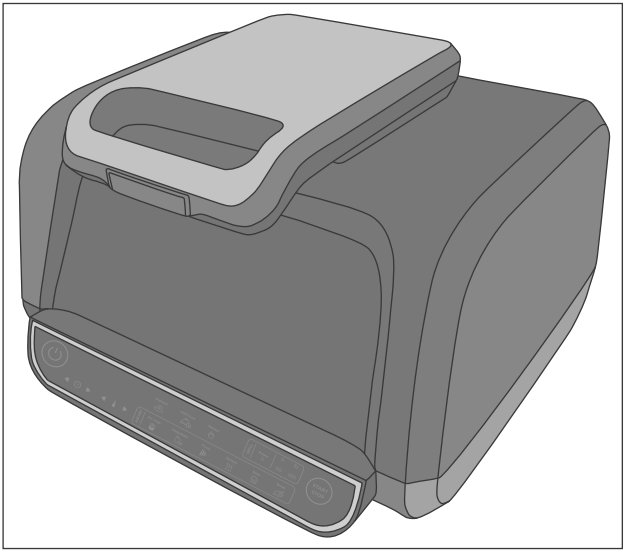
Ariete



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

4635

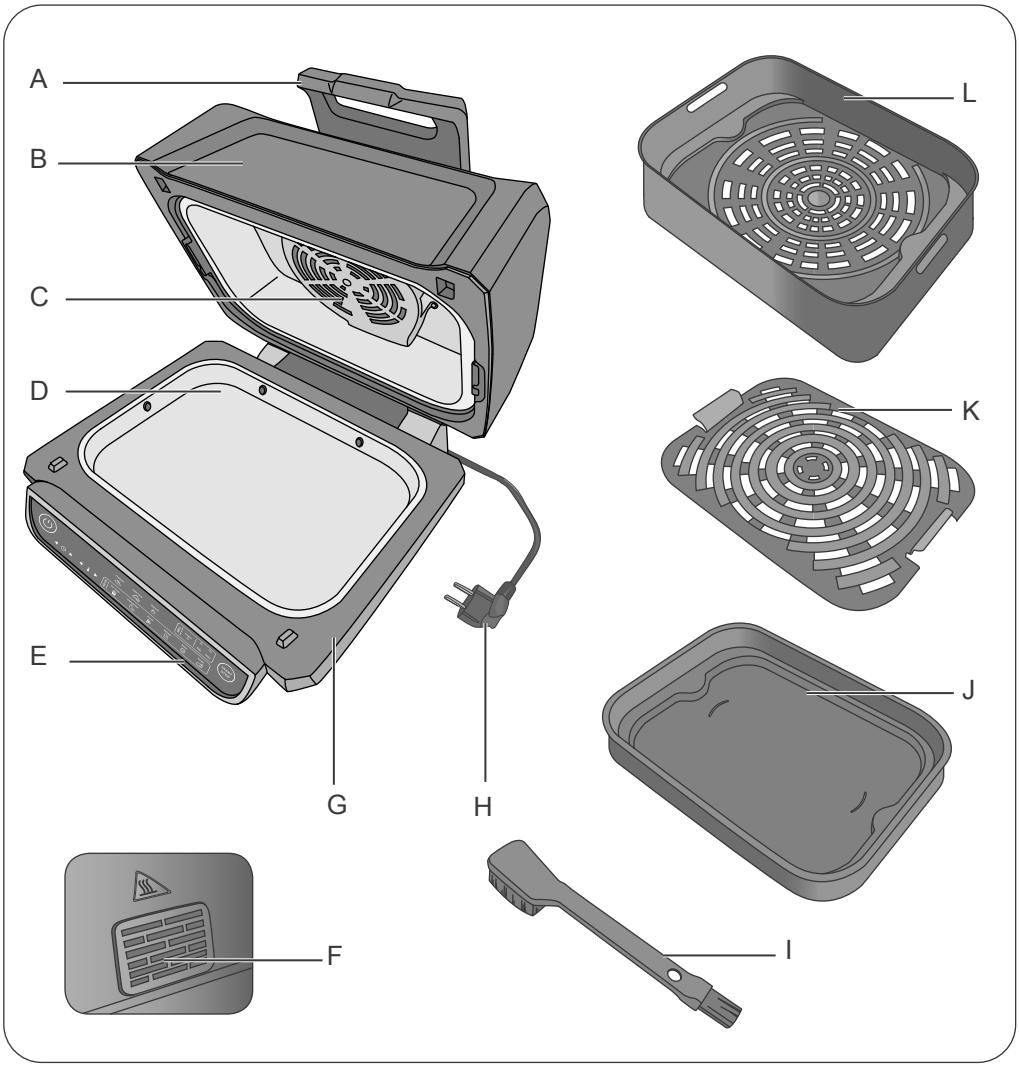

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L

Fig. 1

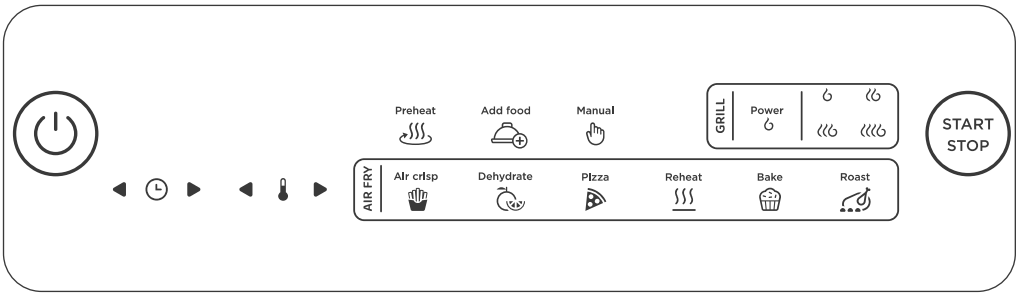

Preheat
Add food
Manual
GRILL
Power
START
STOP
AIR FRY
Air crisp
Dehydrate
Pizza
Reheat
Bake
Roast

Fig. 2

Operazioni preliminari | Preliminary operations | Opérations préliminaires | Erste Schritte | Operaciones preliminares | Operações preliminares | Voorbereidende werkzaamheden | Προκαταρκτικές ενέργειες | Предварительные операции | العمليات الأولية | Підготовчі дії | Czynności wstępne | Forberedelser

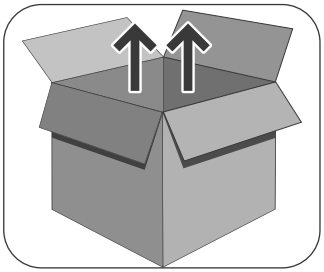


Fig. 3

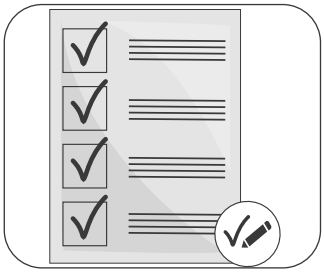


Fig. 4

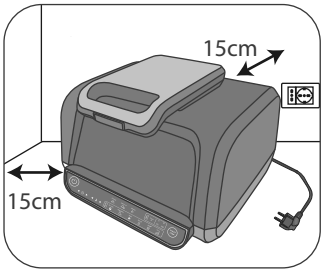


Fig. 5

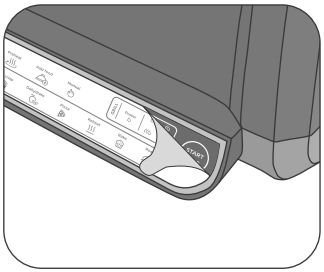


Fig. 6

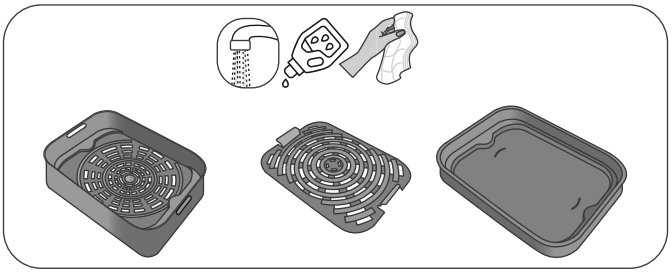


Fig. 7

Modalità AIR FRY/Friggitrice ad aria | AIR FRY mode | Mode AIR FRY | AIR FRY-Funktion | Modo AIR FRY | Modalidade AIR FRY | Airfrymodus | Λειτουργία AIR FRY | Режим AIR FRY | AIR FRY وضع | Режим AIR FRY | Режим GRILL | Tryb AIR FRY | Funktionen AIR FRY

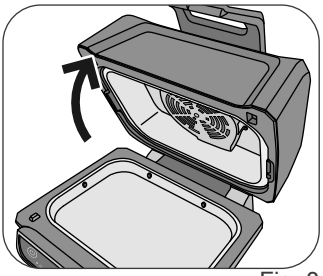


Fig. 8

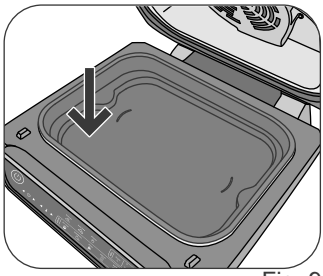


Fig. 9

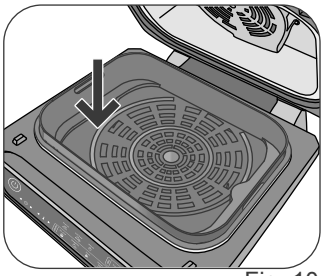


Fig. 10

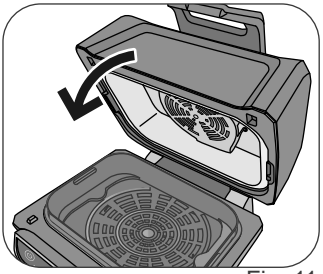


Fig. 11

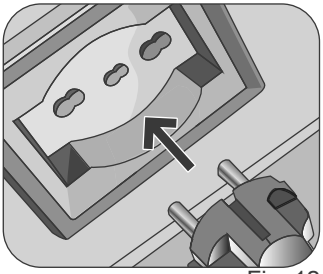


Fig. 12

Fig. 13

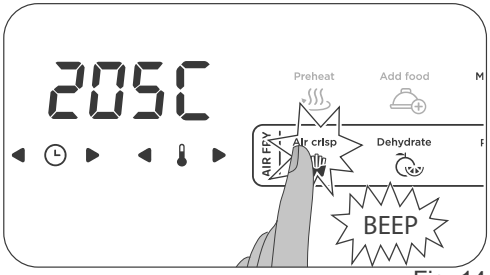


Fig. 14

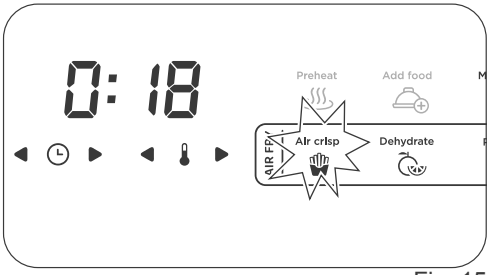


Fig. 15

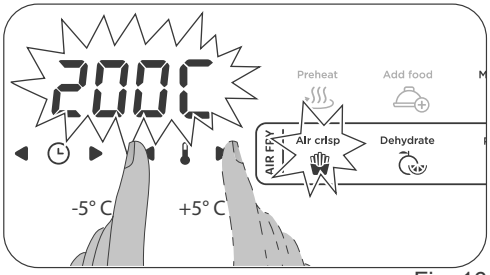


Fig. 16

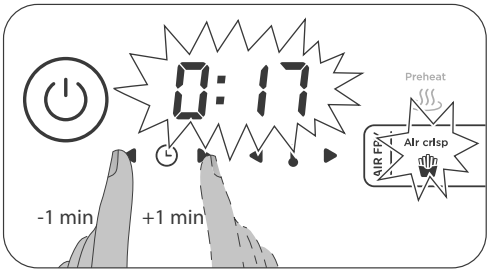


Fig. 17

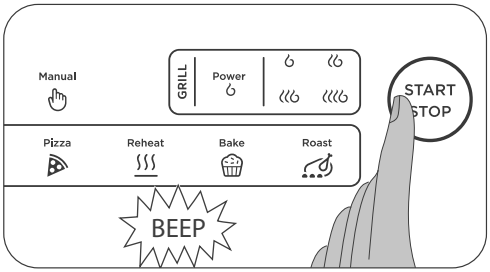


Fig. 18

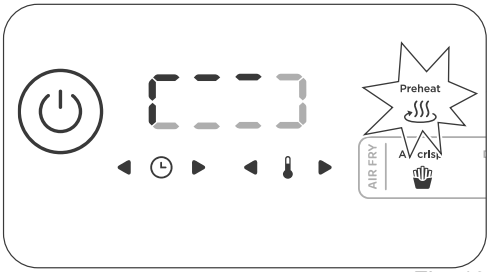


Fig. 19

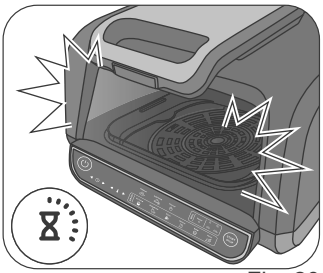


Fig. 20

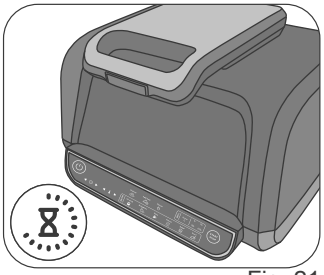


Fig. 21

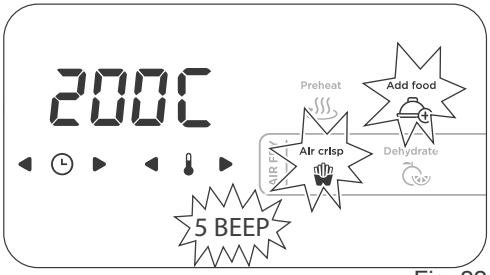


Fig. 22

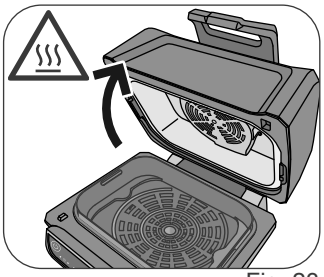


Fig. 23

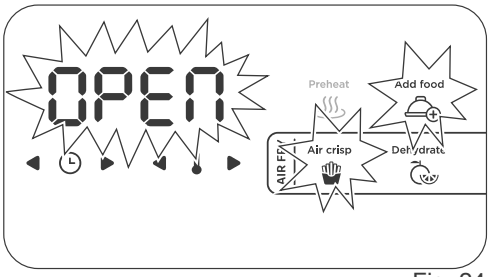


Fig. 24

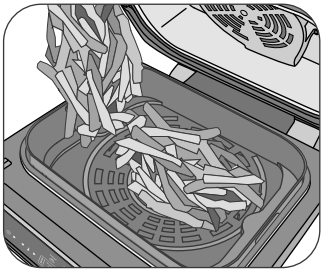


Fig. 25

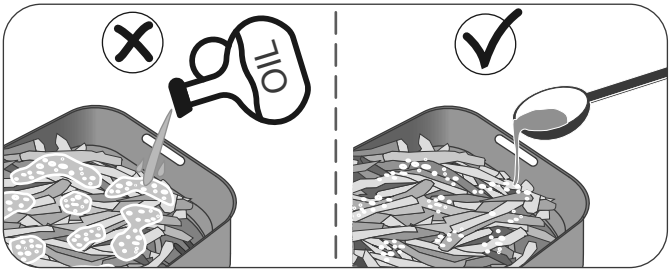


Fig. 26

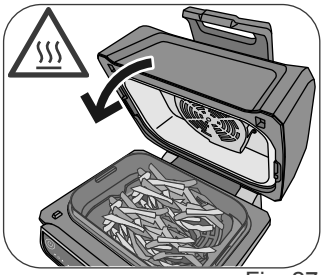


Fig. 27

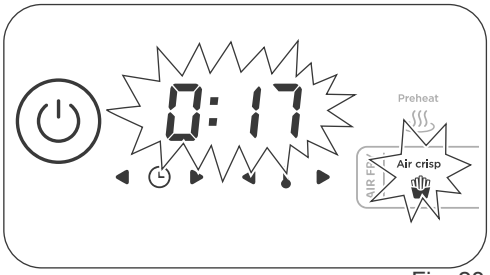


Fig. 28

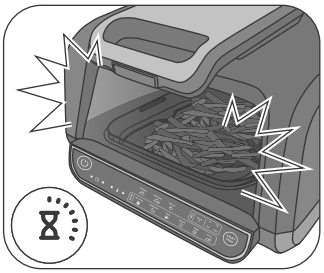


Fig. 29

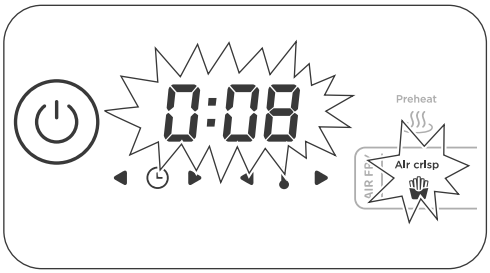


Fig. 30

Fig. 31

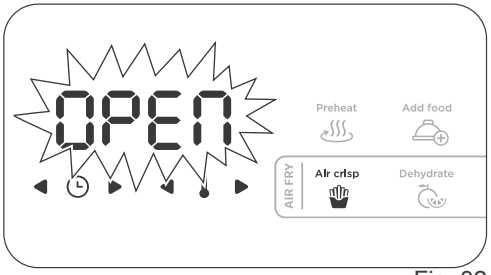


Fig. 32

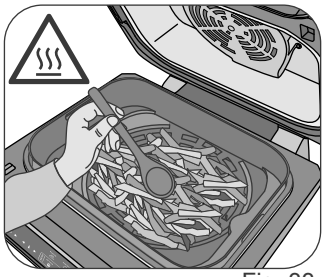


Fig. 33

Fig. 34

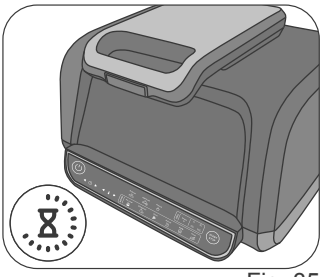


Fig. 35

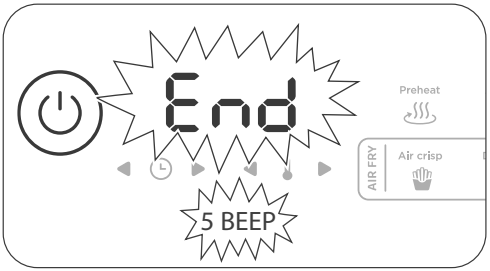


Fig. 36

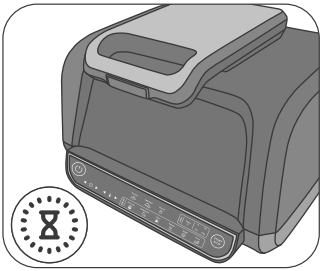


Fig. 37

Fig. 38

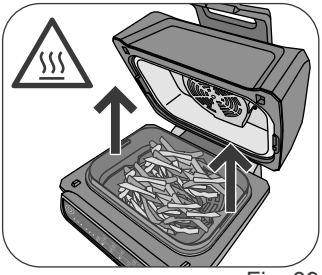


Fig. 39

Fig. 40

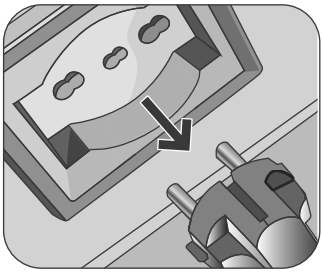


Fig. 41

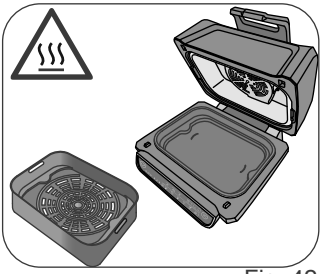


Fig. 42

Modalità GRILL/Griglia | GRILL mode | Mode GRILL | Grillrostfunktion | Modo parrilla | Modalidade grill | Grillmodus | Λειτουργία GRILL | Режим GRILL | وضع GRILL | Tryb GRILL | Funktionen GRILL

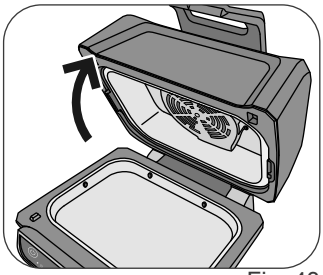


Fig. 43

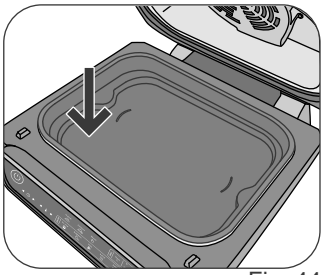


Fig. 44

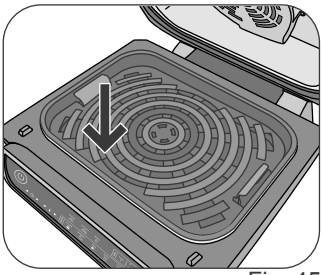


Fig. 45

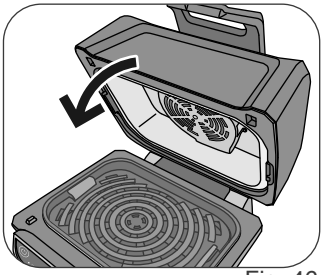


Fig. 46

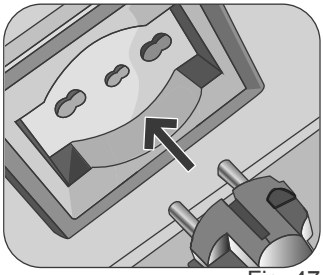


Fig. 47

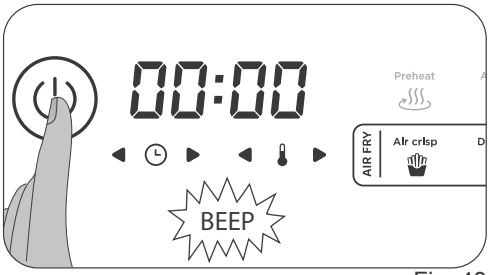


Fig. 48

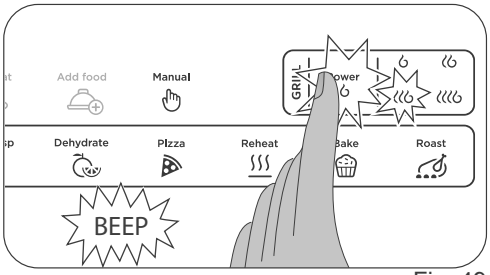


Fig. 49

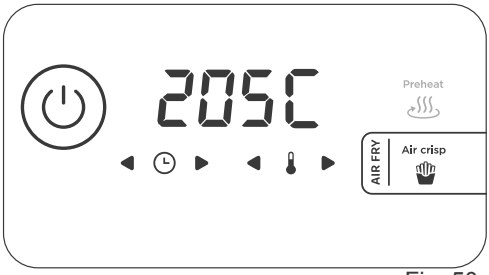


Fig. 50

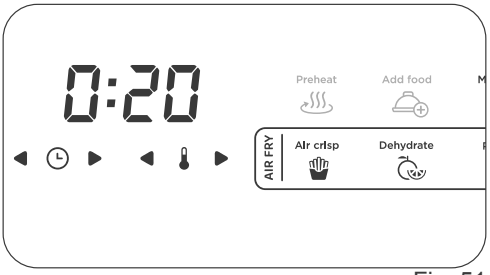


Fig. 51

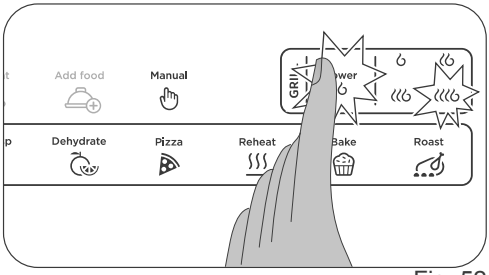


Fig. 52

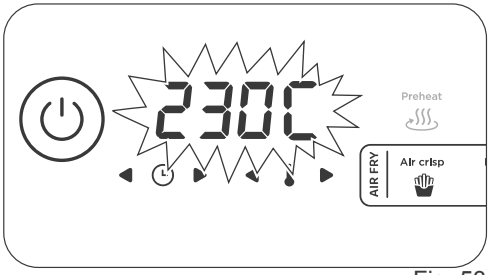


Fig. 53

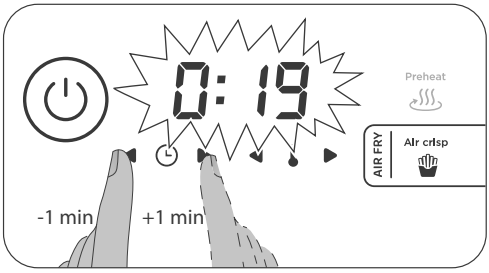


Fig. 54

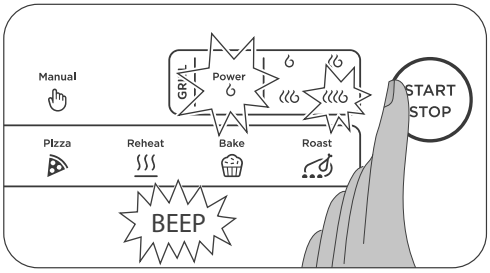


Fig. 55

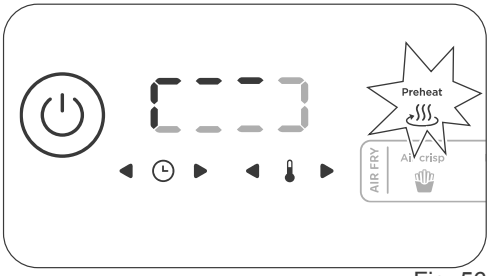


Fig. 56

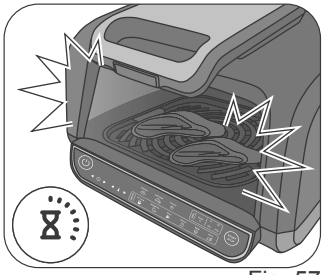


Fig. 57

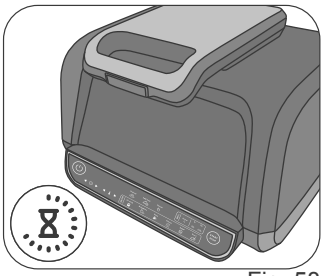


Fig. 58

Fig. 59

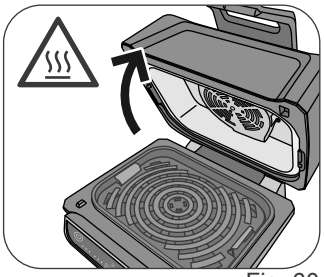


Fig. 60

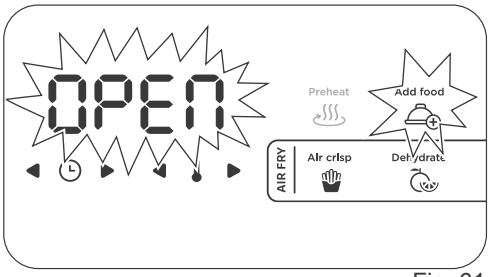


Fig. 61

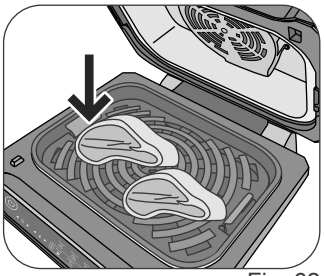


Fig. 62

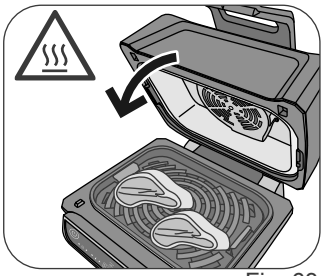


Fig. 63

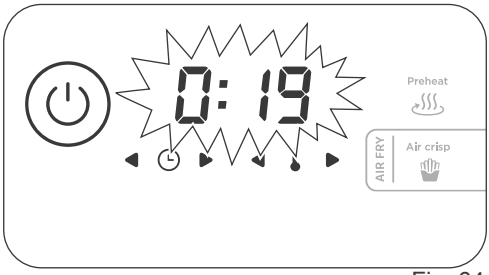


Fig. 64

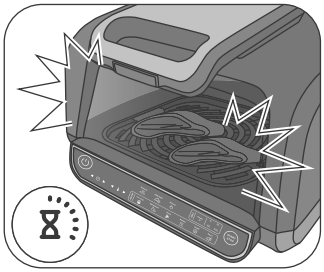


Fig. 65

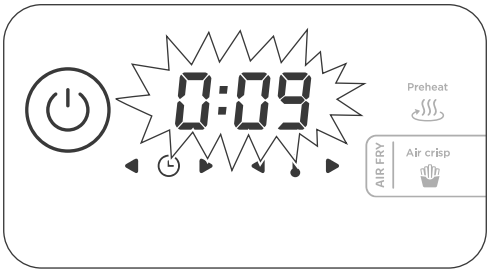


Fig. 66

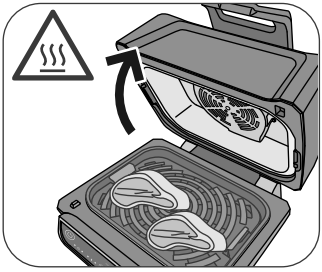


Fig. 67

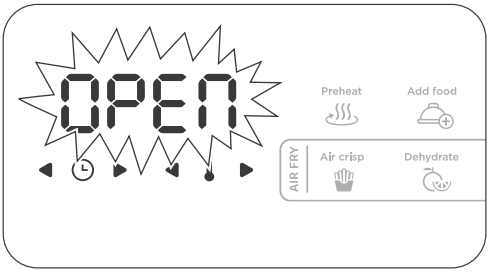


Fig. 68

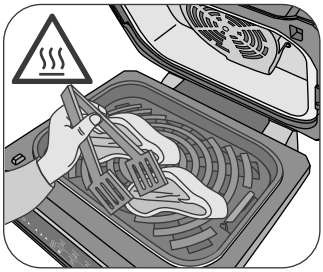


Fig. 69

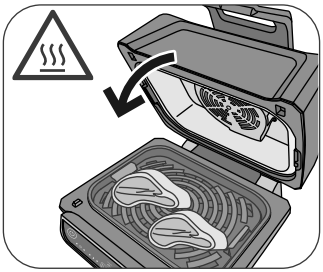


Fig. 70

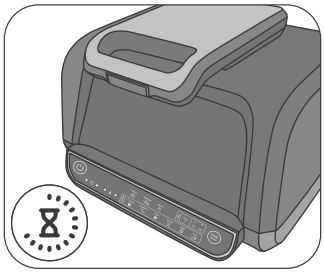


Fig. 71

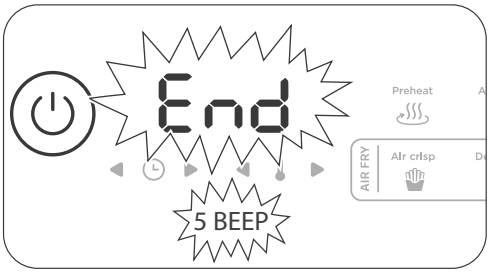


Fig. 72

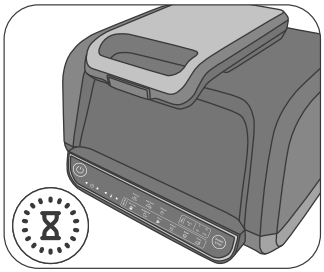


Fig. 73

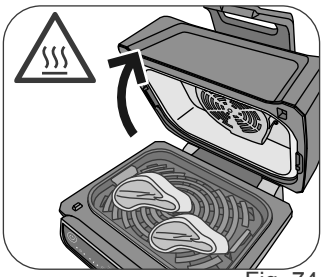


Fig. 74

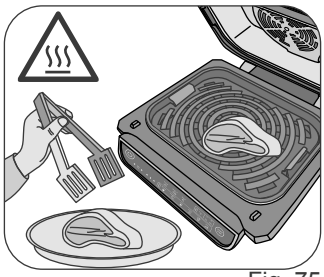


Fig. 75

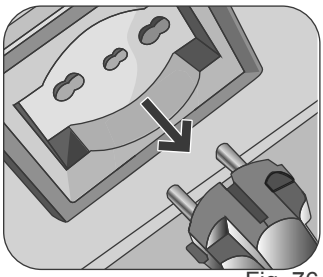


Fig. 76

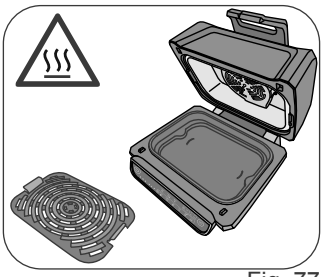


Fig. 77

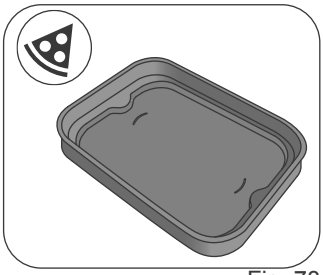


Fig. 78

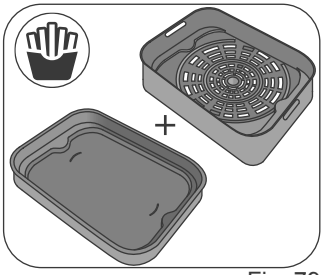


Fig. 79

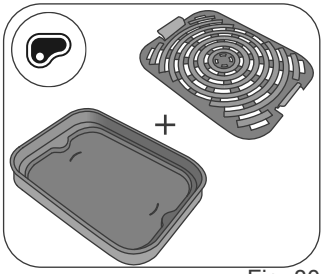


Fig. 80

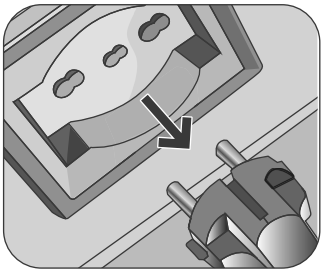


Fig. 81

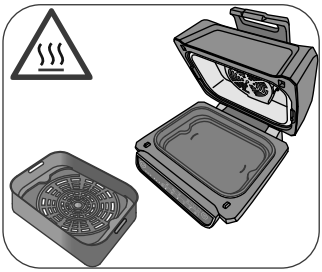


Fig. 82

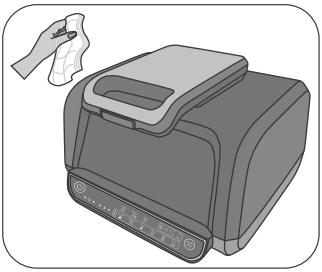


Fig. 83

Fig. 84

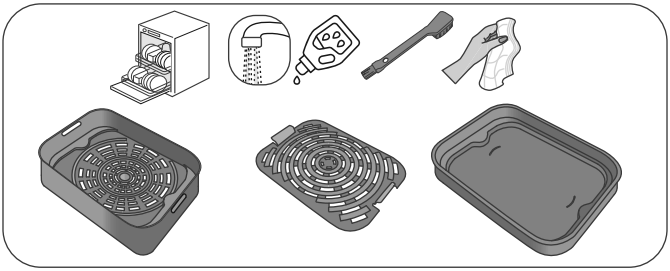


Fig. 85

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- 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.
- 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

- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 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.
- 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.

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 lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.
- 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.
- 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.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- 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.

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.
- Non inserire utensili, oggetti metallici, fogli di alluminio o materiali infiammabili (per esempio cartone, plastica) negli accessori o nel vano di cottura. Pericolo di incendio e/o shock elettrico.
- Se l'apparecchio emette del fumo nero durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato per gestire il problema.
- 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).

⚠ Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dagli accessori.
- 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: 0,3 W

⚠ AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO

- 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.
- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 15 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.
- Non utilizzare l'apparecchio senza aver inserito il vassoio nel vano di cottura.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo negli accessori in dotazione, per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Non inserire una quantità eccessiva di alimenti da cuocere. Pericolo di incendio e/o shock elettrico.
- Non riempire il vassoio con olio. Pericolo di incendio.
- 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.
- Verificare sempre che gli accessori siano correttamente inseriti nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che gli accessori e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei.
- ⚠ Attenzione: superficie calda.
- 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 ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Quando si apre lo sportello, oppure quando si rimuovono gli accessori dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
- Non toccare il vano di cottura, gli accessori 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 sempre la maniglia per aprire lo sportello dell'apparecchio.
- Utilizzare presine o strofinacci per rimuovere gli accessori.

- Non capovolgere l'accessorio quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire. Pericolo di ustioni.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dagli accessori.
- Assicurarsi che gli ingredienti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

Descrizione dell'apparecchio

A - Maniglia
B - Sportello
C - Protezione antispruzzo
D - Vano di cottura
E - Display touch
F - Presa d'aria
G - Corpo dell'apparecchio
H - Cavo di alimentazione

Descrizione degli accessori

I - Spazzola di pulizia
J - Vassoio
K - Piastra antiaderente
L - Cestello forato

Descrizione del display touch

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI	
Air crisp	Frittura ad aria croccante
Dehydrate	Essiccazione alimenti
Pizza	Pizza
Reheat	Riscaldamento
Bake	Dolci/forno
Roast	Arrosto
Manual	Manuale

TASTI FUNZIONE		
	Tasto	**Descrizione**
	Tasto di accensione/ spegnimento	Consente di accendere o spegnere l'apparecchio.
	Tasti di impostazione del tempo di cottura	Consente di impostare manualmente il tempo di cottura. Premere le frecce per aumentare o diminuire il tempo di cottura.
	Tasti di impostazione della temperatura di cottura	Consente di impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere le frecce per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
START STOP	Tasto START/STOP	Consente di avviare/mettere in pausa il processo di cottura.
Power	Tasto POWER	Consente di scegliere i 4 livelli di temperatura della modalità GRILL/Griglia.

Descrizione delle spie sul display

Spia	Nome	Stato	Significato
Preheat	Spia di pre-riscaldamento	Accesa	Pre-riscaldamento dell'apparecchio in corso.
Add food	Spia Aggiungere cibo	Accesa	Aggiungere il cibo nell'accessorio.
	Spia livelli di temperatura GRILL	Accesa	Indica il livello di temperatura selezionato della modalità GRILL/Griglia, da 1 a 4.

USO DELL'APPARECCHIO

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.

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

Per aumentare la velocità di selezione, mantenere premute le frecce dei tasti di impostazione del tempo di cottura ( ) e della temperatura di cottura ( ) .

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

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

Impostazione dell'unità di misura

L'apparecchio consente di scegliere l'unità di misura della temperatura tra °F e °C. L'unità di misura in °C è attiva di default.

In modalità stand-by o durante la cottura degli alimenti:

1 Premere contemporaneamente la freccia destra dei tasti di impostazione della temperatura di cottura (◂ 🌡 ▸) e il tasto riscaldamento (Reheat).

2 Scegliere l'unità di misura della temperatura tra °F e °C. La scelta verrà confermata in 3 secondi. Ripetere la procedura per modificare l'impostazione.

Funzione di pre-riscaldamento

Questo apparecchio è dotato di una funzione di pre-riscaldamento.

1 Scegliere il programma di cottura preimpostato.

- Se si desidera, modificare manualmente la temperatura.

2 Premere il tasto START/STOP (START STOP). La spia di pre-riscaldamento (Preheat) si accende e si avvia la fase di pre-riscaldamento dell'apparecchio.

La funzione di pre-riscaldamento ha una durata di circa 5 minuti, in base alla temperatura selezionata. Il tempo e la temperatura della funzione di pre-riscaldamento sono impostati e non possono essere regolati.

Se non è necessaria la funzione di pre-riscaldamento, premere nuovamente il tasto del programma di cottura preimpostato desiderato. La funzione di pre-riscaldamento viene annullata e la spia Aggiungere cibo (Add food) si accende.

Programma		Pre-riscaldamento
Air crisp	Frittura ad aria croccante	SI
Dehydrate	Essiccazione	NO
Pizza	Pizza	SI
Reheat	Riscaldamento	NO
Bake	Dolci/forno	SI
Roast	Arrosto	SI
Power	GRILL/Griglia	SI
Manual	Manual	SI

Modalità stand-by

Questo apparecchio è dotato di una modalità stand-by.
L'apparecchio entra in modalità stand-by:

- Quando non si interagisce con il display touch (E) per più di 1 minuto.
- Quando si interrompre il programma di cottura preimpostato e non si interagisce con il display touch per più di 5 minuti.

Modalità GRILL/Griglia

La modalità GRILL/Griglia è ideale per grigliare carne, pesce e verdure.
Per la modalità GRILL/Griglia utilizzare la piastra antiaderente (K).

- Premere il tasto POWER (Power) per scegliere tra i 4 livelli di temperatura della modalità GRILL/Griglia (basso, medio, alto, massimo).
- Premere il tasto START/STOP (START STOP) per attivare la modalità GRILL/Griglia.

In alternativa, premere i tasti di impostazione della temperatura di cottura per impostare manualmente la temperatura di cottura della modalità GRILL/Griglia (bassa, media, alta, massima).
Durante la cottura in modalità GRILL/Griglia, il fumo rimane all'interno dell'apparecchio.

Modalità AIR FRY/Friggitrice ad aria

La modalità AIR FRY/Friggitrice ad aria è ideale per cucinare in modo più sano senza rinunciare al gusto e alla croccantezza dei cibi fritti. La circolazione dell'aria calda permette una cottura uniforme dei cibi.
La modalità AIR FRY/Friggitrice ad aria dell'apparecchio comprende 6 programmi di cottura preimpostati: frittura ad aria croccante, essiccazione, pizza, riscaldamento, dolci/forno, arrosto.
Per la modalità AIR FRY/Friggitrice ad aria utilizzare il cestello forato (L).

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.

Programma		Tempo		Temperatura (°C)		Accessori
		Default	Intervallo	Default	Intervallo	
Air crisp	Frittura ad aria croccante	18 min	1-60 min	205	50-230	Cestello forato
Dehydrate	Essiccazione	6 h	30 min-24 h	50	50-90	Cestello forato
Pizza	Pizza	25 min	1-90 min	195	50-205	Cestello forato Piastra antiaderente
Reheat	Riscaldamento	10 min	1-60 min	205	50-230	Cestello forato Piastra antiaderente
Bake	Dolci/forno	25 min	1 min-2 h	175	50-205	Cestello forato

Programma		Tempo		Temperatura (°C)		Accessori
		Default	Intervallo	Default	Intervallo	
Roast	Arrosto	25 min	1 min-4 h	205	50-220	Cestello forato
Power	GRILL/Griglia	20 min	1-60 min	205 (alto)	150 (basso) 175 (medio) 205 (alto) 230 (massimo)	Piastra antiaderente
Manual	Manual	1	1 min-6 h	50	50-230	Cestello forato Piastra antiaderente

Prima di inserire la piastra antiaderente (K) o il cestello forato (L), inserire il vassoio (J) nel vano cottura.
È possibile cuocere direttamente nel vassoio, soprattutto i cibi più liquidi.

Tabella indicativa per gli alimenti in modalità AIR FRY/Friggitrice ad aria

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

Alimento	Programma	Tempo	Temperatura (°C)
Patatine fritte (surgelate)	Air crisp	15 – 20 minuti	205°
Patatine fritte (fresche)	Air crisp	20 – 30 minuti in base al taglio della patata	180° 205°
Fritto (di verdura)	Air crisp	10 – 15 minuti	205°
Crocchette	Air crisp	12 – 15 minuti	190°
Crocchette di pollo	Air crisp	10 minuti	205°
Fritto di pesce	Air crisp	18 minuti	205°
Cosce di pollo	Roast	25 – 30 minuti	190°
Involtini primavera	Air crisp	10 – 15 minuti	200°
Polpette	Roast	8 – 10 minuti	180°
Pizza	Pizza	15 – 18 minuti	195°

Alimento	Programma	Tempo	Temperatura (°C)
Scampi	Air crisp	10 – 12 minuti	160°
Muffin	Bake	10 minuti	160-170°
Torta	Bake	20 – 30 minuti	160°
Verdura	Air crisp	15 – 18 minuti	180°

Funzione di essiccazione

La funzione di essiccazione (Dehydrate) consente di essiccare gli alimenti in modo efficace per una conservazione ottimale. L'aria calda circola liberamente all'interno dell'apparecchio, così gli alimenti si asciugano in modo uniforme e con perdite minime di vitamine salutari.
Questa funzione può essere utilizzata per gustare frutta, verdura e funghi, oppure per essiccare fiori e piante.
La tabella seguente mostra i tempi e le temperature di essiccazione indicative per vari tipi di alimenti:

Alimento	Temperatura	Tempo
Erbe	50 °C	Da 5 a 15/20 ore
Verdure	50-55 °C	
Frutta	55-60 °C	
Pesce/Carne	65-70 °C	Da 2 a 8 ore

Il timer può essere impostato fino a 24 ore. Se l'essiccazione dovesse richiedere un tempo maggiore, riprogrammare l'apparecchio allo scadere del tempo impostato.

Tabella indicativa per gli alimenti in modalità GRILL/Griglia

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

Livello BASSO (150° C)	Livello MEDIO (175° C)	Livello ALTO (205°C)	Livello MASSIMO (230°C)
Salsicce fini	Carne congelata	Bistecche	Verdure
Bacon	Carne marinata	Ali di pollo	Pesce surgelato
	Pesce fresco	Pollo intero	Hamburger
		Wurstel	Spiedini

⚠ AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Una pulizia regolare e quotidiana consente di mantenere l'apparecchio efficiente e di prolungare la durata di vita dell'apparecchio.
- Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate ad apparecchio spento e scollegato dalla presa elettrica.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- 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 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 (D) 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 forato 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 forato possono essere lavati in lavastoviglie. Per prolungare la durata del trattamento antiaderente, si consiglia di lavare la piastra antiaderente (K) e il cestello forato (L) a mano. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Utilizzare la spazzola di pulizia in dotazione per rimuovere eventuali residui di cibo.

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 i tasti di impostazione del tempo di cottura (◂ ◷ ▸) per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere le frecce dei tasti di impostazione del tempo di cottura (◂ ◷ ▸)per impostare il tempo di cottura desiderato.
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti è troppo elevata.	Inserire una quantità minore di ingredienti. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere i tasti di impostazione della temperatura di cottura (◂ 🌡 ▸) per impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere la freccia destra dei tasti di impostazione della temperatura di cottura (◂ 🌡 ▸) per impostare una temperatura di cottura più elevata.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere i tasti di impostazione del tempo di cottura (◂ ◷ ▸) per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere le frecce dei tasti di impostazione del tempo di cottura (◂ ◷ ▸) per impostare il tempo di cottura desiderato.
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 forato.
		Inserire nel vano cottura il cestello forato per aumentare la croccantezza dei cibi.
L'accessorio non si inserisce completamente nel vano di cottura.	La quantità di ingredienti è troppo elevata.	Inserire una quantità minore di ingredienti. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	L'accessorio non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.	Inserire bene l'accessorio nel vano di cottura.

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 vassoio. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Sugli accessori sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente sugli accessori. Pulire accuratamente gli accessori 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 vano cottura il cestello forato per aumentare la croccantezza dei cibi.
E1	L'apparecchio è danneggiato.	Contattare un Centro Assistenza autorizzato.
E2		
E3		

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- 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 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

- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- 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.
- 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 that all potentially dangerous components of the appliance, especially for children who could use the appliance as a game, are rendered harmless.

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.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Never immerse the appliance, plug or power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- 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.

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 flammable 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.
- Do not insert utensils, metal objects, aluminium foil, or flammable materials (for example cardboard, plastic) into the accessories or the cooking compartment. Danger of fire and/or electric shock.

- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- 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).

⚠ Danger of damage due to other causes

- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the accessories.
- 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 must 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 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: 0,3 W

⚠ SAFETY WARNINGS DURING 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.
- Place the appliance at a distance of at least 15 cm from walls, furniture or other appliances.
- Do not use the appliance without inserting the cooking pot in the cooking compartment.

- Always and only insert the ingredients into the accessories supplied, to avoid food contact with the electric resistances.
- Do not insert an excessive amount of food to be cooked. Danger of fire and/or electric shock.
- Do not fill the cooking pot with oil. Danger of fire.
- 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.
- Always check that the accessories are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.
- Warning: hot surface.
- 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 obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not touch the cooking compartment, the accessories 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.
- Always grasp the handle to open the appliance door.
- Use pot holders or tea towels to remove the accessories.
- Do not turn the accessory upside down when removing food: hot oil residues may leak out. Danger of burns.
- Do not use metal utensils to remove food from the accessories.
- 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.

Description of the appliance

A - Handle
B - Door
C - Splash protection
D - Cooking compartment
E - Touch screen display
F - Air intake
G - Body of the appliance
H - Power cord

Description of the accessories

I - Cleaning brush
J - Cooking pot
K - Non-stick plate
L - Perforated basket

Touch screen display description

PRE-SET COOKING PROGRAMS	
Air crisp	Crispy air frying
Dehydrate	Food dehydration
Pizza	Pizza
Reheat	Heating system
Bake	Cakes/oven
Roast	Roast
Manual	Manual

FUNCTION BUTTONS		
	Button	**Description**
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	Cooking time setting buttons	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the arrows to increase or decrease the cooking time.
	Cooking temperature setting buttons	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the arrows to increase or decrease the cooking temperature.
START STOP	START/STOP button	Allows the user to start/pause the cooking process.
Power	POWER button	Allows the user to choose the 4 temperature levels of the GRILL mode.

Description of the indicator lights on the display

Indicator light	Name	Status	Meaning
Preheat	Pre-heating indicator light	On	Device pre-heating in progress.
Add food	Add food indicator light	On	Add food into the accessory.
	GRILL temperature level indicator light	On	It indicates the selected temperature level of the GRILL mode, from 1 to 4.

HOW TO USE THE APPLIANCE

EN

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.

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

To increase the selection speed, press and hold down the arrows of the cooking time (◂ ◷ ▸) and temperature setting buttons (◂ 🌡 ▸) .

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

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

Setting the unit of measurement

The appliance allows to choose the temperature unit of measurement between °F and °C. The unit of measure in °C is active by default.

When the appliance is in stand-by mode or while cooking food:

1 Press the right arrow of the cooking temperature setting buttons (◂ 🌡 ▸) and the heating button (Reheat) simultaneously.

2 Choose the temperature unit of measurement between °F and °C. The choice will be confirmed in 3 seconds.

Repeat the procedure the change the setting.

Pre-heating function

This appliance is equipped with a pre-heating function.

1 Select the pre-set cooking program.

- If desired, change the temperature manually.

2 Press the START STOP button (START STOP). The pre-heating indicator light (Preheat) lights up and the pre-heating phase of the appliance starts.

The pre-heating function lasts for about 5 minutes, depending on the selected temperature. The time and temperature of the pre-heating function are set and cannot be adjusted.

If the pre-heating function is not required, press the desired pre-set cooking program button again.

The pre-heating function is cancelled and the Add food indicator light (Add food) lights up.

Program		Pre-heating
Air crisp	Crispy air frying	YES
Dehydrate	Dehydration	NO
Pizza	Pizza	YES
Reheat	Heating system	NO

Program		Pre-heating
Bake	Cakes/oven	YES
Roast	Roast	YES
Power	GRILL	YES
Manual	Manual	YES

Stand-by mode

This appliance is equipped with a stand-by mode.
The appliance enters the stand-by mode:
- If you do not interact with the touch screen display (E) for more than 1 minute.
- If you interrupt the pre-set cooking program and do not interact with the touch screen display for more than 5 minutes.

GRILL mode

The GRILL mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables.
For the GRILL mode, use the non-stick plate (K).
- Press the POWER button (Power) to choose between the 4 temperature levels of the GRILL mode (low, medium, high, maximum).
- Press the START/STOP button (START STOP) to activate the GRILL mode.

Alternatively, press the cooking temperature setting buttons to manually set the cooking temperature of the GRILL mode (low, medium, high, maximum).
When cooking in GRILL mode, smoke remains inside the appliance.

AIR FRY mode

The AIR FRY mode is ideal for healthier cooking without sacrificing the taste and crunchiness of fried foods. Hot air circulation allows food to be cooked evenly.
The appliance's AIR FRY mode includes 6 pre-set cooking programs: crispy air frying, drying, pizza, heating, cakes/oven, roast.
Use the perforated basket (L) for AIR FRY mode.

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.

Program		Time		Temperature (°C)		Accessories
		Default	Interval	Default	Interval	
Air crisp	Crispy air frying	18 min	1-60 min	205	50 - 230	Perforated basket
Dehydrate	Dehydration	6 h	30 min-24 h	50	50 - 90	Perforated basket
Pizza	Pizza	25 min	1-90 min	195	50 - 205	Perforated basket Non-stick plate
Reheat	Heating system	10 min	1-60 min	205	50 - 230	Perforated basket Non-stick plate
Bake	Cakes/oven	25 min	1 min-2 h	175	50 - 205	Perforated basket
Roast	Roast	25 min	1 min-4 h	205	50 - 220	Perforated basket
Power	GRILL	20 min	1-60 min	205 (high)	150 (low) 175 (medium) 205 (high) 230 (maximum)	Non-stick plate
Manual	Manual	1	1 min-6 h	50	50 - 230	Perforated basket Non-stick plate

Before inserting the non-stick plate (K) or the perforated basket (L), insert the cooking pot (J) into the cooking compartment.

Liquid foods in particular can be cooked directly in the cooking pot.

Indicative table for food in AIR FRY mode

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

Food	Program	Time	Temperature (°C)
Chips (frozen)	Air crisp	15 – 20 minutes	205°
Chips (fresh)	Air crisp	20 – 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 205°
Fried vegetables	Air crisp	10 – 15 minutes	205°
Croquettes	Air crisp	12 – 15 minutes	190°
Chicken nuggets	Air crisp	10 minutes	205°
Fried fish	Air crisp	18 minutes	205°
Chicken legs	Roast	25 – 30 minutes	190°
Spring rolls	Air crisp	10 – 15 minutes	200°
Meatballs	Roast	8 – 10 minutes	180°
Pizza	Pizza	15 – 18 minutes	195°
Scampi	Air crisp	10 – 12 minutes	160°
Muffins	Bake	10 minutes	160-170°
Cake	Bake	20 – 30 minutes	160°
Vegetables	Air crisp	15 – 18 minutes	180°

EN

Dehydration function

The dehydration function (Dehydrate) allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins.

This function can be used to enjoy fruits, vegetables and mushrooms, or to dry flowers and plants. The following table shows approximate dehydrating times and temperatures for different types of food:

Food	Temperature	Time
Herbs	50 °C	From 5 to 15/20 hours
Vegetables	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Fish/Meat	65-70 °C	From 2 to 8 hours

The timer can be set up to 24 hours. If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

Indicative table for food in GRILL mode

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

LOW level (150° C)	MEDIUM level (175° C)	HIGH level (205° C)	MAXIMUM level (230° C)
Sausages	Frozen meat	Steaks	Vegetables
Bacon	Marinated meat	Chicken wings	Frozen fish
	Fresh fish	Whole chicken	Hamburger
		Vienna sausage	Skewers

⚠ SAFETY WARNINGS DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- 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.
- 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 (D) of the appliance with 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 perforated 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 perforated basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate (K) and the perforated basket (L). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Use the supplied cleaning brush to remove any food residue.

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 the cooking time setting buttons (◂ ◷ ▸) to set the cooking time manually. Press the arrows of the cooking time setting buttons (◂ ◷ ▸) to set the desired cooking time.
The ingredients are not ready.	The amount of ingredients is too high.	Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the cooking temperature setting buttons (◂ 🌡 ▸) to manually set the cooking temperature. Press the right arrow of the cooking temperature setting buttons (◂ 🌡 ▸) to set a higher cooking temperature.
	The cooking time selected is too short.	Press the cooking time setting buttons (◂ ◷ ▸) to set the cooking time manually. Press the arrows of the cooking time setting buttons (◂ ◷ ▸) to set the desired cooking time.
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 perforated basket.
		Insert the perforated basket into the cooking compartment to increase the food crunchiness.
The accessory cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The amount of ingredients is too high.	Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The accessory has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the accessory into the cooking compartment.

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 cooking pot. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	There are residues of fat from previous cooking on the accessories.	White smoke is caused by heating of fat or oil on the accessories. Thoroughly clean the accessories 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 perforated basket into the cooking compartment to increase the food crunchiness.
E1	The appliance is damaged.	Contact an authorized Service Centre.
E2		
E3		

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- 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.
- 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

- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- 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 conserver 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.
- 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.

⚠ 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 pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne jamais mettre les parties sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- 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.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- En cas de non-utilisation, même pendant une brève période de temps, éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

⚠ 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.
- Ne pas insérer d'ustensiles, d'objets métalliques, de feuilles d'aluminium ou de matériaux inflammables (par exemple du carton, du plastique) dans les accessoires ou le compartiment de cuisson. Danger d'incendie et/ou de choc électrique.
- Si l'appareil émet de la fumée noire pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de la prise électrique. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- 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).

⚠ Danger de dommages dus à d'autres causes

- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- Ne pas déplacer l'appareil sans avoir retiré les aliments des accessoires.
- Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.
- Placer l'appareil dans un endroit bien éclairé, propre et présentant la prise de courant 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 câble 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 : 0,3 W

⚠ AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

- 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 décline toute responsabilité pour les dommages de toute nature, résultant d’une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Placer l'appareil à une distance d’au moins 15 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Ne pas utiliser l’appareil sans avoir placé la marmite dans le compartiment de cuisson.
- N’insérer les ingrédients que dans les accessoires fournis, pour éviter tout contact des aliments avec les résistances électriques.
- Ne pas insérer une quantité excessive d’aliments à cuire. Danger d’incendie et/ou de choc électrique.
- Ne pas remplir la marmite d’huile. Danger d'incendie.
- 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.
- Toujours vérifier que les accessoires sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les accessoires et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Attention : surface chaude.
- 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 jamais bloquer l'entrée d’air lorsque l’appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l’appareil.
- Lorsqu'on ouvre la porte, ou lorsqu’on retire les accessoires 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 toucher le compartiment de cuisson, les accessoires 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.
- Toujours saisir la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.

- Utiliser des maniques ou des chiffons pour retirer les accessoires.
- Ne pas retourner l'accessoire lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les aliments des accessoires.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Description de l'appareil

A - Poignée
B - Porte
C - Protection contre les éclaboussures
D - Compartiment de cuisson
E - Écran tactile
F - Entrée d'air
G - Corps de l'appareil
H - Cordon d'alimentation

Description des accessoires

I - Brosse de nettoyage
J - Plateau
K - Plaque antiadhésive
L - Panier

Description de l'écran tactile

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS	
Air crisp	Friture à air croustillante
Dehydrate	Déshydratation d'aliments
Plzza	Pizza
Reheat	Chauffage
Bake	Gâteaux/four
Roast	Rôti
Manual	Manuel

BOUTONS DE FONCTION		
	Bouton	**Description**
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Boutons de réglage du temps de cuisson	Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les flèches pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
	Boutons de réglage de la température de cuisson	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les flèches pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
	Bouton DÉMARRAGE/ ARRÊT	Permet de démarrer/mettre en pause le processus de cuisson.
	Bouton POWER	Permet de choisir les 4 niveaux de température du mode GRILL.

Description des voyants sur l'écran

Voyant	Nom	État	Signification
	Voyant de préchauffage	Allumé	Le préchauffage de l'appareil est en cours.
	Voyant Ajouter des aliments	Allumé	Ajouter des aliments à l'accessoire.
	Voyant du niveau de température GRILL	Allumé	Indique le niveau de température sélectionné pour le mode GRILL, de 1 à 4.

UTILISATION DE L'APPAREIL

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.

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

Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenir les flèches des boutons de réglage du temps de cuisson (◂ ◷ ▸) et de la température de cuisson (◂ 🌡 ▸) enfoncés.

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

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

FR

Réglage de l'unité de mesure

L'appareil permet de choisir l'unité de mesure de la température entre °F et °C. L'unité de mesure en °C est active par défaut.

En mode veille ou pendant la cuisson des aliments :

1 Appuyer simultanément sur la flèche droite des boutons de réglage de la température de cuisson (◂ ▸) et sur le bouton de chauffage (Reheat).

2 Choisir l'unité de température entre °F et °C. Le choix sera confirmé dans les 3 secondes.

Répéter la procédure pour modifier le réglage.

Fonction de préchauffage

Cet appareil est équipé d'une fonction de préchauffage.

1 Choisir le programme de cuisson préréglé.

- Si on veut, on peut modifier la température manuellement.

2 Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/ARRÊT (START STOP). Le voyant de préchauffage (Preheat) s'allume et la phase de préchauffage de l'appareil commence.

La fonction de préchauffage dure environ 5 minutes, en fonction de la température sélectionnée. La durée et la température de la fonction de préchauffage sont réglées et ne peuvent pas être ajustées.

Si la fonction de préchauffage n'est pas nécessaire, appuyer à nouveau sur le bouton du programme de cuisson préréglé souhaité. La fonction de préchauffage est annulée et le voyant Ajouter des aliments (Add food) s'allume.

Programme		Préchauffage
Air crisp	Friture à air croustillante	OUI
Dehydrate	Déshydratation	NON
Pizza	Pizza	OUI
Reheat	Chauffage	NON
Bake	Gâteaux/four	OUI
Roast	Rôti	OUI
Power	GRILL	OUI
Manual	Manuel	OUI

Mode veille

Cet appareil est équipé d'un mode veille.
L'appareil passe en mode veille :

- Si on n'interagit pas avec l'écran tactile (E) pendant plus d'une minute.
- Si on interrompt le programme de cuisson préréglé et n'interagit pas avec l'écran tactile pendant plus de 5 minutes.

Mode GRILL

Le mode GRILL est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes.
Pour le mode GRILL, utiliser la plaque antiadhésive (K).

- Appuyer sur le bouton POWER (Power) pour choisir entre les 4 niveaux de température du mode GRILL (bas, moyen, élevé, maximal).
- Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/ARRÊT (START STOP) pour activer le mode GRILL.

Autrement, on peut également appuyer sur les boutons de réglage de la température de cuisson pour régler manuellement la température de cuisson du mode GRILL (basse, moyenne, élevée, maximale).
Lors de la cuisson en mode GRILL, de la fumée reste à l'intérieur de l'appareil.

Mode AIR FRY

Le mode AIR FRY est idéal pour une cuisson plus saine sans sacrifier le goût et le croustillant des aliments frits. La circulation de l'air chaud permet de cuire les aliments de manière uniforme.
Le mode AIR FRY de l'appareil comprend 6 programmes de cuisson préréglés : friture croustillante, déshydratation, pizza, chauffage, gâteaux/four, rôti.
Pour le mode AIR FRY, utiliser le panier (L).

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.

Programme		Temps		Température (°C)		Accessoires
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle	
Air crisp	Friture à air croustillante	18 min	1-60 min	205	50-230	Panier
Dehydrate	Déshydratation	6 h	30 min-24 h	50	50-90	Panier
Pizza	Pizza	25 min	1-90 min	195	50-205	Panier Plaque antiadhésive
Reheat	Chauffage	10 min	1-60 min	205	50-230	Panier Plaque antiadhésive
Bake	Gâteaux/four	25 min	1 min-2 h	175	50-205	Panier

Programme		Temps		Température (°C)		Accessoires
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle	
Roast	Rôti	25 min	1 min-4 h	205	50-220	Panier
Power	GRILL	20 min	1-60 min	205 (haut)	150 (bas) 175 (moyen) 205 (haut) 230 (maximum)	Plaque antiadhésive
Manual	Manuel	1	1 min-6 h	50	50-230	Panier Plaque antiadhésive

FR

Avant d'insérer la plaque antiadhésive (K) ou le panier (L), insérer la marmite (J) dans le compartiment de cuisson.
On peut cuire directement dans la marmite, en particulier les aliments plus liquides.

Tableau indicatif pour les aliments en mode AIR FRY

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

Aliment	Programme	Temps	Température (°C)
Frites (surgelées)	Air crisp	15 – 20 minutes	205°
Frites (fraîches)	Air crisp	20 – 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 205°
Légumes frits	Air crisp	10 – 15 minutes	205°
Croquettes	Air crisp	12 – 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	Air crisp	10 minutes	205°
Poisson frit	Air crisp	18 minutes	205°
Cuisses de poulet	Roast	25 – 30 minutes	190°
Rouleau de printemps	Air crisp	10 – 15 minutes	200°
Boulettes de viande	Roast	8 – 10 minutes	180°
Pizza	Pizza	15 – 18 minutes	195°

Aliment	Programme	Temps	Température (°C)
Langoustines	Air crisp	10 – 12 minutes	160°
Muffin	Bake	10 minutes	160-170°
Gâteau	Bake	20 – 30 minutes	160°
Légumes	Air crisp	15 – 18 minutes	180°

Fonction de déshydratation

La fonction de déshydratation (Dehydrate) permet de déshydrater les aliments efficacement pour une conservation optimale. L'air chaud circule librement à l'intérieur de l'appareil, de cette façon les aliments sèchent uniformément et avec des pertes minimales de vitamines saines.
Cette fonction peut être utilisée pour goûter fruits, légumes et champignons, ou pour déshydrater fleurs et plantes.
Le tableau suivant montre les temps et les températures de déshydratation approximatifs pour différents types d'aliments :

Aliment	Température	Temps
Herbes	50 °C	De 5 à 15/20 heures
Légumes	50-55 °C	
Fruits	55-60 °C	
Poisson/Viande	65-70 °C	De 2 à 8 heures

La minuterie peut être réglée jusqu'à 24 heures. Si la déshydratation requiert plus de temps, régler à nouveau l'appareil une fois le temps réglé écoulé.

Tableau indicatif pour les aliments en mode GRILL

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

Niveau BAS (150° C)	Niveau MOYEN (175° C)	Niveau ÉLEVÉ (205°C)	Niveau MAXIMAL (230°C)
Saucisses	Viande congelée	Biftecks	Légumes
Bacon	Viande marinée	Ailes de poulet	Poisson surgelé
	Poisson frais	Poulet entier	Les hamburgers
		Saucisse de Vienne	Brochettes

⚠ AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE ET DE L'ENTRETIEN

- Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.
- Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- 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 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 (D) 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 (K) et le panier (L) à la main. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive. Utiliser la brosse de nettoyage fournie pour éliminer tout résidu alimentaire.

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 sur les boutons de réglage du temps de cuisson (◂ ◷ ▸) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les flèches des boutons de réglage du temps de cuisson (◂ ◷ ▸) pour régler le temps de cuisson souhaité.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients est trop élevée.	Insérer une plus petite quantité d'ingrédients. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer sur les boutons de réglage de la température de cuisson (◂ 🌡 ▸) pour régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur la flèche des boutons de réglage de la température de cuisson (◂ 🌡 ▸) pour régler une température de cuisson plus élevée.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur les boutons de réglage du temps de cuisson (◂ ◷ ▸) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les flèches des boutons de réglage du temps de cuisson (◂ ◷ ▸) pour régler le temps de cuisson souhaité.
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 le panier dans le compartiment de cuisson pour obtenir des aliments plus croustillants.
L'accessoire ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients est trop élevée.	Insérer une plus petite quantité d'ingrédients. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	L'accessoire n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérer l'accessoire correctement dans le compartiment de cuisson.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
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 la marmite. 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.
	Des résidus de graisse des cuissons précédentes sont restés sur les accessoires.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile sur les accessoires. Nettoyer soigneusement les accessoires 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 le panier dans le compartiment de cuisson pour obtenir des aliments plus croustillants.
E1	L'appareil est endommagé.	Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E2		
E3		

SICHERHEITSHINWEISE

BEDIENUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- 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.
- 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 Ihnen die Originalverpackung aufzubewahren, da bei Fehlern, die auf eine unsachgemäße Verpackung des Produkts zum Zeitpunkt des Versands an ein autorisiertes Servicezentrum zurückzuführen sind, kein kostenloser Service gewährt wird.
- 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

- Verpackungselemente dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- 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.
- 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.

⚠ 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.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stromführende Teile niemals mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschluss- und/oder Stromschlaggefahr.
- 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.
- 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.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- 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.

⚠ 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.
- Keine Utensilien, Metallgegenstände, Alufolie oder brennbare Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff) in das Zubehör oder den Garraum einführen. Es besteht Brandgefahr und/oder Stromschlaggefahr.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke schwarze Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste autorisierte technische Servicezentrum, um das Problem zu beseitigen.
- 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.

⚠ Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne das Gargut aus dem Zubehör 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: 0,3 W

⚠ SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- 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.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 15 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, ohne die Schale in den Garraum einzusetzen.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in das zum Gerät gehörende Zubehör, damit das Gargut nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt.
- Nicht mit einer übermäßig großen Menge an Gargut befüllen. Es besteht Brandgefahr und/oder Stromschlaggefahr.
- Die Schale nicht mit Öl füllen. Brandgefahr.
- 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.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass das Zubehör richtig in den Garraum eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass die Zubehörteile und der Garraum frei von Fremdkörpern sind.
- ⚠ Achtung! Heiße Oberfläche.
- Während des Garvorgangs kann heißer Dampf aus dem Lufteinlass oder dem Garraum des Geräts austreten. Hände und Gesicht vom Lufteinlass und vom Garraum fernhalten.
- Der Lufteinlass darf während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Bei Öffnen der Gerätetür oder Entnehmen des Zubehörs aus dem Garraum entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
- Den Garraum, das Zubehör und die inneren Metallteile des Geräts während des Betriebs und für einige Minuten nach dem Ausschalten nicht berühren. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Fassen Sie immer am Griff, um die Gerätetür zu öffnen.
- Verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um das Zubehör herauszunehmen.

- Drehen Sie das Zubehör beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Reste von heißem Öl könnten austreten. Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um das Gargut aus dem Zubehör zu entnehmen.
- Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmitteln goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.

Beschreibung des Geräts

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

Beschreibung der Zubehörteile

I - Reinigungsbürste
J - Schale
K - Antihaftplatte
L - Frittierkorb

Beschreibung der Touch-Display-Funktion

VORGEGEBENE GARPROGRAMME	
Air crisp	Knuspriges Heißluftfrittieren
Dehydrate	Trocknung von Lebensmitteln
Pizza	Pizza
Reheat	Aufwärmfunktion
Bake	Kuchen/Backofen
Roast	Rostbraten
Manual	Manuell

FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	**Beschreibung**
	Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
	Tasten für die Einstellung der Garzeit	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Garzeit. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Gartzeit zu erhöhen oder zu verringern.
	Tasten für die Einstellung der Gartemperatur	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Gartemperatur. Drücken Sie die Pfeiltasten, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
	START-/STOPP-Taste	Ermöglicht das Starten/Pausieren des Garvorgangs.
	POWER-Taste	Ermöglicht die Auswahl von 4 Temperaturstufen für die GRILL-FUNKTION.

Beschreibung der Displayanzeigen

Kontrollleuchte	Bezeichnung	Status	Bedeutung
	Vorheiz-Kontrollleuchte	Leuchtet	Vorheizen des Geräts im Gang.
	Kontrollleuchte Lebensmittel hinzufügen	Leuchtet	Lebensmittel in das Zubehörteil geben.
	Kontrollleuchte Temperaturstufen GRILL	Leuchtet	Zeigt die gewählte Temperaturstufe der Funktion GRILLvon 1 bis 4 an.

GEBRAUCH DES GERÄTS

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.

Jedes voreingestellte Garprogramm hat eine voreingestellte Garzeit, die Temperatur und die Garzeit können auch manuell eingestellt werden.

Um die Auswahlgeschwindigkeit zu erhöhen, halten Sie die Pfeiltasten für die Einstellung der Garzeit (◄ ◷ ►) und der Gartemperatur (◄ 🌡 ►) gedrückt.

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

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

Einstellung der Maßeinheit

Das Gerät bietet die Möglichkeit, die Temperatureinheit zwischen °F und °C zu wählen. Die Maßeinheit in °C ist standardmäßig aktiviert.

Im Standby-Modus oder während des Garens der Lebensmittel:

1 Drücken Sie gleichzeitig den rechten Pfeil der Tasten für die Einstellung der Gartemperatur (◄ 🌡 ►) und die Taste Aufwärmfunktion (Reheat).

2 Wählen Sie die Temperatureinheit zwischen °F und °C. Die Auswahl wird innerhalb von 3 Sekunden bestätigt.

Wiederholen Sie den Vorgang, um die Einstellung zu ändern.

DE

Vorheizfunktion

Dieses Gerät ist mit einer Vorheizfunktion ausgestattet.

1 Wählen Sie das voreingestellte Garprogramm.

- Falls gewünscht, kann die Temperatur manuell geändert werden.

2 Drücken Sie die START STOPP-Taste (START STOP). Die Vorheiz-Kontrollleuchte (Preheat) leuchtet auf und die Vorheizphase des Geräts beginnt.

Die Vorheizfunktion dauert ca. 5 Minuten, je nach der gewählten Temperatur. Die Dauer und die Temperatur der Vorheizfunktion sind eingestellt und können nicht reguliert werden.

Ist die Vorheizfunktion nicht erforderlich, erneut die Taste des gewünschten voreingestellten Garprogramms drücken. Die Vorheizfunktion wird annulliert und die Kontrollleuchte Lebensmittel hinzufügen (Add food) schaltet sich ein.

Programm		Vorheizen
AIr crIsp	Knuspriges Heißluftfrittieren	JA
Dehydrate	Trocknung	NEIN
PIzza	Pizza	JA
Reheat	Aufwärmfunktion	NEIN
Bake	Kuchen/Backofen	JA
Roast	Rostbraten	JA
Power	GRILL	JA
Manual	Manuell	JA

Standby-Modus

Dieses Gerät ist mit einem Standby-Modus ausgestattet.
Das Gerät geht in den Standby-Modus:

- Wenn Sie das Touch-Display (E) länger als 1 Minute nicht benutzen.
- Wenn das voreingestellte Garprogramm unterbrochen und das Touch-Display länger als 5 Minuten nicht benutzt wird.

GRILL-Funktion

Die Funktion GRILL ist ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse.
Für die Funktion GRILL die Antihaftplatte verwenden (K).

- Drücken Sie die Taste POWER (Power) für die Auswahl von 4 Temperaturstufen für die Funktion GRILL (niedrig, mittel, hoch, Maximum).
- Drücken Sie die START/STOPP-Taste (START STOP), um die Funktion GRILL zu starten.

Oder drücken Sie die Tasten für die Einstellung der Gartemperatur, um die Gartemperatur für die Funktion GRILL (niedrig, mittel, hoch, Maximum) manuell einzustellen.
Während des Garens mit der Funktion GRILL bleibt der Dampf im Gerät.

Funktion AIR FRY

Die Funktion AIR FRY ist ideal für gesünderes Kochen, ohne auf den Geschmack und die Knusprigkeit frittierter Gerichte verzichten zu müssen. Die Heißluftzirkulation ermöglicht das gleichmäßige Garen der Speisen.
Die Funktion AIR FRY umfasst 6 voreingestellte Garprogramme: knuspriges Heißluftfrittieren, Trocknung, Pizza, Aufwärmfunktion, Kuchen/Backofen, Rostbraten.
Für die Funktion AIR FRY den Frittierkorb (L) verwenden.

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.

Programm		Zeit		Temperatur (°C)		Zubehör
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum	
Air crisp	Knuspriges Heißluftfrittieren	18 min	1-60 min	205	50-230	Frittierkorb
Dehydrate	Trocknung	6 Std.	30 Min.-24 h	50	50-90	Frittierkorb
Pizza	Pizza	25 min	1-90 min	195	50-205	Frittierkorb Antihaftplatte
Reheat	Aufwärmfunktion	10 min	1-60 min	205	50-230	Frittierkorb Antihaftplatte
Bake	Kuchen/Backofen	25 min	1 Min.-2 h	175	50-205	Frittierkorb

Programm		Zeit		Temperatur (°C)		Zubehör
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum	
Roast	Rostbraten	25 min	1 Min.-4 h	205	50-220	Frittierkorb
Power	GRILL	20 min	1-60 min	205 (hoch)	150 (gering) 175 (mittel) 205 (hoch) 230 (Maximal)	Antihaftplatte
Manual	Manuell	1	1 Min.-6 h	50	50-230	Frittierkorb Antihaftplatte

DE

Vor dem Einsetzen der Antihaftplatte (K) oder des Frittierkorbs (L) die Schale (J) in den Garraum einsetzen.
ES ist möglich, direkt in der Schale zu garen, vor allem flüssigere Lebensmittel.

Beispieltabelle für das Garen von Lebensmitteln mit der Funktion AIR FRY

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

Lebensmittel	Programm	Zeit	Temperatur (°C)
Pommes Frites (gefrorene)	Air crisp	15 - 20 Minuten	205°
Pommes Frites (frische)	Air crisp	20 - 30 Minuten je nach Schnittdicke der Kartoffel	180° 205°
Frittiertes Gemüse	Air crisp	10 - 15 Minuten	205°
Kroketten	Air crisp	12 - 15 Minuten	190°
Hähnchenkroketten	Air crisp	10 Minuten	205°
Fisch frittiert	Air crisp	18 Minuten	205°
Hühnerkeulen	Roast	25 - 30 Minuten	190°
Frühlingsrollen	Air crisp	10 - 15 Minuten	200°
Frikadellen	Roast	8 - 10 Minuten	180°
Pizza	Pizza	15 - 18 Minuten	195°

Lebensmittel	Programm	Zeit	Temperatur (°C)
Scampi	Air crisp	10 - 12 Minuten	160°
Muffins	Bake	10 Minuten	160 - 170°
Kuchen/Torte	Bake	20 - 30 Minuten	160°
Gemüse	Air crisp	15 - 18 Minuten	180°

DE

Trockungsfunktion

Die Trocknungsfunktion (Dehydrate) ermöglicht das effektive Trocknen von Lebensmitteln für eine optimale Konservierung. Die heiße Luft zirkuliert frei im Gerät, so dass die Lebensmittel gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesunden Vitaminen trocknen.
Diese Funktion kann zum Genießen von Obst, Gemüse und Pilzen oder zum Trocknen von Blumen und Pflanzen verwendet werden.
Die folgende Tabelle zeigt die ungefähren Trocknungszeiten und -temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

Lebensmittel	Temperatur	Zeit
Kräuter	50 °C	Von 5 bis 15/20 Stunden
Gemüse	50-55 °C	
Obst	55-60 °C	
Fisch/Fleisch	65-70 °C	2 bis 8 Stunden

Der Timer kann bis zu 24 Stunden eingestellt werden. Wenn das Trocknen länger dauert, programmieren Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit neu.

Beispieltabelle für das Garen von Lebensmitteln mit der Funktion GRILL

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

NIEDRIGE Stufe (150 °C)	MITTLERE Stufe (175 °C)	HOHE Stufe (205 °C)	MAXIMALE Stufe (230 °C)
Dünne Würste	Fleisch tiefgefroren	Steaks	Gemüse
Bacon	Fleisch mariniert	Hähnchenflügel	Fisch tiefgefroren
	Fisch frisch	Hähnchen ganz	Hamburger
		Wiener Würstchen	Fleischspieße

⚠ SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG UND WARTUNG

- Eine regelmäßige, tägliche Reinigung hält das Gerät in gutem Zustand und verlängert seine Lebensdauer.
- Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- 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.
- 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 (D) 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 Frittierkorb 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 Frittierkorb können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die Antihaftplatte (K) und den Frittierkorb (L) von Hand zu reinigen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie die beigefügte Reinigungsbürste, um eventuelle Speisereste zu entfernen.

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 Tasten für die Einstellung der Garzeit (◂ ◷ ▸), um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Pfeile der Tasten für die Einstellung der Garzeit (◂ ◷ ▸), um die gewünschte Garzeit einzustellen.
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Geben Sie eine kleinere Menge an Zutaten ein. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Tasten für die Einstellung der Gartemperatur (◂ 🌡 ▸), um die Gartemperatur manuell einzustellen. Drücken Sie den rechten Pfeil der Tasten für die Einstellung der Gartemperatur (◂ 🌡 ▸), um eine höhere Gartemperatur einzustellen.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Tasten für die Einstellung der Garzeit (◂ ◷ ▸), um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Pfeile der Tasten für die Einstellung der Garzeit (◂ ◷ ▸), um die gewünschte Garzeit einzustellen.
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 Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Frittierkorb geben.
		Setzen Sie den Frittierkorb in den Garraum ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
Das Zubehör lässt sich nicht vollständig in den Garraum einsetzen.	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Geben Sie eine kleinere Menge an Zutaten ein. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Das Zubehör wurde nicht richtig in den Garraum eingesetzt.	Den Frittierkorb korrekt in den Garraum einsetzen.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fettere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl in der Schale ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Auf den Zubehörteilen befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls auf den Zubehörteilen verursacht. Reinigen Sie die Zubehörteile 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 den Frittierkorb in den Garraum ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
E1	Das Gerät ist beschädigt.	Sich an einen autorisierten Service Center wenden.
E2		
E3		

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- 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.
- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:

ES

- 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, anula todo tipo de garantía.
- Se recomienda guardar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no está prevista para 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

- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- 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.
- 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 utilizarlas para sus juegos.

⚠ 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.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Nunca colocar las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- 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.
- 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.
- Nunca tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- 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.

⚠ Atención - daños materiales

- El aparato se debe utilizar y guardar 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 separadas operadas por control remoto.
- No insertar utensilios, objetos metálicos, papel de aluminio o materiales inflamables (por ejemplo, cartón, plástico) en los accesorios o en el compartimento de cocción. Peligro de incendio y/o electrocución.

- Si el aparato emite humo negro durante el funcionamiento, desconectar de inmediato el aparato de la toma de corriente. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- 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).

⚠ Peligro de daños debidos a otras causas

- Para levantar el aparato, agarrarlo por el cuerpo.
- No mover el aparato sin retirar previamente los alimentos de los accesorios.
- 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: 0,3 W

⚠ ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

- 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, anula todo tipo de garantía.
- Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 15 cm de paredes, muebles u otros aparatos.

- Nunca utilizar el aparato sin haber introducido previamente la bandeja en el compartimento de cocción.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en los accesorios en dotación, para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- No introducir una cantidad excesiva de alimentos para cocinar. Peligro de incendio y/o electrocución.
- No llenar la bandeja con aceite. Peligro de incendio.
- 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.
- Comprobar siempre que los accesorios estén colocados correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que los accesorios y el compartimento de cocción estén libres de cualquier objeto.
- Atención: superficie caliente.
- 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.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Al abrir la puerta, o al retirar los accesorios del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No se deben tocar el compartimento de cocción, los accesorios ni las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del mismo o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.
- Agarrar siempre el asa para abrir la puerta del aparato.
- Utilizar agarraderas o paños de cocina para retirar los accesorios.
- No volcar el accesorio al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente. Peligro de quemaduras.
- No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de los accesorios.
- Comprobar que los ingredientes cocinados con el aparato estén dorados y no negros o marrones. Eliminar de los alimentos los eventuales restos de quemado.

Descripción del aparato

A - Asa
B - Puerta
C - Protección contra salpicaduras
D - Compartimento de cocción
E - Pantalla táctil
F - Toma de aire
G - Cuerpo del aparato
H - Cable de alimentación

Descripción de los accesorios

I - Cepillo de limpieza
J - Bandeja
K - Placa antiadherente
L - Cesta perforada

Descripción de la pantalla táctil

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS	
Air crisp	Fritura crujiente con aire
Dehydrate	Secado de alimentos
Pizza	«Pizza»
Reheat	Calentamiento
Bake	Postres/horno
Roast	Asado
Manual	Manual

BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	**Descripción**
	Botón de encendido/ apagado	Permite encender o apagar el aparato.
	Botones de configuración del tiempo de cocción	Permite configurar manualmente el tiempo de cocción. Presionar las flechas para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
	Botones de configuración de la temperatura de cocción	Permite configurar manualmente la temperatura de cocción. Presionar las flechas para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.
START STOP	Botón START/STOP	Permite arrancar/poner en pausa el proceso de cocción.
Power	Botón POWER	Permite elegir los 4 niveles de temperatura del modo GRILL.

Descripción de los indicadores luminosos de la pantalla

Indicador luminoso	Nombre	Estado	Significado
Preheat	Indicador de precalentamiento	Encendido	Precalentamiento del aparato en curso.
Add food	Indicador Añadir comida	Encendido	Añadir la comida en el accesorio.
	Indicador de niveles de temperatura GRILL	Encendido	Indica el nivel de temperatura seleccionado del modo GRILL, de 1 a 4.

USO DEL APARATO

ES

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.

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

Para aumentar la velocidad de selección, mantener presionadas las flechas de los botones de programación del tiempo de cocción (◂ ◷ ▸) y de la temperatura de cocción (◂ 🌡 ▸) .

- Para detener manualmente el proceso de cocción, presionar el botón de encendido/apagado (start/stop) (⏻). Después de unos segundos, el aparato se apaga.

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

Configuración de la unidad de medida

El aparato permite elegir la unidad de medida de la temperatura entre °F y °C. La unidad de medida en °C está activada por defecto.

En modo de espera (stand-by) o durante la cocción de los alimentos:

1 Pulsar simultáneamente la flecha derecha de los botones de ajuste de la temperatura de cocción (◂ 🌡 ▸) y el botón de calentamiento (Reheat).

2 Elegir la unidad de medida de la temperatura entre °F y °C. La selección se confirmará en 3 segundos.

Repetir el procedimiento para cambiar la configuración.

Función de precalentamiento

Este aparato está equipado con una función de precalentamiento.

1 Seleccionar el programa de cocción preestablecido.

- Si se desea, modificar manualmente la temperatura.

2 Presionar el botón START/STOP (START STOP). El indicador de precalentamiento (Preheat) se enciende y comienza la fase de precalentamiento del aparato.

La función de precalentamiento tiene una duración de unos 5 minutos, en función de la temperatura seleccionada. El tiempo y la temperatura de la función de precalentamiento están ya configurados y no se pueden ajustar.

Si no es necesaria la función de precalentamiento, pulse de nuevo el botón del programa de cocción preconfigurado deseado. La función de precalentamiento se cancela y el indicador Añadir comida (Add food) se enciende.

Programa		Precalentamiento
Air crisp	Fritura crujiente con aire	SÍ
Dehydrate	Secado	NO
Pizza	«Pizza»	SÍ
Reheat	Calentamiento	NO
Bake	Postres/horno	SÍ
Roast	Asado	SÍ
Power	GRILL	SÍ
Manual	Manual	SÍ

ES

Modo de espera (stand-by)

Este aparato está equipado con una función de espera (stand-by).
El aparato entra en modo de espera (stand-by):

- Cuando no se interactúa con la pantalla táctil (E) durante más de 1 minuto.
- Cuando se interrumpe el programa de cocción preestablecido y no se interactúa con la pantalla táctil durante más de 5 minutos.

Modo GRILL

El modo GRILL es ideal para asar carne, pescado y verduras.
Para el modo GRILL, utilice la placa antiadherente (K).

- Pulse el botón POWER (Power) para elegir entre los 4 niveles de temperatura del modo GRILL (bajo, medio, alto, máximo).
- Presionar el botón START/STOP (START STOP) para activar el modo GRILL.

Alternativamente, pulsar los botones de ajuste de la temperatura de cocción para ajustar manualmente la temperatura de cocción del modo GRILL (baja, media, alta, máxima).
Durante la cocción en modo GRILL, el humo permanece dentro del aparato.

Modo AIR FRY

El modo AIR FRY es ideal para cocinar de forma más saludable sin renunciar al sabor y a la textura crujiente de los alimentos fritos. La circulación del aire caliente permite una cocción uniforme de los alimentos.

El modo AIR FRY del aparato incluye 6 programas de cocción preestablecidos: fritura crujiente con aire, secado, pizza, calentamiento, pasteles/horno, asado.

Para el modo AIR FRY, utilizar la cesta perforada (L).

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.

Programa		Tiempo		Temperatura (ºC)		Accesorios
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo	
Air crisp	Fritura crujiente con aire	18 min	1-60 min	205	50-230	Cesta perforada
Dehydrate	Secado	6 h	30 min-24 h	50	50-90	Cesta perforada
Pizza	«Pizza»	25 min	1-90 min	195	50-205	Cesta perforada Placa antiadherente
Reheat	Calentamiento	10 min	1-60 min	205	50-230	Cesta perforada Placa antiadherente
Bake	Postres/horno	25 min	1 min-2 h	175	50-205	Cesta perforada
Roast	Asado	25 min	1 min-4 h	205	50-220	Cesta perforada
Power	GRILL	20 min	1-60 min	205 (alto)	150 (bajo) 175 (medio) 205 (alto) 230 (máximo)	Placa antiadherente
Manual	Manual	1	1 min-6 h	50	50-230	Cesta perforada Placa antiadherente

Antes de colocar la placa antiadherente (K) o la cesta perforada (L), introducir la bandeja (J) en el compartimento de cocción.

ES posible cocinar directamente en la bandeja, especialmente los alimentos más líquidos.

Tabla indicativa para los alimentos en modo AIR FRY

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

Alimento	Programa	Tiempo	Temperatura (ºC)
Patatas fritas (congeladas)	Air crisp	15 – 20 minutos	205°
Patatas fritas (frescas)	Air crisp	20 - 30 minutos dependiendo del corte de la patata	180° 205°
Fritura (de verduras)	Air crisp	10 – 15 minutos	205°
Croquetas	Air crisp	12 – 15 minutos	190°
Croquetas de pollo	Air crisp	10 minutos	205°
Fritura de pescado	Air crisp	18 minutos	205°
Muslos de pollo	Roast	25 – 30 minutos	190°
Rollitos primavera	Air crisp	10 – 15 minutos	200°
Albóndigas	Roast	8 – 10 minutos	180°
«Pizza»	Pizza	15 – 18 minutos	195°
Cigalas	Air crisp	10 – 12 minutos	160°
Magdalenas	Bake	10 minutos	160-170°
Tarta	Bake	20 – 30 minutos	160°
Verduras	Air crisp	15 – 18 minutos	180°

ES

Función de secado

La función de secado (Dehydrate) permite secar los alimentos de forma eficaz para una conservación óptima. El aire caliente circula libremente dentro del aparato, por lo que los alimentos se secan de manera uniforme y con pérdidas mínimas de vitaminas saludables.

Esta función se puede utilizar para disfrutar de frutas, verduras y setas, o para secar flores y plantas.

La siguiente tabla muestra los tiempos y las temperaturas de secado indicativas para varios tipos de alimentos:

Alimento	Temperatura	Tiempo
Hierbas	50°C	5 a 15/20 horas
Verduras	50-55°C	
Fruta	55-60°C	
Pescado/Carne	65-70°C	De 2 a 8 horas

El programador se puede configurar hasta 24 horas. Si el secado requiere más tiempo, reprogramar el aparato una vez transcurrido el tiempo establecido.

ES

Tabla indicativa para los alimentos en modo GRILL

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

Nivel BAJO (150° C)	Nivel MEDIO (175° C)	Nivel ALTO (205°C)	Nivel MÁXIMO (230°C)
Salchichas finas	Carne congelada	Filetes	Verduras
Beicon	Carne marinada	Alitas de pollo	Pescado congelado
	Pescado fresco	Pollo entero	Hamburguesas
		Würstel	Brochetas

⚠ ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Una limpieza regular y diaria ayuda a mantener el aparato eficiente y a prolongar su vida útil.
- Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.
- 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.
- 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.
- 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 (D) 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 perforada están fabricadas con material antiadherente: la opacidad y los signos que pueden aparecer tras un uso prolongado son normales y no afectan ni a la cocción ni al sabor de los alimentos.

- La placa antiadherente y la cesta perforada se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar a mano la placa antiadherente (K) y la cesta perforada (L). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Utilice el cepillo de limpieza proporcionado para eliminar cualquier residuo de comida.

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 los botones de ajuste del tiempo de cocción (◂ ◷ ▸) para configurar manualmente el tiempo de cocción. Presionar las flechas de los botones de configuración del tiempo de cocción (◂ ◷ ▸) para configurar el tiempo de cocción deseado.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Los ingredientes no están listos.	La cantidad de ingredientes es demasiado alta.	Introducir menos ingredientes. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presionar los botones de configuración de la temperatura de cocción (◂ 🌡 ▸) para seleccionar manualmente la temperatura de cocción. Presionar la flecha derecha de los botones de configuración de la temperatura de cocción (◂ 🌡 ▸) para configurar una temperatura de cocción más alta.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presionar los botones de ajuste del tiempo de cocción (◂ ◷ ▸) para configurar manualmente el tiempo de cocción. Presionar las flechas de los botones de configuración del tiempo de cocción (◂ ◷ ▸) para configurar el tiempo de cocción deseado.
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 cesta perforada en el compartimento de cocción para aumentar el crujiente de los alimentos.
El accesorio no entra completamente en el compartimento de cocción.	La cantidad de ingredientes es demasiado alta.	Introducir menos ingredientes. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	El accesorio no ha sido insertado correctamente en el compartimento de cocción.	Insertar bien el accesorio en el compartimento de cocción.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, en la bandeja 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 los accesorios han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco lo causa el calentamiento de la grasa o del aceite presente en los accesorios. Limpiar minuciosamente los accesorios 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 cesta perforada en el compartimento de cocción para aumentar el crujiente de los alimentos.
E1	El aparato está dañado.	Ponerse en contacto con un Centro de Servicio autorizado.
E2		
E3		

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- 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 para 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.
- 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.
- 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

- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- 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.
- 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.

⚠ 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.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contato com a água: risco de curto-circuito e/ou choque elétrico.
- Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- 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.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Em caso de inatividade, mesmo per um breve período de tempo, desligue o aparelho e desconecte sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.

⚠ 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.
- Não inserir utensílios, objetos metálicos, folhas de alumínio ou materiais inflamáveis (por exemplo papelão, plástico) nos acessórios ou no compartimento de cozedura. Perigo de incêndio e/ou choque elétrico.
- Se o aparelho emitir muito fumo preto durante o funcionamento, desconecte imediatamente o aparelho da tomada elétrica. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- 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).

⚠ Perigo de danos devidos a outras causas

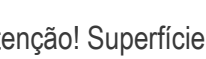
- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos dos acessórios.
- Desconectar sempre o aparelho da tomada elétrica antes de inserir ou remover os componentes.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica 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): 0,3 W

⚠ ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE O USO

- 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.
- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 15 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido a assadeira no compartimento de cozedura.
- Inserir os ingredientes sempre e somente nos acessórios fornecidos, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Não inserir uma quantidade excessiva de alimentos para a cozedura. Perigo de incêndio e/ou choque elétrico.
- Não encher a assadeira com óleo. Perigo de incêndio.
- 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.
- Certificar-se sempre que os acessórios estejam inseridos corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos acessórios e no compartimento de cozedura.
-  Atenção! Superfície quente.
- 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.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Quando a porta for aberta, ou quando os acessórios forem retirados do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
- Não tocar o compartimento de cozedura, os acessórios e as partes metálicas internas do aparelho durante o seu funcionamento ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Utilizar sempre a pega para abrir a porta do aparelho.

- Utilizar pegas ou panos de cozinha para extrair os acessórios.
- Não virar o acessório quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair. Perigo de queimaduras.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos dos acessórios.
- Certifique-se que os ingredientes cozidos com o aparelho estejam dourados e não pretos ou marrom. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.

Descrição do aparelho

A - Pega
B - Porta
C - Proteção anti-salpicos
D - Compartimento de cozedura
E - Display touch
F - Entrada de ar
G - Corpo do aparelho
H - Cabo de alimentação

Descrição dos acessórios

I - Escova de limpeza
J - Assadeira
K - Placa antiaderente
L - Cesto com furos

PT

Descrição do display touch

PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS	
Air crisp	Fritura crocante por ar quente
Dehydrate	Secagem de alimentos
Pizza	Pizza
Reheat	Aquecimento
Bake	Doces/forno
Roast	Assado
Manual	Manual

TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	**Descrição**
	Tecla ligar/desligar	Permite ligar ou desligar o aparelho.
	Teclas de programação do tempo de cozedura	Permite programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as setas para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.
	Teclas de programação da temperatura de cozedura	Permite programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar as setas para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.
	Tecla START/STOP	Permite iniciar/colocar em pausa o processo de cozedura.
	Tecla POWER	Permite escolher os 4 níveis de temperatura do modo GRILL.

PT

Descrição dos sinalizadores no display

Sinalizador luminoso	Nome	Estado	Significado
	Sinalizador luminoso de pré-aquecimento	Aceso	Pré-aquecimento do aparelho em execução.
	Sinalizador luminoso Adicionar alimentos	Aceso	Adicionar os alimentos no acessório.
	Sinalizador luminoso dos níveis de temperatura do GRILL	Aceso	Indica o nível de temperatura selecionado da modalidade GRILL, de 1 a 4.

USO DO APARELHO

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.

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

Para aumentar a velocidade de seleção, manter pressionadas as setas das teclas de programação do tempo de cozedura (◄ ◷ ►) e da temperatura de cozedura (◄ 🌡 ►) .

- Para interromper manualmente o processo de cozedura, pressionar o botão ligar/desligar (⏻). O aparelho desliga-se após alguns segundos.

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

Programação da unidade de medida

O aparelho permite escolher a unidade de medida da temperatura entre °F e °C. A unidade de medida em °C está ativa por default.

Em modalidade stand-by ou durante a cozedura dos alimentos:

1 Pressionar contemporaneamente a seta direita das teclas de programação da temperatura de cozedura (◄ 🌡 ►) e a tecla aquecimento (Reheat).

2 Escolher a unidade de medida da temperatura entre °F e °C. A escolha será confirmada em 3 segundos.

Repetir o procedimento para modificar a programação.

Função de pré-aquecimento

Este aparelho é dotado de uma função de pré-aquecimento.

1 Escolher o programa de cozedura.

- Se desejar, modificar manualmente a temperatura.

2 Pressionar a tecla START/STOP (START STOP). O sinalizador luminoso de pré-aquecimento (Preheat) acende-se e terá início a fase de pré-aquecimento do aparelho.

A função de pré-aquecimento tem uma duração de aproximadamente 5 minutos, em função da temperatura selecionada. O tempo e a temperatura da função de pré-aquecimento estão programados e não podem ser regulados.

Se não for necessária a função de pré-aquecimento, pressionar novamente a tecla do programa de cozedura desejado. A função de pré-aquecimento será anulada e o sinalizador luminoso Adicionar alimentos (Add food) se acenderá.

Programa		Pré-aquecimento
Air crisp	Fritura crocante por ar quente	SIM
Dehydrate	Secagem	NÃO
Pizza	Pizza	SIM
Reheat	Aquecimento	NÃO
Bake	Doces/forno	SIM
Roast	Assado	SIM
Power	GRILL	SIM
Manual	Manual	SIM

PT

Modalidade stand-by

Este aparelho é dotado de uma função de stand-by.
O aparelho entra no modo stand-by:
- Quando não se utiliza o display touch (E) por mais de 1 minuto.
- Quando for interrompido o programa de cozedura e não for utilizado o display touch por mais de 5 minutos.

Modalidade GRILL

A modalidade GRILL é ideal para grelhar carnes, peixes e verduras.
Para a modalidade GRILL utilizar a placa antiaderente (K).
- Pressionar a tecla POWER (Power) para escolher entre os 4 níveis de temperatura da modalidade GRILL (baixo, médio, alto, máximo).
- Pressionar a tecla START/STOP (START STOP) para ativar a modalidade GRILL.

Como alternativa, pressionar as teclas de programação da temperatura de cozedura para programar manualmente a temperatura de cozedura da modalidade GRILL (baixa, média, alta, máxima).
Durante a cozedura em modalidade GRILL, o fumo permanece no interior do aparelho.

PT

Modalidade AIR FRY

A modalidade AIR FRY, é ideal para cozinhar de modo mais saudável, mas obtendo alimentos saborosos e crocantes. A circulação do ar quente permite uma cozedura uniforme dos alimentos.
A modalidade AIR FRY do aparelho oferece 6 programas de cozedura: fritura crocante por ar, secagem, pizza, aquecimento, doces/forno, assado.
Para a modalidade AIR FRY, utilizar o cesto com furos (L).

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.

Programa		Tempo		Temperatura (°C)		Acessórios
		Default	Intervalo	Default	Intervalo	
Air crisp	Fritura crocante por ar quente	18 min	1-60 min	205	50-230	Cesto com furos
Dehydrate	Secagem	6 h	30 min-24 h	50	50-90	Cesto com furos
Pizza	Pizza	25 min	1-90 min	195	50-205	Cesto com furos Placa antiaderente
Reheat	Aquecimento	10 min	1-60 min	205	50-230	Cesto com furos Placa antiaderente
Bake	Doces/forno	25 min	1 min-2 h	175	50-205	Cesto com furos

Programa		Tempo		Temperatura (°C)		Acessórios
		Default	Intervalo	Default	Intervalo	
Roast	Assado	25 min	1 min-4 h	205	50-220	Cesto com furos
Power	GRILL	20 min	1-60 min	205 (alto)	150 (baixo) 175 (médio) 205 (alto) 230 (máximo)	Placa antiaderente
Manual	Manual	1	1 min-6 h	50	50-230	Cesto com furos Placa antiaderente

Antes de inserir a placa antiaderente (K) ou o cesto com furos (L), inserir a assadeira (J) no compartimento de cozedura.
É possível cozinhar diretamente na assadeira, principalmente os alimentos mais líquidos.

PT

Tabela indicativa para os alimentos em modalidade AIR FRY

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

Alimento	Programa	Tempo	Temperatura (°C)
Batatinhas fritas (congeladas)	Air crisp	15 – 20 minutos	205°
Batatinhas fritas (frescas)	Air crisp	20 - 30 minutos em função do corte das batatas	180° 205°
Fritura (de verduras)	Air crisp	10 – 15 minutos	205°
Croquetes	Air crisp	12 – 15 minutos	190°
Croquetes de frango	Air crisp	10 minutos	205°
Fritura de peixe	Air crisp	18 minutos	205°
Coxas de frango	Roast	25 – 30 minutos	190°
Rolinhos primavera	Air crisp	10 – 15 minutos	200°
Almôndegas	Roast	8 – 10 minutos	180°
Pizza	Pizza	15 – 18 minutos	195°

Alimento	Programa	Tempo	Temperatura (°C)
Lagostim	Air crisp	10 – 12 minutos	160°
Muffin	Bake	10 minutos	160-170°
Bolo	Bake	20 – 30 minutos	160°
Verduras	Air crisp	15 – 18 minutos	180°

Função de secagem

A função de secagem (Dehydrate) permite secar os alimentos de modo eficaz, para uma conservação ideal. O ar quente circula livremente no interior do aparelho e, deste modo, os alimentos secam de modo uniforme e com perdas mínimas de vitaminas saudáveis.

Esta função pode ser utilizada para saborear frutas, verduras e cogumelos, ou para secar flores e plantas.

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

Alimento	Temperatura	Tempo
Ervas	50 °C	De 5 a 15/20 horas
Verduras	50-55 °C	
Frutas	55-60 °C	
Peixe/Carne	65-70 °C	De 2 a 8 horas

O timer pode ser programado até 24 horas. Se a secagem precisar de um tempo maior, deve-se reprogramar o aparelho no final do tempo programado.

Tabela indicativa para os alimentos em modalidade GRILL

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

Nível BAIXO (150° C)	Nível MÉDIO (175° C)	Nível ALTO (205°C)	Nível MÁXIMO (230°C)
Salsichas finas	Carne congelada	Bifes	Verduras
Bacon	Carne marinada	Asas de frango	Peixe congelado
	Peixe fresco	Frango inteiro	Hamburger
		Salsicha Wurst	Espetinhos

⚠ ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO

- Uma limpeza regular e quotidiana permite manter o aparelho eficiente, assim como prolongar a duração da vida útil do mesmo.
- Todas as operações de limpeza e manutenção devem ser efetuadas com o aparelho desligado e desconectado da tomada elétrica.
- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- 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.
- 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 (D) 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 com furos 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 com furos podem ser lavados na máquina lava-louça. Para prolongar a duração do tratamento antiaderente, aconselhamos a lavagem à mão da placa antiaderente (K) e do cesto com furos (L). Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva. Utilizar a escova de limpeza fornecida para remover possíveis resíduos de comida.

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 as teclas de programação do tempo de cozedura (◂ ◷ ▸) para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as setas das teclas de programação do tempo de cozedura (◂ ◷ ▸) para programar o tempo de cozedura desejado.
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes é muito grande.	Inserir uma quantidade menor de ingredientes. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Pressionar as teclas de programação da temperatura de cozedura (◂ 🌡 ▸) para programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar a seta direita das teclas de programação da temperatura de cozedura (◂ 🌡 ▸) para programar uma temperatura de cozedura mais elevada.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Pressionar as teclas de programação do tempo de cozedura (◂ ◷ ▸) para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as setas das teclas de programação do tempo de cozedura (◂ ◷ ▸) para programar o tempo de cozedura desejado.
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 com furos.
		Inserir, no compartimento de cozedura, o cesto com furos para obter preparações mais crocantes.

PT

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Não é possível inserir totalmente o acessório no compartimento de cozedura.	A quantidade de ingredientes é muito grande.	Inserir uma quantidade menor de ingredientes. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	O acessório não foi inserido corretamente no compartimento de cozedura.	Inserir bem o acessório no compartimento de cozedura.
Há saída de fumo branco do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado na assadeira. 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.
	Nos acessórios encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente nos acessórios. Limpar meticulosamente os acessórios 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 compartimento de cozedura, o cesto com furos para obter preparações mais crocantes.
E1	O aparelho está danificado.	Entrar em contato com um Centro de assistência autorizado.
E2		
E3		

PT

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- 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.
- 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

- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- 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 schoonmaak- 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.
- 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.

⚠ 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.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.
- 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.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met scherpe delen.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Schakel het apparaat uit zelfs wanneer het gedurende korte tijd niet wordt gebruikt en haal de stekker altijd uit het stopcontact.

⚠ Let op – schade aan materialen

- Het apparaat moet op een stevige ondergrond worden gebruikt en ook als het niet wordt gebruikt moet het op een stevige ondergrond staan.
- 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.
- Doe geen keukengerei, metalen voorwerpen, aluminiumfolie of brandbare materialen (bijv. karton, plastic) in de accessoires of de ovenruimte. Gevaar voor brand en/of elektrische schok.
- Als er tijdens de werking zwarte rook uit het apparaat komt, haalt u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
- 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).

⚠ Gevaar voor schade door andere oorzaken

- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.
- Verplaats het apparaat niet zonder de etenswaren uit de accessoires 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): 0,3 W

⚠ VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR TIJDENS HET 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 een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf.
- Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 15 cm van muren, meubels of andere apparaten.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de bakvorm in de binnenpan te hebben aangebracht.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de meegeleverde accessoires om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- Doe niet te veel te bereiden etenswaren in het apparaat. Gevaar voor brand en/of elektrische schok.
- Doe geen olie in de bakvorm. Brandgevaar.
- 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.
- Controleer altijd of de accessoires goed in de ovenruimte zijn aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de accessoires of de ovenruimte zitten.
- ⚠ Let op: heet oppervlak.
- 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.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Wanneer u de deur opent of wanneer u de accessoires verwijdert, komt er ook hete lucht en stoom uit de ovenruimte. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte.
- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de ovenruimte, de accessoires en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

- Pak altijd de handgreep vast om de deur van het apparaat te openen.
- Gebruik pannenlappen of vaatdoeken om de accessoires te verwijderen.
- Draai het accessoire niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen resten hete olie uit de mand komen. Gevaar voor brandwonden.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de accessoires te halen.
- 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.

Beschrijving van het apparaat

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

Beschrijving van de accessoires

I - Schoonmaakborstel
J - Bakvorm
K - Antiaanbakplaat
L - Mand met gaatjes

Beschrijving van het aanraakscherm

VOORINGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S	
Air crisp	Knapperig airfryen
Dehydrate	Etenswaar drogen
Pizza	Pizza
Reheat	Verwarmen
Bake	Gebak/oven
Roast	Gebraad
Manual	Handmatig

FUNCTIETOETSEN		
	Toets	**Beschrijving**
	Aan-uittoets	Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld.
	Toetsen om de bereidingstijd in te stellen	Hiermee kan de bereidingstijd handmatig worden ingesteld. Druk op de pijltjes voor een langere of kortere bereidingstijd.
	Toetsen om de bereidingstemperatuur in te stellen	Hiermee kan de bereidingstemperatuur handmatig worden ingesteld. Druk op de pijltjes voor een hogere of lagere bereidingstemperatuur.
START STOP	START/STOPtoets	Hiermee kan de bereiding worden gestart/ gepauzeerd.
Power	POWER-toets	Hiermee kunnen de 4 temperatuurniveaus van de GRILLstand worden gekozen.

Beschrijving van de controlelampjes op het display

Controlelampje	Naam	Staat	Betekenis
Preheat	Voorverwarmingslampje	Brandt	Het apparaat wordt voorverwarmd.
Add food	Lampje Etenswaren toevoegen	Brandt	Doe de etenswaren in het accessoire.
	Lampje temperatuurniveaus GRILL	Brandt	Geeft het gekozen temperatuurniveau van 1 tot 4 aan van de GRILLstand.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

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.

Elk vooringesteld bereidingsprogramma heeft een standaardbereidingstijd, maar de bereidingstemperatuur en -tijd kunnen ook handmatig worden ingesteld.
Om de keuzesnelheid te verhogen, houdt u de pijltjes van de toetsen om de bereidingsstijd (◄◷►) en -temperatuur in te stellen (◄🌡►) ingedrukt.

- Om de bereiding handmatig te stoppen, drukt u op de aan-uittoets (⏻). Na enkele seconden wordt het apparaat uitgeschakeld.

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

NL

De meeteenheid instellen

Het apparaat staat het toe de temperatuureenheid °F of °C te kiezen. °C is de standaardmeeteenheid.

In de stand-bystand of tijdens de bereiding van de etenswaren:

1 Druk tegelijkertijd op het rechterpijltje van de toetsen om de bereidingstemperatuur in te stellen (◄ ▲ ►) en de verwarmtoets (Reheat).

2 Kies de temperatuureenheid uit °F en °C. De keuze wordt binnen 3 seconden bevestigd.

Herhaal de procedure om de instelling te wijzigen.

Voorverwarmfunctie

Dit apparaat is voorzien van een automatische voorverwarmfunctie.

1 Kies het vooringestelde bereidingsprogramma.

- Als u wilt, wijzigt u de temperatuur handmatig.

2 Druk op de START-STOPtoets (START STOP). Het voorverwarmingslampje (Preheat) gaat branden en de voorverwarmfase van het apparaat wordt ingeschakeld.

De voorverwarmfunctie duurt, afhankelijk van de gekozen temperatuur, ongeveer 5 minuten. De duur en de temperatuur van de voorverwarmfunctie zijn ingesteld en kunnen niet worden geregeld. Als de voorverwarmfunctie niet nodig is, drukt u opnieuw op de toets van het gewenste vooringestelde bereidingsprogramma. De voorverwarmfunctie wordt geannuleerd en het lampje Etenswaren toevoegen (Add food) gaat branden.

NL

Programma		Voorverwarmen
Air crisp	Knapperig airfryen	JA
Dehydrate	Drogen	NEE
Pizza	Pizza	JA
Reheat	Verwarmen	NEE
Bake	Gebak/oven	JA
Roast	Gebraad	JA
Power	GRILL	JA
Manual	Handmatig	JA

Stand-bystand

Dit apparaat is voorzien van een stand-bystand.
Het apparaat gaat over op de stand-bystand:

- Wanneer het aanraakscherm (E) langer dan 1 minuut niet wordt aangeraakt.
- Wanneer het vooringestelde bereidingsprogramma wordt gestopt en het aanraakscherm langer dan 5 minuten niet wordt aangeraakt.

Grillstand

De GRILLstand is ideaal om vlees, vis en groenten te grillen.
Gebruik de antiaanbakplaat (K) bij de GRILLstand.

- Druk op de toets POWER (Power) om uit de 4 temperatuurniveaus van de GRILLstand te kiezen (laag, middelhoog, hoog, maximum).
- Druk op de START-STOPtoets (START STOP) om de GRILLstand in te schakelen.

Druk anders op de toetsen om de bereidingstemperatuur in te stellen om de bereidingstemperatuur van de GRILLstand (laag, middelhoog, hoog, maximum) handmatig in te stellen.
Tijdens de bereiding op de GRILLstand blijft de rook binnen in het apparaat.

AIRFRYstand

De AIRFRYstand is ideaal om gezonder te koken zonder af te hoeven zien van de smaak en de knapperigheid van de gebakken etenswaren. Door het circuleren van de hete lucht kunnen de etenswaren gelijkmatig worden gebakken.
De AIRFRYstand van het apparaat omvat 6 vooringestelde bereidingsprogramma's: knapperig bakken, drogen, pizza, verwarmen, gebak/oven, gebraad.
Gebruik bij de AIRFRYstand de mand met gaatjes (L).

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.

Programma		Duur		Temperatuur (°C)		Accessoires
		Standaard	Interval	Standaard	Interval	
Air crisp	Knapperig airfryen	18 min.	1-60 min.	205	50-230	Mand met gaatjes
Dehydrate	Drogen	6 u	30 min-24 h	50	50-90	Mand met gaatjes
Pizza	Pizza	25 min.	1-90 min.	195	50-205	Mand met gaatjes Antiaanbakplaat
Reheat	Verwarmen	10 min.	1-60 min.	205	50-230	Mand met gaatjes Antiaanbakplaat
Bake	Gebak/oven	25 min.	1 min-2 h	175	50-205	Mand met gaatjes
Roast	Gebraad	25 min.	1 min-4 h	205	50-220	Mand met gaatjes
Power	Grill	20 min.	1-60 min.	205 (hoog)	150 (laag) 175 (middelhoog) 205 (hoog) 230 (maximum)	Antiaanbakplaat
Manual	Handmatig	1	1 min-6 h	50	50-230	Mand met gaatjes Antiaanbakplaat

NL

Alvorens de antiaanbakplaat (K) of de mand met gaatjes (L)aan te brengen, doet u de bakvorm (J) in de binnenpan.
U kunt de etenswaren rechtstreeks op de bakvorm bereiden, vooral de meer vloeibare.

Indicatieve tabel voor de etenswaren in de AIRFRYstand

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

Etenswaar	Programma	Duur	Temperatuur (°C)
Friet (diepvries)	Air crisp	15 tot 20 minuten	205°
Friet (vers)	Air crisp	20 tot 30 minuten afhankelijk van de grootte van de aardappel	180° 205°
Gebakken groente	Air crisp	10 tot 15 minuten	205°
Kroketten	Air crisp	12 tot 15 minuten	190°

Etenswaar	Programma	Duur	Temperatuur (°C)
Kipkroketten	Air crisp	10 minuten	205°
Gebakken vis	Air crisp	18 minuten	205°
Kippenpoten	Roast	25 tot 30 minuten	190°
Loempia's	Air crisp	10 tot 15 minuten	200°
Gehaktballen	Roast	8 tot 10 minuten	180°
Pizza	Pizza	15 tot 18 minuten	195°
Scampi's	Air crisp	10 tot 12 minuten	160°
Muffins	Bake	10 minuten	160 tot 170°
Taart	Bake	20 tot 30 minuten	160°
Groenten	Air crisp	15 tot 18 minuten	180°

Droogfunctie

Met de droogfunctie (Dehydrate) kunnen de etenswaren voor een optimale bewaring effectief worden gedroogd. De hete lucht circuleert vrij in het apparaat, zodat de etenswaren met een minimum verlies van gezonde vitaminen gelijkmatig drogen.
Deze functie kan worden gebruikt om van fruit, groenten en champignons te genieten of om bloemen en planten te drogen.
De volgende tabel geeft de indicatieve droogtijden en -temperaturen weer voor de verschillende soorten etenswaren:

Etenswaar	Temperatuur	Duur
Kruiden	50 °C	Van 5 tot 15-20 uur
Groenten	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Vis/vlees	65-70 °C	Van 2 tot 8 uur

De tijdschakelaar kan tot 24 uur worden ingesteld. Als er meer tijd nodig is voor het droogproces, programmeert u het apparaat opnieuw als de ingestelde tijd voorbij is.

Indicatieve tabel voor etenswaren in de GRILLstand

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

LAAG niveau (150° C)	**MIDDELHOOG niveau (175° C)**	**HOOG niveau (205°C)**	**MAXIMUM niveau (230°C)**
Dunne worstjes	Bevroren vlees	Lapjes vlees	Groenten
Spek	Gemarineerd vlees	Kippenvleugeltjes	Diepvriesvis
	Verse vis	Hele kip	Hamburgers
		Worstjes	Spiesjes

⚠ VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Door het apparaat regelmatig en dagelijks schoon te maken blijft het in goede staat en wordt de levensduur verlengd.
- Alle beschreven schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact verwijderd.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- 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 geen schuurmiddelen of metalen keukengerei om te voorkomen dat de coating bekrast of beschadigd wordt. Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.

Het apparaat schoonmaken

- 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 (D) van het apparaat schoon met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje. 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 met gaatjes zijn van antiaanbakmateriaal 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 met gaatjes zijn vaatwasbestendig. Voor een langere levensduur van de antiaanbakbehandeling wordt aanbevolen de antiaanbakplaat (K) en de mand met gaatjes (L) met de hand af te wassen. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje. Gebruik de meegeleverde schoonmaakborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

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 op de toetsen om de bereidingstijd in te stellen (◄◷►) om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de pijltjes van de toetsen om de bereidingstijd in te stellen (◄◷►) om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zijn te veel ingrediënten.	Doe er minder ingrediënten in. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de toetsen om de bereidingstemperatuur in te stellen (◄🌡►) om de bereidingstemperatuur handmatig in te stellen. Druk op het rechterpijltje van de toetsen om de bereidingstemperatuur in te stellen (◄🌡►) om een hogere bereidingstemperatuur in te stellen.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Druk op de toetsen om de bereidingstijd in te stellen (◄◷►) om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de pijltjes van de toetsen om de bereidingstijd in te stellen (◄◷►) om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
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 knapperig.	U bent soorten snacks aan het gebruiken, die op traditionele wijze moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met olie voordat u ze in de mand met gaatjes legt.
		Doe de mand met gaatjes in de binnenpan zodat de etenswaren knapperiger worden.

NL

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het accessoire valt niet volledig in de binnenpan.	Er zijn te veel ingrediënten.	Doe er minder ingrediënten in. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	Het accessoire is niet goed in de binnenpan aangebracht.	Doe het accessoire goed in de binnenpan.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingrediënten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bakt, blijft er meer olie in de bakvorm 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.
	Op de accessoires zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet of de olie op de accessoires. Maak de accessoires 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.
De verse aardappelen in repen zijn gesneden aardappelen zijn niet knapperig als ze pas uit de friteuse komen.	Of en hoe knapperig 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 knapperiger worden.
		Voeg voor knapperigere frites een beetje meer olie toe.
		Doe de mand met gaatjes in de binnenpan zodat de etenswaren knapperiger worden.
E1	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met een erkende servicedienst.
E2		
E3		

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

- 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.
- 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 του 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

- Τα υλικά της συσκευασίας δεν πρέπει να αφήνονται σε σημείο όπου φτάνουν τα παιδιά γιατί αποτελούν πηγή κινδύνου.
- 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 προκύπτουν κατά τη χρήση της συσκευής.
- Τα μικρά 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 μικρότερης 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.
- 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 ενδέχεται να παίξουν με τη συσκευή.

⚠ 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 αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φις και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε η συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ξυπόλητοι.
- 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.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να βγάλετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Σε περίπτωση που δεν την χρησιμοποιείτε, ακόμα και για σύντομο χρονικό διάστημα, σβήνετε τη συσκευή και να αποσυνδέετε πάντα το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.

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 συνδέεται στο ρεύμα με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή με ξεχωριστές διατάξεις που λειτουργούν εξ αποστάσεως.
- Μην τοποθετείτε εργαλεία, μεταλλικά αντικείμενα, αλουμινόχαρτο ή εύφλεκτα υλικά (όπως χαρτόνι, πλαστικό) στα εξαρτήματα ή στον θάλαμο ψησίματος. Κίνδυνος πυρκαγιάς και/ή ηλεκτροπληξίας.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βγάζει μαύρο καπνό κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για να επιλύσετε το πρόβλημα.
- 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).

Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

- Πιάστε το σώμα της συσκευής για να την σηκώσετε.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή εάν δεν έχετε πρώτα αφαιρέσει τα τρόφιμα από τα εξαρτήματα.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε τα επιμέρους εξαρτήματα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε έναν χώρο με επαρκή φωτισμό, καθαρό 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: 0,3 W

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ 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.
- Οποιαδήποτε 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.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 15 εκατοστών από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχετε τοποθετήσει τον δίσκο στον θάλαμο ψησίματος.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στα εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή, για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν τα τρόφιμα σε επαφή με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Μην βάζετε υπερβολική ποσότητα τροφίμων για ψήσιμο. Κίνδυνος πυρκαγιάς και/ή ηλεκτροπληξίας.
- Μην γεμίζετε τον δίσκο με λάδι. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιώνεστε πάντα ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τα στερεά υλικά πριν προσθέσετε άλλο.
- Βεβαιώνεστε πάντα ότι τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος πριν ανάψετε τη συσκευή.

- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα και ο θάλαμος ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.
- Προσοχή: καυτή επιφάνεια.
- 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 φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές και/ή υπερθέρμανση της συσκευής.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα, ή όταν αφαιρείτε τα εξαρτήματα από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- Μην αγγίζετε τον θάλαμο ψησίματος, τα εξαρτήματα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.
- Πιάνετε πάντα τη χειρολαβή για να ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρείτε τα εξαρτήματα.
- Μην αναποδογυρίζετε το εξάρτημα όταν βγάζετε τα τρόφιμα: ενδέχεται να διαρρεύσουν υπολείμματα από ζεστό λάδι. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από τα εξαρτήματα.
- Βεβαιωθείτε πως υλικά που ψήσατε με τη συσκευή έχουν χρυσαφένιο και όχι καφέ ή μαύρο χρώμα. Αφαιρέστε από τα τρόφιμα τυχόν καμμένα κατάλοιπα.

EL

Περιγραφή της συσκευής

A - Χειρολαβή
B - Πόρτα
C - Προστασία από τις πιτσιλιές
D - Θάλαμος ψησίματος
E - Οθόνη αφής
F - Αεραγωγός
G - Σώμα της συσκευής
H - Καλώδιο τροφοδοσίας

Περιγραφή των εξαρτημάτων

I - Βούρτσα καθαρισμού
J - Δίσκος
K - Αντικολλητική πλάκα
L - Διάτρητο καλάθι

Περιγραφή της οθόνης αφής

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	
Air crisp	Τραγανό τηγάνισμα στον αέρα
Dehydrate	Αποξήρανση τροφίμων
Pizza	Πίτσα
Reheat	Προθέρμανση
Bake	Γλυκά/φούρνος
Roast	Ψητά
Manual	Χειροκίνητα

ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ		
	Πλήκτρο	**Περιγραφή**
	Πλήκτρο λειτουργίας για το άναμμα/σβήσιμο	Επιτρέπει να ανάβετε και να σβήνετε τη συσκευή.
	Πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου ψησίματος	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα τόξα για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος.
	Πλήκτρα ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε τα τόξα για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.
	Πλήκτρο START/STOP	Σας δίνει τη δυνατότητα να θέσετε σε λειτουργία/ παύση τη διαδικασία ψησίματος.
Power	Πλήκτρο POWER	Παρέχει τη δυνατότητα να επιλέξετε ανάμεσα σε 4 επίπεδα θερμοκρασίας για τη λειτουργία ΓΚΡΙΛ.

Περιγραφή των ενδείξεων οθόνης

Ένδειξη	Όνομα	Κατάσταση	Σημασία
Preheat	Ένδειξη προθέρμανσης	Αναμμένη	Προθέρμανση της συσκευής σε εξέλιξη.
Add food	Ένδειξη για την προσθήκη τροφίμων	Αναμμένη	Προσθέστε τα τρόφιμα στο εξάρτημα.
	Ένδειξη επιπέδων θερμοκρασίας ΓΚΡΙΛ	Αναμμένη	Δείχνει το επίπεδο της θερμοκρασίας που επιλέξατε στη λειτουργία ΓΚΡΙΛ, από το 1 μέχρι το 4.

EL

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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.

Κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος έχει προεπιλεγμένο χρόνο ψησίματος αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος.
Για να αυξήσετε την ταχύτητα επιλογής, κρατήστε πατημένα τα τόξα των πλήκτρων ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (◂ ◷ ▸) και της θερμοκρασίας ψησίματος (◂ 🌡 ▸) .

- Για να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας (⏻). Έπειτα από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή σβήνει.

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

Πώς ορίζουμε τη μονάδα μέτρησης

Η συσκευή δίνει τη δυνατότητα να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης της θερμοκρασίας σε °F ή σε °C. Η μονάδα μέτρησης σε °C είναι η ρύθμιση προεπιλογής.
Στη λειτουργία αναμονής ή κατά τη διαδικασία ψησίματος των τροφίμων:

1 Πατήστε ταυτόχρονα το δεξί τόξο των πλήκτρων ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος (◂ 🌡 ▸) και το πλήκτρο θέρμανσης (Reheat).
2 Επιλέξτε τη μονάδα θερμοκρασίας μεταξύ °F και °C. Η επιλογή επιβεβαιώνεται σε 3 δευτερόλεπτα.

Επαναλάβετε τη διαδικασία για να τροποποιήσετε τη ρύθμιση.

Λειτουργία προθέρμανσης

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία προθέρμανσης.

1 Επιλέξτε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος.
- Εάν επιθυμείτε, τροποποιήστε χειροκίνητα τη θερμοκρασία.

2 Πατήστε το πλήκτρο START/STOP (START STOP). Η ένδειξη προθέρμανσης (Preheat) ανάβει και ξεκινά η διαδικασία προθέρμανσης της συσκευής.

Η λειτουργία προθέρμανσης διαρκεί περίπου 5 λεπτά, ανάλογα με τη θερμοκρασία που επιλέξατε. Ο χρόνος και η θερμοκρασία της λειτουργίας προθέρμανσης είναι ήδη προεπιλεγμένα και δεν μπορούν να τροποποιηθούν.
Εάν η λειτουργία προθέρμανσης δεν είναι απαραίτητη, πατήστε ξανά το πλήκτρο του προεπιλεγμένου προγράμματα ψησίματος που επιθυμείτε. Η λειτουργία προθέρμανσης ακυρώνεται και ανάβει η ένδειξη για την προσθήκη τροφίμων (Add food).

Πρόγραμμα		Προθέρμανση
Air crisp	Τραγανό τηγάνισμα στον αέρα	ΝΑΙ
Dehydrate	Αποξήρανση	ΟΧΙ
Pizza	Πίτσα	ΝΑΙ

EL

Πρόγραμμα		Προθέρμανση
Reheat	Προθέρμανση	ΟΧΙ
Bake	Γλυκά/φούρνος	ΝΑΙ
Roast	Ψητά	ΝΑΙ
Power	ΓΚΡΙΛ	ΝΑΙ
Manual	Χειροκίνητα	ΝΑΙ

Λειτουργία αναμονής

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία αναμονής.
Η συσκευή μπαίνει σε λειτουργία αναμονής:

- Όταν χειρίζεστε την οθόνη αφής (E) περισσότερο από 1 λεπτό.
- Όταν διακόπτετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος και δεν χειρίζεστε την οθόνη αφής περισσότερα από 5 λεπτά.

EL

Λειτουργία ΓΚΡΙΛ

Η Λειτουργία ΓΚΡΙΛ είναι ιδανική για κρέας, ψάρι και λαχανικά.
Για τη λειτουργία ΓΚΡΙΛ χρησιμοποιήστε την αντικολλητική πλάκα (K).

- Πατήστε το πλήκτρο POWER (Power) για να επιλέξετε μεταξύ των 4 επιπέδων θερμοκρασίας της λειτουργίας ΓΚΡΙΛ (χαμηλό, μέτριο, υψηλό, μέγιστο).
- Πατήστε το πλήκτρο START/STOP (START STOP) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία ΓΚΡΙΛ.

Εναλλακτικά, πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος στη λειτουργία ΓΚΡΙΛ (χαμηλή, μέτρια, υψηλή, μέγιστη).
Κατά τη διαδικασία ψησίματος στη λειτουργία ΓΚΡΙΛ, ο καπνός παραμένει μέσα στη συσκευή.

Λειτουργία AIR FRY/Φριτέζα αέρος

Η λειτουργία AIR FRY/Φριτέζα αέρος είναι ιδανική για πιο υγιεινό μαγείρεμα χωρίς να στερείστε τη νοστιμιά και την τραγανή υφή των τηγανητών. Η κυκλοφορία του θερμού αέρα μαγειρεύει ομοιόμορφα τα τρόφιμα.
Η λειτουργία AIR FRY/Φριτέζα αέρος της συσκευής περιλαμβάνει 6 προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος: τραγανό τηγάνισμα στον αέρα, αποξήρανση, πίτσα, προθέρμανση, γλυκά/φούρνος, ψητά.
Για τη λειτουργία AIR FRY/ Φριτέζα αέρος χρησιμοποιήστε το διάτρητο καλάθι (L).

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.

Πρόγραμμα		Χρόνος		Θερμοκρασία (°C)		Εξαρτήματα
		Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα	Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα	
Air crisp	Τραγανό τηγάνισμα στον αέρα	18 λεπτά	1-60 λεπτά	205	50-230	Διάτρητο καλάθι
Dehydrate	Αποξήρανση	6 ώρες	30 λεπτά-24 ώρες	50	50-90	Διάτρητο καλάθι
Pizza	Πίτσα	25 λεπτά	1-90 λεπτά	195	50-205	Διάτρητο καλάθι Αντικολλητική πλάκα
Reheat	Προθέρμανση	10 λεπτά	1-60 λεπτά	205	50-230	Διάτρητο καλάθι Αντικολλητική πλάκα
Bake	Γλυκά/φούρνος	25 λεπτά	1 λεπτό-2 ώρες	175	50-205	Διάτρητο καλάθι
Roast	Ψητά	25 λεπτά	1 λεπτό-4 ώρες	205	50-220	Διάτρητο καλάθι
Power	ΓΚΡΙΛ	20 λεπτά	1-60 λεπτά	205 (υψηλή)	150 (χαμηλή) 175 (μέτρια) 205 (υψηλή) 230 (μέγιστη)	Αντικολλητική πλάκα
Manual	Χειροκίνητα	1	1 λεπτό-6 ώρες	50	50-230	Διάτρητο καλάθι Αντικολλητική πλάκα

Πριν τοποθετήσετε την αντικολλητική πλάκα (K) ή το διάτρητο καλάθι (L), τοποθετήστε τον δίσκο (J) στον θάλαμο ψησίματος.
ΜΠΟΡΕΙΤΕ να ψήσετε απευθείας στον δίσκο, κυρίως τα πιο ρευστά τρόφιμα.

Ενδεικτικός πίνακας τροφίμων στη λειτουργία AIR FRY/Φριτέζα αέρος

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

Τρόφιμο	Πρόγραμμα	Χρόνος	Θερμοκρασία (°C)
Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	Air crisp	15 – 20 λεπτά	205°
Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)	Air crisp	20 - 30 λεπτά ανάλογα με το πάχος που έχουν οι πατάτες	180° 205°
Τηγανιτά (λαχανικά)	Air crisp	10 – 15 λεπτά	205°
Κροκέτες	Air crisp	12 – 15 λεπτά	190°
Κροκέτες κοτόπουλου	Air crisp	10 λεπτά	205°
Τηγανητά ψάρια	Air crisp	18 λεπτά	205°
Μπούτια κοτόπουλου	Roast	25 – 30 λεπτά	190°
Σπρινγκ ρολς	Air crisp	10 – 15 λεπτά	200°
Κεφτεδάκια	Roast	8 – 10 λεπτά	180°
Πίτσα	Pizza	15 – 18 λεπτά	195°
Καραβίδες	Air crisp	10 – 12 λεπτά	160°
Μάφιν	Bake	10 λεπτά	160-170°
Κέικ	Bake	20 – 30 λεπτά	160°
Λαχανικά	Air crisp	15 – 18 λεπτά	180°

EL

Λειτουργία αποξήρανσης

Η λειτουργία αποξήρανσης (Dehydrate) σας δίνει τη δυνατότητα να αποξηραίνετε αποτελεσματικά τα τρόφιμα για να τα συντηρείτε καλύτερα. Ο θερμός αέρας κυκλοφορεί ελεύθερα μέσα στη συσκευή κι έτσι τα τρόφιμα στεγνώνουν ομοιόμορφα ενώ παράλληλα η απώλεια των υγιεινών βιταμινών είναι ελάχιστη.

Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για φρούτα, λαχανικά και μανιτάρια, ή για να αποξηράνετε λουλούδια και φυτά.

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

Τρόφιμο	**Θερμοκρασία**	**Χρόνος**
Μυρωδικά και βότανα	50 °C	Από 5 έως 15/20 ώρες
Λαχανικά	50-55 °C	
Φρούτα	55-60 °C	
Ψάρι/Κρέας	65-70 °C	Από 2 έως 8 ώρες

Ο χρονοδιακόπτης ρυθμίζεται για διάστημα 24 ωρών. Εάν χρειάζεται περισσότερος χρόνος για την αποξήρανση, επαναπρογραμματίστε τη συσκευή όταν λήξει ο προκαθορισμένος χρόνος.

Ενδεικτικός πίνακας τροφίμων στη λειτουργία ΓΚΡΙΛ

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

Επίπεδο ΧΑΜΗΛΟ (150° C)	**Επίπεδο ΜΕΤΡΙΟ (175° C)**	**Επίπεδο ΥΨΗΛΟ (205°C)**	**Επίπεδο ΜΕΓΙΣΤΟ (230°C)**
Λεπτά λουκάνικα	Κατεψυγμένο κρέας	Μπριζόλες	Λαχανικά
Μπέικον	Μαριναρισμένο κρέας	Φτερούγες κοτόπουλο	Κατεψυγμένο ψάρι
	Φρέσκο ψάρι	Ολόκληρο κοτόπουλο	Χάμπουργκερ
		Λουκάνικα Φρανκφούρτης	Σουβλάκια

EL

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- Ο τακτικός και καθημερινός καθαρισμός διατηρεί τη συσκευή αποτελεσματική και παρατείνει τον χρόνο ζωής της.
- Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται όταν η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- 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 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 (D) της συσκευής με ένα μαλακό πανί, βρεγμένο 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 διάτρητο 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 διάτρητο καλάθι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης, συνιστάται να πλένετε την αντικολλητική πλάκα (K) και το διάτρητο καλάθι (L) στο χέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τη βούρτσα καθαρισμού που παρέχεται με το προϊόν για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφής.

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 τα πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (◂ ◷ ▸) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα τόξα των πλήκτρων ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (◂ ◷ ▸)για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Η ποιότητα των υλικών είναι υπερβολική.	Βάλτε λιγότερα υλικά. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος (◂ 🌡 ▸) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε το δεξί τόξο των πλήκτρων ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος (◂ 🌡 ▸) για να ρυθμίσετε μια υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Πατήστε τα πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (◂ ◷ ▸) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα τόξα των πλήκτρων ρύθμισης του χρόνου ψησίματος (◂ ◷ ▸) για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.
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 σνακ με λάδι πριν τα βάλετε στο διάτρητο καλάθι.
		Τοποθετήστε στον θάλαμο ψησίματος το διάτρητο καλάθι για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.
Το εξάρτημα δεν μπαίνει ολόκληρο μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Η ποιότητα των υλικών είναι υπερβολική.	Βάλτε λιγότερα υλικά. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Το εξάρτημα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος.	Τοποθετήστε σωστά το εξάρτημα στον θάλαμο ψησίματος.

EL

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, κατακάθεται περισσότερο λάδι στον κάδο. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο ούτε τη συσκευή.
	Στα εξαρτήματα υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λίπους ή του λαδιού που υπάρχει στα εξαρτήματα. Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα 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 στον θάλαμο ψησίματος το διάτρητο καλάθι για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.
E1	Η συσκευή έχει υποστεί ζημιά.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
E2		
E3		

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ 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 всевозможного 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.
- 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.

⚠ Опасно для детей

- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциальными источниками опасности.
- Прибор могут использовать дети младше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за

RU

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 обслуживания, выполняемые пользователем, не должны производиться детьми младше 8 лет без присмотра.
- 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.
- 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.

⚠ 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 возникновению ущерба и несчастных случаев.
- 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 оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Не допускайте попадания воды на детали под напряжением: риск короткого замыкания и/или поражения электротоком.
- Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор с мокрыми руками или босиком.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с острыми и режущими поверхностями.
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- На время неиспользования, даже краткосрочного, прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.

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 обшивки 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.
- Не вставляйте инструменты, металлические предметы, алюминиевую фольгу или воспламеняющиеся материалы (например, картон, пластик) в принадлежности или готовочную полость. Опасность возгорания и / или поражения электрическим током.
- Если во время работы прибор выделяет черный дым, немедленно отсоедините прибор от электрической розетки. Чтобы решить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- 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).

RU

Опасность ущерба, вызванного другими причинами

- Чтобы поднять прибор, беритесь за его корпус.
- Не перемещайте прибор, не удалив пищевые продукты из принадлежностей.
- 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 устойчивую к высоким температурам 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/ЕС необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

• ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,3 Вт

⚠ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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.
- Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 15 см от стен, предметов мебели или других приборов.
- Не пользуйтесь прибором, не установив противень в варочную камеру.
- Кладите ингредиенты всегда и только в принадлежности из комплекта поставки во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Не загружайте чрезмерное количество продуктов для приготовления. Опасность возгорания и / или поражения электрическим током.
- Не наполняйте поддон маслом. Опасность возгорания.
- Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением следующей порции убедитесь, что твердые ингредиенты поглотили жидкость.
- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что принадлежности правильно установлены в готовочную полость.
- Перед включением прибора убедитесь, что в принадлежностях и готовочной полости отсутствуют посторонние предметы.
- ⚠ Внимание: горячая поверхность.
- 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.

RU

- Категорически запрещено закрывать воздухозаборник во время работы прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.
- При открытии дверцы или извлечении принадлежностей из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- Не прикасайтесь к готовочной полости, принадлежностям и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.
- Всегда беритесь за ручку, чтобы открыть дверцу прибора.
- Используйте прихватки или тряпки для снятия принадлежностей.
- Не переворачивайте прибор вверх дном при извлечении пищевых продуктов: из корзины могут вытекать остатки горячего масла. Опасность ожогов.
- Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из принадлежностей.
- Убедитесь в том, что приготовленные ингредиенты достаточно подрумянились и не почернели или покоричневели. Удалите с продуктов подгоревшие кусочки, если они есть.

Описание прибора

A - Ручка
B - Дверца
C - Защита от брызг
D - Готовочная полость
E - Сенсорный дисплей
F - Воздухозаборник
G - Корпус прибора
H - Кабель электропитания

Описание принадлежностей

I - Щетка для очистки
J - Поддон
K - Антипригарная пластина
L - Перфорированная корзина

Описание сенсорного дисплея

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
Air crisp	Аэрожарка с хрустящей корочкой
Dehydrate	Высушивание продуктов
Pizza	Пицца
Reheat	Нагрев
Bake	Сладости/выпечка
Roast	Жаркое
Manual	Ручной

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ		
	Кнопка	**Описание**
	Кнопка включения/ выключения	Эта кнопка позволяет включить или выключить прибор.
	Кнопки настройки времени готовки	Эта кнопка позволяет вручную установить время готовки. Нажимайте на стрелки для увеличения или уменьшения времени готовки.
	Кнопки настройки температуры готовки	Эта кнопка позволяет вручную установить температуру готовки. Нажимайте на стрелки для увеличения или уменьшения температуры готовки.
START STOP	Кнопка START/STOP	Позволяет запустить/приостановить процесс приготовления.
Power	Кнопка POWER	Позволяет выбрать 4 уровня температуры в режиме ГРИЛЬ.

RU

Описание индикаторов на дисплее

Индикатор	Название	Состояние	Значение
Preheat	Индикатор предварительного нагрева	Горит	Выполняется предварительный нагрев прибора.
Add food	Индикатор «Добавить продукты»	Горит	Добавить продукты в принадлежность.
	Индикатор уровня температуры в режиме ГРИЛЬ	Горит	Отображает выбранный уровень температуры в режиме ГРИЛЬ: от 1 до 4.

ЧИСТКА ПРИБОРА

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.

В каждой предустановленной программе приготовления предварительно задано время приготовления, но температуру и время приготовления можно задать вручную.
Для более быстрого выбора параметров настройки удерживайте нажатыми стрелки кнопки настройки времени приготовления (◄◷►) и кнопки температуры приготовления (◄🌡►) .

- Чтобы прервать процесс приготовления вручную, нажмите кнопку включения/выключения (⏻). Через несколько секунд прибор выключится.

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

Настройка единиц измерения

Прибор позволяет выбрать единицы измерения температуры между °F и °C. По умолчанию выбраны °C.
В режиме ожидания или во время приготовления:

1 Одновременно нажмите правую стрелку кнопки настройки температуры приготовления (◄🌡►) и кнопку нагрева (Reheat).
2 Выберите единицу измерения температуры: °F или °C. Выбор будет подтвержден через 3 секунды.

Повторите процедуру, чтобы изменить настройку.

Функция предварительного нагрева

Прибор оснащен функцией предварительного нагрева.

1 Выберите предустановленную программу приготовления.
- При желании можно изменить температуру вручную.

2 Нажмите кнопку START/STOP (START STOP). Загорается индикатор предварительного нагрева (Preheat) и начинается фаза предварительного нагрева прибора.

Функция предварительного нагрева длится около 5 минут в зависимости от выбранной температуры. Время и температура функции предварительного нагрева установлены и не могут быть отрегулированы.
Если функция предварительного нагрева не требуется, снова нажмите кнопку желаемой предустановленной программы приготовления. Функция предварительного нагрева отменяется, и загорается индикатор «Добавить продукты» (Add food).

RU

Программа		Предварительный нагрев
Air crisp	Аэрожарка с хрустящей корочкой	ДА
Dehydrate	Высушивание	НЕТ
PIzza	Пицца	ДА
Reheat	Нагрев	НЕТ
Bake	Сладости/выпечка	ДА
Roast	Жаркое	ДА
Power	ГРИЛЬ	ДА
Manual	Ручной	ДА

Режим ожидания

Прибор оснащен режимом ожидания.

Прибор переходит в режим ожидания:

- Когда вы не взаимодействуете с сенсорным дисплеем (E) в течении 1 минуты.
- Когда вы прерываете предустановленную программу приготовления и не взаимодействуете с сенсорным дисплеем более 5 минут.

RU

Режим ГРИЛЬ

Режим ГРИЛЬ идеально подходит для жарки мяса, рыбы и овощей.

Для режима ГРИЛЬ используйте противень с антипригарным покрытием (K).

- Нажмите кнопку POWER (Power), чтобы выбрать один из 4 уровней температуры в режиме ГРИЛЬ (низкий, средний, высокий, максимальный).
- Нажмите кнопку START/STOP (START STOP) для включения режима ГРИЛЬ.

В качестве альтернативы нажмите кнопки настройки температуры приготовления, чтобы вручную установить температуру приготовления в режиме ГРИЛЬ (низкая, средняя, высокая, максимальная).

Во время приготовления в режиме ГРИЛЬ внутри прибора остается дым.

Режим АЭРОЖАРКИ

Режим АЭРОЖАРКИ идеально подходит для приготовления пищи более здоровым способом без потери вкуса и характерной хрустящей корочки жареных продуктов. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает равномерное приготовление.

Режим АЭРОЖАРКА прибора включает в себя 6 предустановленных программ приготовления: аэрожарка с хрустящей корочкой, сушка, пицца, нагрев, сладости/выпечка, жарка.

Для режима АЭРОЖАРКИ используйте перфорированную корзину(L).

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.

Программа		Время		Температура (°C)		Принадлежности
		По умолчанию	Интервал	По умолчанию	Интервал	
Air crisp	Аэрожарка с хрустящей корочкой	18 мин	1-60 мин	205	50-230	Перфорированная корзина
Dehydrate	Высушивание	6 ч	30 мин -24 ч	50	50-90	Перфорированная корзина
Pizza	Пицца	25 мин	1-90 мин	195	50-205	Перфорированная корзина Антипригарная пластина
Reheat	Нагрев	10 мин	1-60 мин	205	50-230	Перфорированная корзина Антипригарная пластина
Bake	Сладости/ выпечка	25 мин	1 мин-2 ч	175	50-205	Перфорированная корзина
Roast	Жаркое	25 мин	1 мин-4 ч	205	50-220	Перфорированная корзина
Power	ГРИЛЬ	20 мин	1-60 мин	205 (высокий)	150 (низкий) 175 (средний) 205 (высокий) 230 (максимум)	Антипригарная пластина
Manual	Ручной	1	1 мин-6 ч	50	50-230	Перфорированная корзина Противень с антипригарным покрытием

Прежде чем поместить противень с антипригарным покрытием (K) или перфорированную корзину (L), вставьте поддон (J) в готовочный отсек.

Готовить можно непосредственно в поддоне, особенно жидкие блюда.

RU

Ориентировочная таблица для продуктов питания в режиме АЭРОЖАРКА

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

Продукт	Программа	Время	Температура (°C)
Картофель фри (замороженный)	Air crisp	15-20 минут	205°
Картофель фри (свежий)	Air crisp	20-30 минут в зависимости от размеров картофеля	180° 205°
Фри (из овощей)	Air crisp	10-15 минут	205°
Крокеты	Air crisp	12-15 минут	190°
Куриные крокеты	Air crisp	10 минут	205°
Жареная рыба	Air crisp	18 минут	205°
Куриные бедрышки	Roast	25-30 минут	190°
Спринг-роллы	Air crisp	10-15 минут	200°
Тефтели	Roast	8-10 минут	180°
Пицца	Pizza	15-18 минут	195°
Омары	Air crisp	10-12 минут	160°
Маффин	Bake	10 минут	160-170°
Пирог	Bake	20-30 минут	160°
Овощи	Air crisp	15-18 минут	180°

RU

Функция высушивания

Функция высушивания ( ) позволяет эффективно высушивать пищевые продукты для оптимального хранения. Горячий воздух свободно циркулирует внутри прибора, равномерно высушивая продукты с минимальной потерей полезных витаминов.

Эта функция может использоваться для высушивания фруктов, овощей, грибов, цветов и растений.

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

Продукт	Температура	Время
Травы	50 °C	От 5 до 15/20 часов
Овощи	50-55 °C	
Фрукты	55-60 °C	
Рыба/мясо	65-70 °C	От 2 до 8 часов

Таймер может быть настроен максимум на 24 часа. Если высушивание требует более длительного периода времени, запрограммируйте прибор повторно после истечения времени программы.

Ориентировочная таблица для продуктов питания в режиме гриль

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

НИЗКИЙ уровень (150°C)	СРЕДНИЙ уровень (175°C)	ВЫСОКИЙ уровень (205°C)	МАКСИМАЛЬНЫЙ уровень (230°C)
Колбаски	Замороженное мясо	Бифштекс	Овощи
Бекон	Маринованное мясо	Куриные крылышки	Замороженная рыба
	Свежая рыба	Курица целиком	Гамбургер
		Сосиски	Шашлычки

⚠ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

- Регулярные и ежедневные очистки позволяют поддерживать исправность прибора и продлить его срок службы.
- Все операции очистки и технического обслуживания должны проводиться на приборе, выключенном и отсоединенном от электрической розетки.
- Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- 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.

• 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.
- Очищайте готовочный отсек (D) 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

Противень и перфорированная 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.

- Противень с антипригараным покрытием и перфорированную корзину можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия, рекомендуется мыть противень (K) и корзину (L) вручную. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности. Используйте прилагаемую щетку для очистки, чтобы удалить остатки пищи.

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.

RU

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.	Нажимайте кнопок настройки времени приготовления (◂ ◷ ▸), чтобы вручную установить время приготовления. Нажимайте на стрелки кнопок настройки времени приготовления (◂ ◷ ▸), чтоб установить желаемое время приготовления.

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Ингредиенты не готовы.	Очень большое количество ингредиентов.	Используйте меньшее количество ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Нажимайте кнопки настройки времени приготовления (◄🌡►), чтобы вручную установить температуру готовки. Нажимайте на правую стрелку кнопок настройки температуры (◄🌡►), чтобы установить более высокую температуру приготовления.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажимайте кнопок настройки времени приготовления (◄◷►), чтобы вручную установить время приготовления. Нажимайте на стрелки кнопок настройки времени приготовления (◄◷►), чтобы установить желаемое время приготовления.
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 снэки растительным маслом, прежде чем поместить в перфорированную корзину.
		Поместите в готовочный отсек перфорированную корзину, чтобы сделать приготовленные продукты более хрустящими.
Принадлежность не помещена в готовочный отсек полностью.	Очень большое количество ингредиентов.	Используйте меньшее количество ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Принадлежность помещена в готовочный отсек неправильно.	Поместите принадлежность в готовочный отсек надлежащим образом.

RU

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Из прибора выходит белый дым.	Выполняется приготовление жирных ингредиентов.	При приготовлении жирных ингредиентов в поддоне 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.
	На принадлежностях присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.	Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих на принадлежностях. Тщательно очистите принадлежности 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.
		Поместите в готовочный отсек перфорированную корзину, чтобы сделать приготовленные продукты более хрустящими.
E1	Прибор поврежден.	Обратитесь в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
E2		
E3		

RU

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; 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»

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В~ 50-60Гц 1600-1900Вт 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
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكوّنات غنية بالدهون.	عند قلي مكوّنات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في إناء الطهي. يتّولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تبقّت بقايا دهنية على الملحقات نتيجة لعمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن أو الزيت الموجود على الملحقات. نظّف الملحقات بعناية بعد الاستعمال.
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 السلة المثقوبة في مقصورة الطهي لزيادة قرمشة الأطعمة.
E1	الجهاز تالف.	اتصل بمركز الصيانة المرخّص.
E2		
E3		

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 زريّ ضبط مدة الطهي (◄◷►)، من أجل ضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على سهمي زريّ ضبط مدة الطهي (◄◷►) لضبط مدة الطهي المرغوبة.
المكوّنات ليست جاهزة.	كمية المكونات كبيرة جدًا.	ضع كمية أقل من المكونات. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زريّ ضبط درجة حرارة الطهي (◄🌡►)، من أجل ضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على السهم الأيمن بزريّ ضبط درجة حرارة الطهي (◄🌡►) لضبط درجة حرارة طهي أعلى.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زريّ ضبط مدة الطهي (◄◷►)، من أجل ضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على سهمي زريّ ضبط مدة الطهي (◄◷►) واضبط مدة الطهي المرغوبة.
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.	يجب استعمال وجبات خفيفة مُخصصة للطهي في الفرن أو يجب دهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل وضعها في السلّة المثقوبة.
		أدخل السلة المثقوبة في مقصورة الطهي لزيادة قرمشة الأطعمة.
الملحق لا يدخل بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكونات كبيرة جدًا.	ضع كمية أقل من المكونات. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	لم يتم ادخال الملحق بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل الملحق جيدًا في مقصورة الطهي.

AR

⚠ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- التنظيف المنتظم واليومي يتيح الحفاظ على كفاءة الجهاز، ويطيل من عمره.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأ والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- 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 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 الطهي (D) بالجهاز بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، ومُبللة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافّة.
- نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافّة لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف المكونات

اللوح المضاد للالتصاق والسلة المثقوبة مصنوعان من مادة مضادة للالتصاق: انطفاء اللمعة والعلامات اللذان قد يظهرا بعد فترة طويلة من الاستعمال، يعدان أمرًا طبيعيًا ولا يؤثران سلبًا على طهي الأطعمة ومذاقها.

- يمكن غسل اللوح المضاد للالتصاق والسلة المثقوبة في غسّالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يوصى بغسل اللوح المضاد للالتصاق (K) والسلة المثقوبة (L) يدويًا. استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة. يجب استعمال فرشاة التنظيف المرفقة للتخلص من أي بقايا للطعام.

AR

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.

الأطعمة	البرنامج	المدة	درجة الحرارة (مئوية)
كرات لحم	Roast	8 - 10 دقيقة	180 درجة مئوية
بيتزا	Pizza	15 - 18 دقيقة	195°
قُريدس	Air crisp	10 - 12 دقيقة	160 درجة مئوية
مافن	Bake	10 دقائق	160-170°
كعكة	Bake	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية
خضروات	Air crisp	15 - 18 دقيقة	180 درجة مئوية

وظيفة التجفيف

تسمح وظيفة التجفيف (Dehydrate) بتجفيف الأطعمة بشكل فعال لحفظها على النحو الأمثل. يدور الهواء الساخن بحرية داخل الجهاز، وهكذا تجف الأطعمة بشكل متجانس وبأقل قدر من فقدان الفيتامينات الصحية.

يمكن استخدام هذه الوظيفة للاستمتاع بمذاق الفواكه، والخضروات، والفطر، أو لتجفيف الزهور والنباتات.

يوضح الجدول التالي مدد ودرجات حرارة التجفيف التقديرية لأنواع الطعام المختلفة:

الأطعمة	درجة الحرارة	المدة
الأعشاب	50 درجة مئوية	من 5 ساعات إلى 15/20 ساعة
خضروات	50-55 درجة مئوية	
الفواكه	55-60 درجة مئوية	
سمك/لحم	65-70 درجة مئوية	من ساعتين إلى 8 ساعات

يمكن ضبط المؤقت إلى 24 ساعة. إذا استغرق التجفيف وقتًا أطول، أعد برمجة الجهاز بعد انقضاء الوقت المحدد.

جدول توضيحي للأطعمة في وضع الشواية

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

مستوى منخفض (١٥٠ درجة مئوية)	مستوى متوسط (١٧٥ درجة مئوية)	مستوى مرتفع (٢٠٥ درجة مئوية)	أقصى مستوى (٢٣٠ درجة مئوية)
سجق رفيع	لحم مجمد	شرائح لحم	خضروات
لحم مقدد	لحم متبل	أجنحة الدجاج	سمك مجمد
	سمك طازج	دجاج كامل	هامبرجر
		نقانق	كباب

AR

البرنامج		المدة		درجة الحرارة (مئوية)		الملحق
		الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	
Roast	شوي	25 دقيقة	دقيقة واحدة4- ساعات	205	50-220	سلة مثقوبة
Power	الشواية	20 دقيقة	1-60 دقيقة	205 (مرتفع)	150 (منخفض) 175 (متوسط) 205 (مرتفع) 230 (الأقصى)	لوح مضاد للالتصاق
Manual	يدوي	1	دقيقة واحدة6- ساعات	50	50-230	سلة مثقوبة لوح مضاد للالتصاق

قبل إدخال اللوح المضاد للالتصاق (K) أو السلة المثقوبة (L)، يجب إدخال إناء الطهي (J) في مقصورة الطهي.
يمكن الطهي في إناء الطهي مباشرةً، خصوصًا الأطعمة الأكثر سيولةً.

جدول توضيحي للأطعمة في وضع القلي بالهواء

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

الأطعمة	البرنامج	المدة	درجة الحرارة (مئوية)
بطاطس مقليّة (مجمّدة)	Air crisp	15 - 20 دقيقة	205°
بطاطس مقليّة (طازجة)	Air crisp	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة مئوية 205°
مقالي (خضروات)	Air crisp	10 - 15 دقيقة	205°
كروكيت	Air crisp	12 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كروكيت الدجاج	Air crisp	10 دقائق	205°
سمك مقلي	Air crisp	18 دقائق	205°
أفخاذ دجاج	Roast	25 - 30 دقيقة	190 درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	Air crisp	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية

وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات.

في وضع الشواية يجب استعمال اللوح المضاد للالتصاق (K).

- اضغط على زر الطاقة (Power) للاختيار من بين ٤ مستويات لدرجة الحرارة في وضع الشواية (منخفض، متوسط، مرتفع، الأقصى).
- اضغط على زر تشغيل/إطفاء (START STOP) من أجل تنشيط وضع الشواية.

بدلًا من ذلك، اضغط على زريّ ضبط درجة حرارة الطهي لكي تضبط يدويًا درجة حرارة الطهي في وضع الشواية (منخفض، متوسط، مرتفع، الأقصى).

أثناء الطهي في وضع الشواية، سيظل الدخان داخل الجهاز.

وضع القلي بالهواء

وضع القلي بالهواء مثالي للطهي بصورة صحية أكثر دون التخلي عن مذاق الأطعمة المقلية وقرمشتها. دوران الهواء الساخن يتيح الطهي المتناسق للحرارة.

وضع القلي بالهواءفي الجهاز يتضمن 6 برامج طهي مضبوطة مسبقًا: قلي مقرمش بالهواء، تجفيف، بيتزا، تسخين، حلويات/فرن، شوي.

أثناء الوضع القلي بالهواء يجب استعمال السلة المثقوبة (L).

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.

البرنامج		المدة		درجة الحرارة (مئوية)		الملحق
		الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	
Air crisp	قلي مقرمش بالهواء	18 دقيقة	1-60 دقيقة	205	50-230	سلة مثقوبة
Dehydrate	التجفيف	6 ساعات	30 دقيقة-24 ساعة	50	50-90	سلة مثقوبة
Plzza	بيتزا	25 دقيقة	1-90 دقيقة	195	50-205	سلة مثقوبة لوح مضاد للالتصاق
Reheat	التسخين	10 دقائق	1-60 دقيقة	205	50-230	سلة مثقوبة لوح مضاد للالتصاق
Bake	حلويات/فرن	25 دقيقة	دقيقة واحدة - ساعتان	175	50-205	سلة مثقوبة

AR

٢ اختر وحدة قياس درجة الحرارة بين فهرنهايت ودرجة مئوية. سيتم تأكيد الاختيار في غضون ٣ ثوانٍ.
كرر الإجراء لتعديل الضبط.

وظيفة التسخين المسبق

هذا الجهاز مزود بوظيفة التسخين المسبق.

١ اختر برنامج الطهي المضبوط مسبقًا.

- عند الرغبة، يمكن تعديل درجة الحرارة يدويًا.

٢ اضغط على زر تشغيل/إيقاف (START STOP). سيضيء المؤشر الضوئي للتسخين المسبق (Preheat) وستبدأ مرحلة التسخين المسبق للجهاز.

تستمر وظيفة التسخين المسبق لمدة 5 دقائق تقريبًا، وذلك بناءً على درجة الحرارة المُختَارَة. مدة وظيفة التسخين المسبق ودرجة حرارتها يكونان مضبوطين ولا يمكن تعديلهما.

إن لم تكن وظيفة التسخين المسبق ضرورية، فاضغط مجددًا على زر برنامج الطهي المطلوب والمضبوط مسبقًا. عندها يتم إلغاء وظيفة التسخين المسبق وسيضيء المؤشر الضوئي لإضافة الطعام (Add food).

البرنامج		تسخين مسبق
Air crisp	قلي مقرمش بالهواء	نعم
Dehydrate	التجفيف	لا
Pizza	بيتزا	نعم
Reheat	التسخين	لا
Bake	حلويات/فرن	نعم
Roast	شوي	نعم
Power	شواية	نعم
Manual	يدوي	نعم

وضع الاستعداد

هذا الجهاز مزود بوضع الاستعداد.

سيدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد:

- في حالة عدم التعامل مع الشاشة اللمسية (E) لمدة تتجاوز دقيقة واحدة.
- عند إيقاف برنامج الطهي المضبوط مسبقًا وعدم التعامل مع الشاشة اللمسية لأكثر من ٥ دقائق.

AR

مفاتيح الوظائف		
	الزر	الوصف
⏻	زر التشغيل/إيقاف التشغيل	يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.
◄ ◷ ►	زرا ضبط مدة الطهي	يسمح بضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على السهمين لزيادة مدة الطهي أو لتقليلها.
◄ 🌡 ►	زرا ضبط درجة حرارة الطهي	يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على السهمين لزيادة درجة الحرارة الطهي أو لتقليلها.
START STOP	زر تشغيل/إيقاف	يتيح بدء عملية الطهي/إيقافها مؤقتًا.
Power	زر الطاقة	يتيح الاختيار من بين 4 مستويات لدرجة الحرارة في الوضع الشواية.

وصف المؤشرات الضوئية الموجودة على شاشة العرض

المؤشر الضوئي	الاسم	الحالة	المعنى
Preheat	المؤشر الضوئي للتسخين المسبق	مضاء	جارٍ تنفيذ التسخين المسبق للجهاز.
Add food	المؤشر الضوئي لإضافة الطعام	مضاء	يجب وضع الطعام في الملحق.
	المؤشر الضوئي لمستويات درجة حرارة الشواية	مضاء	يشير إلى مستوى درجة الحرارة المُختَار لوضع الشواية، بداية من 1 إلى 4.

AR

استخدام الجهاز

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.

يحتوي كل برنامج طهي معد مسبقًا على مدة طهي افتراضية، لكن يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا.
لزيادة سرعة الاختيار، استمر في الضغط على سهمي زريّ ضبط مدة الطهي (◄◷►) ودرجة حرارة الطهي (◄🌡►) .

- لإيقاف عملية الطهي يدويًا، اضغط على زر تشغيل/إيقاف (⏻). سينطفئ الجهاز بعد بضع ثوانٍ.

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

ضبط وحدة القياس

يتيح الجهاز اختيار وحدة قياس درجة الحرارة من بين درجة فهرنهايت ودرجة مئوية. وحدة القياس بدرجة الحرارة المئوية تكون نشطة افتراضيًا.

في وضع الاستعداد أو أثناء طهي الأطعمة:

1 اضغط في نفس الوقت على السهم الأيمن بزريّ ضبط درجة حرارة الطهي (◄🌡►) وزر التسخين (Reheat).

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

وصف الجهاز

A - مقبض
B - باب
C - حماية مضادة للرذاذ
D - مقصورة الطهي
E - شاشة تعمل باللمس
F - مدخل الهواء
G - جسم الجهاز
H - كابل الإمداد الكهربائي

وصف الملحقات

I - فرشاة التنظيف
J - إناء طهي
K - لوح مضاد للالتصاق
L - سلة مثقوبة

وصف الشاشة اللمسية

برامج طهي مُعدة مُسبقًا	
Air crisp	قلي مقرمش بالهواء
Dehydrate	تجفيف الأطعمة
Pizza	بيتزا
Reheat	التسخين
Bake	حلويات/فرن
Roast	شوي
Manual	يدوي

AR

• يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي أو القابس، أو إذا كان الجهاز نفسه معيبًا. 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: ٣,٠ واط

⚠ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

• 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.
• ضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 15 سم بعيدًا عن الجدران أو الأثاث أو الأجهزة الأخرى.
• لا تستخدم الجهاز دون وضع إناء الطهي في مقصورة الطهي.
• ضع المكوّنات دائمًا في الملحقات المرفقة فقط، لكي تتجنّب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
• لا تضع كمية مبالغ فيها من الطعام المطلوب طهيه. خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية.
• لا تملأ إناء الطهي بالزيت. خطر الحريق.
• إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائمًا من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
• تحقق دائمًا من إدخال الملحقات بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
• قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو الملحقات ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
• تنبيه: سطح ساخن.
• أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مدخل الهواء أو من مقصورة طهي الجهاز. أبعد دائمًا اليدين والوجه عن مدخل الهواء ومقصورة الطهي.
• لا تقم أبدًا بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
• عند فتح الباب، أو عند إخراج الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخنان. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
• لا تلمس مقصورة الطهي والملحقات والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
• أمسِك دائمًا المقبض لفتح باب الجهاز.
• استخدِم مسّاكات أو قطع قماش لخلع الملحقات.
• لا تقلب الملحق رأسًا على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن. خطر الإصابة بحروق.
• لا تستعمل أدوات معدنية لإخراج الطعام من الملحقات.

AR

- 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 تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامسًا للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- لا تسحب مطلقًا كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائمًا من المأخذ الكهربائي.

تنبيه – أضرار مادية

- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جدًا أو بالقرب من اللهب الحر 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 إمداد الجهاز بالطاقة من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بُعد.
- لا تُدخِل أدوات أو أشياء معدنية أو ورق ألمونيوم أو مواد قابلة للاشتعال (مثل الكرتون والبلاستيك) في الملحقات أو في مقصورة الطهي. خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية.
- إذا انبعث دخان أسود من الجهاز أثناء عمله، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي فورًا. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- 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).

خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- لا تحرك الجهاز قبل إخراج الطعام من الملحقات.
- افصل الجهاز دائمًا عن مآخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.

AR

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- 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 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 مناسبة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلبًا على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.
- يعد الجهاز مطابقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

⚠ خطر على الأطفال

- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- 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 على الأطفال عدم اللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالعمليات التي ينفذها المُستخدم لتنظيف الجهاز وصيانته، إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات، ويوجد إشراف 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.
- 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.

⚠ 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.

AR

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- 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 від 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.
- 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.

UA

⚠ Небезпека для дітей

- Не залишайте елементи упаковки у зоні досяжності для дітей, оскільки ці матеріали є потенційним джерелом небезпеки.
- 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.
- 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.

⚠ 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.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.
- Не допускайте потрапляння води на частини під напругою: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від'єднати вилку від електричної розетки.
- Якщо прилад не використовується, навіть протягом коротких періодів часу, вимкніть його і від'єднайте вилку кабелю живлення від електричної розетки.

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.
- Не вставляйте інструменти, металеві предмети, алюмінієву фольгу або легкозаймисті матеріали (наприклад, картон, пластик) у приладдя або готувальний відсік. Небезпека пожежі та/або враження електричним струмом.
- Якщо прилад виділяє чорний дим під час роботи, негайно від'єднайте прилад від електричної розетки. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- 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).

Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з приладдя.
- Завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом не 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: 0,3 Вт

⚠ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- 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.
- Розташуйте прилад на відстані мінімум 15 см від стін, меблів або інших приладів.
- Не використовуйте прилад, не вставивши лоток у готувальний відсік.
- Кладіть інгредієнти завжди і тільки у приладдя з комплекту поставки, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Не завантажуйте надмірну кількість продуктів для приготування. Небезпека пожежі та/або враження електричним струмом.
- Не наливайте олію в лоток. Небезпека пожежі.
- Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно приладдя вставлене у готувальний відсік.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що приладдя та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.
- ⚠ Увага: гаряча поверхня.
- 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 закривайте повітрозабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Коли дверцята відчиняються або під час витягання приладдя з готувального відсіку також виходить гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Не торкайтеся до готувального відсіку, приладдя та металевих частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

- Завжди беріться за ручку, щоб відкрити дверцята приладу.
- Використовуйте прихватки або ганчірки, щоб зняти приладдя.
- Не перевертайте приладдя догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика. Небезпека опіків.
- Не використовуйте металеві інструменти, щоб дістати продукти з приладдя.
- Переконайтеся, що приготовані приладом інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з продуктів можливі підгорілі шматочки.

Опис приладу

A - Ручка
B - Дверцята
C - Захист від розбризкування
D - Готувальний відсік
E - Сенсорний дисплей
F - Повітрозабірник
G - Корпус приладу
H - Кабель живлення

Опис приладдя

I - Щітка для очищення
J - Піддон
K - Антипригарна пластина
L - Перфорований кошик

Опис сенсорного дисплея

ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ	
Air crisp	Аерогриль із хрусткою скоринкою
Dehydrate	Висушування продуктів
Pizza	Піца
Reheat	Підігрів
Bake	Солодощі/випічка
Roast	Смаження
Manual	Ручний

UA

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ		
	Кнопка	**Опис**
	Кнопка ввімкнення/ вимкнення	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути прилад.
	Кнопки налаштування часу приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати час приготування. Натискайте стрілки для збільшення або зменшення часу приготування.
	Кнопки налаштування температури приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати температуру приготування. Натискайте стрілки для збільшення або зменшення температури приготування.
	Кнопка START/STOP	Дозволяє запустити/призупинити процес приготування.
	Кнопка POWER	Дає змогу вибрати 4 рівні температури в режимі ГРИЛЬ.

Опис індикаторів на дисплеї

Індикатор	Назва	Стан	Значення
	Індикатор попереднього нагрівання	Горить	Триває попереднє нагрівання приладу.
	Індикатор «Додати продукти»	Горить	Додати продукти в приладдя.
	Індикатор рівня температури в режимі ГРИЛЬ	Горить	Вказує вибраний рівень температури в режимі ГРИЛЬ, від 1 до 4.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

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.

Кожна типова програма приготування має стандартний час приготування, але температуру й час приготування можна змінити вручну.

Для пришвидшення процесу вибору налаштування, утримуйте натисненими кнопки налаштування часу приготування (◄◷►) і температури приготування (◄🌡►) .

- Щоб вручну зупинити процес приготування, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (⏻). Через декілька секунд прилад вимкнеться.

Після завершення приготування, прилад можна зразу використовувати повторно для приготування інших продуктів.

UA

Налаштування одиниць вимірювання

Прилад дозволяє вибрати одиниці вимірювання температури між °F та ° C. Стандартно активованою є одиниця вимірювання °C.

У режимі очікування або під час приготування страв:

1 Одночасно натисніть кнопку налаштування температури приготування (◄🌡►) і кнопку нагрівання (Reheat).

2 Виберіть одиниці вимірювання температури: °F або °C. Вибір буде підтверджено через 3 секунди.

Повторіть процедуру, щоб змінити налаштування.

Функція попереднього нагрівання

Цей прилад оснащений функцією попереднього нагрівання.

1 Виберіть бажану типову програму приготування.

- У разі потреби змініть температуру вручну.

2 Натисніть кнопку START/STOP (START STOP). Індикатор попереднього нагрівання (Preheat) загоряється, і починається фаза попереднього нагрівання приладу.

Функція попереднього нагрівання триває приблизно 5 хвилин, залежно від вибраної температури. Час і температура функції попереднього нагрівання встановлені заздалегідь і не можуть бути відрегульовані.

Якщо функція попереднього нагрівання не потрібна, знову натисніть кнопку бажаної типової програми приготування. Функція попереднього нагрівання скасована, а індикатор «Додати продукти» (Add food) загоряється.

Програма		Попереднє нагрівання
Air crisp	Аерогриль із хрусткою скоринкою	ТАК
Dehydrate	Висушування	НІ
Pizza	Піца	ТАК
Reheat	Підігрів	НІ
Bake	Солодощі/випічка	ТАК
Roast	Смаження	ТАК
Power	ГРИЛЬ	ТАК
Manual	Ручний	ТАК

UA

Режим очікування

Цей прилад оснащений режимом очікування.

Прилад переходить у режим очікування:

- Якщо ви не взаємодієте із сенсорним дисплеєм (E) понад 1 хвилину.
- Якщо ви зупиняєте типову програму приготування та не взаємодієте із сенсорним дисплеєм понад 5 хвилин.

Режим ГРИЛЬ

Режим ГРИЛЬ бездоганно підходить для смаження м'яса, риби та овочів.

Для режиму ГРИЛЬ використовуйте деко з антипригарним покриттям (K).

- Натисніть кнопку POWER (Power), щоб вибрати один із 4 рівнів температури в режимі ГРИЛЬ (низький, середній, високий, максимальний).
- Натисніть кнопку START/STOP (START STOP) для активації режиму ГРИЛЬ.

Або натисніть кнопки налаштування температури приготування, щоб вручну встановити температуру приготування в режимі ГРИЛЬ (низька, середня, висока, максимальна).

Під час приготування в режимі ГРИЛЬ всередині приладу залишається дим.

Режим АЕРОГРИЛЬ

Режим АЕРОГРИЛЬ бездоганно підходить для більш здорового приготування їжі зі збереженням смаку та хрусткості смажених продуктів. Циркуляція гарячого повітря дає змогу рівномірно готувати їжу.

Режим АЕРОГРИЛЬ приладу включає 6 типових програм приготування: аерогриль із хрусткою скоринкою, сушка, піца, нагрівання, солодощі/випічка, смаження.

Для режимі АЕРОГРИЛЬ використовуйте перфорований кошик (L).

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.

Програма		Час		Температура (°C)		Приладдя
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал	
Air crisp	Аерогриль із хрусткою скоринкою	18 хв	1-60 хв	205	50-230	Перфорований кошик
Dehydrate	Висушування	6 год	30 хв-24 год	50	50-90	Перфорований кошик
Pizza	Піца	25 хв	1-90 хв	195	50-205	Перфорований кошик Антипригарна пластина
Reheat	Підігрів	10 хв	1-60 хв	205	50-230	Перфорований кошик Антипригарна пластина

UA

Програма		Час		Температура (°C)		Приладдя
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал	
Bake	Солодощі/ випічка	25 хв	1 хв-2 год	175	50-205	Перфорований кошик
Roast	Смаження	25 хв	1 хв-4 год	205	50-220	Перфорований кошик
Power	ГРИЛЬ	20 хв	1-60 хв	205 (високий)	150 (низький) 175 (середній) 205 (високий) 230 (максимальний)	Антипригарна пластина
Manual	Ручний	1	1 хв-6 год	50	50-230	Перфорований кошик Антипригарна пластина

Перш ніж вставляти деко з антипригарним покриттям (K) або перфорований кошик (L), вставте піддон (J) готувальний відсік.
Можна готувати безпосередньо в піддоні, особливо рідкі продукти.

Орієнтовна таблиця для продуктів харчування в режимі АЕРОГРИЛЬ

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для різних типів продуктів:

Продукт	Програма	Час	Температура (°C)
Картопля фрі (заморожена)	Air crisp	15-20 хвилин	205°
Картопля фрі (свіжа)	Air crisp	20-30 хвилин, залежно від розміру картоплі	180° 205°
Фрі (з овочів)	Air crisp	10-15 хвилин	205°
Крокети	Air crisp	12-15 хвилин	190°
Крокети з курятини	Air crisp	10 хвилин	205°
Смажена риба	Air crisp	18 хвилин	205°
Курячі стегна	Roast	25-30 хвилин	190°
Спрінг-роли	Air crisp	10-15 хвилин	200°
Тюфтелі	Roast	8-10 хвилин	180°

Продукт	Програма	Час	Температура (°C)
Піца	Pizza	15-18 хвилин	195°
Креветки	Air crisp	10-12 хвилин	160°
Мафін	Bake	10 хвилин	160-170°
Пиріг	Bake	20-30 хвилин	160°
Овочі	Air crisp	15-18 хвилин	180°

Функція висушування

Функція висушування (Dehydrate) дозволяє ефективно висушувати продукти для їх оптимального зберігання. Гаряче повітря вільно циркулює всередині приладу, рівномірно висушуючи продукти з мінімальною втратою корисних вітамінів.

Ця функція може використовуватися для висушування фруктів, овочів, грибів, квітів і рослин. У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для висушування різних типів продуктів:

Продукт	Температура	Час
Трави	50 °C	Від 5 до 15/20 годин
Овочі	50-55 °C	
Фрукти	55-60 °C	
Риба/м'ясо	65-70 °C	Від 2 до 8 годин

Таймер можна налаштувати максимум на 24 години. Якщо для висушування знадобиться більше часу, повторно запрограмуйте прилад після завершення встановленого часу.

Орієнтовна таблиця для продуктів харчування в режимі ГРИЛЬ

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для різних типів продуктів:

НИЗЬКИЙ рівень (150°C)	СЕРЕДНІЙ рівень (175°C)	ВИСОКИЙ рівень (205°C)	МАКСИМАЛЬНИЙ рівень (230°C)
Ковбаски	Заморожене м'ясо	Біфштекс	Овочі
Бекон	Мариноване м'ясо	Курячі крильця	Заморожена риба
	Свіжа риба	Ціла курка	Гамбургер
		Сосиски	Шашлички

UA

⚠ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Регулярне і щоденне чищення дозволяє підтримувати прилад в робочому стані і подовжувати термін його служби.
- Всі операції чистки і технічного обслуговування повинні виконуватися на вимкненому і від'єднаному від електричної розетки приладі.
- Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- 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 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.
- Для очищення готувального відсіку (D) приладу використовуйте неабразивну ганчірку, змочену гарячою водою. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.

Чистка компонентів

Деко та перфорований кошик виготовлені з антипригарного матеріалу: матовість і сліди, які можуть з'явитися після тривалого використання, є нормальним явищем, що не впливає на процес приготування або смак харчових продуктів.

- Деко з антипригарним покриттям і перфорований кошик можна мити в посудомийній машині. Щоби подовжити строк служби антипригарного покриття, рекомендується мити деко (K) та перфоровану корзину (L) вручну. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку. Використовуйте щітку для очищення з комплекту для видалення залишків їжі.

UA

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.	Натискайте кнопки налаштування часу приготування (◂ ◷ ▸), щоб вручну встановити бажаний час приготування. Натискайте стрілки на кнопках налаштування часу приготування (◂ ◷ ▸), щоб встановити бажаний час приготування.
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів занадто велика.	Завантажте меншу кількість інгредієнтів. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Натискайте кнопки налаштування температури приготування (◂ 🌡 ▸), щоб вручну налаштувати температури приготування. Натисніть праву стрілку кнопок налаштування температури приготування (◂ 🌡 ▸), щоб встановити більш високу температуру приготування.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натискайте кнопки налаштування часу приготування (◂ ◷ ▸), щоб вручну встановити бажаний час приготування. Натискайте кнопки кнопок налаштування часу приготування (◂ ◷ ▸), щоб встановити бажаний час приготування.
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.
Смажені закуски не хрусткі.	Використовується типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, призначені для запікання, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у перфорований кошик.
		Вставте перфорований кошик у готувальний відсік, щоб збільшити хрусткість страв.
Приладдя не вставляється в готувальний відсік повністю.	Кількість інгредієнтів занадто велика.	Завантажте меншу кількість інгредієнтів. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Приладдя вставлене в готувальний відсік неправильно.	Вставте приладдя в готувальний відсік належним чином.

UA

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у піддоні 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 приладді знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться на приладді. Ретельно чистіть приладдя після використання.
Свіжа картопля, порізана соломкою, смажиться нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.
	Споліскуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Споліскуйте 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 перфорований кошик у готувальний відсік, щоб збільшити хрусткість страв.
E1	Прилад пошкоджений.	Зверніться до авторизованого Центру сервісного обслуговування.
E2		
E3		

UA

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ.

- 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.
- 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 powoduje ponadto utratę gwarancji.
- Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania. Bezpłatna naprawa gwarancyjna nie przysługuje w przypadku uszkodzeń spowodowanych nieodpowiednim opakowaniem produktu na użytek wysyłki do autoryzowanego serwisu.
- 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

PL

- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci poniżej 8. roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające niezbędnego doświadczenia lub znajomości urządzenia, chyba, że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone w zakresie jego obsługi.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę 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.

- Przechowywać urządzenie i jego przewód 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.
- 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 wykorzystują urządzenie do zabawy.

⚠ 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 pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą. Ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Unikać stykania przewodu zasilania z tnącymi elementami lub ostrymi krawędziami.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nawet przez krótki czasu należy je wyłączyć i wysunąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.

PL

⚠ Uwaga - szkody materialne

- Urządzenie ustawiać na czas nieużywania na stabilnej powierzchni.
- 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.
- Nie wkładać do akcesoriów lub komory gotowania przyborów kuchennych, metalowych przedmiotów, folii aluminiowej ani materiałów łatwopalnych (np. kartonu, plastiku). Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy wydziela czarny dym, odłączyć je niezwłocznie od gniazda elektrycznego. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
- 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).

⚠ Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Chwycić korpus urządzenia, aby je podnieść.
- Nie przenosić urządzenia bez uprzedniego wyjęcia produktów z akcesoriów.
- 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: 0,3 W

PL

⚠ OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- 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 powoduje ponadto utratę gwarancji.
- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 15 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Nigdy nie używać urządzenia bez tacy włożonej do komory do smażenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w dołączonych akcesoriach, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Nie wkładać nadmiernej ilości produktów do gotowania. Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Nie napełniać tacę olejem. Zagrożenie pożarem.
- Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy akcesoria są prawidłowo włożone do komory pieczenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w akcesoriach i w komorze pieczenia nie znajdują się ciała obce.
- Uwaga: gorąca powierzchnia.
- 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.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Po otworzeniu drzwiczek lub podczas wyjmowania akcesoriów z komory pieczenia, wydobywa się z niej również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
- Nie dotykać komory pieczenia, akcesoriów ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Aby otworzyć drzwiczki urządzenia, należy zawsze chwytać za uchwyt.
- Aby usunąć akcesoria, użyć uchwytów lub szmatek.

PL

- Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać tacy dnem do góry; z tacy mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Do wyjmowania produktów z akcesoriów nie używać metalowych narzędzi.
- Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

Opis urządzenia

A - Uchwyt
B - Drzwiczki
C - Osłona przeciwbryzgowa
D - Komora pieczenia
E - Ekran dotykowy
F - Wlot powietrza
G - Korpus urządzenia
H - Przewód zasilania

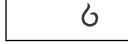
Opis akcesoriów

I - Szczotka do czyszczenia
J - Taca
K - Nieprzywierająca płyta
L - Kosz ażurowy

Opis ekranu dotykowego

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA	
Air crisp	Smażenie powietrzem do chrupkości
Dehydrate	Suszenie żywności
Plzza	Pizza
Reheat	Podgrzewanie
Bake	Wyroby cukiernicze/piekarnik
Roast	Pieczenie
Manual	Obsługa ręczna

PL

PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	**Opis**
	Przycisk włączania/ wyłączania	Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia.
	Przyciski ustawienia czasu smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie czasu smażenia. Naciskać strzałki, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas smażenia.
	Przyciski ustawienia temperatury smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie temperatury smażenia. Naciskać strzałki, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia.
	Przycisk START/STOP	Umożliwia rozpoczęcie/wstrzymanie procesu smażenia.
	Przycisk POWER	Umożliwia wybór 4 poziomów temperatury w trybie GRILL.

Opis kontrolek na wyświetlaczu

Kontrolka	Nazwa	Państwo	Znaczenie
	Kontrolka podgrzewania wstępnego	Włączona	Trwa podgrzewanie wstępne urządzenia.
	Kontrolka Dodać produkt	Włączona	Dodawanie produktu do akcesorium.
	Kontrolka poziomu temperatury GRILL	Włączona	Wskazuje wybrany poziom temperatury trybu GRILL, od 1 do 4.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

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.

Każdy zdefiniowany program smażenia ma domyślny czas wykonania, ale temperatura i czas smażenia mogą być ustawione ręcznie.

Aby zwiększyć szybkość wyboru, przytrzymać naciśnięte strzałki przycisków ustawiania czasu (◄ ◷ ►) i temperatury gotowania (◄ 🌡 ►) .

- Aby ręcznie przerwać proces smażenia, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻). Po kilku sekundach urządzenie wyłączy się.

Po zakończeniu procesu smażenia, urządzenie może zostać niezwłocznie ponownie użyte do przygotowania kolejnych potraw.

Ustawienie jednostki miary

Urządzenie umożliwia wybór jednostki miary temperatury pomiędzy °F i °C. Jednostka miary w °C jest ustawiona domyślnie.

W trybie gotowości lub podczas gotowania produktów:

1 Nacisnąć jednocześnie strzałkę w prawo przycisków ustawiania temperatury smażenia (◄ 🌡 ►) i przycisku podgrzewania (Reheat).

PL

2 Wybrać jednostkę miary temperatury pomiędzy °F i °C. Wybór zostanie potwierdzony w ciągu 3 sekund.

Powtórzyć procedurę, aby zmienić ustawienie.

Funkcja podgrzewania wstępnego

Urządzenie posiada funkcję podgrzewania wstępnego.

1 Wybrać zdefiniowany program smażenia.

- W razie potrzeby zmienić temperaturę ręcznie.

2 Nacisnąć przycisk START STOP (START STOP). Kontrolka podgrzewania wstępnego (Preheat) zaświeci się i rozpocznie się faza podgrzewania wstępnego urządzenia.

Funkcja podgrzewania wstępnego trwa około 5 minut, w zależności od wybranej temperatury. Czas i temperatura funkcji podgrzewania są ustawione i nie można ich regulować.

Jeśli funkcja podgrzewania wstępnego nie jest potrzebna, należy ponownie nacisnąć przycisk zdefiniowanego programu smażenia. Funkcja podgrzewania wstępnego zostanie anulowana, a kontrolka Dodać produkt (Add food) zaświeci się.

Program		Podgrzewanie wstępne
Air crisp	Smażenie powietrzem do chrupkości	TAK
Dehydrate	Suszenie	NIE
Pizza	Pizza	TAK
Reheat	Podgrzewanie	NIE
Bake	Wyroby cukiernicze/ piekarnik	TAK
Roast	Pieczenie	TAK
Power	GRILL	TAK
Manual	Obsługa ręczna	TAK

Tryb gotowości

Urządzenie posiada tryb gotowości.

Urządzenie przechodzi w tryb gotowości:

- W przypadku braku interakcji z wyświetlaczem dotykowym (E) przez ponad 1 minutę.
- W przypadku przerwania zdefiniowanego programu gotowania i braku interakcji z wyświetlaczem dotykowym przez ponad 5 minut.

PL

Tryb GRILL

Tryb GRILL przeznaczony jest do grillowania mięsa, ryb i warzyw.
W trybie GRILLA należy używać nieprzywierającej płyty (K).

- Nacisnąć przycisk POWER (Power), aby wybrać jeden z 4 poziomów temperatury trybu GRILL (niska, średnia, wysoka, maksymalna).
- Nacisnąć przycisk START/STOP (START STOP) , aby uruchomić tryb GRILL.

Alternatywnie, naciskać przyciski ustawiania temperatury smażenia, aby ustawić ręcznie temperaturę smażenia w trybie GRILL (niska, średnia, wysoka, maksymalna).
Podczas gotowania w trybie GRILL, dym pozostaje wewnątrz urządzenia.

Tryb AIR FRY

Tryb AIR FRY jest idealny do zdrowszego gotowania bez utraty smaku i chrupkości smażonych potraw. Cyrkulacja gorącego powietrza umożliwia równomierne smażenie produktów.
Tryb AIR FRY urządzenia obejmuje 6 zdefiniowanych programów gotowania: smażenie na chrupko, suszenie, pizza, odgrzewanie, wyroby cukiernicze/piekarnik, pieczenie.
W trybie AIR FRY używać ażurowego kosza (L).

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.

Program		**Czas**		**Temperatura (°C)**		**Akcesoria**
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy	
Air crisp	Smażenie powietrzem do chrupkości	18 min.	1-60 min.	205	50-230	Kosz ażurowy
Dehydrate	Suszenie	6 h	30 min.-24 godz.	50	50-90	Kosz ażurowy
Pizza	Pizza	25 min.	1-90 min.	195	50-205	Kosz ażurowy Nieprzywierająca płyta
Reheat	Podgrzewanie	10 min.	1-60 min.	205	50-230	Kosz ażurowy Nieprzywierająca płyta
Bake	Wyroby cukiernicze/ piekarnik	25 min.	1 min.-2 godz.	175	50-205	Kosz ażurowy
Roast	Pieczenie	25 min.	1 min.-4 godz.	205	50-220	Kosz ażurowy

PL

Program		Czas		Temperatura (°C)		Akcesoria
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy	
Power	GRILL	20 min.	1-60 min.	205 (wysoka)	150 (niska) 175 (średnia) 205 (wysoka) 230 (maksymalna)	Nieprzywierająca płyta
Manual	Obsługa ręczna	1	1 min.-6 godz.	50	50-230	Kosz ażurowy Nieprzywierająca płyta

Przed włożeniem nieprzywierającej płyty (K) lub ażurowego kosza (L), włożyć tacę (J) do komory do smażenia.
MOŻLIWE jest smażenie bezpośrednio na tacy, zwłaszcza bardziej płynnych produktów.

Orientacyjna tabela dla produktów w trybie AIR FRY

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

Produkt	Program	Czas	Temperatura (°C)
Frytki (mrożone)	Air crisp	15 – 20 minut	205°
Frytki (świeże)	Air crisp	20 – 30 minut, w zależności od rozmiaru ziemniaka	180° 205°
Potrawy smażone (warzywa)	Air crisp	10 – 15 minut	205°
Nuggetsy	Air crisp	12 – 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	Air crisp	10 minut	205°
Smażona ryba	Air crisp	18 minut	205°
Udka z kurczaka	Roast	25 – 30 minut	190°
Roladki wiosenne	Air crisp	10 – 15 minut	200°
Pulpety	Roast	8 – 10 minut	180°
Pizza	Pizza	15 – 18 minut	195°

PL

Produkt	Program	Czas	Temperatura (°C)
Homarce	Air crisp	10 – 12 minut	160°
Muffiny	Bake	10 minut	160 – 170°C
Ciasto	Bake	20 – 30 minut	160°
Warzywa	Air crisp	15 – 18 minut	180°

Funkcja suszenia

Funkcja suszenia (Dehydrate) umożliwia skuteczne suszenie żywności w celu jej optymalnego przechowywania. Gorące powietrze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia, dzięki czemu żywność schnie równomiernie i z minimalną utratą korzystnie działających witamin.
Funkcja ta może być używana do delektowania się owocami, warzywami i grzybami lub do suszenia kwiatów i roślin.
Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury suszenia dla różnych rodzajów żywności:

Produkt	Temperatura	Czas
Zioła	50 °C	Od 5 do 15 – 20 godz.
Warzywa	50-55 °C	
Owoce	55-60 °C	
Ryby/mięso	65-70 °C	Od 2 do 8 godz.

Timer może być ustawiony na maks. 24 godziny. Jeśli suszenie trwa dłużej, urządzenie przeprogramować po upływie ustawionego czasu.

Orientacyjna tabela dla potraw w trybie GRILL

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

Poziom NISKA (150°C)	Poziom ŚREDNIA (175°C)	Poziom WYSOKA (205°C)	Poziom MAKSYMALNA (230°C)
Drobne kiełbaski	Mrożone mięso	Steki	Warzywa
Bekon	Mięso marynowane	Skrzydełka z kurczaka	Mrożone ryby
	Świeże ryby	Kurczak w całości	Hamburgery
		Parówki	Szaszłyki

PL

⚠ OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłuży jego żywotność.
- Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wysunięciu wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- 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.
- 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 (D) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej letnią wodą. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Nieprzywierająca płyta i kosz ażurowy 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 ażurowy można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej, płytę nieprzywierającą (K) i kosz ażurowy (L) należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki. Użyć dołączonej szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

PL

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.	Naciskać przyciski ustawiania czasu smażenia (◂ ◷ ▸), aby ustawić ręcznie czas smażenia. Naciskać strzałki przycisków ustawiania czasu smażenia (◂ ◷ ▸) i ustawić żądany czas smażenia.
Produkty nie są gotowe.	Ilość składników jest zbyt duża.	Włożyć mniejszą ilość składników. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Naciskać przyciski ustawiania temperatury smażenia (◂ 🌡 ▸),aby ustawić ręcznie temperaturę smażenia. Nacisnąć strzałkę prawą przycisków ustawienia temperatury smażenia (◂ 🌡 ▸) i ustawić wyższą temperaturę smażenia.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Naciskać przyciski ustawiania czasu smażenia (◂ ◷ ▸), aby ustawić ręcznie czas smażenia. Naciskać strzałki przycisków ustawiana czasu smażenia (◂ ◷ ▸) i ustawić żądany czas smażenia.
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 ażurowym posmarować je olejem.
		Włożyć do komory smażenia kosz ażurowy, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Akcesorium nie mieści się całkowicie w komorze smażenia.	Ilość składników jest zbyt duża.	Włożyć mniejszą ilość składników. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Akcesorium nie zostało poprawnie wsunięte do komory smażenia.	Włożyć prawidłowo akcesorium do komory do smażenia.

PL

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, na tacy 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.
	Na akcesoriach pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w akcesoriach. Akcesoria 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 do komory smażenia kosz ażurowy, aby zwiększyć chrupkość potraw.
E1	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z upoważnionym Centrum serwisowym.
E2		
E3		

PL

SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS DENNE BRUGSANVISNING NØJE IGENNEM, FØR DU TAGER APPARATET I BRUG.

- 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.
- 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 boligstrukturer (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

- Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.
- 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.

- 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.

⚠ 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.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.
- Lad aldrig de spændingsførende dele komme i kontakt med vand. Der er fare for kortslutning og/eller elektrisk stød.
- Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Hvis apparatet ikke skal bruges, selv i en kort periode, skal du altid slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten.

⚠ 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. Herved undgås beskadigelse af beklædningen.
- 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 før brug.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjeningssystemer.
- Stik ikke køkkenredskaber, metalgenstande, stanniol eller brandfarlige materialer (f.eks. karton eller plast) ned i tilbehøret eller friturekammeret. Fare for brand og/eller elektrisk stød.

- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender sort røg i forbindelse med brug. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter for at få løst problemet.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt ikke apparatet for vejrforhold (f.eks. regn, sol).

⚠ Fare for skader af andre grunde

- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra tilbehøret.
- 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: 0,3 W

⚠ SIKKERHEDSADVARSLER UNDER 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.
- Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 15 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.
- Brug ikke apparatet uden at have sat bakken i friturekammeret.
- Indsæt altid kun ingredienser i det medfølgende tilbehør for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.

- Anbring ikke for store mængder fødevarer til tilberedning. Fare for brand og/eller elektrisk stød.
- Fyld aldrig bakken med olie. Fare for brand.
- 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.
- Kontroller altid, at tilbehøret er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Kontrollér, at tilbehøret og friturekammeret er fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
- Advarsel: varm overflade.
- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra luftindtaget eller fra apparatets friturekammer. Hold hænder og ansigt på afstand fra luftindtaget og friturekammeret.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Når du åbner lågen eller fjerner tilbehør fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Rør ikke ved friturekammeret, tilbehøret 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 altid fat om håndtaget for at åbne lågen i apparatet.
- Brug grydelapper eller viskestykker til at fjerne tilbehøret.
- Vend ikke tilbehøret på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra bakken. Fare for forbrændinger.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra tilbehøret.
- De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.

Beskrivelse af apparatet

A - Håndtag
B - Låge
C - Stænkbeskyttelse
D - Friturekammer
E - Touchdisplay
F - Luftindtag
G - Apparatets hus
H - Strømforsyningsledning

Beskrivelse af tilbehør

I - Rengøringsbørste
J - Bakke
K - Non-stick-plade
L - Hullet kurv

Beskrivelse af touchdisplayet

FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER	
Air crisp	Sprød luftfriture
Dehydrate	Tørring af fødevarer
Pizza	Pizza
Reheat	Opvarmning
Bake	Bagværk/ovn
Roast	Steg
Manual	Manuel

FUNKTIONSTASTER		
	Tast	**Beskrivelse**
	Tast til tænding/slukning	Tænder og slukker for apparatet.
	Taster til indstilling af tilberedningstiden.	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstiden. Tryk på pilene for at øge eller mindske tilberedningstiden.
	Taster til indstilling af tilberedningstemperaturen.	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstemperaturen. Tryk på pilene for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.
START STOP	Tasten START/STOP	Starter eller sætter tilberedningen på pause.
Power	Tasten POWER	Gør det muligt at vælge de 4 temperaturniveauer i funktionen GRILL.

Beskrivelse af kontrollamper på display

Kontrollampe	Navn	Tilstand	Betydning
Preheat	Kontrollampe for foropvarmning	Tændt	Foropvarmning af apparatet i gang.
Add food	Kontrollampen Tilføj mad	Tændt	Tilføj mad i tilbehøret.
	Kontrollampe for temperaturniveau for GRILL	Tændt	Angiver det valgte temperaturniveau i funktionen GRILL fra 1 til 4.

DA

BRUG AF APPARATET

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.

Hvert forudindstillet program har en typisk tilberedningstid, men det er muligt at indstille tilberedningstemperaturen og -tiden manuelt.

Valget foretages hurtigere, hvis man holder pilene på indstillingstasterne for tilberedningstiden (◂ ◷ ▸) og tilberedningstemperaturen (◂ 🌡 ▸) nede.

- Stegningen afbrydes manuelt ved at trykke på tænd/sluk-tasten (⏻). Apparatet slukkes efter et par sekunder.

Ved afslutningen af tilberedningsprocessen kan apparatet bruges igen med det samme til at tilberede andre fødevarer.

Indstilling af måleenhed

Apparatet gør det muligt at vælge temperaturmåling i enten °F eller °C. Temperaturmåling i °C er indstillet som default.

I stand-by funktion eller under tilberedning:

1 Tryk samtidig på højre pil for tasterne for indstilling af tilberedningstemperaturen (◂ 🌡 ▸) og opvarmningstasten (Reheat).

2 Vælg temperaturmåling imellem °F og °C. Valget bekræftes på 3 sekunder.

Gentag proceduren for at ændre indstillingen.

Foropvarmningsfunktion

Dette apparat er udstyret med en opvarmningsfunktion.

1 Vælg det forudindstillede tilberedningsprogram.

- Du kan ændre temperaturen manuelt efter behov.

2 Tryk på tasten START/STOP (START STOP). Kontrollampe for foropvarmning (Preheat) tænder og apparatets foropvarmningsfase starter.

Foropvarmningsfasen varer i cirka 5 minutter afhængigt af den valgte temperatur. Tiden og temperaturen for foropvarmningsfunktionen er allerede indstillet og kan ikke reguleres.

Hvis der ikke er behov for foropvarmning, kan man igen trykke på tasten for det ønskede forudindstillede tilberedningsprogram. Foropvarmningsfunktionen annulleres og kontrollampen Tilføj mad (Add food) tænder.

Program		Foropvarmning
Air crisp	Sprød luftfriture	JA
Dehydrate	Tørring	NEJ
Pizza	Pizza	JA
Reheat	Opvarmning	NEJ

DA

Program		Foropvarmning
Bake	Bagværk/ovn	JA
Roast	Steg	JA
Power	GRILL	JA
Manual	Manuel	JA

Stand-by funktion

Dette apparat er udstyret med en stand-by funktion.
Apparatet går i stand-by funktion:

- Når det ikke interagerer med touchdisplayet (E) i mere end 1 minut.
- Når det forudindstillede tilberedningsprogram afbrydes og apparatet ikke interagerer med touchdisplayet i mere end 5 minutter.

GRILL-funktion

Funktionen GRILL er ideel til at grille kød, fisk og grøntsager.
Til funktionen GRILL skal man bruge non-stick-pladen (K).

- Tryk på tasten POWER (Power) for at vælge mellem 4 temperaturniveauer for funktionen GRILL (lav, mellem, høj, maks.).
- Tryk på tasten START/STOP (START STOP) for at aktivere funktionen GRILL.

Alternativt tryk på tasterne til indstilling af tilberedningstemperaturen for manuelt at indstille tilberedningstemperaturen for funktionen GRILL (lav, mellem, høj, maks.).
Under tilberedning i funktionen GRILL forbliver røgen inden i apparatet.

Funktionen AIR FRY

Funktionen AIR FRY er ideel til en mere sund tilberedning uden at give afkald på smag og sprødhed i den friturestegte mad. Varmluftcirkulationen giver en mere ensartet tilberedning af maden.
Funktionen AIR FRY omfatter 6 forudindstillede tilberedningsprogrammer: sprød luftfriture, tørring, pizza, bagværk/ovn, steg.
Til funktiionen AIR FRY skal man bruge den hullede kurv (L).

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.

Program		Tid		Temperatur (°C)		Tilbehør
		Standard	Interval	Standard	Interval	
Air crisp	Sprød luftfriture	18 min	1-60 min	205	50-230	Hullet kurv
Dehydrate	Tørring	6 timer	30 min-24 t	50	50-90	Hullet kurv
Pizza	Pizza	25 min	1-90 min	195	50-205	Hullet kurv Non-stick-plade
Reheat	Opvarmning	10 min	1-60 min	205	50-230	Hullet kurv Non-stick-plade
Bake	Bagværk/ovn	25 min	1 min-2 t	175	50-205	Hullet kurv
Roast	Steg	25 min	1 min-4 h	205	50-220	Hullet kurv
Power	GRILL	20 min	1-60 min	205 (høj)	150 (lav) 175 (mellem) 205 (høj) 230 (maks.)	Non-stick-plade
Manual	Manuel	1	1 min-6 h	50	50-230	Hullet kurv Non-stick-plade

Inden non-stick-pladen (K) eller den hullede kurv (L) isættes, skal man placere bakken (J) i friturekammeret.
DET er muligt at tilberede mad direkte i bakken, især mere flydende madvarer.

Vejledende tabel for madvarer i funktionen AIR FRY

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Ingrediens	Program	Tid	Temperatur (°C)
Friturestegte kartofler (dybfrosne)	Air crisp	15-20 minutter	205 °
Friturestegte kartofler (friske)	Air crisp	20-30 minutter afhængigt af kartoflernes udskæring	180 ° 205 °
Friture (af grøntsager)	Air crisp	10-15 minutter	205 °
Kroketter	Air crisp	12-15 minutter	190 °

DA

Ingrediens	Program	Tid	Temperatur (°C)
Kyllingekroketter	Air crisp	10 minutter	205 °
Friturestegt fisk	Air crisp	18 minutter	205 °
Kyllingelår	Roast	25-30 minutter	190 °
Forårsruller	Air crisp	10-15 minutter	200 °
Frikadeller	Roast	8-10 minutter	180 °
Pizza	Pizza	15-18 minutter	195 °
Scampi	Air crisp	10-12 minutter	160 °
Muffins	Bake	10 minutter	160-170°
Kage	Bake	20-30 minutter	160 °
Grøntsager	Air crisp	15-18 minutter	180 °

Tørrefunktion

Tørrefunktionen (Dehydrate) gør det muligt at tørre maden effektivt, så den kan opbevares optimalt. Den varme luft cirkulerer frit inde i apparatet, så maden tørrer jævnt og med minimalt tab af sunde vitaminer.

Denne funktion kan bruges til at nyde frugt, grøntsager og svampe eller til at tørre blomster og planter.

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Ingrediens	Temperatur	Tid
Krydderurter	50 °C	Fra 5 til 15-20 timer
Grøntsager	50-55 °C	
Frugt	55-60 °C	
Fisk/kød	65-70 °C	Fra 2 til 8 timer

Timeren kan indstilles til op til 24 timer. Hvis tørringen tager længere tid, skal apparatet genprogrammeres, efter at den indstillede tid er udløbet.

Vejledende tabel for madvarer i funktionen GRILL

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

LAVT niveau (150° C)	MELLEM niveau (175° C)	HØJT niveau (205°C)	MAKS. niveau (230°C)
Salsiccia pølse	Frossen kød	Bøffer	Grøntsager
Bacon	Marineret kød	Kyllingevinger	Frossen fisk
	Frisk fisk	Hel kylling	Hamburger
		Pølser	Grillspyd

⚠ SIKKERHEDSADVARSLER UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- En regelmæssig og daglig rengøring gør det muligt at bevare apparatets ydeevne og at forlænge dets levetid.
- Al rengøring og vedligehold skal udføres med slukket apparat og stikket fjernet fra stikkontakten.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- 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.
- 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 (D) 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 den hullede kurv 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 den hullede kurv kan vaskes i opvaskemaskine. For at forlænge varigheden af non-stick-belægningen anbefales det at vaske non-stick-pladen (K) og den hullede kurv (L) i hånden. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp. Brug den medfølgende rengøringsbørste til at fjerne eventuelle madrester.

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 på tasterne til indstilling af tilberedningstiden (◂ ◷ ▸) for at indstille tilberedningstiden manuelt. Tryk på pilene for tasterne til indstilling af tilberedningstiden (◂ ◷ ▸)for at indstille den ønskede tilberedningstid.
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser er for stor.	Anbring en mindre mængde ingredienser. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Den indstillede temperaturer for lav.	Tryk på tasterne til indstilling af tilberedningstemperaturen (◂ 🌡 ▸) for at indstille tilberedningstemperaturen manuelt. Tryk på højre pil for tasterne til indstilling af tilberedningstemperaturen (◂ 🌡 ▸) for at indstille en højere tilberedningstemperatur.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Tryk på tasterne til indstilling af tilberedningstiden (◂ ◷ ▸) for at indstille tilberedningstiden manuelt. Tryk på pilene for tasterne til indstilling af tilberedningstiden (◂ ◷ ▸) for at indstille den ønskede tilberedningstid.
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 den hullede kurv.
		Sæt den hullede kurv i friturekammeret for at gøre maden mere sprød.
Kurven kan ikke sættes helt ind i friturekammeret.	Mængden af ingredienser er for stor.	Anbring en mindre mængde ingredienser. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Kurven er ikke sat korrekt i friturekammeret.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret.

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 bakken. 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 tilberedninger.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien på tilbehøret. Gør tilbehøret 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 den hullede kurv i friturekammeret for at gøre maden mere sprød.
E1	Apparatet er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter.
E2		
E3		

COD. 6385100600

REV. 1 del 20/01/2026

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