentos (Fig. 20). A mitad de la cocción el aparato emitirá una señal sonora (Fig. 24).

6 Presionar el botón START/PAUSA (⏯) (Fig. 21). El aparato empieza a cocer los alimentos. Durante la cocción, en la pantalla (A) se alternan el tiempo, que disminuye, y la temperatura seleccionada (Fig. 22).

El aparato se puede poner en pausa en cualquier momento, por ejemplo para mezclar los ingredientes en autonomía durante el proceso de cocción.

⚠ Atención

Peligro de quemaduras. No tocar la cesta, ni la placa antiadherente, ni las partes metálicas del aparato.

Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.

- Agarrar el mango (E) y retirar la cesta (F) del compartimento de cocción (C) (Fig. 25). El aparato interrumpe el proceso de cocción.
- Agitar la cesta para cocer los ingredientes de manera uniforme (Fig. 26).
- Para reanudar el funcionamiento del aparato, introducir la cesta en el compartimento de cocción (Fig. 27). El aparato reanuda automáticamente el proceso de cocción (Fig.28).

Como alternativa, pulsar el botón START/PAUSA (⏯) para poner en pausa el funcionamiento del aparato. Para reanudar el funcionamiento del aparato, pulsar de nuevo el botón START/PAUSA (⏯). Presionar el botón luz (💡) para encender la luz en el interior del compartimento de cocción si se desea verificar el proceso de cocción de los alimentos.

Después de la cocción

Al final de la cocción, el aparato emite unos beeps. (Fig. 29).

Si los ingredientes no están listos, volver simplemente a introducir la cesta en el compartimento de cocción y programar el temporizador por unos minutos.

- Para interrumpir manualmente el proceso de cocción, presionar el botón START/PAUSA (⏯). Después de unos segundos, el aparato se apaga.

1 Agarrar el mango (E) y retirar la cesta (F) del compartimento de cocción (C) (Fig. 30).
2 Verter los alimentos en un plato (Fig. 31). Servir en la mesa.

⚠ Atención

No tocar la cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del aparato o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen (Fig 32).

No volcar la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta.

⚠ Atención

Comprobar que los ingredientes cocinados con el aparato estén dorados y no negros o marrones. Eliminar de los alimentos los eventuales restos de quemado.

No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta.

Eventuales excesos de aceite se recogerán en el fondo de la cesta.

Al final del proceso de cocción, el aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

Modo grill

El modo grill es ideal para asar carne, pescado y verduras. Insertar la placa antiadherente (D) en la cesta (Fig. 8) antes de colocar los alimentos. Presionar el botón GRILL (GRILL) para activar la modalidad grill.

Función de autoapagado

Este aparato está equipado con una función de auto-apagado. Tras algunos minutos de inactividad, el aparato se apaga automáticamente.

Función de arranque retrasado

El aparato está equipado con una función de arranque retrasado que permite programar un tiempo específico para el inicio de la cocción de los alimentos.

Para activar la función:
1 Presionar el botón MENU (☰) y seleccionar el programa de cocción deseado.
2 Presionar el botón de ARRANQUE RETRASADO (⏲). El botón se ilumina.
La configuración predefinida de la función de arranque retrasado es de 90 minutos. Presionar los botones + o - para aumentar o reducir el tiempo de retraso desde un mínimo de 10 minutos hasta un máximo de 180 minutos.
3 Presionar el botón START/PAUSA (⏯) para arrancar la función.
Presionar una vez el botón START/PAUSA (⏯) para poner en pausa el retraso. Presionar otra vez el botón ARRANQUE/PAUSA (⏯) para anular la función de arranque retrasado.

Función de protección contra el sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una función de protección contra el sobrecalentamiento.
Cuando la temperatura del aparato supera los 300°C, el calentamiento se interrumpe y en la pantalla (A) aparece escrito «E4» acompañado por 3 beep.
El ventilador sigue funcionando por 30 segundo para enfriar el aparato.

Función de apagado forzoso

Este aparato está equipado con una función de apagado forzoso.
Presionar por largo rato el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar el aparato. Todos los iconos se apagan, con la exclusión del icono del botón de encendido/apagado (⏻).

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Calentar el aparato antes de cocinar los alimentos optimiza el resultado final.
Los ingredientes más pequeños necesitan un tiempo de cocción un poco más corto con respecto a los ingredientes más grandes.
Una cantidad mayor de ingredientes necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto. Añadir los ingredientes más pequeños a medio cocer optimiza el resultado final y contribuye a una cocción uniforme.
Para obtener un resultado crujiente, añadir una cucharada de aceite (Fig. 11) a las patatas frescas o congeladas y utilizar la plancha antiadherente (D) en dotación.
Las tapas para cocer en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.
Utilizar masas ya listas para preparar aperitivos rellenos fácil y rápidamente. Las masas ya preparadas se cuecen más rápidamente que las caseras.

Programas de cocción preestablecidos

La tabla siguiente muestra los programas de cocción preestablecidos presentes en la pantalla táctil. Cada símbolo corresponde a un programa de cocción predeterminado. El programa está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción recomendados en función del tipo de alimento. El tiempo de cocción es aproximativo ya que también depende del espesor y de la cantidad de ingredientes utilizados. Es posible modificar el tiempo y la temperatura de los programas de cocción. La función SHAKE solo se puede activar para algunos programas de cocción.

Programa		Tiempo		Temperatura (ºC)		Función SHAKE
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo	
	Patatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	150-200	SÍ
	Patatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200	SÍ
	Pollo	25 min	1-60 min	190	120-200	SÍ
	Bistec/Carne roja	20 min	1-60 min	190	120-200	SÍ
	«Pizza»	12 min	1-60 min	180	160-200	NO
	Dulces	30 min	1-60 min	160	120-200	NO
	Pescado	15 min	1-60 min	180	120-200	SÍ
	Calentamiento/ mantenimiento del calor	15 min	1-60 min	130	60-180	NO
GRILL	Grill	15 min	1-60 min	200	180-200	NO

ES

La tabla siguiente muestra los tiempos y temperaturas indicativos para varios tipos de alimentos:

Patatas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Patatas fritas (frescas)	20 - 30 minutos dependiendo del corte de la patata	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetas	12 – 15 minutos	190°
Croquetas de pollo	10 minutos	200°
Muslos de pollo	20 – 25 minutos	190°
Bistec	10 – 15 minutos	190°
Albóndigas	8 minutos	180°
Cigalas	15 – 20 minutos	160°
Tarta	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Pescado	15 – 20 minutos	160° 180°
Chuleta de cerdo	10 – 15 minutos	200°
Rollitos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 - 20 minutos	180°

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza regular y diaria ayuda a mantener el aparato eficiente y a prolongar su vida útil.

Atención

Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.

Peligro de electrocución. Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.

No llenar la cesta con agua cuando está colocada en el compartimento de cocción.

Atención

Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.

Atención

No utilizar detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.

Limpieza del aparato

- Limpiar las partes fijas del aparato con un paño húmedo no abrasivo para no dañar el revestimiento. Secar con un paño seco.
- Limpiar el compartimento de cocción (C) del aparato con un paño no abrasivo, empapado en agua caliente. Secar con un paño seco.
- Limpiar las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.

Limpieza de los componentes

La placa antiadherente y la cesta están fabricadas con material antiadherente: la opacidad y los signos que pueden aparecer tras un uso prolongado son normales y no afectan la cocción ni el sabor de los alimentos.

- La placa antiadherente y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar a mano la placa antiadherente (D) y la cesta (F). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.
- Para ablandar los residuos de comida en la cesta es posible llenarla con agua caliente. Añadir una gotas de detergente. Dejar actuar durante 10 minutos. Lavar y secar.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

Cuando se pone fuera de servicio el aparato, desconectar la clavija de la toma de corriente. En el caso de desmantelamiento, hay que separar los distintos materiales utilizados en la construcción del aparato y desecharlos según su composición y las normas legales vigentes en el país de utilización.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Enchufar la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Presionar dos veces el botón TEMPERATURA/TIEMPO (⏲) para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para programar el tiempo de cocción deseado.
	La cesta no está colocada correctamente.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).
Los ingredientes no están listos.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presionar una sola vez el botón TEMPERATURA/TIEMPO (⏲) para programar manualmente la temperatura de cocción. Presionar los botones + o - para programar una temperatura de cocción más alta. Consultar el libro de recetas.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presionar dos veces el botón TEMPERATURA/TIEMPO (⏲) para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para programar un tiempo de cocción más largo. Consultar el libro de recetas.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, deben ser mezclados durante la cocción.
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilizar aperitivos para horno o untar las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
La cesta no entra completamente en el compartimento de cocción.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La cesta no se ha introducido correctamente en el compartimento de cocción.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 12).
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, en la cesta se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato.
	En el contenedor han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en la cesta. Limpiar minuciosamente la cesta después del uso.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.	Use patatas frescas y asegúrese de darles la vuelta durante la cocción.
	Enjuagar y secar las patatas antes de freírlas.	Enjuagar las patatas y quitar todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patata frescas, cortadas en bastones, no están crujientes al sacarlas de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite introducido en la freidora.	Controlar que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.
		Cortar las patatas en bastoncitos más finos para que queden más crujientes.
		Añadir un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.

A PROPÓSITO DESTE MANUAL

O aparelho foi realizado em conformidade com as específicas Normas Europeias vigentes e protegido em todas as suas partes potencialmente perigosas para o utilizador. Ler atentamente este manual antes do uso. Utilizar o aparelho exclusivamente para o uso ao qual foi projetado a fim de evitar possíveis acidentes e danos. Manter este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.
As informações apresentadas neste manual estão assinaladas pelos seguintes símbolos, que indicam:

Perigo para as crianças

Aviso relativo a queimaduras

Perigo devido à electricidade

Atenção - danos materiais

Perigo de danos devidos a outras causas

PT

USO PREVISTO

O aparelho pode ser usado para cozinhar alimentos sólidos. Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos líquidos. Se for adicionada uma quantidade excessiva de líquido, o mesmo poderia sair e danificar o aparelho.
Este aparelho não deve ser destinado ao uso comercial e industrial.
Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza causados pelo uso impróprio do aparelho.
O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

RISCOS RESIDUAIS

Aviso relativo a queimaduras. Não tocar o cesto, o compartimento de cozedura, a placa antiaderente e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
- nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
- em quintas

- hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorrecto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado. um Centro de Assistência autorizado.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.

⚠ Perigo para as crianças

- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se estas forem maiores de 8 anos e agirem com a orientação de um adulto.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não deixar o cabo de alimentação pendurado onde poderia ser puxado por uma criança.
- Posicionar o aparelho de modo que as crianças não consigam atingir as partes quentes.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Quando for decidido eliminar este aparelho como resíduo, recomendamos fazer com que o mesmo se torne inoperante, cortando, para isto, o cabo de alimentação. Recomendamos fazer com que se tornem inócuas as partes do aparelho susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizá-lo para brincar.

Aviso relativo a queimaduras

- Desconectar o aparelho e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- O cesto, o compartimento de cozedura, a placa antiaderente e as partes metálicas internas do aparelho podem ficar quentes durante o uso. Manter as mãos e o rosto longe das partes quentes do aparelho.
- Não tocar o cesto, o compartimento de cozedura, a placa antiaderente e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Segurar o cesto somente pela sua alça e utilizar pegas ou panos de cozinha para remover o cesto.
- Durante a cozedura, poderá ocorrer a saída de vapor quente pela tomada de ar ou pelo compartimento de cozedura do aparelho. Manter as mãos e o rosto longe da tomada de ar e do compartimento de cozedura.
- Não encher o cesto com óleo. Perigo de incêndio.
- Durante o uso, ar e vapor quentes sairão pela entrada do ar. Manter as mãos e o rosto longe da entrada do ar.
- Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
- Não virar o cesto quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair do cesto. Perigo de queimaduras.
- Atenção! Superfície quente.

Perigo devido à electricidade

- Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, certificar-se que a tensão indicada na placa de dados situada abaixo do aparelho corresponda à tensão da rede local.
- O uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.
- Não conectar outros aparelhos de alta potência (aquecedores, ferros de passar roupa, radiadores) na mesma tomada elétrica. Perigo de sobrecarga elétrica.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contato com a água: risco de curto-circuito e/ou choque elétrico.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com partes cortantes ou cantos vivos.

- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Em caso de inatividade, mesmo por um breve período, deve-se desligar o aparelho e desconectar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.

Atenção - danos materiais

- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).
- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás ou próximo a um forno microondas.
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Se o aparelho emitir muito fumo preto durante o funcionamento, desconecte imediatamente o aparelho da tomada elétrica. Não remover o cesto no compartimento de cozedura. Aguardar até quando não houver saída de fumo. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- Nunca inserir ingredientes líquidos no interior do cesto. Se necessário, por exigências de cozedura, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o liquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.
- Não superar a capacidade máxima durante o enchimento do cesto.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Inserir os ingredientes, sempre e somente no cesto, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Certificar-se sempre que o cesto esteja inserido corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido o cesto no compartimento de cozedura.
- Para evitar danos ao aparelho, não inserir utensílios ou objetos metálicos no cesto.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos do cesto ou da placa antiaderente.

- Antes de colocar to aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos no cesto e no compartimento de cozedura.
- Nunca posicionar objetos sobre o aparelho.
- Nunca fazer com que o aparelho funcione vazio.
- Não utilizar o aparelho ao ar livre.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (por exemplo chuva, sol).
- Após ter desconectado a ficha de alimentação elétrica e após ter aguardado o arrefecimento das partes quentes, deve-se limpar o aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo ligeiramente humedecido e com poucas gotas de detergente neutro não agressivo.
- Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.

⚠ Perigo de danos devidos a outras causas

- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 10 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos do cesto.
- Desconectar sempre o aparelho da tomada elétrica antes de inserir ou remover os componentes.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por um Centro de Assistência ou por técnicos autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.

Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, pedimos que seja lido o folheto específico fornecido com o produto.

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

Consumo de energia no modo desligado (off): 0,0 W

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Display touch
B - Corpo do aparelho
C - Compartimento de cozedura
D - Placa antiaderente
E - Pega
F - Cesto
G - Cabo de alimentação
H - Entrada de ar

DESCRIÇÃO DO DISPLAY TOUCH (FIG. 2)

PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS		
	Batatas fritas congeladas	
	Batatas frescas	
	Frango	
	Bife/Carne vermelha	
	Pizza	
	Doces	
	Peixe	
	Aquecimento/manter o calor	
GRILL	Modalidade grill	
TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	**Descrição**
	Tecla ligar/desligar	Permite ligar ou desligar o aparelho.
	Tecla TEMPERATURA/ TEMPO	Pressionar uma vez para programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar duas vezes para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura ou o tempo de cozedura.
	Tecla MENU	Permite escolher o programa de cozedura predefinido.
	Tecla INÍCIO PROGRAMADO	Permite programar um tempo específico de atraso para o início do processo de cozedura.
	Tecla START/PAUSA	Permite iniciar/colocar em pausa o processo de cozedura.
SHAKE	Tecla SHAKE	Permite ativar ou desativar o sinal sonoro que avisa quando agitar ou misturar os alimentos.
	Tecla da luz	Pressionar a tecla para acender a luz no interior do compartimento de cozedura.

PT

Dados de identificação

Na placa colocada abaixo da base de apoio do aparelho estão indicados os seguintes dados de identificação do aparelho:

- fabricante e marcação CE
- modelo [Mod.]
- n° de matrícula [SN]
- tensão elétrica de alimentação [V] e frequência [Hz]
- potência eléctrica absorvida [W]
- número verde de assistência

Para solicitações aos Centros de Assistência Autorizados, indicar o modelo e o número de matrícula.

ANTES DO USO

1 Remover o material de embalagem e certificar-se que todos os componentes estejam presentes (Fig. 3).
2 Verificar a integridade do conteúdo (Fig. 4).

Certificar-se que a tensão indicada na placa de dados situada abaixo do aparelho corresponda à tensão da rede local.

Atenção

Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 10 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.

Atenção

Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos. Não encher o cesto de água quando estiver inserido no compartimento de cozedura.

Atenção

Desconectar sempre o aparelho da tomada elétrica antes de inserir ou remover os componentes.

3 Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas (Fig. 5).
4 Remover o sticker presente no display (Fig. 6).
5 Desenrolar totalmente o cabo de alimentação.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar os componentes removíveis que entram em contato com os alimentos (Fig. 7).

6 Lavar o cesto (F) e a placa antiaderente (D). Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva. Enxugar bem.

INSTRUÇÕES DE USO

A placa antiaderente permite preparar alimentos mais crocantes. O uso da placa antiaderentes é opcional.

- Se desejar alimentos mais crocantes, inserir a placa antiaderente (D) no cesto (Fig. 8).

1 Inserir os alimentos no cesto (F) (Fig. 9). Não superar o nível máximo. O nível máximo está indicado pela linha em relevo presente na superfície interna do cesto (Fig. 10).

Não encher o cesto com óleo.

2 Inserir o cesto no compartimento de cozedura (C). Para inserir corretamente deve-se ouvir um "click" (Fig. 12).

O aparelho é dotado de um dispositivo que impede o funcionamento se o cesto não estiver inserido corretamente no compartimento de cozedura.

3 Inserir o moinho na ficha elétrica (Fig. 13).
4 Pressionar a tecla ligar/desligar (⏻) (Fig. 14). O aparelho emite um beep.

Durante a primeira utilização, pode ocorrer que o aparelho emane um ligeiro odor e um pouco de fumo: trata-se de um fenómeno perfeitamente normal pois algumas partes foram ligeiramente lubrificadas. Após pouco tempo o fenómeno desaparecerá. Isto não terá nenhum efeito sobre o funcionamento do aparelho.

5 Pressionar a tecla Menu (☰) algumas vezes até a seleção do programa de cozedura desejado (Fig. 15). Consultar o parágrafo "Conselhos de preparação" para os detalhes sobre os programas. O ícone do programa de cozedura selecionado acende-se de modo fixo no display.

Cada programa de cozedura tem um tempo de cozedura de default, mas é possível programar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura:

- Pressionar uma vez a tecla TEMPERATURA/TEMPO (🌡) para programar manualmente a temperatura de cozedura (Fig. 16).
- Pressionar as teclas + ou - para programar a temperatura de cozedura, com intervalos de 5°C (Fig. 17).
- Pressionar duas vezes a tecla TEMPERATURA/TEMPO (🌡) para programar manualmente o tempo de cozedura (Fig. 18).
- Pressionar as teclas + ou - para programar o tempo de cozedura, com intervalos de 1 minuto (Fig. 19).

Para aumentar a velocidade de seleção, manter pressionadas as teclas + o -.

- Pressionar a tecla SHAKE (SHAKE) para ativar a função que sugere misturar os alimentos (Fig. 20). Na metade do tempo de cozedura, o aparelho emitirá um sinal sonoro (Fig. 24).

6 Pressionar a tecla START/PAUSA (⏯) (Fig. 21). O aparelho iniciará a cozinhar os alimentos. Durante a cozedura, o display (A) mostrará, alternadamente, o tempo em diminuição e a temperatura selecionada (Fig. 22).

O aparelho pode ser colocado em pausa em qualquer momento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante o processo de cozedura.

⚠ Atenção

Perigo de queimaduras. Não tocar o cesto, a placa antiaderente e as partes metálicas do aparelho.

Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.

- Segurar a alça (E) e extrair o cesto (F) do compartimento de cozedura (C) (Fig. 25). O aparelho irá interromper o processo de cozedura.
- Agitar o cesto para cozinhar os alimentos de modo uniforme (Fig. 26).
- Para retomar o funcionamento do aparelho, inserir o cesto no compartimento de cozedura (Fig. 27). O aparelho irá retomar automaticamente o processo de cozedura (Fig. 28).

Como alternativa, pressionar a tecla START/PAUSA (⏯) para uma pausa no funcionamento do aparelho. Para retomar o funcionamento do aparelho, pressionar novamente a tecla START/PAUSA (⏯).
Pressionar a tecla luz (💡) para acender a luz no interior do compartimento de cozedura se quiser verificar o processo de cozedura dos alimentos.

Após a cozedura

Ao terminar a cozedura, o aparelho emitirá alguns beeps (Fig. 29).
Se os ingredientes não estiverem prontos, basta reinserir o cesto no compartimento de cozedura e programar o timer por alguns minutos.

- Para interromper manualmente o processo de cozedura, pressionar a tecla START/PAUSA (⏯). O aparelho desliga-se após alguns segundos.

1 Segurar a alça (E) e extrair o cesto (F) do compartimento de cozedura (C) (Fig. 30).
2 Colocar os alimentos num prato (Fig 31). Servir a refeição.

PT

⚠ Atenção

Não tocar o cesto, o compartimento de cozedura, a placa antiaderente e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes (Fig. 32).

Não virar o cesto quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair do cesto.

⚠ Atenção

Certifique-se que os ingredientes cozidos com o aparelho estejam dourados e não pretos ou marrom. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.

Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos do cesto.

Um possível excesso de óleo será recolhido no fundo do cesto.

No final do processo de cozedura, o aparelho poderá logo ser reutilizado para preparar outros alimentos.

Modalidade grill

A modalidade grill é ideal para grelhar carnes, peixes e verduras. Inserir a placa antiaderente (D) no cesto (Fig. 8) antes de introduzir os alimentos. Pressionar a tecla GRILL (GRILL) para ativar a modalidade grill.

Função de auto-desligamento

Este aparelho é dotado de uma função de desligamento automático. Após alguns minutos de inatividade, o aparelho desliga-se automaticamente.

Função de início programado

O aparelho é dotado de uma função de início programado que permite programar um tempo específico para o início da cozedura dos alimentos.
Para ativar a função:
1 Pressionar a tecla MENU (☰) para selecionar o programa de cozedura desejado.
2 Pressionar a tecla INÍCIO PROGRAMADO (🕒). A tecla se iluminará.

A programação predeterminada da função início programado é de 90 min. Pressionar a teclas + ou - para aumentar ou diminuir o tempo de atraso, de um mínimo de 10 min a um máximo de 180 min.
3 Pressionar a tecla START/PAUSA (⏯) para dar início à função.
Pressionar uma vez a tecla START/PAUSA (⏯) para uma pausa do atraso. Pressionar uma vez a tecla START/PAUSA (⏯) para anular a função de início programado.

Função de proteção contra o sobreaquecimento

O aparelho é dotado de uma função de proteção contra o sobreaquecimento.
Quando a temperatura do aparelho superar 300°C, o aquecimento se interromperá e, no display (A) surgirá a escrita "E4" acompanhada do som de 3 beeps.
O ventilador continuará a funcionar por 30 segundos para arrefecer o aparelho.

Função de desligamento forçado

O aparelho é dotado de uma função de desligamento forçado.
Pressionar a tecla ligar/desligar (⏻) para desligar o aparelho. Todos os ícones estarão apagados, exceto o ícone da tecla ligar/desligar (⏻).

PT

CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Aquecer o aparelho antes de cozinhar os alimentos irá otimizar o resultado final.
Os ingredientes menores necessitam de tempos de preparação um pouco mais breves em relação aos ingredientes maiores.
Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo e uma quantidade menor exige um tempo um pouco mais breve.
Misture os ingredientes menores quando estiver na metade do tempo de cozedura para otimizar os resultados finais e ajudar a obter uma cozedura uniforme.
Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo (Fig.11) nas batatas frescas ou congeladas e utilizar a placa antiaderente (D) fornecida.
Os snacks a serem cozidos no forno também podem ser cozidos na fritadeira de ar quente.
Utilizar massas prontas para preparar snacks recheados de modo fácil e rápido. As massas prontas podem ser cozidas mais rapidamente do que as massas feitas em casa.

Programas de cozedura predefinidos

A tabela seguinte mostra os programas de cozedura predefinidos presentes no display touch.
Cada símbolo corresponde a um programa de cozedura predefinido. O programa está definido com uma temperatura e um tempo de cozedura aconselhado em função do tipo de alimento. O tempo de cozedura é indicativo, ou seja, depende também da espessura e da quantidade dos ingredientes. É possível modificar o tempo e a temperatura dos programas de cozedura.
A função SHAKE pode ser ativada somente para alguns programas de cozedura.

Programa		Tempo		Temperatura (°C)		Função SHAKE
		Default	Intervalo	Default	Intervalo	
	Batatas fritas congeladas	15 min	1-60 min	200	150-200	SIM
	Batatas frescas	25 min	1-60 min	200	130-200	SIM
	Frango	25 min	1-60 min	190	120-200	SIM
	Bife/Carne vermelha	20 min	1-60 min	190	120-200	SIM
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200	NÃO
	Doces	30 min	1-60 min	160	120-200	NÃO
	Peixe	15 min	1-60 min	180	120-200	SIM
	Aquecimento/manter o calor	15 min	1-60 min	130	60-180	NÃO
GRILL	Grill	15 min	1-60 min	200	180-200	NÃO

PT

A seguinte tabela mostra os tempos e as temperaturas indicativas para os vários tipos de alimentos:

Batatinhas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Batatinhas fritas (frescas)	20 - 30 minutos em função do corte das batatas	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetes	12 – 15 minutos	190°
Croquetes de frango	10 minutos	200°
Coxas de frango	20 – 25 minutos	190°
Bife	10 – 15 minutos	190°
Almôndegas	8 minutos	180°
Lagostim	15 – 20 minutos	160°
Bolo	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Peixe	15 – 20 minutos	160° 180°
Costeleta de porco	10 – 15 minutos	200°
Rolinhos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 – 20 minutos	180°

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Uma limpeza regular e quotidiana permite manter o aparelho eficiente, assim como prolongar a duração da vida útil do mesmo.

Atenção

Todas as operações de limpeza e manutenção devem ser efetuadas com o aparelho desligado e desconectado da tomada elétrica.

Perigo de choque elétrico. Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.

Não encher o cesto de água quando estiver inserido no compartimento de cozedura.

Atenção

Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.

Atenção

Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar riscos ou danos ao revestimento. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.

PT

Limpeza do aparelho

- Limpar as partes fixas do aparelho usando um pano húmido não abrasivo para não danificar o revestimento. Enxugar com um pano seco.
- Limpar o compartimento de cozedura (C) do aparelho com um pano não abrasivo, molhado com água quente. Enxugar com um pano seco.
- Limpar as resistências com um pano seco para remover os resíduos de alimentos.

Limpeza dos componentes

A placa antiaderente e o cesto são feitos com material antiaderente: opacidade e sinais que podem surgir após um uso prolongado são normais e não comprometem a cozedura e o sabor dos alimentos.

- A placa antiaderente e o cesto podem ser lavados na máquina lava-louça. Para prolongar a duração do tratamento antiaderente, aconselhamos a lavagem à mão da placa antiaderente (D) e do cesto (F). Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.
- Para amolecer os resíduos de alimentos no cesto, é possível enche-lo com água quente. Adicionar algumas gotas de detergente. Deixar agir por 10 minutos. Lavar e enxugar.

PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

Para desligar o aparelho, desconectar a ficha de alimentação da tomada elétrica. Em caso de eliminação, deve-se efetuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho, e eliminá-los em função da composição de cada um, respeitando as disposições de lei vigentes no País de utilização.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTES INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona.	A ficha não está inserida na tomada de corrente elétrica.	Ligar a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Pressionar duas vezes a tecla TEMPERATURA/TEMPO (⏲) para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + o - para programar o tempo de cozedura desejado.
	O cesto não foi inserido corretamente.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 12).
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Pressionar uma vez a tecla TEMPERATURA/TEMPO (⏲) para programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar as teclas + o - para programar uma temperatura de cozedura maior. Consultar o livro das receitas.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Pressionar duas vezes a tecla TEMPERATURA/TEMPO (⏲) para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + o - para programar o tempo de cozedura maior. Consultar o livro das receitas.
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns tipos de ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.	Os ingredientes que estão no alto ou que estão cobertos por outros, devem ser misturados durante a cozedura.
Os snacks fritos não estão crocantes.	Está utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou untá-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.

PT

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Não é possível inserir totalmente o cesto no compartimento de cozedura.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	O cesto não foi inserido corretamente no compartimento de cozedura.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 12).
Há saída de fumo branco do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado no cesto. O óleo está a produzir mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	No cesto encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente no cesto. Limpar meticulosamente o cesto após o uso.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.	O tipo de batatas utilizado não é apropriado para a fritura.	Utilizar batatas frescas e não esquecer de girá-las durante a cozedura.
	Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.	Enxaguar as batatas e remover todo a amido que ficou depositado na superfície das batatas.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito não estão crocantes quando são tiradas da fritadeira.	As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que contêm e da quantidade de óleo introduzida na fritadeira.	Lembrar-se de enxugar bem a água na parte externa das batatas antes de adicionar o óleo.
		Cortar as batatas em forma de palitos para que fiquem mais crocantes.
		Adicionar um pouco mais de óleo para obter o efeito mais crocante.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.

OVER DEZE HANDLEIDING

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en alle voor de gebruiker mogelijk gevaarlijke delen zijn beveiligd. Lees deze handleiding zorgvuldig voor het gebruik door. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel om mogelijk letsel en schade te voorkomen. Houd deze handleiding altijd binnen handbereik voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan deze instructies ook mee te gegeven.
De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:

Gevaar voor kinderen

Waarschuwing voor brandwonden

Gevaar als gevolg van elektriciteit

Let op – schade aan materialen

Gevaar voor schade door andere oorzaken

NL

BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van vast voedsel. Gebruik het apparaat niet voor vloeibaar voedsel. Als er te veel vloeistof wordt toegevoegd, kan deze gaan lekken en het toestel beschadigen.
Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt.
De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf.
Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.

RESTRISICO'S

Waarschuwing voor brandwonden. Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de mand, de binnenpan, de antiaanbakplaat en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld:
- keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele vertrekken
- boerderijen
- hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor gebruik door de betreffende gasten).

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding worden beschreven. Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze handleiding. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend servicecentrum doordat het niet goed is verpakt.
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

⚠ Gevaar voor kinderen

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden begeleid of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat de stroomkabel niet op een plek hangen waar hij door een kind beetgepakt kan worden.
- Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Mocht u dit apparaat willen weggooien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door de stroomkabel door te snijden. Verder bevelen wij aan om die delen van het apparaat onschadelijk te maken die een gevaar kunnen vormen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.

⚠ Waarschuwing voor brandwonden

- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- De mand, de binnenpan, de antiaanbakplaat en de metalen delen in het apparaat kunnen erg heet worden tijdens het gebruik. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de hete delen van het apparaat.

- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de mand, de binnenpan, de antiaanbakplaat en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Pak de mand alleen bij het handvat vast en gebruik pannenlappen of theedoeken om hem te verwijderen.
- Tijdens de bereiding kan er hete stoom uit de luchtinlaat of de binnenpan van het apparaat komen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat en de binnenpan.
- Doe geen olie in de mand. Brandgevaar.
- Tijdens het gebruik komen er hete lucht en stoom uit de luchtinlaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat.
- Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte.
- Draai de mand niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen hete resten olie uit de mand komen. Gevaar voor brandwonden.
- Let op: heet oppervlak.

NL

Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of de spanning die op het identificatiepaatje onder het apparaat is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet.
- Het gebruik van niet door de fabrikant goedgekeurde verlengsnoeren kan schade en ongelukken veroorzaken.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Sluit geen enkel ander apparaat dat veel stroom verbruikt (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren) op hetzelfde stopcontact aan. Gevaar voor elektrische overbelasting.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met scherpe delen.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft of op blote voeten loopt.
- Schakel het apparaat uit zelfs wanneer het gedurende korte tijd niet wordt gebruikt en haal de stekker altijd uit het stopcontact.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.

Let op – schade aan materialen

- Het apparaat moet altijd op een stevige ondergrond staan ook als het niet wordt gebruikt.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld stoffen, gordijnen).
- Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, niet in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron.
- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.
- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Als er tijdens de werking zwarte rook uit het apparaat komt, haalt u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact. Haal de mand niet uit de binnenpan. Wacht tot er geen rook meer uitkomt. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
- Doe nooit vloeibare ingrediënten in de mand. Voeg, indien nodig voor de bereiding, kleine hoeveelheden vloeistof toe. Controleer altijd of de vloeistof door de vaste ingrediënten is opgenomen voordat u nog wat toevoegt.
- Overschrijd de maximuminhoud nooit bij het vullen van de mand.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de mand om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- Controleer altijd of de mand goed in de binnenpan is aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de mand in de binnenpan te hebben aangebracht.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen, doet u geen metalen keukengerei of voorwerpen in de mand.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de mand of van de antiaanbakplaat te halen.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de mand en de binnenpan zitten.
- Zet nooit voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (bijvoorbeeld regen, zon).

- Na de stekker uit het stopcontact te hebben gehaald en de hete onderdelen te hebben laten afkoelen, mag het apparaat uitsluitend worden schoongemaakt met een niet-schurend, iets bevochtigd doekje met een paar druppels neutraal, niet-agressief reinigingsmiddel.
- Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.

⚠ Gevaar voor schade door andere oorzaken

- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.
- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.
- Verplaats het apparaat niet zonder de etenswaren uit de mand te hebben gehaald.
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen aanbrengt of verwijdert.
- Zet het apparaat in een goed verlichte, schone ruimte met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, of als er zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Om iedere vorm van gevaar te voorkomen moeten alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, uitsluitend worden verricht door een erkende Servicedienst of door erkende vakmensen.

Voor een correcte verwijdering van het product in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU wordt u verzocht de instructies te lezen die bij het product zijn gevoegd.

• BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.

Energieverbruik in uitgeschakelde stand (off): 0,0 W

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Aanraakscherm
B - Behuizing van het apparaat
C - Bereidingsruimte
D - Antiaanbakplaat
E - Handgreep
F - Mand
G - Stroomsnoer
H - Luchtinlaat

BESCHRIJVING VAN HET AANRAAKSCHERM (AFB. 2)

VOORINGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S		
	Diepvriesfriet	
	Verse aardappelen	
	Kip	
	Lapje vlees/rood vlees	
	Pizza	
	Zoetigheid	
	Vis	
	Verwarmen/warmhoudfunctie	
	Grillstand	
FUNCTIETOETSEN		
	Toets	**Beschrijving**
	Aan-uittoets	Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld.
	TEMPERATUUR/TIJD-toets	Druk hier één keer op om de bereidingstemperatuur handmatig in te stellen. Druk hier twee keer op om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - voor een langere of kortere bereidingstijd.
	MENU-toets	Hiermee kan het vooringestelde bereidingsprogramma worden gekozen.
	STARTVERTRAGINGs-toets	Hiermee kan een specifieke vertragingstijd worden ingesteld voor de start van de bereiding.
	START/PAUZE-toets	Hiermee kan de bereiding worden gestart/ gepauzeerd.
	SHAKE-toets	Hiermee kan het geluidssignaal worden in- of uitgeschakeld dat aangeeft dat de etenswaren moeten worden geschud of gemengd.
	Lichttoets	Druk op de toets om het licht in de bereidingsruimte aan te maken.

NL

Identificatiegegevens

Op het plaatje aan de onderkant van de steunbasis van het apparaat zijn de volgende identificatiegegevens van het apparaat weergegeven:

- fabrikant en EG-markering
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- voedingsspanning [V] en frequentie [Hz]
- opgenomen elektrisch vermogen [W]
- gratis telefoonnummer assistentie

Vermeld het model en het serienummer bij eventuele verzoeken aan erkende servicecentra.

VÓÓR HET GEBRUIK

1 Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn (Afb. 3).
2 Controleer of de inhoud intact is (Afb. 4).

Controleer of de spanning die op het identificatieplaatje onder het apparaat is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet.

NL

Let op
Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.

Let op
Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen. Vul de mand niet met water wanneer hij zich in de binnenpan bevindt.

Let op
Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen aanbrengt of verwijdert.

3 Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak (Afb. 5).
4 Verwijder de sticker die zich op het display bevindt (Afb. 6).
5 Wikkel het stroomsnoer helemaal af.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wast u alle afneembare onderdelen af die in aanraking komen met de etenswaren (Afb. 7).

6 Was de mand (F) en de antiaanbakplaat (D) af. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje. Goed afdrogen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Door de antiaanbakplaat kunnen de etenswaren krokanter worden. Het gebruik van de antiaanbakplaat is facultatief.

- Als u krokantere etenswaren wilt, plaatst u de antiaanbakplaat (D) in de mand (Afb. 8).

1 Doe de etenswaren in de mand (F) (Afb. 9). Overschrijd het maximum niet. Het maximum wordt aangegeven door de geaccentueerde lijn aan de binnenkant van de mand (Afb. 10).

Doe geen olie in de mand.

2 Doe de mand in de binnenpan (C). U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 12).

Het apparaat is voorzien van een inrichting die de werking voorkomt als de mand niet goed in de binnenpan is aangebracht.

3 Steek de stekker in het stopcontact (Afb. 13).
4 Druk op de aan-uittoets (⏻) (Afb. 14). Het apparaat laat een pieptoon horen.

Bij het eerste gebruik kan het gebeuren dat het apparaat een lichte geur en een beetje rook afgeeft: dit is volkomen normaal omdat sommige onderdelen licht gesmeerd zijn. Dit verschijnsel zal na korte tijd verdwijnen. Het heeft geen enkele invloed op de werking van het apparaat.

5 Druk meerdere keren op de Menu-toets (☰) om het gewenste bereidingsprogramma te selecteren (Afb. 15). Zie de paragraaf “Bereidingstips” voor de programmadetails. De icoon van het geselecteerde bereidingsprogramma licht met vast licht op het display op.

Elk vooringesteld bereidingsprogramma heeft een standaardbereidingstijd, maar de bereidingstemperatuur en -tijd kunnen ook handmatig worden ingesteld:

- Druk één keer op de TEMPERATUUR/TIJD-toets (🌡/⏲) om de bereidingstemperatuur handmatig in te stellen (Afb. 16).
- Druk op de toetsen + of - om de bereidingstemperatuur in te stellen met intervallen van 5°C (Afb. 17).
- Druk twee keer op de TEMPERATUUR/TIJD-toets (🌡/⏲) om de bereidingstijd handmatig in te stellen (Afb. 18).
- Druk op de toetsen + of - om de bereidingstijd in te stellen met intervallen van 1 minuut (Afb. 19).

Om de selectiesnelheid te verhogen houdt u de toetsen + of - ingedrukt.

- Druk op de SHAKE-toets (SHAKE) die de functie inschakelt die voorstelt om de etenswaren te mengen (Afb. 20). Halverwege de bereiding geeft het apparaat een geluidssignaal af (Afb. 24).

6 Druk op de START/PAUZE-toets (⏯) (Afb. 21). Het apparaat begint de etenswaren te bereiden. Tijdens de bereiding wisselen de afnemende tijd en de gekozen temperatuur elkaar op het display (A) af (Afb. 22).

Het apparaat kan onder de werking op elk willekeurig moment op pauze worden gezet, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens de bereiding te mengen.

⚠ Let op

Gevaar voor brandwonden. Kom niet aan de mand, de antiaanbakplaat en de metalen delen van het apparaat.

Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte.

- Pak de handgreep (E) vast en verwijder de mand (F) uit de binnenpan (C) (Afb. 25). Het apparaat stopt de bereiding.
- Schud de mand voor een gelijkmatige bereiding van de ingrediënten (Afb. 26).
- Om de werking van het apparaat te hervatten, brengt u de mand in de binnenpan (Afb. 27) aan. Het apparaat hervat de bereiding automatisch (Afb. 28).

Druk anders op de START/PAUZE-toets (⏯) om de werking van het apparaat te pauzeren. Om de werking van het apparaat te hervatten, drukt u opnieuw op de START/PAUZE-toets (⏯).
Druk op de lichttoets (💡) om het licht in de bereidingsruimte in te schakelen als u het bereidingsproces van de etenswaren wilt controleren.

NL

Als de bereiding klaar is

Na de bereiding laat het apparaat enkele pieptonen horen (Afb. 29).
Als de ingrediënten niet gaar zijn, doet u de mand weer in de binnenpan en stelt u de tijdschakelaar nog enkele minuten in.

- Om de bereiding handmatig uit te schakelen, drukt u op de START/PAUZE-toets(⏯). Na enkele seconden wordt het apparaat uitgeschakeld.

1 Pak de handgreep (E) vast en verwijder de mand (F) uit de binnenpan (C) (Afb. 30).
2 Doe de etenswaren op een bord (Afb. 31). Dien ze op.

⚠ Let op

Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de mand, de binnenpan, de antiaanbakplaat en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn (Afb. 32).

Draai de mand niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen hete resten olie uit de mand komen.

⚠ Let op

Verzeker u ervan dat de ingrediënten die met het apparaat zijn bereid goudkleurig zijn en niet zwart of bruin. Verwijder eventuele verbrande resten uit de etenswaren.

Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de mand te halen.

NL

Een eventueel teveel aan olie wordt op de bodem van de mand opgevangen.

Na de bereiding kan het apparaat meteen opnieuw worden gebruikt om andere etenswaren te bereiden.

Grillstand

De grillstand is ideaal om vlees, vis en groenten te grillen. Doe de antiaanbakplaat (D) in de mand (Afb. 8) voordat u de etenswaren erin doet. Druk op de GRILL-toets (GRILL) om de grillstand in te schakelen.

Automatische uitschakelfunctie

Dit apparaat is voorzien van een automatische uitschakelfunctie. Na enkele minuten niet te hebben gewerkt, gaat het apparaat automatisch uit.

Startvertragingsfunctie

Het apparaat is voorzien van een startvertragingsfunctie waarmee een specifieke tijd kan worden ingesteld om de bereiding van de etenswaren te starten.
Om de functie in te stellen:
1 Druk op de MENU-toets (☰) om het gewenste bereidingsprogramma te selecteren.
2 Druk op de STARTVERTRAGINGs-toets (🕒). De toets licht op.
De standaardinstelling van de startvertragingsfunctie is 90 min. Druk op de toetsen + of - om de vertragingstijd met een minimum van 10 minuten tot een maximum van 180 min. te verlengen of te verkorten.

3 Druk op de START/PAUZE-toets (⏯) om de functie in te schakelen.
Druk één keer op de START/PAUZE-toets (⏯) om de startvertraging te pauzeren. Druk nogmaals op de START/PAUZE-toets (⏯) om de startvertraging te annuleren.

Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging.
Wanneer de temperatuur van het apparaat de 300°C overschrijdt, stopt de verwarming, verschijnt het opschrift “E4” op het display (A) en zijn tevens 3 pieptonen te horen.
De ventilator blijft nog 30 seconden werken om het apparaat te koelen.

Handmatige uitschakeling

Het apparaat is voorzien van een handmatige uitschakelfunctie.
Druk de aan-uittoets (⏻) langdurig in om het apparaat uit te zetten. Alle iconen zijn nu uit, op die van de aan-uittoets na (⏻).

BEREIDINGSTIPS

Om het beste resultaat te bereiken, verwarmt u het apparaat voor voordat u de etenswaren gaat bereiden.
De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.
Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.
Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat geoptimaliseerd. Het helpt bovendien om de etenswaren gelijkmatig te bereiden.
Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie (Afb. 11) aan de verse of diepvriesfrieten toe en gebruikt u de meegeleverde antiaanbakplaat (D).
Snacks die in de oven moeten worden bereid kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gedaan.
Gebruik kant-en-klaardeeg om vlug en op eenvoudige wijze gevulde snacks te maken. Kant-en-klaardeeg is sneller gaar dan zelfgemaakt deeg.

Vooringestelde bereidingsprogramma’s

De volgende tabel toont de vooringestelde bereidingsprogramma's die op het aanraakdisplay aanwezig zijn.
Elk symbool komt overeen met een vooringesteld bereidingsprogramma. Het programma is met een bereidingstemperatuur en -tijd ingesteld, die afhankelijk van het soort etenswaar wordt aanbevolen. De bereidingstijd is indicatief en hangt ook af van de dikte en de hoeveelheid gebruikte ingrediënten. Het is mogelijk de duur en temperatuur van de bereidingsprogramma's te wijzigen.
De SHAKE-functie kan uitsluitend bij enkele bereidingsprogramma’s worden gebruikt.

Programma		Duur		Temperatuur (°C)		SHAKE-functie
		Standaard	Interval	Standaard	Interval	
	Diepvriesfriet	15 min.	1-60 min.	200	150-200	JA
	Verse aardappelen	25 min.	1-60 min.	200	130-200	JA
	Kip	25 min.	1-60 min.	190	120-200	JA
	Lapje vlees/rood vlees	20 min.	1-60 min.	190	120-200	JA
	Pizza	12 min.	1-60 min.	180	160-200	NEE
	Zoetigheid	30 min.	1-60 min.	160	120-200	NEE
	Vis	15 min.	1-60 min.	180	120-200	JA
	Verwarmen/ warmhoudfunctie	15 min.	1-60 min.	130	60-180	NEE
	Grill	15 min.	1-60 min.	200	180-200	NEE

NL

De volgende tabel geeft de indicatieve tijden en temperaturen weer voor de verschillende soorten etenswaren:

Friet (diepvries)	15 tot 20 minuten	200°
Friet (vers)	20 tot 30 minuten afhankelijk van de grootte van de aardappel	180° 200°
Gebakken groente	10 tot 15 minuten	200°
Kroketten	12 tot 15 minuten	190°
Kipkroketten	10 minuten	200°
Kippenpoten	20 tot 25 minuten	190°
Lapje vlees	10 tot 15 minuten	190°
Gehaktballen	8 minuten	180°
Scampi's	15 tot 20 minuten	160°
Taart	20 tot 30 minuten	160°
Quiche	25 tot 30 minuten	180°
Vis	15 tot 20 minuten	160° 180°
Varkenskotelet	10 tot 15 minuten	200°
Loempia's	10 tot 15 minuten	200°
Groenten	10 tot 20 minuten	180°

REINIGING EN ONDERHOUD

Door het apparaat regelmatig en dagelijks schoon te maken blijft het in goede staat en wordt de levensduur verlengd.

Let op

Alle beschreven schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact verwijderd.

Gevaar voor elektrische schok. Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen.

Vul de mand niet met water wanneer hij zich in de binnenpan bevindt.

Let op

Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.

Let op

Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei om te voorkomen dat de coating bekrast of beschadigd wordt. Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.

Reiniging van het apparaat

- Maak de vaste onderdelen van het apparaat met een vochtig, niet-schurend doekje schoon om de coating niet te beschadigen. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de binnenpan (C) van het apparaat met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.

De onderdelen schoonmaken

De antiaanbakplaat en de mand zijn van antikleefmateriaal gemaakt: na langdurig gebruik kunnen dofheid en krassen optreden, wat heel normaal is en de bereiding en smaak van de etenswaren niet schaadt.

- De antiaanbakplaat en de mand zijn vaatwasbestendig. Voor een langere levensduur van de antiaanbakbehandeling wordt aanbevolen de antiaanbakplaat (D) en de mand (F) met de hand af te wassen. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje.
- Om de resten etenswaren in de mand zachter te maken kunt u hem met warm water vullen. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe. Laat dit 10 minuten inwerken. Afwassen en afdrogen.

BUITENWERKINGSTELLING

Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Als het apparaat wordt gesloopt, moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwerkt op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar het wordt gebruikt.

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld.	Druk twee keer op de TEMPERATUUR/ TIJD-toets (⏲) om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
	De mand is niet goed aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 12).
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk één keer op de TEMPERATUUR/ TIJD-toets (⏲) om de bereidingstemperatuur handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - om een hogere bereidingstemperatuur in te stellen. Zie het kookboek.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Druk twee keer op de TEMPERATUUR/ TIJD-toets (⏲) om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - om een langere bereidingstijd in te stellen. Zie het kookboek.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.	Sommige soorten ingrediënten moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.	De zich bovenin bevindende ingrediënten of de ingrediënten die door andere zijn bedekt moeten tijdens de bereiding worden gemengd.
De gefrituurde snacks zijn niet krokant.	U bent soorten snacks aan het gebruiken, die op traditionele wijze moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de mand legt.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
De mand valt niet volledig in de binnenpan.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De mand is niet goed in de binnenpan aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 12).

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingrediënten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie in de mand achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	In de mand zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet en de olie in de mand. Maak de mand na gebruik goed schoon.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.
	Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.	Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.
Verse aardappelen die in repen zijn gesneden zijn niet krokant als ze pas uit de friteuse komen.	Of en hoe krokant de frites zijn hangt af van de hoeveelheid water die in de aardappelen zit en de hoeveelheid olie die in de friteuse is gedaan.	Zorg ervoor dat u de aardappelen goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleine repen zodat ze krokanter worden.
		Voeg voor krokantere friet een beetje meer olie toe.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Η συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους κείμενους ειδικούς ευρωπαϊκούς κανονισμούς και παρέχει προστασία όλων των μερών που ενδέχεται να παρουσιάσουν κίνδυνο για τον χρήστη. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν τη χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη χρήση για την οποία προορίζεται προκειμένου να αποφύγετε τυχόν ατυχήματα και ζημίες. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για να το συμβουλεύεστε όποτε χρειάζεται. Σε περίπτωση που σκοπεύετε να δώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιο άλλο άτομο, φροντίστε να παραδώσετε και το παρόν εγχειρίδιο. Οι πληροφορίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο φέρουν τα παρακάτω σύμβολα, που σημαίνουν τα εξής:

Κίνδυνος για μικρά παιδιά

Προειδοποίηση για εγκαύματα

Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα

Προσοχή – υλικές ζημιές

Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

EL

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο στερεών τροφών. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μαγειρεύετε υγρές τροφές. Σε περίπτωση που ρίξετε υπερβολική ποσότητα από υγρό, μπορεί να διαρρεύσει και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή.
Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για εμπορική και βιομηχανική χρήση.
Καμία άλλη χρήση της συσκευής δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστή, που απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, οι οποίες οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής.
Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.

ΕΝΑΠΟΜΕΙΝΑΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Προειδοποίηση για εγκαύματα. Μην αγγίζετε το καλάθι, τον θάλαμο ψησίματος, την αντικολλητική πλάκα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για να χρησιμοποιείται σε οικιακούς ή παρόμοιους χώρους, όπως για παράδειγμα:
- στις κουζίνες καταστημάτων που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό, στα γραφεία και σε άλλους επαγγελματικούς χώρους
- στα αγροκτήματα

- στα ξενοδοχεία, στις πανσιόν, στα καταλύματα bed & breakfast και σε άλλα καταλύματα (προς χρήση από τους επισκέπτες).
• Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς από εκείνους που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη ή διαφορετική χρήση της συσκευής σε σχέση με όσα προβλέπονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.
• Συνιστάται να φυλάσσετε τα υλικά της αρχικής συσκευασίας, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
• Για να μην θέσετε σε κίνδυνο την ασφάλεια του προϊόντος, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα που φέρουν την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή.
• Η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

⚠ Κίνδυνος για μικρά παιδιά

• Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας μεγαλύτερης των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα και γνώσεις μόνο υπό την επίβλεψη ενός υπεύθυνου ή εάν έχουν διαβάσει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά τη χρήση της συσκευής.
• Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
• Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
• Φυλάσσετε πάντα τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
• Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο που μπορεί να το πιάσει ένα μικρό παιδί.
• Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
• Τα υλικά της συσκευασίας δεν πρέπει να αφήνονται σε σημείο όπου φτάνουν τα παιδιά γιατί αποτελούν πηγή κινδύνου.
• Όταν αποφασίσετε να απορρίψετε τη συσκευή, συνιστάται να την αχρηστέψετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.

⚠ Προειδοποίηση για εγκαύματα

- Αποσυνδέστε τη συσκευή και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- Το καλάθι, ο θάλαμος ψησίματος, η αντικολλητική πλάκα και τα μεταλλικά μέρη στο εσωτερικό της συσκευής ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Μην αγγίζετε το καλάθι, τον θάλαμο ψησίματος, την αντικολλητική πλάκα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.
- Πιάνετε το καλάθι μόνο από τη χειρολαβή και χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρέσετε το καλάθι.
- Κατά το ψήσιμο ενδέχεται να βγει ζεστός ατμός από τον αεραγωγό ή από τον θάλαμο ψησίματος της συσκευής. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό και τον θάλαμο ψησίματος.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή, από τον αεραγωγό βγαίνουν ζεστός αέρας και ατμός. Να κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό.
- Όταν αφαιρείτε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι όταν βγάζετε τα τρόφιμα: ενδέχεται να διαρρεύσουν υπολείμματα ζεστού λαδιού από το καλάθι. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
- ⚠ Προσοχή: καυτή επιφάνεια.

⚠ Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση δικτύου της περιοχής σας.
- Η χρήση μπαλαντέζας που δεν φέρει την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
- Συνδέετε τη συσκευή πάντα σε μια γειωμένη πρίζα.
- Μην συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, καλοριφέρ) στην ίδια ηλεκτρική πρίζα. Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να βγάλετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με αιχμηρές επιφάνειες ή γωνίες.

- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φις και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ξυπόλητοι.
- Σε περίπτωση που δεν την χρησιμοποιείτε, ακόμα και για σύντομο χρονικό διάστημα, σβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε πάντα το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.

Προσοχή – υλικές ζημιές

- Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάνω σε σταθερή επιφάνεια όταν την χρησιμοποιείτε ή την αφήνετε προσωρινά να ξεκουραστεί.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε γυμνές φλόγες προκειμένου να αποφύγετε ζημιές στην εξωτερική επιφάνειά της.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. υφάσματα, κουρτίνες).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή πάνω στα ζεστά μάτια της κουζίνας που λειτουργεί με ρεύμα ή γκάζι ή κοντά στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τη χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή από κάποια ξεχωριστή διάταξη με τηλεχειριστήριο.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βγάζει μαύρο καπνό κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Μην βγάλετε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος. Περιμένετε να σταματήσει να βγαίνει καπνός. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για να επιλύσετε το πρόβλημα.
- Μην βάζετε ποτέ υγρά υλικά μέσα στο καλάθι. Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιώνεστε πάντα ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τα στερεά υλικά πριν προσθέσετε άλλο.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη χωρητικά όταν γεμίζετε το καλάθι.
- Μην φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές και/ή υπερθέρμανση της συσκευής.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στο καλάθι για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν σε επαφή τα τρόφιμα με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Βεβαιώνεστε πάντα ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχετε τοποθετήσει το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος.

- Για να μην επιφέρετε βλάβη στη συσκευή, μην τοποθετείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή αντικείμενα στο καλάθι.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από το καλάθι ή από την αντικολλητική πλάκα.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το καλάθι και ο θάλαμος ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εν κενώ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (π.χ. βροχή, ήλιο).
- Αφού βγάλετε το φις από την πρίζα και αφήσετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη, καθαρίστε τη συσκευή αποκλειστικά με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό και λίγες σταγόνες ουδέτερο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.

⚠ Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκατοστών από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.
- Πιάστε το σώμα της συσκευής για να την σηκώσετε.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή εάν δεν έχετε πρώτα αφαιρέσει τα τρόφιμα από το καλάθι.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε τα επιμέρους εξαρτήματα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε έναν καθαρό χώρο με επαρκή φωτισμό που να διαθέτει πρίζα σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω ή εάν έχει εμφανή σημάδια φθοράς. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις παρουσιάζουν φθορές ή εάν η ίδια η συσκευή παρουσιάζει λειτουργική ανωμαλία. Όλες οι επισκευές, ακόμα και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται μόνο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς, ώστε να μην διατρέχετε κανέναν κίνδυνο.

Για τη σωστή τελική διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το έντυπο που παρέχεται με το προϊόν.

• ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση off: 0,0 W

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Οθόνη αφής
B - Σώμα της συσκευής
C - Θάλαμος ψησίματος
D - Αντικολλητική πλάκα
E - Χειρολαβή
F - Καλάθι
G - Καλώδιο τροφοδοσίας
H - Αεραγωγός

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ ΑΦΗΣ (ΕΙΚ. 2)

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ		
	Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες	
	Πατάτες φρέσκες	
	Κοτόπουλο	
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας	
	Πίτσα	
	Γλυκά	
	Ψάρι	
	Προθέρμανση/διατήρηση της θερμοκρασίας	
GRILL	Λειτουργία γκριλ	
ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ		
	Πλήκτρο	**Περιγραφή**
	Πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο	Επιτρέπει να ανάβετε και να σβήνετε τη συσκευή.
	Πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ ΧΡΟΝΟΣ	Πατήστε μία φορά για να ορίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε δύο φορές για να ορίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο ψησίματος.
	Πλήκτρο MENU	Επιτρέπει να επιλέξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος.

EL

	Πλήκτρο ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ	Σας δίνει τη δυνατότητα να ορίσετε συγκεκριμένη ώρα εκκίνησης της διαδικασίας ψησίματος.
	Πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ ΠΑΥΣΗ	Σας δίνει τη δυνατότητα να θέσετε σε λειτουργία/ παύση τη διαδικασία ψησίματος.
SHAKE	Πλήκτρο SHAKE	Σας δίνει τη δυνατότητα να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα που σας ειδοποιεί να ανακινήσετε ή να ανακατέψετε τα τρόφιμα.
	Πλήκτρο για το φως	Πατήστε το πλήκτρο για να ανάψετε το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

Στοιχεία ταυτοποίησης

Στην πινακίδα που υπάρχει κάτω από τη βάση στήριξης της συσκευής αναγράφονται τα παρακάτω στοιχεία ταυτοποίησης της συσκευής:

- κατασκευαστής και σήμανση CE
- μοντέλο [Mod.]
- σειριακός αριθμός [SN]
- ηλεκτρική τάση τροφοδοσίας [V] και συχνότητα [Hz]
- ηλεκτρική ισχύς εισόδου [W]
- τηλεφωνικός αριθμός τεχνικής υποστήριξης

Κατά την επικοινωνία με τα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης, αναφέρετε το μοντέλο και τον σειριακό αριθμό.

EL

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1 Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και βεβαιωθείτε πως περιέχονται όλα τα εξαρτήματα (Εικ. 3).
2 Βεβαιωθείτε ότι το περιεχόμενο είναι σε άριστη κατάσταση (Εικ. 4).

Βεβαιωθείτε πως η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση δικτύου της περιοχής σας.

Προσοχή

Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκατοστών από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.

Προσοχή

Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φις και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην γεμίζετε με νερό το καλάθι όταν βρίσκεται μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

Προσοχή

Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε τα επιμέρους εξαρτήματα.

3 Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες (Εικ. 5).
4 Αφαιρέστε το αυτοκόλλητο που υπάρχει στην οθόνη (Εικ. 6).
5 Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε τα αποσπώμενα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (Εικ. 7).

6 Πλύνετε το καλάθι (F) και την αντικολλητική πλάκα (D). Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες. Στεγνώστε καλά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Η αντικολλητική πλάκα σάς δίνει τη δυνατότητα να κάνετε ακόμη πιο τραγανά τα τρόφιμα. Η χρήση της αντικολλητικής πλάκας είναι προαιρετική.

- Εάν επιθυμείτε να κάνετε ακόμη πιο τραγανά τα τρόφιμα, τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα (D) στο καλάθι (Εικ. 8).

1 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι (F) (Εικ. 9). Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη. Η μέγιστη στάθμη επισημαίνεται με την ανάγλυφη γραμμή στην εσωτερική πλευρά του καλαθιού (Εικ. 10).

Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι.

2 Τοποθετήστε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος (C). Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 12).

Η συσκευή διαθέτει μηχανισμό που παρεμποδίζει τη λειτουργία σε περίπτωση που το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

3 Βάλτε το φις στην πρίζα του ρεύματος (Εικ. 13).

4 Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (⏻) (Εικ. 14). Η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται η συσκευή να απελευθερώσει μια ελαφρά μυρωδιά και λίγο καπνό: πρόκειται για κάτι εντελώς φυσιολογικό καθώς ορισμένα μέρη έχουν λιπανθεί ελαφρά, κι έπειτα από λίγο θα σταματήσει. Δεν επηρεάζει καθόλου τη λειτουργία της συσκευής.

5 Πατήστε το πλήκτρο Μενού (☰) πολλές φορές μέχρι να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε (Εικ. 15). Ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές προετοιμασίας» για να δείτε τις λεπτομέρειες των προγραμμάτων. Το εικονίδιο του προγράμματος ψησίματος που επιλέξατε ανάβει σταθερά στην οθόνη.

Κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα έχει προεπιλεγμένο χρόνο ψησίματος αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος:

- Πατήστε μία φορά το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ (🌡/⏲) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος (Εικ. 16).
- Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος, ανά διαστήματα των 5°C (Εικ. 17).
- Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ (🌡/⏲) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος (Εικ. 18).
- Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος, ανά διαστήματα του 1 λεπτού (Εικ. 19).

Για να αυξήσετε την ταχύτητα επιλογής, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα + ή -.

- Πατήστε το πλήκτρο SHAKE (SHAKE) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία που σας ειδοποιεί να ανακατέψετε τα τρόφιμα (Εικ. 20). Στα μισά του συνολικού χρόνου ψησίματος, η συσκευή θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα (Εικ. 24).

EL

6 Πατήστε το πλήκτρο START/ΠΑΥΣΗ (⏯) (Εικ. 21). Η συσκευή αρχίζει να ψήνει τα τρόφιμα. Κατά το ψήσιμο, στην οθόνη (A) εμφανίζονται διαδοχικά ο χρόνος, που ελαττώνεται, και η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει (Εικ. 22).

Ανά πάσα στιγμή μπορείτε να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής, π.χ. για να ανακατέψετε τα υλικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Προσοχή

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε το καλάθι, την αντικολλητική πλάκα και τα μεταλλικά μέρη της συσκευής.

Όταν αφαιρείτε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.

- Πιάστε τη χειρολαβή (E) και βγάλτε το καλάθι (F) από τον θάλαμο ψησίματος (C) (Εικ. 25). Διακόπτεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή.
- Ανακινήστε το καλάθι για να ψήσετε ομοιόμορφα τα υλικά (Εικ. 26).
- Για να επαναφέρετε τη συσκευή σε λειτουργία, τοποθετήστε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος (Εικ. 27). Αυτόματα επανέρχεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή (Εικ. 28).

Εναλλακτικά, πατήστε το πλήκτρο START/ΠΑΥΣΗ (⏯) για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής. Για να επανέλθει η συσκευή σε κατάσταση λειτουργίας, πατήστε ξανά το πλήκτρο START/ΠΑΥΣΗ (⏯).

Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο για το φως (💡) για να ανάψετε το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος εάν θέλετε να ελέγξετε σε ποιο στάδιο βρίσκεται το ψήσιμο των τροφίμων.

EL

Μετά το ψήσιμο

Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, η συσκευή εκπέμπει ηχητικά σήματα (Εικ. 29).

Εάν τα τρόφιμα δεν είναι έτοιμα, αρκεί να ξαναβάλετε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος και να προσθέσετε μερικά λεπτά στον χρονοδιακόπτη.

- Για να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο START/ΠΑΥΣΗ (⏯). Έπειτα από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή σβήνει.

1 Πιάστε τη χειρολαβή (E) και βγάλτε το καλάθι (F) από τον θάλαμο ψησίματος (C) (Εικ. 30).

2 Αδειάστε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο (Εικ. 31). Σερβίρετε το φαγητό.

Προσοχή

Μην αγγίζετε το καλάθι, τον θάλαμο ψησίματος, την αντικολλητική πλάκα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι επιφάνειες που έχουν θερμανθεί (Εικ. 32).

Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι όταν βγάζετε τα τρόφιμα: ενδέχεται να διαρρεύσουν υπολείμματα ζεστού λαδιού από το καλάθι.

Προσοχή

Βεβαιωθείτε πως υλικά που ψήσατε με τη συσκευή έχουν χρυσαφένιο και όχι καφέ ή μαύρο χρώμα. Αφαιρέστε από τα τρόφιμα τυχόν καμμένα κατάλοιπα.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από το καλάθι.

Το λάδι που πλεονάζει συλλέγεται στον πάτο του καλαθιού.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί πάλι αμέσως για να ψήσετε άλλα τρόφιμα.

Λειτουργία γκριλ

Η λειτουργία γκριλ είναι ιδανική για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά. Τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα (D) στο καλάθι (Εικ. 8) πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα. Πατήστε το πλήκτρο ΓΚΡΙΛ (GRILL) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ.

Λειτουργία αυτόματου σβησίματος

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία για αυτόματο σβήσιμο. Έπειτα από λίγα λεπτά αδράνειας, η συσκευή σβήνει αυτόματα.

Λειτουργία χρονοκαθυστέρησης εκκίνησης

Η συσκευή διαθέτει μία λειτουργία χρονοκαθυστέρησης της εκκίνησης που σας δίνει τη δυνατότητα να προγραμματίσετε μία συγκεκριμένη ώρα έναρξης της διαδικασίας ψησίματος των τροφίμων.
Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:
1 Πατήστε το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ (☰) για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε.
2 Πατήστε το πλήκτρο ΧΡΟΝΟΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ (⏲). Το πλήκτρο ανάβει.
Η προκαθορισμένη ρύθμιση της λειτουργίας χρονοκαθυστέρησης εκκίνησης είναι 90 λεπτά. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να μειώσετε τα λεπτά χρονοκαθυστέρησης για χρονικά διαστήματα που κυμαίνονται από τα 10 λεπτά τουλάχιστον έως τα 180 λεπτά το μέγιστο.
3 Πατήστε το πλήκτρο START/ΠΑΥΣΗ (⏯) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
Πατήστε μία φορά το πλήκτρο START/ΠΑΥΣΗ (⏯) για να διακόψετε τη χρονοκαθυστέρηση. Πατήστε άλλη μια φορά το πλήκτρο START/ΠΑΥΣΗ (⏯) για να ακυρώσετε τη λειτουργία χρονοκαθυστέρησης της εκκίνησης.

Λειτουργία προστασίας από την υπερθέρμανση

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία προστασίας από την υπερθέρμανση.
Όταν η θερμοκρασία της συσκευής υπερβεί τους 300°C, η προθέρμανση διακόπτεται και στην οθόνη (A) εμφανίζεται το μήνυμα «E4» και ταυτόχρονα ακούγονται 3 ηχητικά σήματα.
Ο ανεμιστήρας εξακολουθεί να λειτουργεί για 30 δευτερόλεπτα για να μειώσει τη θερμοκρασία στη συσκευή.

Λειτουργία αναγκαστικού τερματισμού

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία αναγκαστικού τερματισμού.
Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (⏻) για να σβήσετε τη συσκευή. Όλα τα εικονίδια θα σβήσουν, εκτός από το εικονίδιο του πλήκτρου λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο (⏻).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ψήσετε τα τρόφιμα για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.
Τα υλικά που είναι σε μικρότερα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ψηθούν σε σχέση με τα μεγαλύτερο κομμάτια.
Η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί περισσότερο χρόνο ψησίματος ενώ η μικρότερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί λιγότερο χρόνο.
Αν ανακατεύετε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια στον μισό χρόνο ψησίματος, το τελικό αποτέλεσμα γίνεται πολύ καλύτερο και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.

Για τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε μια κουταλιά λάδι (Εικ. 11) στις φρέσκες ή στις κατεψυγμένες πατάτες και χρησιμοποιήστε την αντικολλητική πλάκα (D) που παρέχεται με τη συσκευή.
Στη φριτέζα αέρος μπορείτε να ψήσετε ακόμα και τα σνακ που συνήθως ψήνονται στο φούρνο.
Χρησιμοποιείτε έτοιμες ζύμες για να ετοιμάζετε σνακ με γέμιση εύκολα και γρήγορα. Οι έτοιμες ζύμες ψήνονται πιο γρήγορα από τις σπιτικές.

Προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει τα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος που υπάρχουν στην οθόνη αφής.
Κάθε σύμβολο αντιστοιχεί σε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος. Το πρόγραμμα είναι ρυθμισμένο στη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος που συνιστώνται ειδικά για το είδος τροφίμων. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Μπορείτε να τροποποιήσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία στα προγράμματα ψησίματος.
Η λειτουργία SHAKE μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για ορισμένα προγράμματα ψησίματος.

Πρόγραμμα		**Χρόνος**		**Θερμοκρασία (°C)**		**Λειτουργία SHAKE**
		Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα	Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα	
	Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες	15 λεπτά	1-60 λεπτά	200	150-200	ΝΑΙ
	Πατάτες φρέσκες	25 λεπτά	1-60 λεπτά	200	130-200	ΝΑΙ
	Κοτόπουλο	25 λεπτά	1-60 λεπτά	190	120-200	ΝΑΙ
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας	20 λεπτά	1-60 λεπτά	190	120-200	ΝΑΙ
	Πίτσα	12 λεπτά	1-60 λεπτά	180	160-200	ΟΧΙ
	Γλυκά	30 λεπτά	1-60 λεπτά	160	120-200	ΟΧΙ
	Ψάρι	15 λεπτά	1-60 λεπτά	180	120-200	ΝΑΙ
	Προθέρμανση/ διατήρηση της θερμοκρασίας	15 λεπτά	1-60 λεπτά	130	60-180	ΟΧΙ
GRILL	Γκριλ	15 λεπτά	1-60 λεπτά	200	180-200	ΟΧΙ

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει ενδεικτικούς χρόνους και θερμοκρασίες για τα διάφορα είδη τροφίμων:

Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	15 – 20 λεπτά	200°
Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)	20 - 30 λεπτά ανάλογα με το πάχος που έχουν οι κομμένες πατάτες	180° 200°
Τηγανιτά (λαχανικά)	10 – 15 λεπτά	200°
Κροκέτες	12 – 15 λεπτά	190°
Κροκέτες κοτόπουλου	10 λεπτά	200°
Μπούτια κοτόπουλου	20 – 25 λεπτά	190°
Μπριζόλα	10 – 15 λεπτά	190°
Κεφτεδάκια	8 λεπτά	180°
Καραβίδες	15 – 20 λεπτά	160°
Κέικ	20 – 30 λεπτά	160°
Πίτα (κις)	25 – 30 λεπτά	180°
Ψάρι	15 – 20 λεπτά	160° 180°
Κοτολέτα χοιρινή	10 – 15 λεπτά	200°
Σπρινγκ ρολς	10 – 15 λεπτά	200°
Λαχανικά	10 – 20 λεπτά	180°

EL

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Ο τακτικός και καθημερινός καθαρισμός διατηρεί τη συσκευή αποτελεσματική και παρατείνει τον χρόνο ζωής της.

Προσοχή

Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται όταν η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φις και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά.

Μην γεμίζετε με νερό το καλάθι όταν βρίσκεται μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

Προσοχή

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.

Προσοχή

Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη ή μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, για να μην χαράξετε ή φθείρετε την επιφάνεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.

Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίστε τα σταθερά μέρη της συσκευής με ένα υγρό μαλακό πανί για να μην προκαλέσετε φθορές στην επιφάνεια της συσκευής. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τον θάλαμο ψησίματος (C) της συσκευής με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τις αντιστάσεις με ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Η αντικολλητική πλάκα και το καλάθι είναι κατασκευασμένα από αντικολλητικό υλικό: η ενδεχόμενη θαμπάδα και τα σημάδια που μπορεί να εμφανιστούν έπειτα από παρατεταμένη χρήση της συσκευής είναι φυσιολογικά και δεν επηρεάζουν το ψήσιμο και τη γεύση των τροφίμων.

- Η αντικολλητική πλάκα και το καλάθι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης, συνιστάται να πλένετε την αντικολλητική πλάκα (D) και το καλάθι (F) στο χέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.
- Για να μαλακώσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο καλάθι, μπορείτε να το γεμίσετε με ζεστό νερό. Προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού. Αφήστε να ενεργήσει για 10 λεπτά. Πλύνετε και στεγνώστε.

ΘΕΣΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να θέσετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, βγάλτε το φις από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Σε περίπτωση απόσυρσης της συσκευής, διαχωρίστε τα διάφορα κατασκευαστικά υλικά της συσκευής και βάσει σύνθεσης απορρίψτε τα σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις που έχει θεσπίσει η χώρα όπου γίνεται χρήση της συσκευής.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το φις του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα.	Βάλτε το φις στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ (⏲) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 12).
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πατήστε μία φορά το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ (⏲) για να ρυθίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ορίσετε υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Πατήστε δύο φορές το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ (⏲) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ορίσετε μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.	Ορισμένα είδη τροφίμων χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που βρίσκονται επάνω ή που σκεπάζονται από άλλα υλικά.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιούνται σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στο καλάθι.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.

EL

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Το καλάθι δεν μπαίνει ολόκληρο μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Το καλάθι δεν μπαίνει σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 12).
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, κατακάθεται περισσότερο λάδι στο καλάθι. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο ούτε τη συσκευή.
	Στο καλάθι υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λαδιού ή του λίπους που υπάρχει στο καλάθι. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι μετά τη χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα.	Το είδος πατάτας που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να τις ανακατεύετε κατά το τηγάνισμα.
	Ξεπλύνετε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανιτές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν οι ίδιες οι πατάτες καθώς και από την ποσότητα λαδιού που έχετε βάλει στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές εξωτερικά οι πατάτες πριν προσθέσετε λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν πιο τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

Прибор создан в соответствии с требованиями действующих европейский стандартов и защищен во всех потенциально опасных для пользователя частях. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом использования. Используйте прибор исключительно по его целевому назначению, для которого он был сконструирован, во избежание несчастных случаев и причинения ущерба. Храните данную инструкцию в доступном месте для использования в случае необходимости. Если вы решите передать данный прибор другому пользователю, помните о необходимости передать вместе с ним и эту инструкцию.
Содержащаяся в данной инструкции информация сопровождается следующими условными обозначениями:

Опасно для детей

Предупреждение об опасности ожогов

Опасность поражения электрическим током

Осторожно - опасность причинения материального ущерба

Опасность ущерба, вызванного другими причинами

ЦЕЛЕВОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

Данный прибор предназначен для приготовления твердых пищевых продуктов. Не используйте данный прибор для приготовления жидких пищевых продуктов. Добавление чрезмерного количества жидкости может привести к ее утечке и последующему повреждению прибора.
Данный прибор не должен использоваться в коммерческих и промышленных целях.
Любой другой способ использования прибора, не предусмотренный Производителем, освобождает его от ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащего использования прибора.
Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Предупреждение об опасности ожогов. Не прикасайтесь к корзине, готовочной полости, антипригарной пластине и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.

RU

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или схожих с ними, например:
- в кухонных зонах, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных коллективов
- на фермерских хозяйствах
- в отелях, мотелях, гостиницах типа bed & breakfast и в других жилых структурах (для использования постояльцами).
- Не используйте прибор в целях, отличных от описанных в данном руководстве. Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Чтобы не нарушить безопасность прибора, используйте только оригинальные запчасти и принадлежности, одобренные производителем.
- Прибор соответствует требованиям Регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27.10.2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

RU

⚠ Опасно для детей

- Прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Операции очистки и технического обслуживания, описанные в данном руководстве, не разрешается выполнять детям, если они не достигли возраста старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Держите прибор и кабель электропитания вне зоны досягаемости для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте кабель электропитания в местах, где за него может схватиться ребенок.
- Разместите прибор таким образом, чтобы детям были недоступны горячие части прибора.

- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциальными источниками опасности.
- Когда будет принято решение об утилизации данного прибора, рекомендуется сделать его непригодным для использования, отрезав кабель электропитания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те части прибора, которые могут нести потенциальную опасность, в особенности для детей, которые могут использовать прибор для игр.

⚠ Предупреждение об опасности ожогов

- Отсоедините прибор и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- Корзина, готовочная полость, антипригарная пластина и внутренние металлические части прибора могут нагреваться во время использования. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от горячих частей прибора.
- Не прикасайтесь к корзине, готовочной полости, антипригарной пластине и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.
- Берите корзину только за ручку и используйте прихватки или тряпки для снятия корзины.
- Во время приготовления из воздухозаборника или готовочной полости прибора может выходить горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от воздухозаборника и готовочной полости.
- Не наливайте в корзину растительное масло. Опасность возгорания.
- Во время использования прибора из воздухозаборника выходит горячий воздух и пар. Не приближайте лицо и руки к воздухозаборнику.
- При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- Не переворачивайте корзину вверх дном при извлечении пищевых продуктов: из корзины могут вытекать остатки горячего масла. Опасность ожогов.
- ⚠ Внимание: горячая поверхность.

⚠ Опасность поражения электрическим током

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке в нижней части прибора, соответствует напряжению местной электрической сети.
- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем прибора, может привести к причинению ущерба и несчастным случаям.
- Всегда подключайте прибора к розетке с заземлением.
- Не подключайте к той же электрической розетке другой прибор большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.

- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- Не допускайте попадания воды на детали под напряжением: риск короткого замыкания и/или поражения электротоком.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с острыми и режущими поверхностями.
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор с мокрыми руками или босиком.
- На время неиспользования, даже краткосрочного, прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.
- Не оставляйте без присмотра прибор, подключенный к электросети.

Осторожно - опасность причинения материального ущерба

- Прибор должен использоваться и всегда находиться на устойчивой поверхности.
- Не ставте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытого огня во избежание повреждения покрытия корпуса.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (например, тканей, занавесок).
- Не располагайте прибор или кабель электропитания вблизи или над электрическими или газовыми плитами, а также вблизи микроволновых печей.
- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- Если во время работы прибор выделяет черный дым, немедленно отсоедините прибор от электрической розетки. Не извлекайте корзину из готовочной полости. Дождитесь, пока дым перестанет выходить. Чтобы решить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Категорически запрещено наливать жидкие ингредиенты в корзину. Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением следующей порции убедитесь, что твердые ингредиенты поглотили жидкость.
- Никогда не превышайте максимальную вместимость при заполнении корзины.

- Категорически запрещено закрывать воздухозаборник во время работы прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.
- Кладите ингредиенты всегда и только в корзину во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что корзина правильно установлена в готовочную полость.
- Категорически запрещено использовать прибор, не установив корзину в готовочную полость.
- Во избежание повреждения прибора не вставляйте металлические инструменты и предметы в корзину.
- Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из корзины или с антипригарной пластины.
- Перед включением прибора убедитесь, что корзина и готовочная полость свободны от посторонних предметов.
- Категорически запрещено ставить предметы сверху на прибор.
- Не включайте прибор для работы вхолостую.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте воздействия на прибор атмосферных явлений (дождя, солнца).
- После извлечения вилки из электрической розетки и охлаждения горячих частей прибор разрешается чистить только неабразивной тканевой салфеткой, слегка смоченной в растворе нескольких капель нейтрального неагрессивного моющего средства.
- Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.

RU

⚠ Опасность ущерба, вызванного другими причинами

- Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стен, предметов мебели или других приборов.
- Чтобы поднять прибор, беритесь за его корпус.
- Не перемещайте прибор, не удалив пищевые продукты из корзины.
- Перед установкой или снятием отдельных компонентов всегда отсоединяйте прибор от электрической розетки.
- Расположите прибор в хорошо освещенном и чистом месте с удобным доступом к электрической розетке.
- Поставьте прибор на ровную, устойчивую и прочную поверхность.
- Прибором не следует пользоваться, если он падал или на нем присутствуют следы повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений на кабеле электропитания или вилке, а также если прибор неисправен. Все виды ремонта, включая замену кабеля электропитания, должны производиться только в сервисных центрах или сертифицированным персоналом во избежание любых рисков.

Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/EC необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

- **ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,0 Вт

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A - Сенсорный дисплей
B - Корпус прибора
C - Готовочная полость
D - Антипригарная пластина
E - Ручка
F - Корзина
G - Кабель электропитания
H - Воздухозаборник

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
	Замороженный картофель фри
	Свежий картофель
	Куриное мясо
	Бифштекс/красное мясо
	Пицца
	Сладости
	Рыба
	Нагрев/поддержание тепла
GRILL	Режим гриля

RU

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ		
	Кнопка	**Описание**
	Кнопка включения/ выключения	Эта кнопка позволяет включить или выключить прибор.
	Кнопка ТЕМПЕРАТУРЫ/ ВРЕМЕНИ	Нажмите один раз, чтобы вручную установить температуру приготовления. Нажмите дважды, чтобы вручную установить время приготовления. Нажимайте кнопки + или - для увеличения или уменьшения температуры или времени приготовления.
	Кнопка MENU	Позволяет выбрать желаемую предустановленную программу приготовления.
	Кнопка ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА	Позволяет установить определенное время задержки для начала процесса приготовления.
	Кнопка СТАРТ/ПАУЗА	Позволяет запустить/приостановить процесс приготовления.
	Кнопка SHAKE	Эта кнопка позволяет включить или отключить звуковое напоминание о необходимости перемешать или помешать продукты.
	Кнопка подсветки	Нажмите кнопку, чтобы включить подсветку внутри готовочной камеры.

Идентификационные данные

На табличке, расположенной на нижней части опорного основания прибора, указаны следующие идентификационные данные прибора:

- Производитель и маркировка ЕС
- модель [Мод.]
- заводской № [SN]
- электрическое напряжение [В] и частота [Гц] питания
- потребляемая электрическая мощность [Вт]
- номер бесплатной линии службы поддержки

При обращении в авторизованные центры сервисного обслуживания, необходимо указывать модель и заводской номер прибора.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1 Снимите упаковку и проверьте наличие всех компонентов прибора (Рис. 3).
2 Проверьте целостность содержимого (Рис. 4).

Убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке в нижней части прибора, соответствует напряжению местной электрической сети.

Внимание

Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стен, предметов мебели или других приборов.

Внимание
Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости. Не наполняйте водой корзину, когда она вставлена в готовочную полость.

Внимание
Перед установкой или снятием отдельных компонентов всегда отсоединяйте прибор от электрической розетки.

3 Поставьте прибор на ровную, прочную и устойчивую к высоким температурам поверхность (Рис. 5).
4 Снимите наклейку, присутствующую на дисплее (Рис. 6).
5 Полностью размотайте кабель электропитания.

Перед первым использованием прибора помойте съемные компоненты, которые контактируют с пищевыми продуктами (Рис. 7).

6 Промойте корзину (F) и антипригарную пластину (D). Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности. Хорошо высушите.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Антипригарная пластина позволяет усилить хрусткость пищевых продуктов. Использование антипригарной пластины не обязательно.

- Если вы желаете усилить хрусткость пищевых продуктов, вставьте антипригарную пластину (D) в корзину (Рис. 8).

1 Поместите пищевые продукты в корзину (F) (Рис. 9). Не превышайте максимальный уровень. Максимальный уровень обозначен рельефной линией на внутренней поверхности корзины (Рис. 10).

Не наливайте в корзину растительное масло.

2 Установите корзину в готовочную полость (C). О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 12).

Прибор оснащен устройством, блокирующим его работу, если корзина неправильно вставлены в готовочную полость.

3 Вставьте вилку в электрическую розетку (Рис. 13).
4 Нажмите кнопку включения/выключения (⏻) (Рис. 14). Прибор издаст звуковой сигнал.

При первом использовании прибор может издавать легкий запах и дым: это вполне нормальное явление, потому что на некоторые части нанесена смазка, и это явление вскоре прекратиться. Это никак не повлияет на правильную работу прибора.

5 Нажмите кнопку меню (☰) несколько раз, пока не будет выбрана нужная программа приготовления (Рис. 15). Обратитесь к параграфу «Советы по приготовлению» за детальной информацией о программах. На дисплее загорится иконка выбранной программы приготовления.

В каждой предустановленной программе приготовления предварительно задано время приготовления, но температуру и время приготовления можно задать вручную:

RU

- Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРЫ/ВРЕМЕНИ (⏲) один раз, чтобы вручную установить температуру приготовления (Рис. 16).
- Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить температуру приготовления с шагом 5°C (Рис. 17).
- Нажмите дважды кнопку ТЕМПЕРАТУРЫ/ВРЕМЕНИ (⏲), чтобы вручную установить время приготовления (Рис. 18).
- Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить время приготовления с шагом 1 минута (Рис. 19).

Для более быстрого выбора удерживайте нажатыми кнопки + или -.

- Нажмите кнопку SHAKE (SHAKE), чтобы активировать функцию напоминания о перемешивании продуктов (Рис. 20). В середине приготовления прибор подаст звуковой сигнал (Рис. 24).

6 Нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯) (Рис. 21). Прибор начнет процесс приготовления пищевых продуктов. Во время приготовления на дисплее (A) отображение обратного отсчета времени будет чередоваться с заданной температурой (Рис. 22).

Прибор можно поставить на паузу в любой момент, например, чтобы самостоятельно перемешать ингредиенты во время процесса приготовления.

⚠ Внимание

Опасность ожогов. Не прикасайтесь к корзине, антипригарной пластине и металлическим частям прибора.

При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.

- Возьмитесь за рукоятку (E) и извлеките корзину (F) из готовочной полости (C) (Рис. 25). Прибор остановит процесс приготовления.
- Встряхните корзину, чтобы ингредиенты готовились равномерно (Рис. 26).
- Чтобы возобновить работу прибора, вставьте корзину в готовочную полость (Рис. 27). Прибор автоматически возобновит процесс приготовления (Рис. 28).

RU

В качестве альтернативы, нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯), чтобы приостановить работу прибора. Чтобы возобновить работу прибора, снова нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯).
Нажмите кнопку подсветки (💡), чтобы включить подсветку внутри готовочной камеры, если вы желаете проверить процесс приготовления продуктов.

После приготовления

По окончании приготовления, прибор издаст несколько звуковых сигналов (Рис. 29).
Если ингредиенты не готовы, достаточно поместить корзину обратно в готовочную полость и установить таймер еще на несколько минут.

- Чтобы прервать процесс приготовления вручную, нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯). Через несколько секунд прибор выключится.

1 Возьмитесь за рукоятку (E) и извлеките корзину (F) из готовочной полости (C) (Рис. 30).
2 Выложите ингредиенты на блюдо (Рис. 31). Подайте на стол.

⚠ Внимание

Не прикасайтесь к корзине, готовочной полости, антипригарной пластине и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь охлаждения горячих частей прибора (Рис. 32).

Не переворачивайте корзину вверх дном при извлечении пищевых продуктов: из корзины могут вытекать остатки горячего масла.

⚠ Внимание

Убедитесь в том, что приготовленные ингредиенты достаточно подрумянились и не почернели или покоричневели. Удалите с продуктов подгоревшие кусочки, если они есть.

Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из корзины.

Излишек растительного масла соберется на дне корзины.

После окончания процесса приготовления прибор снова готов к использованию для приготовления других продуктов.

Режим гриля

Режим гриля идеально подходит для жарки мяса, рыбы и овощей. Вставьте антипригарную пластину (D) в корзину (Рис. 8), прежде чем положить продукты. Нажмите кнопку ГРИЛЬ (GRILL), чтобы активировать режим гриля.

Функция автоматического выключения

Прибор оснащен функцией автоматического выключения. После нескольких минут бездействия прибор автоматически выключается.

Функция отложенного запуска

Прибор оснащен функцией отложенного запуска, которая позволяет установить определенное время для начала приготовления продуктов.

Чтобы активировать функцию:

1 Нажмите кнопку MENU (☰), чтобы выбрать желаемую программу приготовления.

2 Нажмите кнопку ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА (🕒). Кнопка загорится.

Настройка по умолчанию для функции отложенного запуска составляет 90 мин. Нажимайте кнопки + или - для увеличения или уменьшения времени задержки с минимум 10 минут до максимум 180 минут.

3 Нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯), чтобы запустить функцию.

Нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯) один раз, чтобы поставить задержку на паузу. Нажмите еще раз кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯), чтобы отменить функцию отложенного запуска.

Функция защиты от перегрева

Прибор оснащен функцией защиты от перегрева.

Когда температура прибора превышает 300°C, нагрев прекращается: на дисплее (A) появляется надпись «E4» в сопровождении 3 звуковых сигналов.

Вентилятор продолжает работать в течение 30 секунд, чтобы охладить прибор.

Функция принудительного выключения

Прибор оснащен функцией принудительного выключения.

Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (⏻), чтобы выключить прибор. Все иконки будут выключены, кроме иконки кнопки включения/выключения (⏻).

RU

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Предварительный нагрев прибора перед приготовлением продуктов позволяет оптимизировать конечный результат. Для приготовления более мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.
Для приготовления большего количества ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов – меньше.
Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их перемешать по истечении половины времени приготовления.
Для приготовления хрустящего картофеля добавьте одну ложку растительного масла (Рис. 11) в свежий или замороженный картофель и используйте антипригарную пластину (D) из комплекта. Снэки, предназначенные для приготовления в печи, также можно поджаривать в воздушной фритюрнице.
Для быстрого и легкого приготовления снэков с начинкой рекомендуется использовать полуфабрикаты из теста. Полуфабрикаты из теста готовятся гораздо быстрее снэков из домашнего теста.

Предустановленные программы приготовления

В следующей таблице представлены предустановленные программы приготовления, присутствующие на сенсорном дисплее.
Каждому символу соответствует определенная предустановленная программа приготовления. Программа настроена на температуру и время приготовления, рекомендованные на основе типа продукта. Время приготовления носит ориентировочный характер и зависит также от количества и толщины используемых ингредиентов. Предусмотрена возможность изменить время и температуру в программах.
Функция SHAKE может быть активирована только для некоторых программ приготовления.

Программа		Время		Температура (°C)		Функция SHAKE
		По умолчанию	Интервал	По умолчанию	Интервал	
	Замороженный картофель фри	15 мин	1-60 мин	200	150-200	ДА
	Свежий картофель	25 мин	1-60 мин	200	130-200	ДА
	Куриное мясо	25 мин	1-60 мин	190	120-200	ДА
	Бифштекс/красное мясо	20 мин	1-60 мин	190	120-200	ДА
	Пицца	12 мин	1-60 мин	180	160-200	НЕТ
	Сладости	30 мин	1-60 мин	160	120-200	НЕТ

RU

	Рыба	15 мин	1-60 мин	180	120-200	ДА
	Нагрев/ поддержание тепла	15 мин	1-60 мин	130	60-180	НЕТ
	Гриль	15 мин	1-60 мин	200	180-200	НЕТ

В следующей таблице приведены ориентировочные значения времени и температуры для разных пищевых продуктов:

Картофель фри (замороженный)	15-20 минут	200°
Картофель фри (свежий)	20-30 минут в зависимости от размеров картофеля	180° 200°
Фри (из овощей)	10-15 минут	200°
Крокеты	12-15 минут	190°
Куриные крокеты	10 минут	200°
Куриные бедрышки	20-25 минут	190°
Бифштекс	10-15 минут	190°
Тефтели	8 минут	180°
Омары	15-20 минут	160°
Пирог	20-30 минут	160°
Киш	25-30 минут	180°
Рыба	15-20 минут	160° 180°
Свиная отбивная	10-15 минут	200°
Спринг-роллы	10-15 минут	200°
Овощи	10-20 минут	180°

RU

ЧИСТКА И УХОД

Регулярные и ежедневные очистки позволяют поддерживать исправность прибора и продлить его срок службы.

Внимание

Все операции очистки и технического обслуживания должны проводиться на приборе, выключенном и отсоединенном от электрической розетки.

Опасность поражения электрическим током. Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.

Не наполняйте водой корзину, когда она вставлена в готовочную полость.

Внимание

Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.

Внимание

Не используйте абразивные моющие средства или металлические инструменты, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.

Чистка прибора

- Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите готовочную полость (C) прибора неабразивной тканевой салфеткой, смоченной в теплой воде. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите нагревательные элементы прибора от остатков пищи сухой тканевой салфеткой.

Чистка компонентов

Антипригарная пластина и корзина изготовлены из антипригарного материала: матовость и следы, которые могут появится после длительного использования, считаются нормальным явлением и не влияют на процесс приготовления и вкус продуктов.

- Антипригарную пластину и корзину можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия, рекомендуется мыть антипригарную пластину (D) и корзину (F) вручную. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.
- Чтобы размочить остатки еды в корзине, можно наполнить ее горячей водой. Добавьте несколько капель моющего средства. Оставьте на 10 минут. Помойте и вытрите насухо.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для вывода прибора из эксплуатации отсоедините вилку от электрической розетки. Перед утилизацией прибора необходимо рассортировать его части в соответствии с видами материалов, использованных для изготовления прибора, а затем приступить к его утилизации, руководствуясь соответствующими положениями нормативных актов, принятых в стране эксплуатации устройства.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДОК

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Нажмите дважды кнопку ТЕМПЕРАТУРЫ/ВРЕМЕНИ (), чтобы вручную установить время приготовления. Нажимайте кнопки + или - и задайте желаемое время приготовления.
	Корзина вставлена неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 12).
Ингредиенты не готовы.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРЫ/ ВРЕМЕНИ () один раз, чтобы вручную установить температуру приготовления. Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить более высокую температуру приготовления. См. книгу рецептов.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажмите дважды кнопку ТЕМПЕРАТУРЫ/ВРЕМЕНИ (), чтобы вручную установить время приготовления. Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить большее время приготовления. См. книгу рецептов.
Ингредиенты приготовились неравномерно.	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать несколько раз во время их приготовления.	Ингредиенты, расположенные сверху или закрытые другими, необходимо перемешивать во время их приготовления.
Жареные снэки не получаются хрустящими.	Используются виды закусок, требующие традиционных способов приготовления.	Используйте снэки, предназначенные для приготовления в печи, или смажьте их растительным маслом, прежде чем поместить в корзину.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.

RU

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Корзина полностью не вставляется в готовочную полость.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Корзина вставлена в готовочную полость неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 12).
Из прибора выходит белый дым.	Выполняется приготовление жирных ингредиентов.	При приготовлении жирных ингредиентов в корзине собирается большее количество жира. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	В корзине присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.	Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих в корзине. Тщательно очистите корзину после использования.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно.	Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.	Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте его во время приготовления.
	Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюрнице.	Сполосните картофель и смойте с него весь крахмал, проступивший на поверхности.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, не получается хрустящим сразу после извлечения из фритюрницы.	Образование хрустящей корочки на картофеле-фри зависит от количества воды, содержащейся в самом картофеле, а также количества масла, использованного при его приготовлении.	Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.
		Нарежьте картофель более тонкой соломкой для получения более хрустящей корочки.
		Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного растительного масла.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.

RU

Условия хранения: температура: от +5C до +45C; влажность <80%
Срок хранения: Не ограничен
Срок службы: 2 года
Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями
Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке.
Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»
ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

RU

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В~ 50-60Гц 1180-1400Вт Класс I IPX0
Сделано в Китае

Импортёр и ответственный за рекламации потребителей:
ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Сущёвская ул., д.27, стр. 3.
Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru
Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.
Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلاة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت.
		قطّع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف كمية أكثر قليلًا من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.

AR

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (⏲) لكي تضبط يدويًا مدة الطهي. اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي المطلوبة.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلّة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 12).
المكوّنات ليست جاهزة.	كمية المكوّنات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكوّنات أقل في السلّة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط مرة واحدة على زر درجة الحرارة/المدة (⏲) لكي تضبط يدويًا درجة حرارة الطهي. اضغط على زر + أو - لضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (⏲) لكي تضبط يدويًا مدة الطهي. اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي أطول. انظر كتاب الوصفات.
المكوّنات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكوّنات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكوّنات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلّة.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكوّنات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكوّنات أقل في السلّة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	لم يتم ادخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلّة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 12).
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكوّنات غنية بالدهون.	عند تحضير مكوّنات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في السلة. يتّولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تتبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلة. نظّف السلة بعناية بعد الاستعمال.

AR

تنبيه

افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.

تنبيه

لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنّب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافّة.
- قم بتنظيف مقصورة طهي الجهاز (C) بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، مُبللة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافّة.
- نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافّة لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف المكونات

صُنع اللوح المضاد للالتصاق والسلة من مادة مضادة للالتصاق: اللون غير اللامع والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر سلبًا على طهي الأطعمة ومذاقها.

- يمكن غسل اللوح المضاد للالتصاق والسلة في غسّالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يوصى بغسل اللوح المضاد للالتصاق (D) والسلة (F) يدويًا. استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة.
- لتقليل التصاق بقايا الطعام بالسلة، يمكن ملئ السلة بماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظّف. اتركه يتفاعل لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفّف.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل، افصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار. في حالة التخلّص من الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب فصل المواد المستخدمة في تصنيعه عن بعضها والتخلص منها حسب تركيبتها وحسب أحكام القوانين السارية في بلد الاستعمال.

AR

بيتزا	12 دقيقة	1-60 دقيقة	180	160-200	لا
حلويات	30 دقيقة	1-60 دقيقة	160	120-200	لا
سمك	15 دقيقة	1-60 دقيقة	180	120-200	نعم
التسخين/الحفاظ على الحرارة	15 دقيقة	1-60 دقيقة	130	60-180	لا
الشواية	15 دقيقة	1-60 دقيقة	200	180-200	لا

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

بطاطس مقليّة (مجمّدة)	15 - 20 دقيقة	200 درجة مئوية
بطاطس مقليّة (طازجة)	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة مئوية 200 درجة مئوية
مقالي (خضروات)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 درجة مئوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	190 درجة مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة مئوية
قُريدس	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية
كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة مئوية
سمك	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية 180 درجة مئوية
شريحة لحم خنزير	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة مئوية

التنظيف والصيانة

يسمح التنظيف المنتظم واليومي بالحفاظ على كفاءة الجهاز ويطيل من عمره.

تنبيه

يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأ والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.

خطر التعرض إلى صدمة كهربائية. لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى.

لا تملأ السلة بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.

AR

خاصية الحماية من فرط السخونة

الجهاز مزود بخاصية الحماية من فرط السخونة.
عندما تتجاوز درجة حرارة الجهاز 300 درجة مئوية، فإن عملية التسخين تتوقف، ويظهر على الشاشة (A) كتابة «E4» مصحوبة بثلاث صافرات.
ستواصل المروحة العمل لمدة 30 دقيقة من أجل تبريد الجهاز.

وظيفة الإطفاء القسري

الجهاز مزود بخاصية الإطفاء القسري.
اضغط مطولًا على زر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻) لإطفاء الجهاز. ستُطفَأ جميع الأيقونات، باستثناء تلك الخاصة بزر التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻).

نصائح التحضير

تسخين الجهاز قبل طهي الأطعمة يؤدي إلى تحسين النتيجة النهائية.
تحتاج المكوّنات الأصغر حجمًا إلى مدة أقلّ للطهي مقارنة بالمكوّنات الكبيرة.
تتطلب الكميات الكبيرة من المكوّنات وقت إعداد أطول، بينما المكوّنات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقلّ.
اخلط المكوّنات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.
للحصول على نتيجة مقرمشة، أضف ملعقة من الزيت (شكل 11) على البطاطس الطازجة أو المجمّدة، واستخدِم اللوح المضاد للالتصاق (D) المرفق.
يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في المقلاة الهوائية.
استخدِم عجائن جاهزة، لكي تُحَضِّر بسرعة ويسر وجبات خفيفة محشوة. العجائن الجاهزة تُطهَى أسرع من تلك المصنوعة في المنزل.

برامج الطهي المُعدة مُسبقًا

يعرض الجدول التالي برامج الطهي المُعدة مسبقًا والموجودة على الشاشة التي تعمل باللمس.
يمثل كل رمز برنامج طهي مُعد مسبقًا. البرنامج مضبوط مُسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناء على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضًا على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل درجة حرارة برامج الطهي ومدتها.
لا يمكن تنشيط وظيفة تحريك إلا مع بعض برامج الطهي.

البرنامج		المدة		درجة الحرارة (مئوية)		وظيفة "SHAKE"
		الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	
	بطاطس مقلية مُجمدة	15 دقيقة	1-60 دقيقة	200	150-200	نعم
	بطاطس طازجة	25 دقيقة	1-60 دقيقة	200	130-200	نعم
	دجاج	25 دقيقة	1-60 دقيقة	190	120-200	نعم
	شريحة لحم/لحم أحمر	20 دقيقة	1-60 دقيقة	190	120-200	نعم

AR

- لاستئناف عمل الجهاز، أدخِل السلة في مقصورة الطهي (شكل ٢٧). سيستأنف الجهاز عملية الطهي تلقائيًا (شكل ٢٨).

بدلًا من ذلك، اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏯) لإيقاف عمل الجهاز مؤقتًا. لاستئناف تشغيل الجهاز، اضغط مجددًا على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏯).

اضغط على زر الضوء (💡) لتشغيل الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي، إذا أردت مراقبة عملية طهي الأطعمة.

بعد الطهي

عند انتهاء الطهي، يُصدِر الجهاز صوت صفير بضع مرات (شكل 29).

إذا كانت المكوّنات غير جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المؤقت لبضع دقائق.

- لإيقاف عملية الطهي يدويًا، اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏯). سينطفئ الجهاز بعد بضع ثوانٍ.

١ أمسك المقبض (E) وأخرِج السلة (F) من مقصورة الطهي (C) (الشكل ٣٠).

٢ ضع الأطعمة في صحن (شكل ٣١). قدّم الطعام على الطاولة.

تنبيه

⚠ لا تلمس السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر حتى تبرد الأجزاء الساخنة (شكل 32).

لا تقلب السلة رأسًا على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة.

تنبيه

⚠ تأكد من أن المكوّنات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

لا تستعمل أدوات معدنية لإخراج الطعام من السلة.

تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة.

عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فورًا لتحضير أطعمة أخرى.

وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات. أدخِل اللوح المضاد للالتصاق (D) في السلة (شكل 8) قبل وضع الطعام. اضغط على زر الشواية (GRILL) لتنشيط وضع الشواية.

وظيفة إيقاف التشغيل الذاتي

هذا الجهاز مزود بوظيفة إيقاف التشغيل الذاتي. بعد بضع دقائق من عدم التشغيل، ينطفئ الجهاز تلقائيًا.

وظيفة تأخير البدء

الجهاز مزود بوظيفة تأخير البدء، التي تتيح ضبط وقت محدد لبدء طهي الأطعمة.

لتنشيط الوظيفة:

١ اضغط على زر القائمة (☰) لاختيار برنامج الطهي المطلوب.

٢ اضغط على زر تأخير البدء (🕒). سيضيء الزر.

الضبط الافتراضي لوظيفة تأخير البدء يبلغ 90 دقيقة. اضغط على الزر + أو - لزيادة مدة التأخير أو تقليلها، ويجب أن تتراوح المدة بين حد أدنى 10 دقائق وحد أقصى 180 دقيقة.

٣ اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏯) لتشغيل الوظيفة.

اضغط مرة واحدة على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏯) لإيقاف عملية التأخير مؤقتًا. اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏯) مرة أخرى لإلغاء وظيفة تأخير البدء.

٥ فكّ كابل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب غسل الأجزاء القابلة للفك التي تتلامس مع الأطعمة (شكل ٧).

٦ اغسل السلة (F) واللوح المضاد للالتصاق (D). استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة. جفف جيدًا.

تعليمات الاستعمال

يسمح اللوح المضاد للالتصاق بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام اللوح المضاد للالتصاق أمرًا اختياريًا.

- إذا كنت ترغب في زيادة قرمشة الأطعمة، أدخل اللوح المضاد للالتصاق (D) في السلة (الشكل ٨).

١ ضع الأطعمة في السلة (F) (الشكل ٩). لا تتجاوز المستوى الأقصى. يُشَار إلى المستوى الأقصى بالخط البارز الموجود على السطح الداخلي للسلة (الشكل ١٠).

لا تملأ السلة بالزيت.

٢ أدخل السلة في مقصورة الطهي (C). يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل ١٢).

الجهاز مزوّد بآلية تمنع تشغيله إذا كانت السلة غير مدخلة في مقصورة الطهي بشكل صحيح.

٣ ادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي (الشكل ١٣).

٤ اضغط على زرّ التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻) (الشكل ١٤). سيُصدِر الجهاز صوت صفير.

عند أول استخدام، قد تنبعث من الجهاز رائحة خفيفة ودخان قليل: هذه ظاهرة طبيعية تمامًا لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلًا، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

٥ اضغط على زر القائمة (☰) أكثر من مرة حتى تختار برنامج الطهي المطلوب (شكل ١٥). راجع فقرة «نصائح التحضير» للتعرف على تفاصيل البرامج. أيقونة برنامج الطهي المُختَار ستضيء بشكل ثابت على الشاشة.

يحتوي كل برنامج طهي معد مسبقًا على مدة طهي افتراضية، لكن يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا:

- اضغط مرة واحدة على زر درجة الحرارة/المدة (🌡/⏲) لكي تضبط يدويًا درجة حرارة الطهي (شكل ١٦).
- اضغط على الزر + أو - لضبط درجة حرارة الطهي بفواصل تبلغ ٥ درجات مئوية (شكل ١٧).
- اضغط مرتين على زر درجة الحرارة/المدة (🌡/⏲) لكي تضبط يدويًا مدة الطهي (شكل ١٨).
- اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي بفواصل تبلغ دقيقة واحدة (شكل ١٩).

استمر في الضغط على الزر + أو - لزيادة سرعة الاختيار.

- اضغط على زر تحريك (SHAKE) لتنشيط الوظيفة التي تقترح مزج الطعام (شكل ٢٠). في منتصف الطهي سيُصدِر الجهاز إشارة صوتية (شكل ٢٤).

٦ اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (⏯) (شكل ٢١). يبدأ الجهاز بطهي الأطعمة. أثناء عملية الطهي، يظهر على الشاشة (A) بشكل متناوب المدة، التي تنقص، ودرجة الحرارة المختارة (شكل ٢٢).

يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت في أي وقت، على سبيل المثال من أجل خلط المكوّنات بصورة مستقلة أثناء عملية الطهي.

تنبيه

⚠ خطر الإصابة بحروق. لا تلمس السلة واللوح المضاد للالتصاق والأجزاء المعدنية بالجهاز.

عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.

- أمسك المقبض (E) وأخرِج السلة (F) من مقصورة الطهي (C) (الشكل ٢٥). يوقف الجهاز عملية الطهي.
- قم بهَزّ السلة من أجل طهي المكونات بشكل متجانس (شكل ٢٦).

AR

مفاتيح الوظائف		
	الزر	الوصف
⏻	زر التشغيل/إيقاف التشغيل	يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.
🌡	زر درجة الحرارة/المدة	اضغط مرة واحدة لكي تضبط يدويًا درجة حرارة الطهي. اضغط مرتين لكي تضبط يدويًا مدة الطهي. اضغط على الزرين + أو - لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي أو مدة الطهي.
☰	زر القائمة	يتيح اختيار برنامج الطهي المضبوط مسبقًا.
🕒	زر تأخير البدء	يتيح ضبط وقت محدد لتأخير بدء عملية الطهي.
⏯	زر بدء/إيقاف مؤقت	يتيح بدء عملية الطهي/إيقافها مؤقتًا.
SHAKE	زر تحريك	يتيح تنشيط أو إيقاف الإشارة الصوتية، التي تقترح تحريك الطعام أو مزجه.
💡	زر الضوء	اضغط على الزر لتشغيل الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي.

بيانات فنية

تحتوي بطاقة البيانات الموجودة أسفل قاعدة استناد الجهاز على البيانات التالية المتعلقة بتعريف الجهاز:

- الشركة المُصنعة وعلامة جودة الاتحاد الأوروبي CE
- الموديل [Mod.]
- الرقم المسلسل [SN]
- جهد الشبكة الكهربائية [فولت V] والتردد [هرتز Hz]
- القدرة الكهربائية المستهلكة [وات W]
- الرقم المجاني لخدمة الدعم

في حالة مراجعة مركز صيانة مرخص، يرجى ذكر الموديل والرقم المسلسل.

AR

قبل الاستعمال

١ اخلع مواد التغليف وتأكد من وجود جميع المكونات (الشكل ٣).
٢ تأكد من سلامة المحتويات (الشكل ٤).

تحقق من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يطابق الجهد الخاص بالشبكة المحلية.

تنبيه
ضع الجهاز على مسافة 10 سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.

تنبيه
لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى. لا تملأ السلة بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.

تنبيه
افصل الجهاز دائمًا عن مآخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.

٣ ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية (الشكل ٥).
٤ انزع الملصق الموجود على الشاشة (شكل ٦).

• ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
• ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
• يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصرًا لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.

للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقًا لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم EU/2012/19، يرجى ق قراءة النشرة المرفقة مع المنتج.

• احتفظ دائمًا بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: ٠,٠ واط

وصف الجهاز

A - شاشة تعمل باللمس
B - جسم الجهاز
C - مقصورة الطهي
D - لوح مضاد للالتصاق
E - المقبض
F - السلة
G - كابل الإمداد الكهربائي
H - مدخل الهواء

وصف الشاشة التي تعمل باللمس (الشكل 2)

برامج طهي مُعدة مُسبقًا	
	بطاطس مقلية مُجمدة
	بطاطس طازجة
	دجاج
	شريحة لحم/لحم أحمر
	بيتزا
	حلويات
	سمك
	التسخين/الحفاظ على الحرارة
	وضع الشواية

AR

- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامسًا للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائمًا من المأخذ الكهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.

تنبيه – أضرار مادية

- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جدًا أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفًا من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة، أو ستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف.
- فِكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- يجب عدم تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- إذا انبعث دخان أسود من الجهاز أثناء عمله، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي فورًا. لا تخلع السلّة من مقصورة الطهي. انتظر انتهاء خروج الدخان. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع مكونات سائلة مطلقًا داخل السلة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائمًا من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تتجاوز مطلقًا السعة القصوى عند ملء السلة.
- لا تقم أبدًا بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- أدخِل المكوّنات دائمًا وفقط في السلة لكي تتجنّب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- تأكد دائمًا من إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا دون إدخال السلة في مقصورة الطهي.
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلة.
- لا تستخدم أدوات معدنية لإخراج الطعام من السلة أو من اللوح المضاد للالتصاق.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو السلة ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- لا تضع أبدًا أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرضًا للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- بعد فصل قابس الإمداد الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط بواسطة قطعة قماش غير كاشطة بعد ترطيبها بإضافة قطرات قليلة من منظف محايد غير أكّال.
- لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.

خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- ضع الجهاز على مسافة 10 سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.
- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- لا تحرك الجهاز دون إخراج الطعام من السلة.
- افصل الجهاز دائمًا عن مآخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.

AR

- يعد الجهاز مطابقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المُستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائمًا عن متناول الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلّي في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

تحذير يتعلق بالاحتراق

- افصل الجهاز وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات النظافة والصيانة.
- السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز قد يصبحون ساخنين أثناء الاستخدام. أبعد اليدين والوجه عن أجزاء الجهاز الساخنة.
- لا تلمس السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحون لإزالة السلة.
- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مدخل الهواء أو من مقصورة طهي الجهاز. أبعد دائمًا اليدين والوجه عن مدخل الهواء ومقصورة الطهي.
- لا تملأ السلة بالزيت. خطر الحريق.
- أثناء الاستعمال، يخرج الهواء والبخار الساخن من مدخل الهواء. أبعد دائمًا اليدين والوجه عن مدخل الهواء.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- لا تقلب السلة رأسًا على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة. خطر الإصابة بحروق.
- تنبيه: سطح ساخن.

خطر بسبب الكهرباء

- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائمًا بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفّايات، ومكواة، ومشعّات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تسحب مطلقًا كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.

AR

فيما يتعلق بهذا الدليل

تم تصنيع الجهاز وفقًا للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام. استخدم الجهاز فقط للاستخدام الذي صُمم من أجله لتجنب الإصابات والأضرار المحتملة. احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضًا هذه التعليمات.
تم تمييز المعلومات الواردة في هذا الدليل بالرموز التالية التي تشير إلى:

 خطر على الأطفال

 تحذير يتعلق بالحروق

 خطر بسبب الكهرباء

 تنبيه – أضرار مادية

 خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

الاستخدام المُخصص

يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز.
يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية.
لا تصرح الشركة المُصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته.
وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.

الأخطار المتبقية

تحذير يتعلق بالحروق. لا تلمس السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.

AR

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
  - في أماكن الطهي المُخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب ، وأماكن العمل الأخرى
  - في المزارع
  - في الفنادق، ونُزل المبيت والإفطار، والبنيات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلبًا على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Прилад створений із дотриманням вимог діючих європейських стандартів та захищений у всіх потенційно небезпечних для користувача місцях. Уважно прочитайте цей посібник перед використанням. Використовуйте прилад виключно за цільовим призначенням, для якого він був розроблений, щоб запобігти нещасним випадкам і заподіянню шкоди. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу пам'ятайте, що разом з приладом повинна бути передана і ця інструкція. Інформація, викладена у цьому посібнику, позначена наступними символами, які означають:

Небезпека для дітей

Застереження про опіки

Небезпека, пов'язана з електричним струмом

Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

ЦІЛЬОВЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад може використовуватися для приготування твердих харчових продуктів. Не використовуйте прилад для приготування рідких харчових продуктів. Додавання надлишкової кількості рідини може призвести до її витоку із подальшим пошкодженням приладу.
Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.
Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу.
Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Застереження про небезпеку опіків. Не торкайтеся до кошика, готувального відсіку, антипригарної пластини ті внутрішніх металічних частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

UA

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
- на кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших професійних закладів;
- у господарствах;
- у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання постояльцями).

- Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж ті, що описані в цьому посібнику. Виробник відхиляє відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

⚠ Небезпека для дітей

- Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної особи або якщо пройшли належний інструктаж та усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням приладу.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Операції очистки і технічного обслуговування, описані у цьому посібнику, не повинні виконуватися дітьми, які не досягли віку старше 8 років і не перебувають під наглядом.
- Тримайте прилад та кабель живлення недоступними для дітей віком менше 8 років.
- Не залишайте кабель живлення звисати у місцях, де його може схопити дитина.
- Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися до гарячих частин.
- Не залишайте елементи упаковки у зоні досяжності для дітей, оскільки ці матеріали є потенційним джерелом небезпеки.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини приладу, які можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.

⚠ Застереження про опіки

- Від'єднайте прилад від розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Кошик, готувальний відсік, антипригарну пластину та внутрішні металеві частини приладу можуть нагріватися під час використання. Тримайте руки і обличчя на безпечній відстані від гарячих частин приладу.

- Не торкайтеся до кошика, готувального відсіку, антипригарної пластини ті внутрішніх металічних частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Беріть кошик тільки за ручку і використовуйте прихватки або ганчірки, щоб дістати кошик.
- Під час приготування з повітрозабірника або з готувального відсіку приладу може виходити гаряча пара. Не наближайте руки і обличчя до повітрозабірника і готувального відсіку.
- Не заповнюйте кошик рослинною олією. Небезпека пожежі.
- Під час використання гаряче повітря і пар виходять з повітрозабірника. Не наближайте руки і обличчя до повітрозабірника.
- Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Не перевертайте кошик догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика. Небезпека опіків.
- Увага: гаряча поверхня.

Небезпека, пов'язана з електричним струмом

- Перш ніж під’єднати прилад до електричної мережі, переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.
- Використання електричних подовжувачів, несхвалених виробником приладу, може призвести до збитків або пожежі.
- Завжди підключайте прилад до розетки із заземленням.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку. Небезпека електричного перевантаження.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від’єднати вилку від електричної розетки.
- Не допускайте потрапляння води на частини під напругою: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Від’єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.

- Якщо прилад не використовується, навіть протягом коротких періодів часу, вимкніть його і від'єднайте вилку кабелю живлення від електричної розетки.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.

Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження обшивки корпусу.
- Не ставте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).
- Забороняється розташовувати прилад і кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових печей.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Якщо прилад виділяє чорний дим під час роботи, негайно від'єднайте прилад від електричної розетки. Не виймайте кошик з готувального відсіку. Дочекайтеся, поки дим перестане виходити. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не наливайте рідкі інгредієнти у кошик. Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Ніколи не перевищуйте максимальну місткість під час заповнення кошика.
- Не закривайте повітрозабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки у кошик, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно вставлений кошик.
- Не використовуйте прилад, не вставивши кошик у готувальний відсік.
- Щоб запобігти пошкодженню приладу, не вставляйте металічні інструменти або предмети у кошик.
- Не використовуйте металеві інструменти для діставання продуктів з кошика або антипригарної пластини.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що кошик та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.
- Ніколи не ставте предмети зверху на прилад.
- Не вмикайте прилад для роботи, якщо він порожній.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (наприклад, дощ, сонце).

- Після того, як вилка електричного живлення була від'єднана і гарячі частини приладу охолонули, прилад можна чистити виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою у водяному розчині декількох капель нейтрального і неагресивного мийного засобу.
- Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.

⚠ Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

- Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів або інших приладів.
- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з кошика.
- Завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом до електричної розетки.
- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.
- Пристрій не повинен використовуватися після падіння або якщо присутні ознаки пошкоджень. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром або уповноваженими технічними спеціалістами, щоб запобігти будь-яким ризикам.

Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальну пам'ятку, що додається до виробу.

• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

Споживана потужність у вимкненому стані: 0,0 Вт

UA

ОПИС ПРИЛАДУ

A - Сенсорний дисплей
B - Корпус приладу
C - Готувальний відсік
D - Антипригарна пластина
E - Ручка
F - Кошик
G - Кабель живлення
H - Повітрозабірник

ОПИС СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ (РИС. 2)

ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ		
	Заморожена картопля фрі	
	Свіжа картопля	
	Курятина	
	Біфштекс/червоне м'ясо	
	Піца	
	Солодощі	
	Риба	
	Нагрівання/збереження тепла	
	Режими гриля	
ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ		
	Кнопка	**Опис**
	Кнопка ввімкнення/ вимкнення	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути прилад.
	Кнопка ТЕМПЕРАТУРИ/ ЧАСУ	Натисніть один раз, щоб вручну встановити температуру приготування. Натисніть двічі, щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення температури або часу приготування.
	Кнопка MENU	Дозволяє вибрати бажану типову програму приготування.
	Кнопка ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ	Дозволяє встановити певний час затримки для запуску процесу приготування.

UA

⏯	Кнопка СТАРТ/ПАУЗА	Дозволяє запустити/призупинити процес приготування.
SHAKE	Кнопка SHAKE	Дозволяє увімкнути або вимкнути звуковий сигнал, що нагадує про необхідність струсити або перемішати їжу.
💡	Кнопка підсвітки	Натисніть кнопку, щоб увімкнути підсвітку всередині готувального відсіку.

Ідентифікаційні дані

На табличці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні данні приладу:

- виробник і маркування CE
- модель [Mod.]
- серійний № [SN]
- електрична напруга живлення [В] і частота [Гц]
- споживана потужність [Вт]
- номер безкоштовної сервісної лінії

У випадку можливого звернення до авторизованих Сервісних центрів вкажіть модель і серійний номер.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1 Зніміть пакувальний матеріал і перевірте наявність усіх компонентів (Рис. 3).
2 Перевірте цілісність вмісту (Рис. 4).

Переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.

Увага
Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів або інших приладів.

Увага
Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини. Не наповнюйте водою кошик, коли він вставлений у готувальний відсік.

Увага
Завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.

3 Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню (Рис. 5).
4 Зніміть наклейку, яка присутня на дисплеї (Рис. 6).
5 Повністю розмотайте кабель живлення.

Перед першим використанням приладу помийте знімні компоненти, які контактують з харчовими продуктами (Рис. 7).

6 Помийте кошик (F) та антипригарну пластину (D). Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку. Добре висушіть.

UA

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Антипригарна пластина дозволяє збільшити хрусткість страв. Використання антипригарної пластини є факультативним.

- Якщо ви бажаєте збільшити хрусткість продуктів, вставте антипригарну пластину (D) у кошик (Рис. 8).

1 Покладіть продукти у кошик (F) (Рис. 9). Не перевищуйте максимальний рівень. Максимальній рівень позначений рельєфною лінією на внутрішній поверхні кошика (Рис. 10).

Не заповнюйте кошик рослинною олією.

2 Вставте кошик у готувальний відсік (C). Характерний звук «клац» свідчитиме про правильну установку (Рис. 12).

Прилад оснащений пристроєм, який блокує його роботу, якщо кошик неправильно встановлений у готувальний відсік.

3 Вставте вилку в електричну розетку (Рис. 13).

4 Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻) (Рис. 14). Прилад подасть звуковий сигнал.

Під час першого використання прилад може виділяти легкий запах та дим: це цілком нормальне явище, адже деякі частини були злегка змащені. Скоро це явище зникне. Це не матиме жодного впливу на роботу приладу.

5 Кілька разів натисніть кнопку меню (☰), щоб вибрати потрібну програму приготування (Рис. 15). Див. параграф «Поради з приготування» з детальною інформацією про програми. На дисплеї ввімкнеться іконка вибраної програми приготування.

Кожна типова програма приготування має стандартний час приготування, але температуру і час приготування можна змінити вручну:

- Натисніть один раз кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ (🌡/🕒), щоб вручну встановити температуру приготування (Рис. 16).
- Натискайте кнопки + або - , щоб встановити температуру приготування із кроком налаштування 5°C (Рис. 17).
- Натисніть двічі кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ (🌡/🕒), щоб вручну встановити час приготування (Рис. 18).
- Натискайте кнопки + або - , щоб встановити час приготування із кроком налаштування 1 хвилина (Рис. 19).

Щоб збільшити швидкість вибору, натисніть і утримуйте кнопки + або -.

- Натисніть кнопку SHAKE (SHAKE), щоб активувати функцію, яка нагадує перемішувати продукти (Рис. 20). На середині приготування прилад подасть звуковий сигнал (Рис. 24).

6 Натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯) (Рис. 21). Прилад почне готувати продукти. Під час приготування на дисплеї (A) по черзі будуть відображатися зворотній відлік часу та задана температура (Рис. 22).

Прилад можна поставити на паузу у будь-який момент, наприклад, щоб самостійно перемішати інгредієнти під час процесу приготування.

UA

Увага

Небезпека опіків. Не торкайтеся до кошика, антипригарної пластини і металічних частин приладу.

Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.

- Візьміться за ручку (E) і дістаньте кошик (F) з готувального відсіку (C) (Рис. 25). Прилад зупинить процес приготування.
- Потрясіть кошик, щоб інгредієнти готувалися рівномірно (Рис. 26).
- Щоб поновити роботу приладу, вставте кошик у готувальний відсік (Рис. 27). Прилад автоматично відновить процес приготування (Рис. 28).

У якості альтернативи, натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯), щоб призупинити роботу приладу. Щоб поновити роботу приладу, знову натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯).
Натисніть кнопку підсвітки (💡), щоб увімкнути підсвітку всередині готувального відсіку, якщо ви бажаєте перевірити процес приготування їжі.

Після приготування

Після закінчення приготування прилад подасть декілька звукових сигналів (Рис. 29).
Якщо інгредієнти не готові, достатньо помістити кошик назад у готувальний відсік і встановити таймер на декілька хвилин.

- Щоб вручну перервати процес приготування, натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯). Через декілька секунд прилад вимкнеться.

1 Візьміться за ручку (E) і дістаньте кошик (F) з готувального відсіку (C) (Рис. 30).
2 Насипте інгредієнти у тарілку (Рис. 31). Подайте на стіл.

Увага

Не торкайтеся до кошика, готувального відсіку, антипригарної пластини ті внутрішніх металічних частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин (Рис. 32).

Не перевертайте кошик догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика.

Увага

Переконайтеся, що приготовані приладом інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з продуктів можливі підгорілі шматочки.

Не використовуйте металеві інструменти, щоб дістати продукти з кошика.

Надлишок олії залишиться на дні кошика.

Після завершення приготування, прилад можна зразу використовувати повторно для приготування інших продуктів.

Режими гриля

Режим гриля ідеально підходить для смаження м'яса, риби та овочів. Вставте антипригарну пластину (D) у кошик (Рис. 8), перш ніж покласти харчові продукти. Натисніть кнопку ГРИЛЬ (GRILL), щоб активувати режим гриля.

UA

Функція автоматичного вимкнення
Цей прилад оснащений функцією автоматичного вимкнення. Після декількох хвилин простою прилад вимикається автоматично.

Функція відкладеного запуску
Прилад оснащений функцією відкладеного запуску, яка дозволяє встановити певний час для початку приготування їжі.
Для активації функції:
1 Натисніть кнопку МЕНЮ (☰), щоб вибрати потрібну програму приготування.
2 Натисніть кнопку ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ (🕒). Кнопка почне світитися.
За замовчуванням налаштування функції відкладеного запуску становить 90 хв. Натискайте кнопки + або -, щоб збільшити або зменшити час затримки з мінімуму 10 хв до максимуму 180 хв.
3 Натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯), щоб розпочати приготування.
Натисніть один раз кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯), щоб поставити на паузу затримку. Натисніть ще раз кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏯), щоб скасувати функцію відкладеного запуску.

Функція захисту від перегріву
Прилад оснащений функцією захисту від перегріву.
Коли температура приладу перевищує 300°C, нагрівання припиняється, і на дисплеї (A) відображається напис «E4», що супроводжується 3 звуковими сигналами.
Вентилятор продовжує працювати протягом 30 секунд, щоб охолодити прилад.

Функція примусового вимкнення
Прилад оснащений функцією примусового вимкнення.
Натисніть і утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻), щоб вимкнути прилад. Всі іконки будуть вимкнені, крім іконки кнопки ввімкнення/вимкнення (⏻).

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

UA

Попередній розігрів приладу перед приготуванням їжі дозволяє оптимізувати кінцевий результат.
Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.
Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.
Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.
Щоб приготувати хрустку картоплю, додайте одну ложку олії (Рис. 11) до свіжої або замороженої картоплі та використовуйте антипригарну пластину (D) з комплекту.
Закуски, що готуються у печі, можна також приготувати у повітряній фритюрниці.
Використовуйте готову пасту для приготування закусок з начинкою: це просто і швидко. Готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.

Типові програми приготування

У наступній таблиці наведені типові програми приготування, присутні на сенсорному дисплеї. Кожен символ позначає типову програму приготування. Кожна програма має налаштування температури і часу приготування, рекомендовані на основі типу харчового продукту. Час приготування орієнтовний, тобто залежить також від товщини і кількості інгредієнтів для приготування. Значення температури і часу у програмах можна змінювати.

Функція SHAKE може бути активована лише для деяких типових програм приготування.

Програма		Час		Температура (°C)		Функція SHAKE
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал	
	Заморожена картопля фрі	15 хв	1-60 хв	200	150-200	ТАК
	Свіжа картопля	25 хв	1-60 хв	200	130-200	ТАК
	Курятина	25 хв	1-60 хв	190	120-200	ТАК
	Біфштекс/червоне м'ясо	20 хв	1-60 хв	190	120-200	ТАК
	Піца	12 хв	1-60 хв	180	160-200	НІ
	Солодощі	30 хв	1-60 хв	160	120-200	НІ
	Риба	15 хв	1-60 хв	180	120-200	ТАК
	Нагрівання/ збереження тепла	15 хв	1-60 хв	130	60-180	НІ
	Гриль	15 хв	1-60 хв	200	180-200	НІ

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для різних типів продуктів:

Картопля фрі (заморожена)	15-20 хвилин	200°
Картопля фрі (свіжа)	20-30 хвилин у залежності від розміру картоплі	180° 200°
Фрі (з овочів)	10-15 хвилин	200°
Крокети	12-15 хвилин	190°
Крокети з курятини	10 хвилин	200°
Курячі стегна	20-25 хвилин	190°
Біфштекс	10-15 хвилин	190°
Тюфтелі	8 хвилин	180°
Креветки	15-20 хвилин	160°
Пиріг	20-30 хвилин	160°
Кіш	25-30 хвилин	180°

Риба	15-20 хвилин	160° 180°
Відбивна із свинини	10-15 хвилин	200°
Спрінг-роли	10-15 хвилин	200°
Овочі	10-20 хвилин	180°

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Регулярне і щоденне чищення дозволяє підтримувати прилад в робочому стані і подовжувати термін його служби.

Увага

Всі операції чистки і технічного обслуговування повинні виконуватися на вимкненому і від'єднаному від електричної розетки приладі.

Небезпека враження електричним струмом. Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.

Не наповнюйте водою кошик, коли він вставлений у готувальний відсік.

Увага

Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.

Увага

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.

Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Почистіть готувальний відсік (C) приладу неабразивною ганчіркою, змоченою у теплій воді. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.

UA

Чистка компонентів

Антипригарна пластина і кошик виготовлені із антипригарного матеріалу: матовість і сліди, які можуть з'явитися після тривалого використання, є нормальним явищем і не псують процес приготування або смак харчових продуктів.

- Антипригарну пластину і кошик можна мити у посудомийній машині. Щоб подовжити строк служби антипригарного покриття, рекомендується мити антипригарну пластину (D) і кошик (F) вручну. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.
- Щоб розм'якшити залишки їжі у кошику, можна наповнити кошик гарячою водою. Додайте декілька крапель мийного засобу. Залиште засіб подіяти на 10 хвилин. Помийте і висушіть.

ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

У разі виведення приладу з експлуатації від'єднайте вилку живлення від електричної розетки. У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у Країні використання.

ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Не налаштований таймер.	Натисніть двічі кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ (), щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - і встановіть бажаний час приготування.
	Кошик вставлений неправильно.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «клац» свідчитиме про правильну установку (Рис. 12).
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Натисніть один раз кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ () , щоб вручну встановити температуру приготування. Натискайте кнопки + або - і налаштуйте вищу температуру приготування. Див. книжечку з рецептами.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натисніть двічі кнопку ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ (), щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - і встановіть довший час приготування. Див. книжечку з рецептами.
Інгредієнти приготувалися неоднорідно.	Деякі типи інгредієнтів необхідно перемішувати декілька разів під час приготування.	Інгредієнти, що знаходяться зверху або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Смажені закуски не хрусткі.	Використовується типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.
Кошик повністю не вставляється у готувальний відсік.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Кошик вставлений неправильно у готувальний відсік.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «клац» свідчитиме про правильну установку (Рис. 12).
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у кошику накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У кошику знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться у кошику. Ретельно чистіть кошик після використання.
Свіжа картопля, порізана соломкою, смажиться нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.
	Сполоскуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Сполоскуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, порізана соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, налитою у фритюрницю.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висушена, перш ніж додати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.

O PODRĘCZNIKU

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Urządzenia używać tylko do celów, do których zostało zaprojektowane, aby uniknąć możliwych obrażeń i szkód. Niniejszą instrukcję przechowywać w zasięgu ręki, aby móc korzystać z niej w przyszłości. W przypadku decyzji o zbyciu urządzenia na inne osoby, należy zawsze pamiętać o przekazaniu niniejszej instrukcji.
Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:

Zagrożenia dla dzieci

Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

Uwaga - szkody materialne

Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych. Jeśli dodana zostanie zbyt duża ilość płynu, może on się wylać i uszkodzić urządzenie.
Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia.
Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

RYZYKO RESZTKOWE

Ostrzeżenia dotyczące oparzeń. Nie dotykać kosza, komory do smażenia, nieprzywierającej płyty ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

PL

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało przygotowane do używania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
- w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, biurach i w innych miejscach wykonywania pracy;
- w gospodarstwach;
- w hotelach, motelach, bed & breakfast i innych strukturach mieszkalnych (do używania przez gości).

- Nie używać urządzenia do celów innych niż podane w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędne zastosowanie urządzenia i za zastosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

⚠ Zagrożenia dla dzieci

- Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.

PL

⚠ Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji odłączyć urządzenie od zasilania. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Kosz, komora do smażenia, nieprzywierająca płyta i części metalowe wewnątrz urządzenia mogą rozgrzewać się podczas użytkowania. Dłonie i twarz trzymać z dala od gorących części urządzenia.

- Nie dotykać kosza, komory do smażenia, nieprzywierającej płyty ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Trzymać kosz wyłącznie za uchwyt. Aby go wyjąć, używać uchwytów do garnków lub ściereczek.
- Podczas gotowania, z wlotu powietrza lub komory smażenia urządzenia może wydostawać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotu powietrza i komory smażenia.
- Nie napełniać kosza olejem. Zagrożenie pożarem.
- Podczas użytkowania z wlotów powietrza wydobywa się powietrze i ciepłe opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotów powietrza.
- Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
- Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać kosza dnem do góry; z kosza mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Uwaga: gorąca powierzchnia.

Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy wartości napięcia, podane na tabliczce z danymi na spodzie urządzenia, odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.
- Wykorzystywanie elektrycznych przedłużaczy nie posiadających zatwierdzenia producenta urządzenia może skutkować powstaniem szkód i wypadków.
- Urządzenie podłączać do gniazda posiadającego uziemienie.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą. Ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Unikać stykania przewodu zasilania z tnącymi elementami lub ostrymi krawędziami.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.

- Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nawet przez krótki czasu należy je wyłączyć i wysunąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.

Uwaga - szkody materialne

- Nie pozostawiać urządzenia przyłączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Nie ustawiać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia, aby nie uszkodzić obudowy.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (np.: tkaniny, zasłony).
- Nie umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej.
- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Urządzenia nie należy zasilać za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy wydziela czarny dym, odłączyć je niezwłocznie od gniazda elektrycznego. Nie usuwać kosza z komory do smażenia. Poczekać, aż przestanie wydobywać się dym. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
- Nigdy nie wlewać do kosza płynnych składników. Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Podczas napełniania koszy nie przekraczać pojemności maksymalnej.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w koszu, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy kosz jest prawidłowo włożony do komory do smażenia.
- Nigdy nie używać urządzenia bez kosza włożonego do komory do smażenia.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wkładać do kosza metalowych przyborów ani przedmiotów.
- Do wyjmowania żywności z kosza lub zdejmowania z płyt nieprzywierających nie używać metalowych narzędzi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w koszu i komorze do smażenia nie znajdują się ciała obce.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.

- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (n.p.: deszcz, słońce).
- Po wysunięciu wtyczki zasilającej i po schłodzeniu rozgrzanych części, urządzenie należy czyścić wyłącznie miękką, lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem kilku kropel neutralnego i łagodnego detergentu.
- Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.

⚠ Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Aby podnieść urządzenie, chwycić jego korpus.
- Nie przenosić urządzenia bez uprzedniego wyjęcia z kosza żywności.
- Przed włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części, zawsze odłączać urządzenie od gniazda elektrycznego.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane, jeżeli zostało upuszczone lub jeżeli zawiera widoczne znaki uszkodzenia. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Techniczny lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiemukolwiek zagrożeniu.

Aby zutylizować produkt w myśl Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE, zapoznać się z broszurą dołączoną do produktu.

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

Zużycie energetyczne w trybie off: 0,0 W

PL

OPIS URZĄDZENIA

A - Ekran dotykowy
B - Korpus urządzenia
C - Komora pieczenia
D - Nieprzywierająca płyta
E - Uchwyt
F - Kosz
G - Przewód zasilania
H - Wlot powietrza

OPIS EKRANU DOTYKOWEGO (RYS. 2)

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA		
	Frytki mrożone	
	Świeże ziemniaki	
	Kurczak	
	Befsztyk/czerwone mięso	
	Pizza	
	Desery	
	Ryby	
	Podgrzewanie/utrzymanie ciepła	
	Tryb grilla	
PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	**Opis**
	Przycisk włączania/ wyłączania	Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia.
	Przycisk TEMPERATURA/CZAS	Nacisnąć jeden raz, aby ręcznie ustawić temperaturę smażenia. Nacisnąć dwa razy, aby ręcznie ustawić czas smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę lub czas smażenia.
	Przycisk MENU	Umożliwia wybranie zdefiniowanego programu smażenia.
	Przycisk OPÓŹNIONEGO STARTU	Umożliwia ustawienie określonego czasu opóźnienia rozpoczęcia procesu smażenia.
	Przycisk START/PAUZA	Umożliwia rozpoczęcie/wstrzymanie procesu smażenia.
	Przycisk SHAKE	Umożliwia włączenie lub wyłączenie sygnału dźwiękowego, informującego o konieczności wstrząśnięcia lub zamieszania potrawy.
	Przycisk światło	Nacisnąć przycisk, aby włączyć oświetlenie wewnątrz komory smażenia.

PL

Dane identyfikacyjne

Na tabliczce znamionowej umieszczonej na podstawie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne:

- konstruktor i znak CE
- model [Mod.]
- numer seryjny [SN]
- napięcie elektryczne zasilania [V] i częstotliwość [Hz]
- pobierana moc elektryczna [W]
- numer serwisu

Przy ewentualnych kontaktach z Autoryzowanym Centrum Serwisowym, należy podać model i numer seryjny urządzenia.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

1 Usunąć materiały opakowaniowe i sprawdzić, czy są obecne wszystkie części (rys. 3).
2 Sprawdzić integralność zawartości (Rys. 4).

Sprawdzić, czy wartości napięcia podane na tabliczce danych na spodzie urządzenia odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.

Uwaga

Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.

Uwaga

Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach. Po włożeniu koszy do komory do smażenia nie należy napełniać ich wodą.

Uwaga

Przed włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części, zawsze odłączać urządzenie od gniazda elektrycznego.

3 Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni (Rys. 5).
4 Usunąć naklejkę znajdującą się na ekranie (Rys. 6).
5 Rozwinąć całkowicie przewód zasilania.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć zdejmowane elementy, które stykają się z artykułami spożywczymi (Rys. 7).

6 Umyć kosz (F) i płytę nieprzywierającą (D). Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki. Dokładnie osuszyć.

PL

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Nieprzywierająca płyta pozwala na zwiększenie chrupkości potraw. Stosowanie nieprzywierającej płyty jest opcjonalne.

- Aby zwiększyć chrupkość potraw, włożyć do kosza płytę nieprzywierającą (D) (Rys. 8).

1 Umieścić w koszu żywność (F) (Rys. 9). Nie przekraczać poziomu maksymalnego. Poziom maksymalny wskazany jest przez wypukłą linię, znajdującą się na wewnętrznej powierzchni kosza (Rys. 10).

Nie napełniać kosza olejem.

2 Umieścić kosz w komorze smażenia (C). Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 12).

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia jego pracę, jeśli kosz nie są prawidłowo włożony do komory do smażenia.

3 Wsunąć wtyczkę do gniazda elektrycznego (Rys. 13).

4 Nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻) (Rys. 14). Urządzenie generuje sygnał dźwiękowy.

Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach i niewielką ilość dymu. Jest to całkowicie normalne zjawisko, ponieważ niektóre części zostały lekko nasmarowane, i po krótkim czasie zanika. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

5 Nacisnąć kilkakrotnie przycisk Menu (☰), aż zostanie wybrany żądany program smażenia (Rys. 15). Szczegółowe informacje na temat programów znajdują się w rozdziale „Wskazówki dotyczące przygotowania". Ikona wybranego programu smażenia świeci się na ekranie światłem ciągłym.

Każdy zdefiniowany program smażenia ma domyślny czas wykonania, ale temperatura i czas smażenia mogą być ustawione ręcznie:

- Nacisnąć jeden raz przycisk TEMPERATURA/CZAS (🌡), aby ręcznie ustawić temperaturę smażenia (Rys. 16).
- Naciskać przyciski + lub -, aby ustawić temperaturę smażenia w odstępach co 5°C (Rys. 17).
- Nacisnąć dwa razy przycisk TEMPERATURA/CZAS (🌡), aby ręcznie ustawić czas smażenia (Rys. 18).
- Nacisnąć przyciski + lub -, aby ustawić czas smażenia w odstępach co 1 minutę (Rys. 19).

Aby zwiększyć szybkość wyboru, przytrzymać naciśnięte przyciski + lub -.

- Nacisnąć przycisk SHAKE (SHAKE), aby włączyć funkcję sugerującą wymieszanie potrawy (Rys. 20). W połowie smażenia urządzenie emituje sygnał dźwiękowy (Rys. 24).

6 Nacisnąć przycisk START/PAUZA (⏯) (Rys. 21). Urządzenie zaczyna smażyć potrawy. Podczas smażenia, na ekranie (A) widoczny jest naprzemiennie odliczany czas oraz wybrana temperatura (Rys. 22).

Urządzenie można podczas pracy ustawić w trybie pauzy, na przykład w celu wymieszania produktów podczas smażenia.

PL

Uwaga

Niebezpieczeństwo poparzenia. Nie dotykać kosza, nieprzywierającej płyty ani części metalowych urządzenia.

Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.

- Chwycić za uchwyt (E) i wyciągnąć kosz (F) z komory do smażenia (C) (Rys. 25). Urządzenie przerywa proces smażenia.
- Potrząsnąć koszem , aby zapewnić równomierne smażenie produktów (Rys. 26).
- Aby wznowić działanie urządzenia, umieścić kosz w komorze smażenia (Rys. 27). Urządzenie wznawia automatycznie proces smażenia (Rys. 28).

Alternatywnie, nacisnąć przycisk START/PAUZA (⏯), aby wstrzymać pracę urządzenia. Aby wznowić pracę urządzenia, nacisnąć ponownie przycisk START/PAUZA (⏯).

Nacisnąć przycisk oświetlenia (💡), aby włączyć oświetlenie wewnątrz komory smażenia, jeśli chcemy sprawdzić proces smażenia potrawy.

Po zakończeniu smażenia

Po zakończeniu smażenia, urządzenie wydaje kilka sygnałów dźwiękowych (Rys. 29).
Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić kosz w komorze smażenia i ustawić czasomierz na kilka minut.

- Aby ręcznie przerwać proces smażenia, nacisnąć przycisk START/PAUSA (⏯). Po kilku sekundach urządzenie wyłączy się.

1 Chwycić za uchwyt (E) i wyciągnąć kosz (F) z komory do smażenia (C) (Rys. 30).
2 Przełożyć produkty na talerz (Rys. 31). Podać na stół.

⚠ Uwaga

Nie dotykać kosza, komory do smażenia, nieprzywierającej płyty ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części (Rys. 32).

Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać kosza dnem do góry; z kosza mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju.

⚠ Uwaga

Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

Do wyjmowania żywności z kosza nie używać metalowych narzędzi.

Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie kosza.

Po zakończeniu procesu smażenia, urządzenie może zostać niezwłocznie ponownie użyte do przygotowania kolejnych potraw.

Tryb grilla

Tryb grilla przeznaczony jest do grillowania mięsa, ryb i warzyw. Przed włożeniem potrawy, włożyć do kosza (Rys. 8) nieprzywierającą płytę (D). Nacisnąć przycisk GRILL (GRILL) , aby uruchomić tryb grilla.

Funkcja automatycznego wyłączania

Urządzenie posiada funkcję wyłączania automatycznego. Po kilku minutach bezczynności urządzenie wyłącza się automatycznie.

Funkcja opóźnionego startu

Urządzenie posiada funkcję opóźnienia startu, która pozwala ustawić konkretną godzinę rozpoczęcia smażenia potrawy.
Aby włączyć funkcję:
1 Nacisnąć przycisk MENU (☰) i ustawić żądany czas smażenia.
2 Nacisnąć przycisk OPÓŹNIONY START (🕒). Przycisk podświetla się.
Domyślne ustawienie funkcji opóźnionego startu wynosi 90 min. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia z minimum 10 min. do maksymalnie 180 min.
3 Nacisnąć przycisk START/PAUZA (⏯), aby uruchomić funkcję.
Nacisnąć jeden raz przycisk START/PAUZA (⏯), aby wstrzymać opóźnienie. Nacisnąć ponownie przycisk START/PAUZA (⏯), aby anulować funkcję opóźnionego startu.

PL

Funkcja ochrony przed przegrzaniem

Urządzenie posiada funkcję zabezpieczenia przed przegrzaniem.
Gdy temperatura urządzenia przekroczy 300°C, ogrzewanie zatrzymuje się, a na ekranie (A) pojawia się napis „E4" i emitowane są 3 sygnały dźwiękowe.
Wentylator pracuje jeszcze przez 30 sekund, aby schłodzić urządzenie.

Funkcja wyłączenia wymuszonego

Urządzenie posiada funkcję wyłączania wymuszonego.
Nacisnąć i przytrzymać przycisk włączania/wyłączania (⏻), aby wyłączyć urządzenie. Wszystkie ikony zostaną wyłączone, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania (⏻).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Rozgrzanie urządzenia przed smażeniem potraw optymalizuje efekt końcowy.
Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu smażenia, niż produkty większe.
Większa ilość produktów wymaga dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość, czasu krótszego.
Wymieszanie małych produktów w połowie czasu smażenia optymalizuje końcowy rezultat i zapewnia równomierne smażenie.
Aby uzyskać chrupkość, surowe lub mrożone ziemniaki skropić olejem (Rys. 11) i użyć dołączonej w zestawie nieprzywierającej płyty (D).
Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy beztłuszczowej.
Aby łatwiej i szybciej przygotować przekąski z nadzieniem, używać gotowych mieszanek. Gotowe mieszanki smażą się szybciej, niż te przygotowane w domu.

Zdefiniowane programy gotowania

W poniższej tabeli zostały podane na ekranie dotykowym zdefiniowane programy smażenia.
Każdy z symboli odpowiada zdefiniowanemu programowi smażenia. Temperatura i czas programu odpowiadają wartościom zalecanym dla danego rodzaju żywności. Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy. Czas i temperaturę programów smażenia można zmieniać.
Funkcję SHAKE można aktywować tylko dla określonych, zdefiniowanych programów smażenia.

Program		Czas		Temperatura (°C)		Funkcja SHAKE
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy	
	Frytki mrożone	15 min.	1-60 min.	200	150-200	TAK
	Świeże ziemniaki	25 min.	1-60 min.	200	130-200	TAK
	Kurczak	25 min.	1-60 min.	190	120-200	TAK
	Befsztyk/czerwone mięso	20 min.	1-60 min.	190	120-200	TAK
	Pizza	12 min.	1-60 min.	180	160-200	NIE
	Desery	30 min.	1-60 min.	160	120-200	NIE
	Ryby	15 min.	1-60 min.	180	120-200	TAK
	Podgrzewanie/ utrzymanie ciepła	15 min.	1-60 min.	130	60-180	NIE
	Grill	15 min.	1-60 min.	200	180-200	NIE

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

Frytki (mrożone)	15 – 20 minut	200°
Frytki (świeże)	20 – 30 minut, w zależności od rozmiaru	180° 200°
Potrawy smażone (warzywa)	10 – 15 minut	200°
Nuggetsy	12 – 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	10 minut	200°
Udka z kurczaka	20 – 25 minut	190°
Stek	10 – 15 minut	190°
Pulpety	8 minut	180°
Homarce	15 – 20 minut	160°
Ciasto	20 – 30 minut	160°
Tarta	25 – 30 minut	180°
Ryby	15 – 20 minut	160° 180°
Kotlet wieprzowy	10 – 15 minut	200°
Roladki wiosenne	10 – 15 minut	200°
Warzywa	10 – 20 minut	180°

PL

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłuży jego żywotność.

Uwaga

Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wysunięciu wtyczki z gniazda elektrycznego.

Ryzyko porażenia prądem. Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.

Po włożeniu koszy do komory do smażenia nie należy napełniać ich wodą.

Uwaga

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.

Uwaga

Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.

Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komorę smażenia (C) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Nieprzywierająca płyta i kosz wykonane są z materiału nieprzywierającego. Zmatowienie i zmiany, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

- Nieprzywierająca płyta oraz kosz można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej, płytę nieprzywierającą (D) i kosz (F) należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.
- Aby zmiękczyć pozostałości potraw w koszu, można napełnić go ciepłą wodą. Dodać kilka kropli detergentu. Pozostawić na 10 minut. Umyć i wysuszyć.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

W przypadku zakończenia korzystania z urządzenia, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego. W przypadku złomowania posegregować różne materiały użyte do produkcji urządzenia. Przekazać do utylizacji w zależności od ich składu oraz zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Nacisnąć dwa razy przycisk TEMPERATURA/CZAS (), aby ręcznie ustawić czas smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby ustawić żądany czas smażenia.
	Kosz nie został poprawnie zamontowany.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 12).
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Nacisnąć jeden raz przycisk TEMPERATURA/CZAS (), aby ręcznie ustawić temperaturę smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby ustawić wyższą temperaturę smażenia. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Nacisnąć dwa razy przycisk TEMPERATURA/CZAS (), aby ręcznie ustawić czas smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby ustawić dłuższy czas smażenia. Patrz zbiór przepisów.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Kosz nie mieści się całkowicie w komorze smażenia.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Kosz nie został poprawnie wsunięty do komory smażenia.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 12).

PL

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w koszu gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	W koszu pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w koszu. Kosz po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.	Użyć odpowiednich świeżych ziemniaków i regularnie je mieszać podczas smażenia.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże, pokrojone w słupki ziemniaki tuż po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupkie.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju wlanego do frytkownicy.	Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody.
		Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cieńsze słupki.
		Aby uzyskać większą chrupkość, dodać większą ilość oleju.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.

ET PAR ORD OM DENNE BRUGSANVISNING

Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende relevante europæiske forskrifter. Alle dele, der kan udgøre en potentiel fare for brugeren, er beskyttede. Læs omhyggeligt denne brugsanvisning, før du bruger apparatet første gang. Brug kun apparatet til det formål, som det er beregnet til. Så undgår du mulige skader på personer og ting. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug. Hvis apparatet videregives til andre, skal man huske at vedlægge denne brugsanvisning. I brugsanvisningen benyttes følgende symboler, der betyder:

Farlig for børn

Fare for forbrænding

Fare på grund af elektricitet

Advarsel - Skader på materielle dele

Fare for skader af andre grunde

TILSIGTET BRUG

Apparatet kan bruges til tilberedning af levnedsmidler i fast form. Brug ikke apparatet til tilberedning af levnedsmidler i flydende form. Hvis der tilsættes for meget væske, kan den trænge ud og beskadige apparatet.
Dette apparat er ikke egnet til kommerciel og industriel brug.
Producenten har ikke forudset anden brug af apparatet og fralægger sig ethvert ansvar for skader af enhver art, som måtte opstå på grund af forkert brug af apparatet.
Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.

RESTERENDE RISICI

Advarsel om forbrændinger. Rør ikke ved kurven i friturekammeret, non-stick-pladen og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.

SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS DENNE BRUGSANVISNING NØJE IGENNEM, FØR DU TAGER APPARATET I BRUG.

- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger eller tilsvarende miljøer som f.eks.:
- kantiner forbeholdt butik- og kontorpersonale og andre erhvervsmiljøer
- feriebondegårde
- hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligfaciliteter (til brug for gæsterne).
- Brug ikke apparatet til andre formål end de, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver

anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.
- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

⚠ Fare for børn

- Dette apparat kan benyttes af børn på over otte år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning i anvendelsen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Hold altid apparatet og strømforsyningsledningen uden for rækkevidden af børn på under otte år.
- Lad ikke ledningen hænge ned et sted, hvor børn kan trække i den.
- Placer apparatet på en måde, så børn ikke kan nå de varme dele.
- Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.
- Hvis du beslutter at kassere apparatet, så bør du gøre det ubrugeligt ved at klippe elledningen over. Det anbefales endvidere også at gøre de dele af apparatet ubrugelige, som kan udgøre en fare, navnlig for børn, som kan finde på at lege med apparatet.

Bemærkninger vedrørende forbrændinger

- Afbryd apparatet, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligehold udføres.
- Kurven, friturekammeret, non-stick-pladen og apparatets indvendige metaldele, kan blive varme under brug. Hold hænder og ansigt borte fra apparatets varme dele.
- Rør ikke ved kurven i friturekammeret, non-stick-pladen og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- Tag kun fat i kurven i håndtaget, og brug grydelapper eller klude, når fjerner kurven.
- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra luftindtaget eller fra apparatets friturekammer. Hold hænder og ansigt på afstand fra luftindtaget og friturekammeret.

- Fyld aldrig kurven med olie. Fare for brand.
- Under brug trænger varm luft og damp ud af luftindtaget. Hold hænder og ansigt væk fra luftindtaget.
- Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Vend ikke kurven på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra kurven. Fare for forbrændinger.
- Advarsel: varm overflade.

Elektrisk fare

- Inden du tilslutter apparatet til fastnettet, bør du kontrollere, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.
- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af enhedens producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tilslut ikke andre apparater med højt strømoptag (f.eks. varmeovne, strygejern, radiatorer) til samme stikkontakt som apparatet. Fare for elektrisk stød.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad aldrig de spændingsførende dele komme i kontakt med vand. Der er fare for kortslutning og/eller elektrisk stød.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Hvis apparatet ikke skal bruges, selv i en kort periode, skal du altid slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.

Advarsel – skader på materielle dele

- Apparatet skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Placér ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Beklædningen kan tage skade.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).

- Placer aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn.
- Udrul altid ledningen helt før brug.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjeningssystemer.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender sort røg i forbindelse med brug. Fjern ikke kurven fra friturekammeret. Vent, indtil røgen er sluppet ud. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter for at få løst problemet.
- Kom aldrig flydende ingredienser i kurven. Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontrollér altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.
- Overskrid aldrig maks. mængden, når du fylder kurven.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Indsæt altid kun ingredienser i kurven for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.
- Kontrollér altid, at kurven er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Brug aldrig apparatet uden at sætte kurven i friturekammeret.
- Stik aldrig køkkenredskaber eller metalgenstande ned i kurven. Det kan forårsage skader på apparatet.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurven eller fra non-stick-pladen.
- Kontrollér, at kurvene og friturekammeret er rene og fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt aldrig apparatet for atmosfæriske påvirkninger (f.eks. regn, sol).
- Efter at ledningens stik er trukket ud af stikkontakten, og når alle de varme dele er afkølede, må apparatet kun rengøres med en let fugtet, ikke-slibende klud, tilsat et par dråber ikke-aggressivt neutralt rengøringsmiddel.
- Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.

⚠ Fare for skader af andre grunde

- Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.
- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra kurven.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, før de enkelte dele sættes i eller fjernes.

- Stil apparatet på et sted med tilstrækkelig god belysning og stikket let tilgængeligt.
- Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.
- Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, eller hvis der er synlige tegn på skader. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af et autoriseret Servicecenter eller af autoriserede teknikere.

Læs det vedlagte blad om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaffelse i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.

• GEM BRUGSANVISNINGEN.

Strømforbrug i slukket tilstand: 0,0 W

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Touchdisplay
B - Apparatets hus
C - Friturekammer
D - Non-stick-plade
E - Håndtag
F - Kurv
G - Strømforsyningsledning
H - Luftindtag

BESKRIVELSE AF TOUCHDISPLAYET (FIG. 2)

FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER		
	Dybfrosne friturestegte kartofler	
	Friske kartofler	
	Kylling	
	Bøf/rødt kød	
	Pizza	
	Kager	
	Fisk	
	Opvarmning/bibeholdelse af varmen	
	Grill funktion	
FUNKTIONSTASTER		
	Tast	**Beskrivelse**
	Tast til tænding/slukning	Tænder og slukker for apparatet.
	Tasten TEMPERATUR/ TID	Tryk én gang for manuelt at indstille tilberedningstemperaturen. Tryk to gange for manuelt at indstille tilberedningstiden. Tryk på tasterne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen eller -tiden.
	Tasten MENU	Vælger det forudindstillede tilberedningsprogram.
	Tasten FORSINKET START	Giver mulighed for at indstille en specifik forsinkelse for start af tilberedningen.
	Tasten START/PAUSE	Starter eller sætter tilberedningen på pause.
	Tasten SHAKE	Aktiverer eller deaktiverer lydsignalet, som angiver, at man skal ryste eller røre rundt i maden.
	Lystast	Tryk på tasten for at tænde lyset i ovnrummet.

DA

Identifikationsoplysninger

Følgende identifikationsdata vises på typeskiltet på bunden af apparatet:

- producent og CE-mærke
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- spænding [V] og frekvens [Hz]
- absorberet strøm [W]
- gratis nummer til assistance

Ved eventuelle henvendelser til autoriserede servicecentre er det nødvendigt at oplyse model og serienummer.

FØR BRUG

1 Fjern emballagen, og kontrollér, at der ikke mangler nogen komponenter (Fig. 3).
2 Kontrollér, at indholdet er intakt (Fig. 4).

Kontrollér, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.

Advarsel
Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.

Advarsel
Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker. Fyld ikke kurven med vand, når den er placeret i friturekammeret.

Advarsel
Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, før de enkelte dele sættes i eller fjernes.

3 Placér apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer (Fig. 5).
4 Fjern klistermærket fra displayet (Fig. 6).
5 Rul strømforsyningskablet helt ud.

Inden apparatet tages i brug første gang, skal alle aftagelige dele, som kommer i kontakt med fødevarer, gøres rene (Fig. 7).

6 Afvask kurven (F) og non-stick-pladen (D). Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp. Tør grundigt.

BETJENING

Non-stick-pladen gør det muligt at gøre fødevarerne ekstra sprøde. Brugen af non-stick-pladen er valgfri.

- Hvis du ønsker et mere sprødt resultat, skal du placere non-stick-pladen (D) kurven (Fig. 8).

1 Læg ingredienserne i kurven (F) (Fig. 9). Overskrid aldrig det maksimale niveau. Maksimumniveauet er angivet med linjen fremhævet i overfladen på indersiden af kurven (Fig. 10).

Fyld aldrig kurven med olie.

2 Indsæt kurven i friturekammeret (C). Der lyder et "klik", når kurven er på plads (Fig. 12).

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer det i at fungere, hvis kurven ikke er sat korrekt i friturekammeret.

3 Sæt stikket i stikkontakten (Fig. 13).
4 Tryk på Tænd/sluk-tasten (⏻) (Fig. 14). Apparatet udsender et bip.

Ved første brug kan apparatet udsende en let lugt og en smule røg. Dette er et helt normalt, fordi nogle dele er let smurte. Lugten og røgen forsvinder efter kort tid. Dette har ingen indflydelse på apparatets funktion.

5 Tryk på tasten Menu (☰) flere gange for at vælge det ønskede tilberedningsprogram (Fig. 15). Se afsnittet "Tilberedningstip" for at få flere oplysninger om programmerne. Ikonet for det valgte tilberedningsprogram lyser fast på displayet.

Hvert forudindstillet program har en typisk tilberedningstid, men det er muligt at indstille tilberedningstemperaturen og -tiden manuelt:

- Tryk én gang på tasten TEMPERATUR/TID (🌡) for manuelt at indstille tilberedningstemperaturen (Fig. 16).
- Tryk på tasterne + eller - for at indstille tilberedningstemperaturen med intervaller på 5 °C (Fig. 17).
- Tryk to gange på tasten TEMPERATUR/TID (🌡) for manuelt at indstille tilberedningstiden (Fig. 18).
- Tryk på tasterne + eller - for at indstille tilberedningstiden med intervaller på 1 minut (Fig. 19).

For at øge valghastigheden skal man holde tasterne + eller - nede.

- Tryk på tasten SHAKE (SHAKE) for at aktivere funktionen, der foreslår at røre rundt i maden (Fig. 20). Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, udsender apparatet et bip (Fig. 24).

6 Tryk på tasten START/PAUSE (⏯) (Fig. 21). Apparatet starter tilberedningen. Under tilberedningen vises nedtælling af tiden og temperaturen skiftevis i displayet (A) (Fig. 22).

Apparatet kan til enhver tid sættes på pause, for eksempel for at blande ingredienserne under tilberedningen.

⚠ Advarsel

Fare for forbrændinger. Rør ikke ved kurven, non-stick-pladen og apparatets metaldele.

Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.

- Tag fat i håndtaget (E), og træk kurven (F) ud af friturekammeret (C) (Fig. 25). Apparatet stiller stegningen i pause.
- Ryst kurven for at fordele ingredienserne jævnt (Fig. 26).
- Sæt kurven tilbage i friturekammeret, for at starte apparatet igen (Fig. 27). Apparatet genoptager automatisk tilberedningen (Fig. 28).

Det er også muligt at trykke på tasten START/PAUSE (⏯) for at sætte apparatet på pause. Tryk på tasten START/PAUSE (⏯) for at starte apparatet igen.
Tryk på lystasten (💡) for at tænde lyset inden i ovnrummet, hvis du vil tjekke tilberedningsprocessen.

Efter stegning

Når tilberedningen er afsluttet, udsender apparatet et par bip (Fig. 29).
Hvis ingredienserne ikke er klar, så er det tilstrækkeligt at sætte kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.

- Tilberedningen afbrydes manuelt ved at trykke på tasten START/PAUSE (⏯). Apparatet slukkes efter et par sekunder.

1 Tag fat i håndtaget (E), og træk kurven (F) ud af friturekammeret (C) (Fig. 30).
2 Kom maden på en tallerken (Fig. 31). Servér med det samme.

⚠ Advarsel

Rør ikke ved kurven i friturekammeret, non-stick-pladen og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet (Fig. 32).

Vend ikke kurven på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra kurven.

⚠ Advarsel

De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.

Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurven.

Eventuel overskydende olie vil blive opsamlet i bunden af kurven.

Ved afslutningen af tilberedningsprocessen kan apparatet bruges igen med det samme til at tilberede andre fødevarer.

Grill funktion

Grill funktionen er ideel til tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Sæt non-stick-pladen (D) i kurven (Fig. 8), inden anbringelse af fødevarerne. Tryk på tasten GRILL (GRILL) for at starte grillfunktionen.

Automatisk slukningsfunktion

Dette apparat er udstyret med en automatisk slukningsfunktion. Efter nogle minutter uden aktivitet slukkes apparatet automatisk.

Funktionen til forsinket start

Apparatet er udstyret med en funktion til forsinket start, som gør det muligt at indstille et specifikt tidsrum for start af tilberedningen.
Aktivering af funktionen:
1 Tryk på tasten MENU (☰) for at vælge det ønskede tilberedningsprogram.
2 Tryk på tasten FORSINKET START (🕒). Tasten lyser.
Forudindstillingen for funktionen til forsinket start er 90 min. Tryk på tasterne + eller - for at øge eller mindske forsinkelsen fra minimum 10 min. til maksimalt 180 min.
3 Tryk på tasten START/PAUSE (⏯) for at starte funktionen.
Tryk på tasten START/PAUSE (⏯) én gang for at sætte forsinkelsen på pause. Tryk igen på tasten START/PAUSE (⏯) for at annullere funktionen til forsinket start.

Overophedningssikring

Apparatet er udstyret med en funktion til beskyttelse imod overophedning.
Når apparatets temperatur overstiger 300°C, afbrydes opvarmningen og på displayet (A) vises meddelelsen "E4" fulgt af 3 bip.
Blæseren fortsætter sin funktion i 30 sekunder for at køle apparatet ned.

Tvungen slukning

Apparatet er udstyret med en funktion til tvungen slukning.
Giv et langt tryk på tasten til tænding/slukning (⏻) for at slukke apparatet. Alle ikoner slukkes, undtagen det på tasten til tænding/slukning (⏻).

TILBEREDNINGSTIP

Opvarm apparatet inden tilberedning af fødevarer for at optimere slutresultatet.
Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.
Omrystning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet.
Et ekstra sprødt resultat opnås ved at tilsætte en spiseskefuld olie (Fig. 11) til friske eller frosne kartofler og bruge den medfølgende non-stick-plade (D).
Snacks, der normalt bages i ovnen, kan også tilberedes i varmluftfrituregryden.
Brug færdigdej til let og hurtig forberedelse af snack med fyld. Færdigdej skal bages i kortere tid end hjemmelavet dej.

Forudindstillede tilberedningsprogrammer

Følgende tabel viser de forudindstillede programmer, der findes i touchdisplayet.
Hvert symbol svarer til et forudindstillet tilberedningsprogram. Programmet er indstillet med en temperatur og en anbefalet tilberedningstid afhængigt af ingredienserne. Tilberedningstiden er vejledende, da den også afhænger af tykkelsen og mængden af de anvendte ingredienser. Det er muligt at ændre tid og temperatur for tilberedningsprogrammerne.
Funktionen SHAKE kan kun aktiveres i visse tilberedningsprogrammer.

Program		**Tid**		**Temperatur (°C)**		**Funktionen SHAKE**
		Standard	Interval	Standard	Interval	
	Dybfrosne frituresteg te kartofler	15 min	1-60 min	200	150-200	JA
	Friske kartofler	25 min	1-60 min	200	130-200	JA
	Kylling	25 min	1-60 min	190	120-200	JA
	Bøf/rødt kød	20 min	1-60 min	190	120-200	JA
	Pizza	12 min	1-60 min	180	160-200	NEJ
	Kager	30 min	1-60 min	160	120-200	NEJ
	Fisk	15 min	1-60 min	180	120-200	JA

	Opvarmning/ bibeholdelse af varmen	15 min	1-60 min	130	60-180	NEJ
GRILL	Grill	15 min	1-60 min	200	180-200	NEJ

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Friturestegte kartofler (dybfrosne)	15-20 minutter	200 °
Friturestegte kartofler (friske)	20-30 minutter afhængigt af kartoflernes udskæring	180 ° 200 °
Friture (af grøntsager)	10-15 minutter	200 °
Kroketter	12-15 minutter	190 °
Kyllingekroketter	10 minutter	200 °
Kyllingelår	20-25 minutter	190 °
Bøf	10-15 minutter	190 °
Frikadeller	8 minutter	180 °
Scampi	15-20 minutter	160 °
Kage	20-30 minutter	160 °
Quiche	25-30 minutter	180 °
Fisk	15-20 minutter	160 ° 180 °
Svinekoteletter	10-15 minutter	200 °
Forårsruller	10-15 minutter	200 °
Grøntsager	10-20 minutter	180 °

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

En regelmæssig og daglig rengøring gør det muligt at bevare apparatets ydeevne og at forlænge dets levetid.

Advarsel

Al rengøring og vedligehold skal udføres med slukket apparat og stikket fjernet fra stikkontakten.

Fare for elektrisk stød. Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.

Fyld ikke kurven med vand, når den er placeret i friturekammeret.

Advarsel

Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.

Advarsel

Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.

Rengøring af apparatet

- Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
- Rengør friturekammeret (C) med en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.
- Rengør varmeelementerne med en tør klud for at fjerne madrester.

Rengøring af delene

Non-stick-pladen og kurven er fremstillet med non-stick-materiale: mathed og tegn, der kan optræde efter længere tids brug, er normale og påvirker ikke tilberedningen eller smagen.

- Non-stick-pladen og kurven kan vaskes i opvaskemaskine. For at forlænge varigheden af non-stick-belægningen anbefales det at vaske non-stick-pladen (D) og kurven (F) i hånden. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp.
- Madresterne i kurven kan blødgøres ved at fylde den med varmt vand. Tilsæt et par dråber vaskemiddel. Lad kurven stå i blød i 10 minutter. Vask, og tør kurven.

UD AF IBRUGTAGNING

Sluk for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges. Ved bortskaffelsen skal de anvendte materialer sorteres efter deres type og bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser i landet, hvor apparatet er i brug.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Timeren er ikke indstillet.	Tryk to gange på tasten TEMPERATUR/ TID (⏲) for manuelt at indstille tilberedningstiden. Tryk på tasterne + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid.
	Kurven er ikke sat korrekt i.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når kurven er på plads (Fig. 12).
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Den indstillede temperaturer for lav.	Tryk én gang på tasten TEMPERATUR/ TID (⏲) for manuelt at indstille tilberedningstemperaturen. Tryk på tasterne + eller - for at indstille en højere tilberedningstemperatur. Se bogen med opskrifter.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Tryk to gange på tasten TEMPERATUR/ TID (⏲) for manuelt at indstille tilberedningstiden. Tryk på tasterne + eller - for at indstille en længere tilberedningstid. Se bogen med opskrifter.
Ingredienserne er ikke stegt ensartet.	Nogle typer ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.
De stegte snacks er ikke sprøde.	Der bruges en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.	Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.
Kurven kan ikke sættes helt ind i friturekammeret.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Kurven er ikke sat korrekt i friturekammeret.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når kurven er på plads (Fig. 12).

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienser med et højt fedtindhold.	Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser løber mere olie ned i kurven. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtrester tilbage i kurven fra tidligere madlavning.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien i kurven. Gør kurven omhyggelig rent efter brug.
Friske kartofler, skåret i stave, stege ikke jævnt.	Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.	Brug friske kartofler, og sørg for at vende dem under tilberedningen.
	Skyl, og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.
Friske kartofler skåret i stave er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie, der kommer i friturегryden.	Sørg for at tørre kartoflerne omhyggeligt på ydersiden, før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt mere olie for at gøre dem mere sprøde.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.