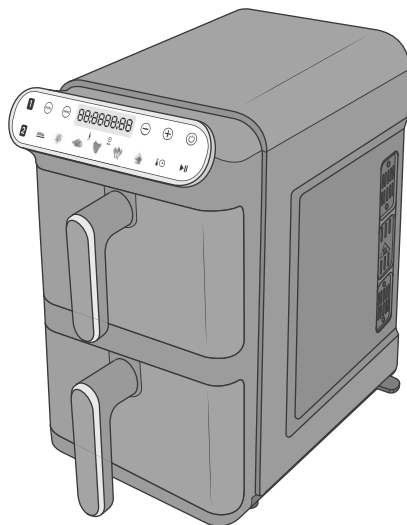


# ***Ariete***



Friggitrice ad aria

Air fryer

Friteuse sans huile

Heißluftfritteuse

Freidora de aire

Fritadeira sem óleo

Hoteluchtfriteuse

Φριτέζα αέρα

Фритюрница

مقلاة هوائية

Повітряна фритюрниця

Frytkownica beztłuszczowa

Varmluftfrituregryde

---

**CE EAC**

**4640/1**

---



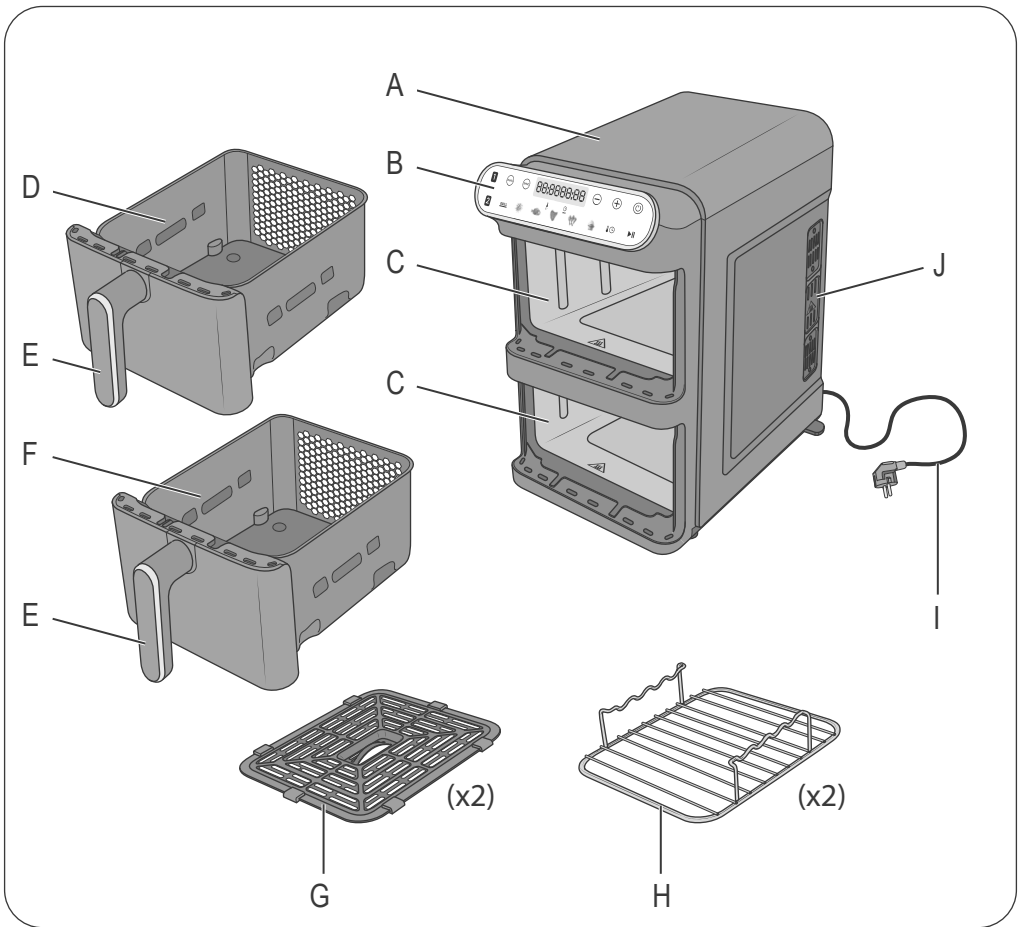


Fig. 1

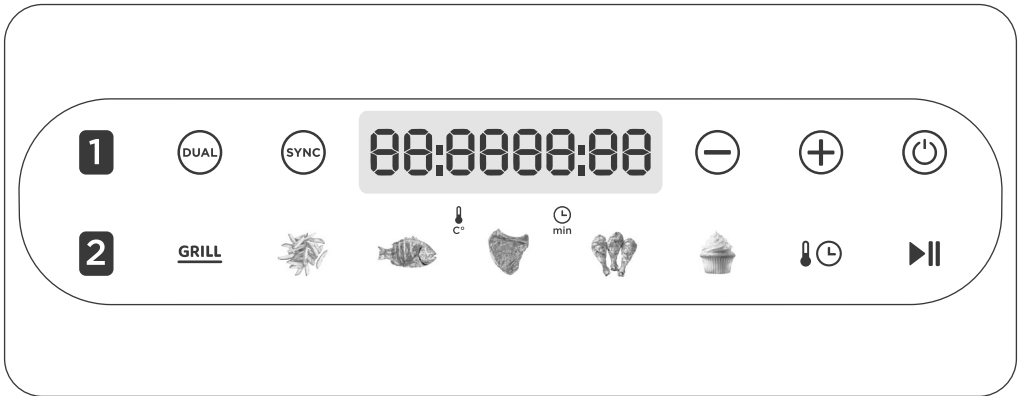


Fig. 2



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

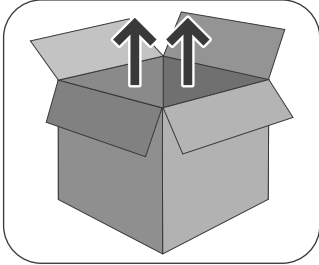


Fig. 3



Fig. 4

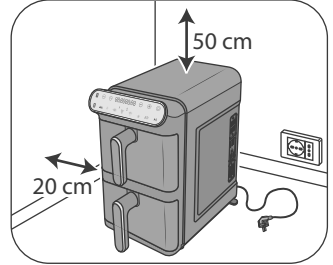


Fig. 5

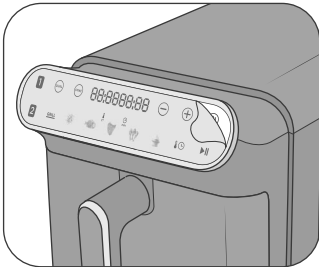


Fig. 6

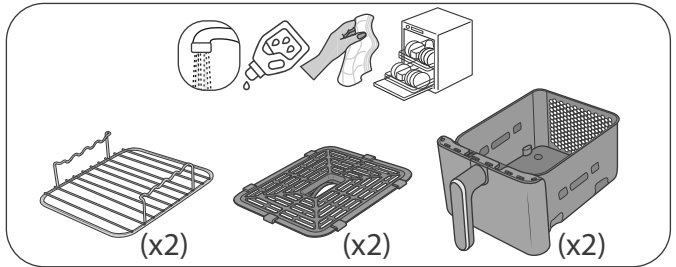


Fig. 7

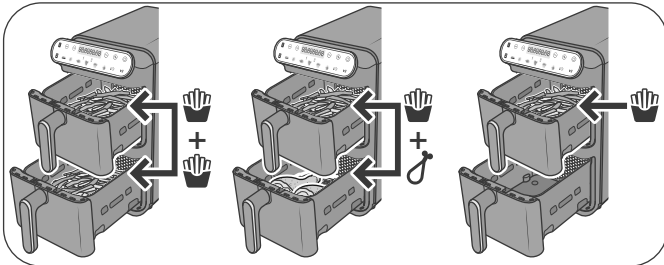


Fig. 8

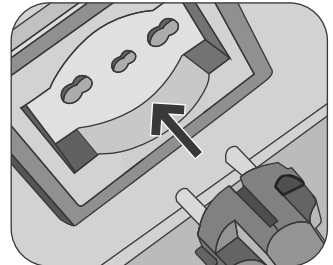


Fig. 9

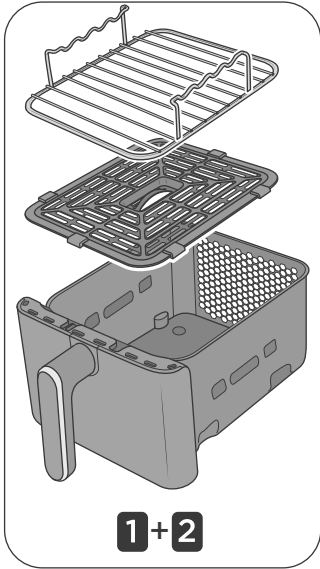


Fig. 10

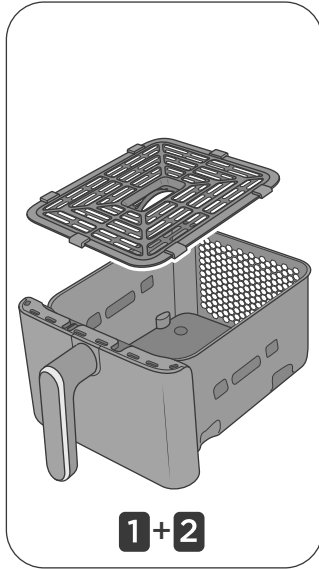


Fig. 11

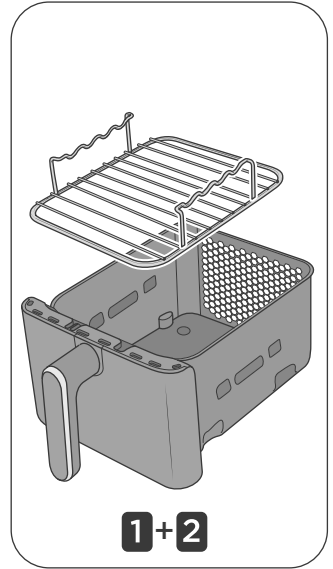


Fig. 12

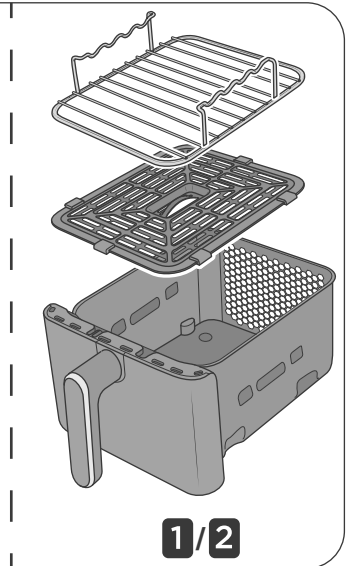
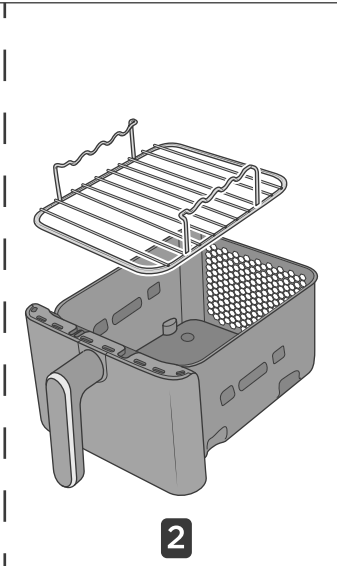
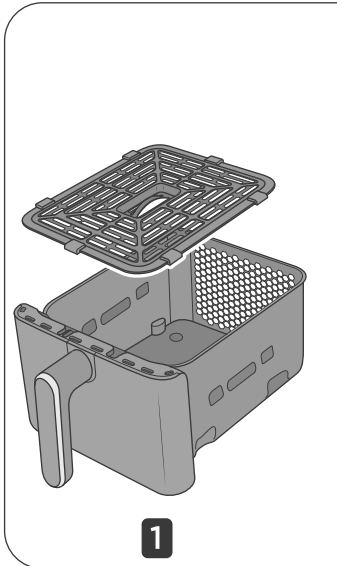


Fig. 13



Cottura singola | Single cooking | Cuisson simple | Einzelgaren | Cocción única | Cozedura com um cesto | Gebruik van de enkele mand | Movó ψήσιμο | Одинокое приготовление | طهي فردي | Одинарне приготування | Smażenie pojedyncze | Tilberedning med enkelt kurv

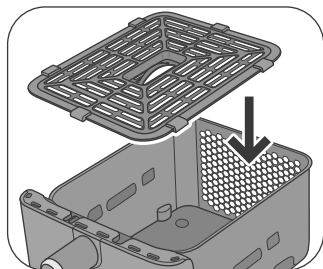


Fig. 14

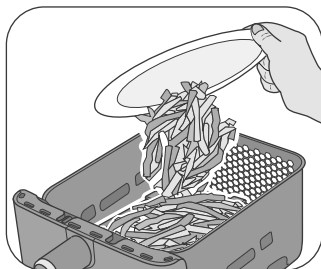


Fig. 15

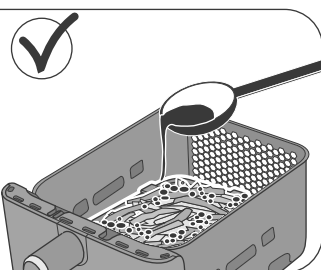
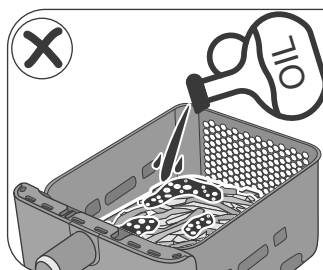


Fig. 16

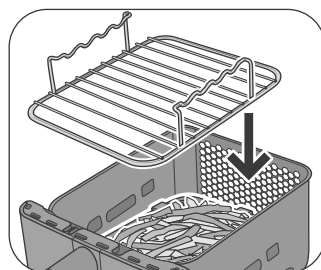


Fig. 17

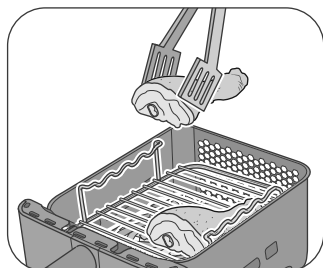


Fig. 18

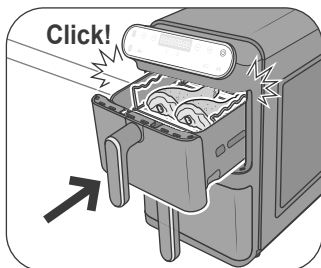


Fig. 19

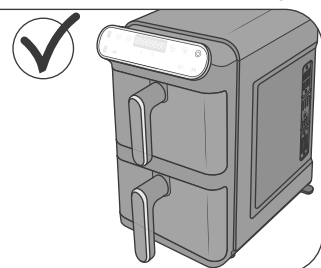
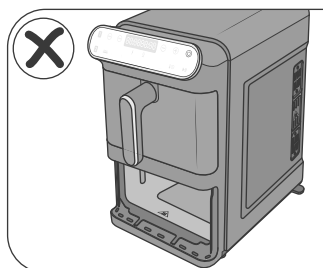
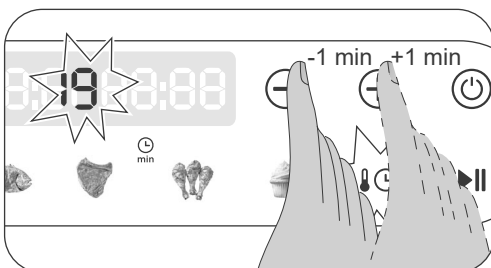
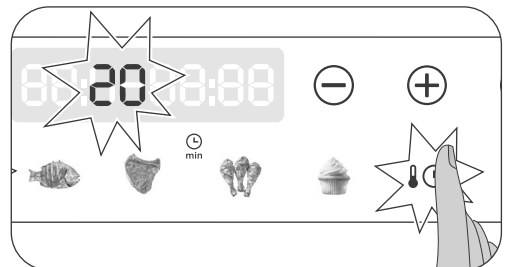
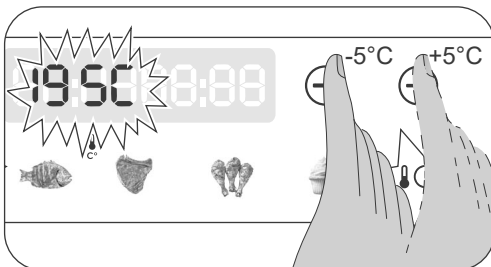
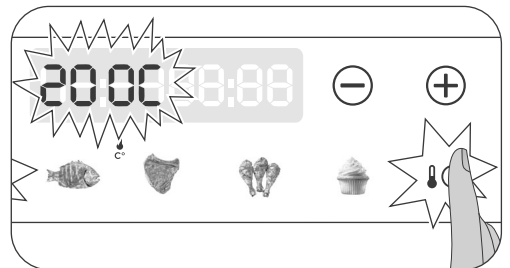
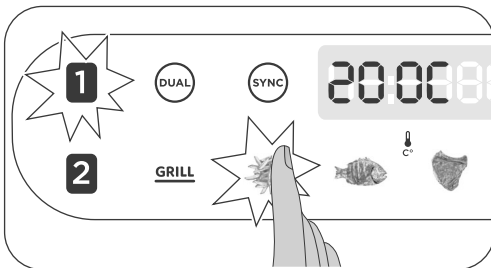


Fig. 20



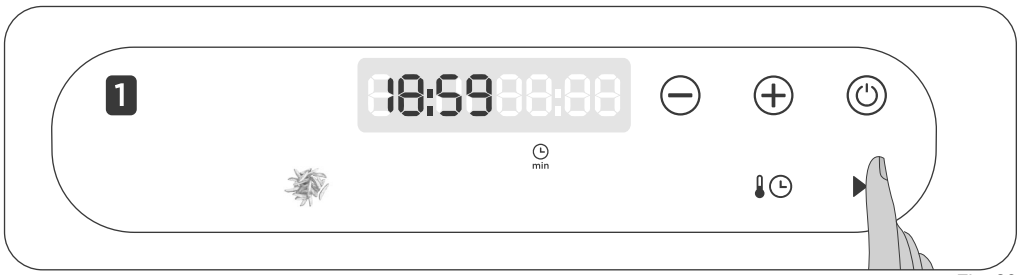


Fig. 28

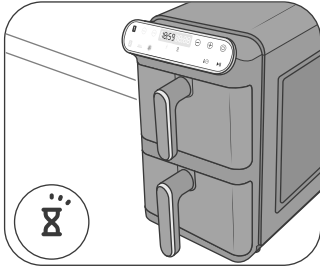


Fig. 29

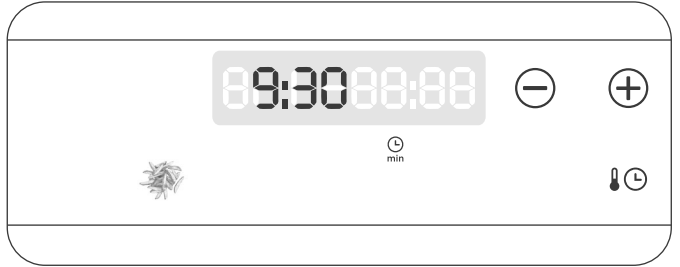


Fig. 30

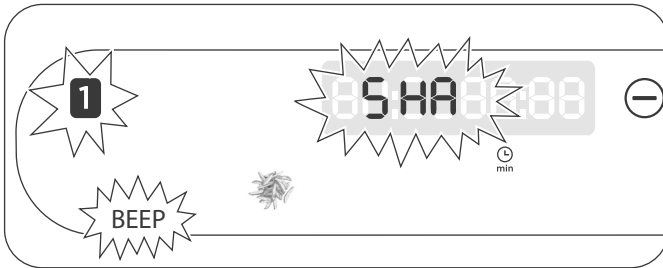


Fig. 31

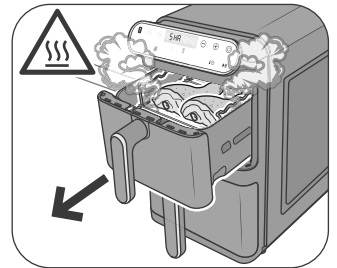


Fig. 32

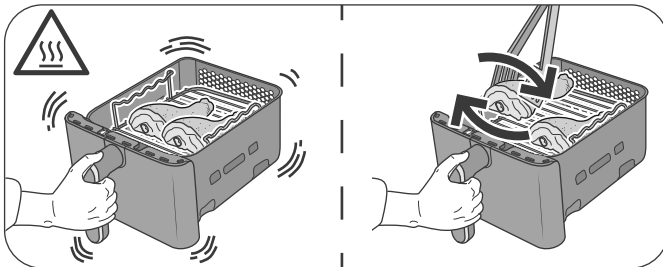


Fig. 33

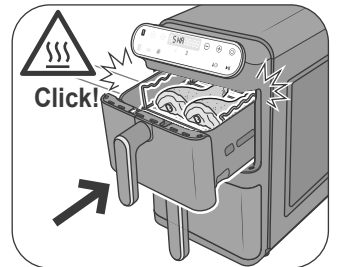


Fig. 34



Fig. 35

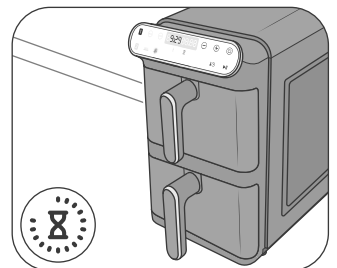


Fig. 36

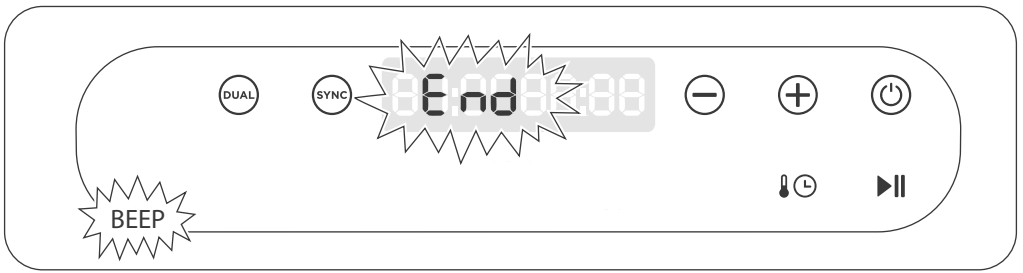


Fig. 37

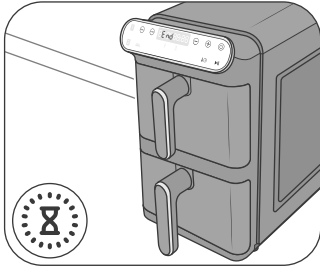


Fig. 38

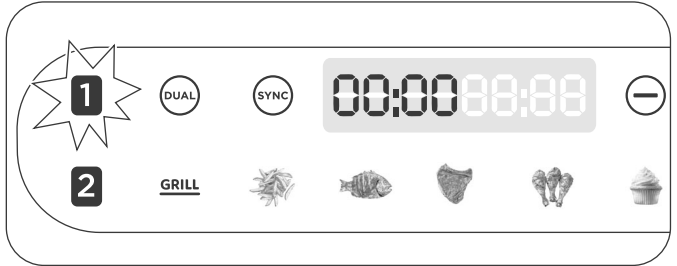


Fig. 39

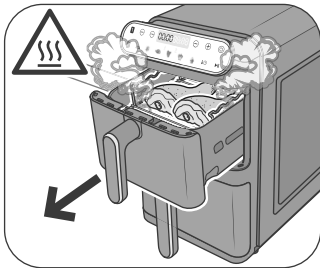


Fig. 40

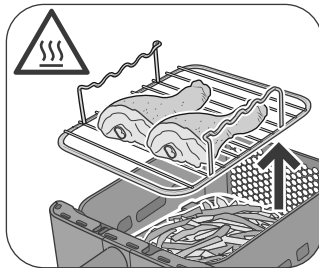


Fig. 41

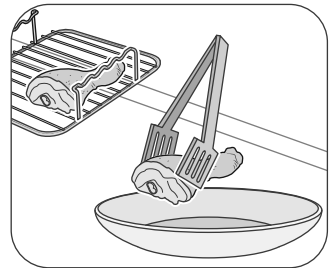


Fig. 42

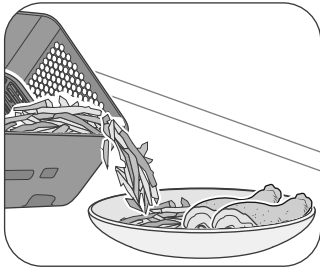


Fig. 43

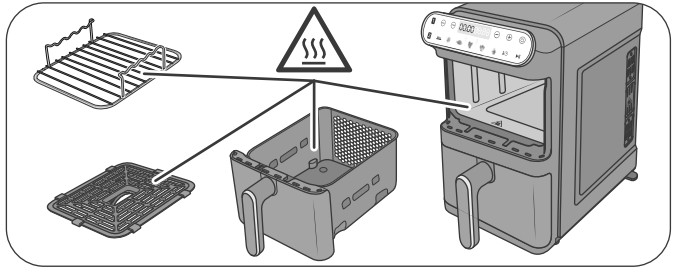


Fig. 44



Doppia cottura | Dual cooking | Double cuisson | Doppelgaren | Cocción doble | Cozedura com dois cestos | Gebruik van de dubbele mand | Διπλό ψήσιμο | Двойное приготовление | الطهي المزدوج | Подвійне приготування | Smażenie podwójne | Tilberedning med to kurve

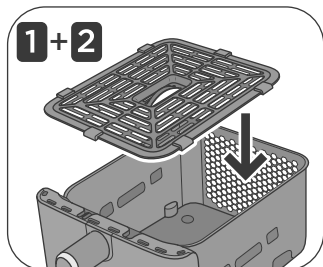


Fig. 45

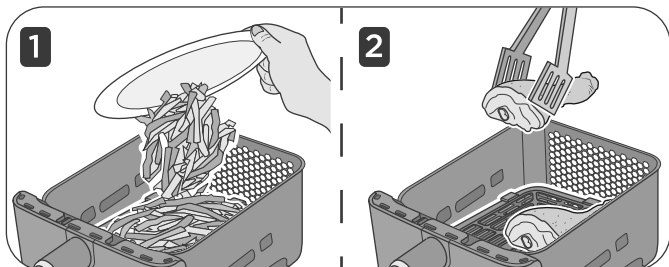


Fig. 46

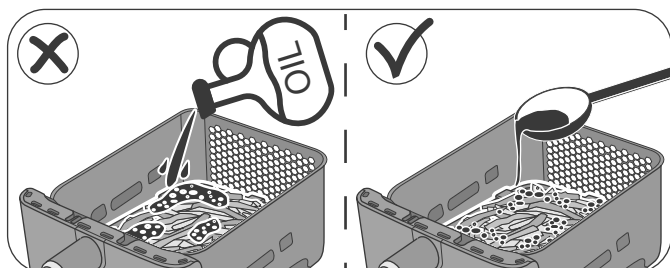


Fig. 47

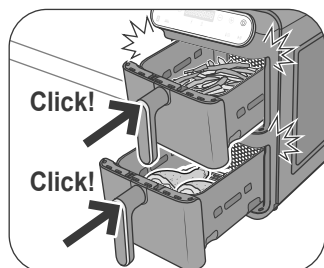


Fig. 48

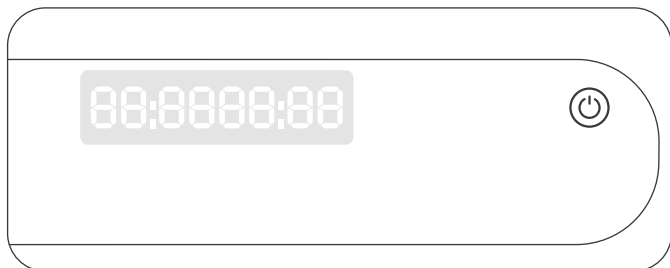
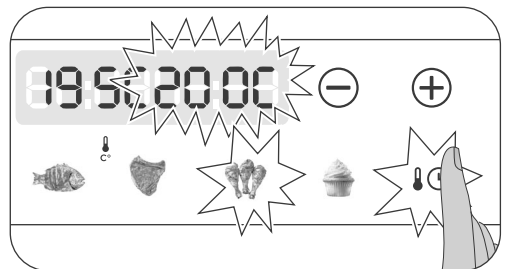
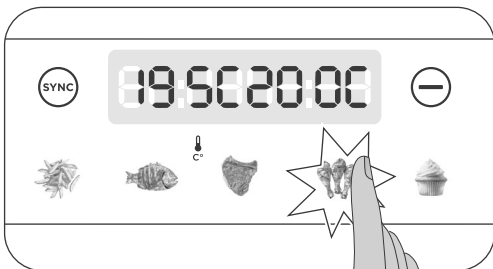
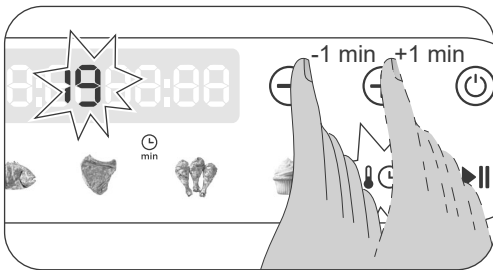
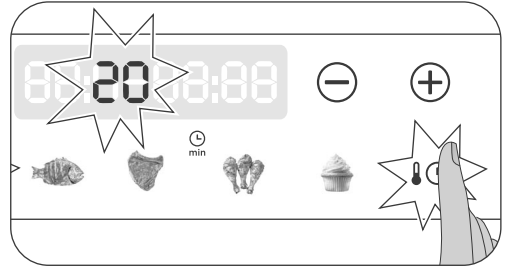
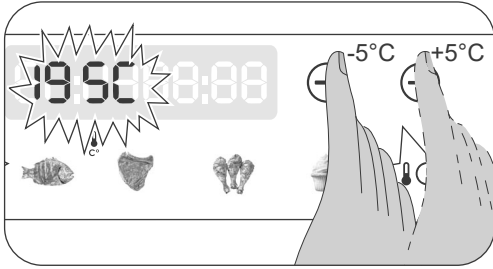
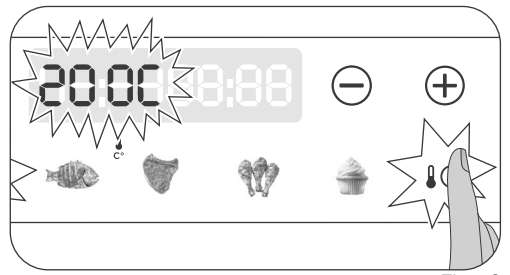
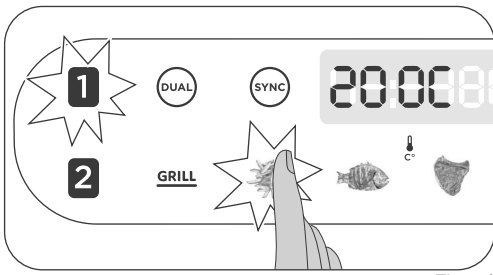


Fig. 49



Fig. 50



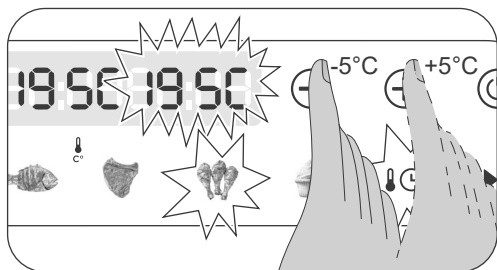


Fig. 59



Fig. 60

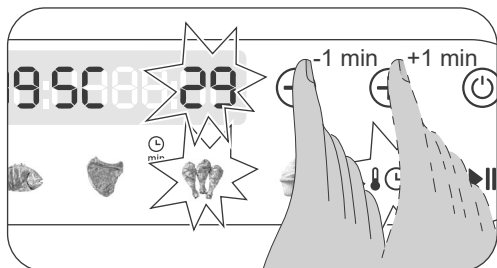


Fig. 61

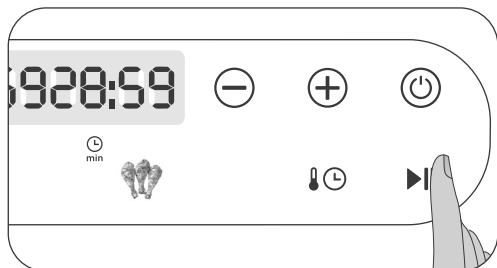


Fig. 62

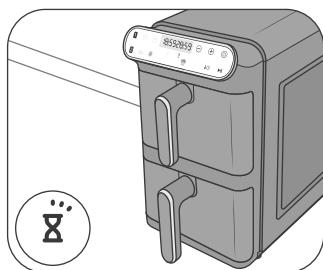


Fig. 63

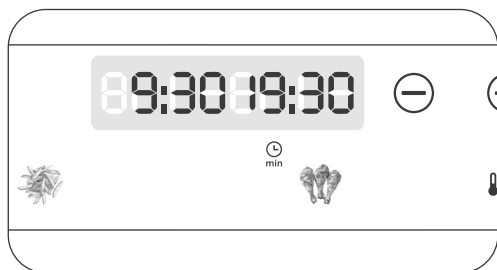


Fig. 64

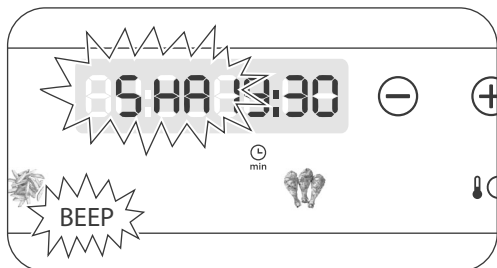


Fig. 65

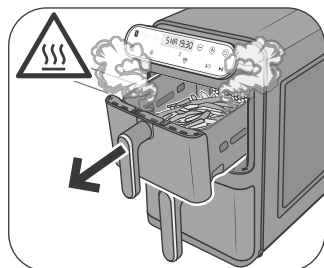


Fig. 66

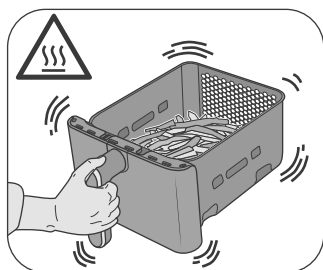


Fig. 67

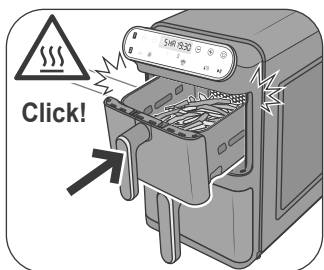


Fig. 68

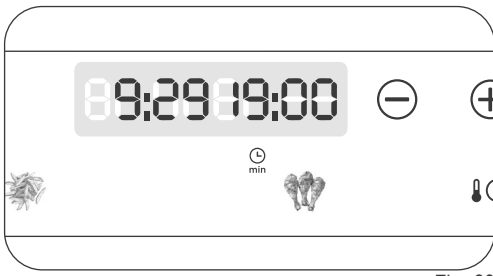


Fig. 69

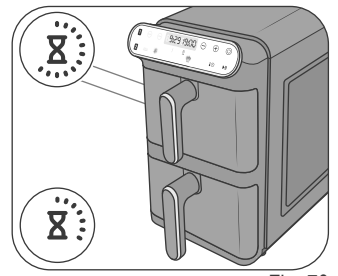


Fig. 70

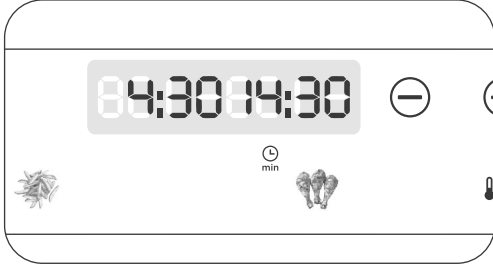


Fig. 71

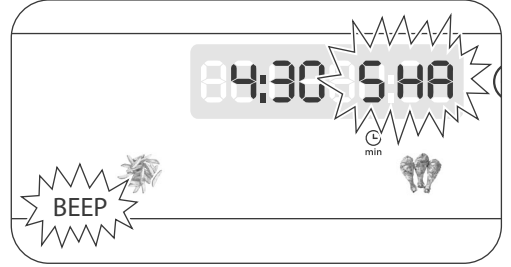


Fig. 72

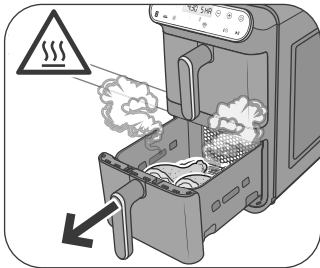


Fig. 73

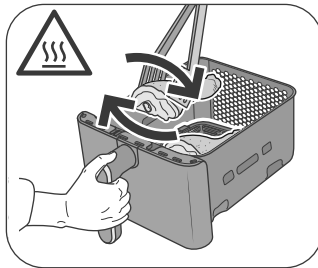


Fig. 74

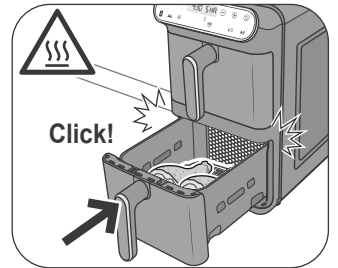


Fig. 75



Fig. 76

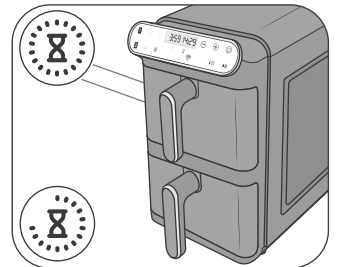


Fig. 77

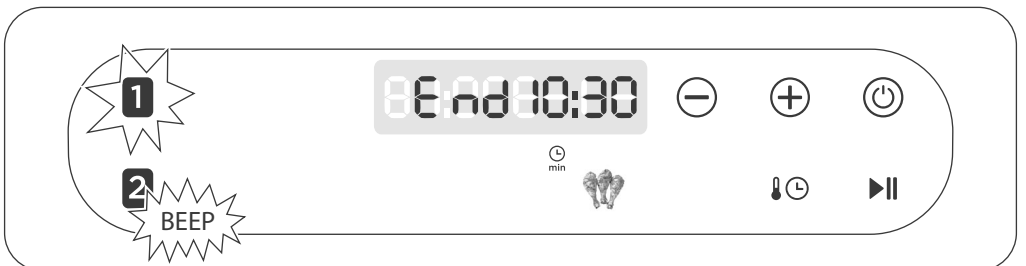


Fig. 78

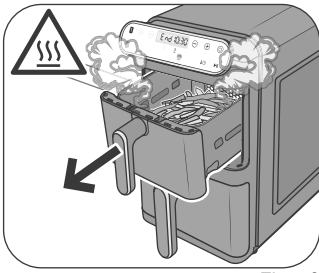


Fig. 79

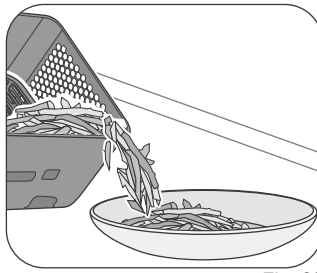


Fig. 80

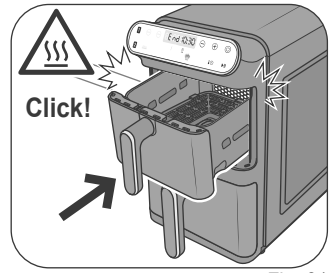


Fig. 81

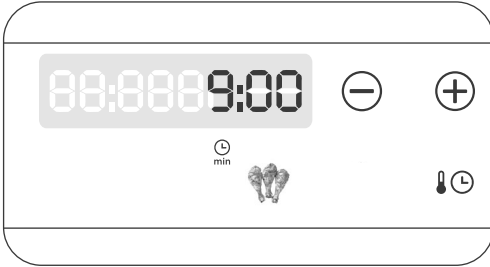


Fig. 82

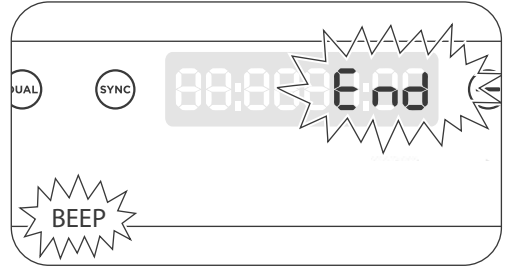


Fig. 83

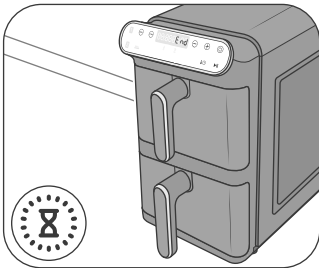


Fig. 84



Fig. 85

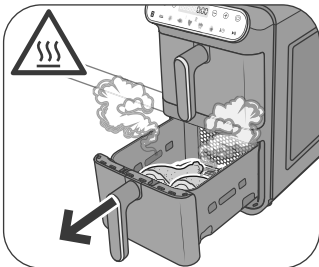


Fig. 86

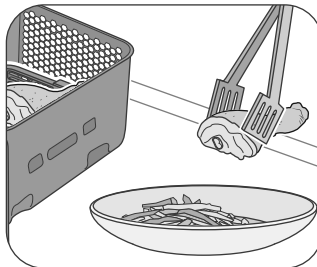


Fig. 87

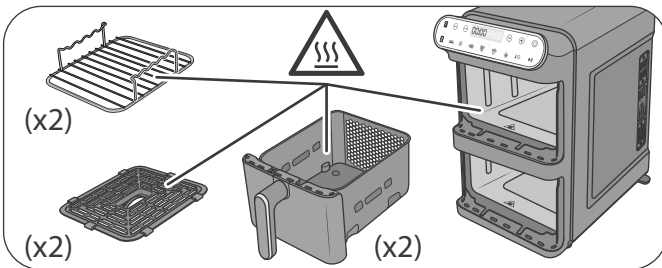


Fig. 88



Funzione DUAL | DUAL function | Fonction DUAL | DUAL-Funktion | Función DUAL | Função DUAL | DUAL-functie | Λειτουργία DUAL | Функция DUAL | "DUAL" وظيفة | Функція DUAL | Funkcja DUAL | Funktionen DUAL

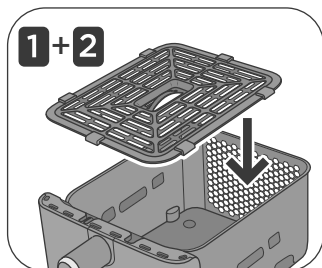


Fig. 89

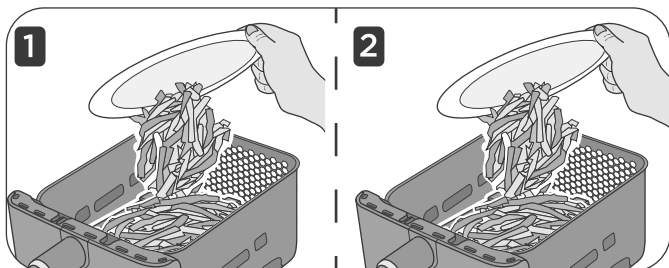


Fig. 90

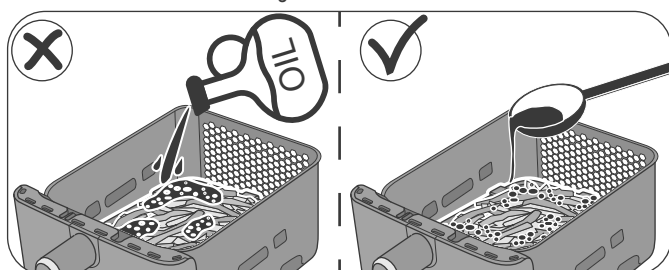


Fig. 91

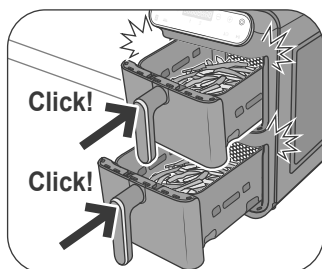


Fig. 92

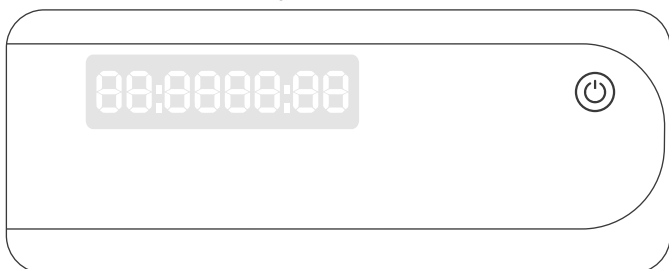


Fig. 93



Fig. 94

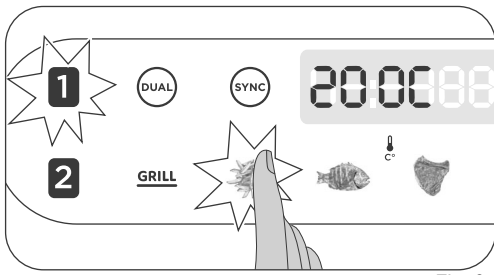


Fig. 95



Fig. 96

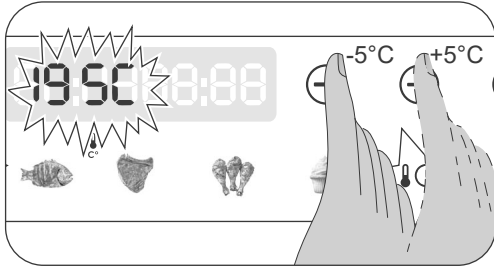


Fig. 97

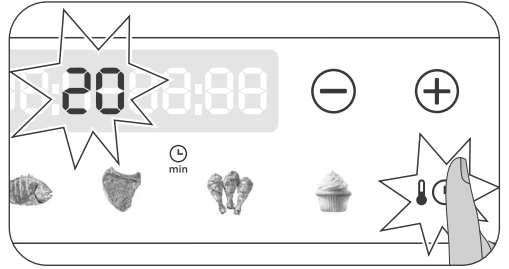


Fig. 98

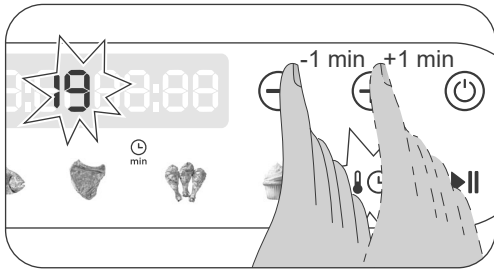


Fig. 99

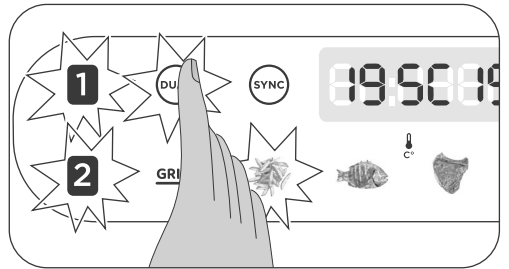


Fig. 100



Fig. 101

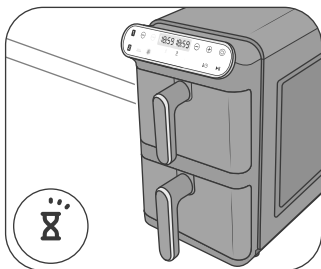


Fig. 102



Fig. 103

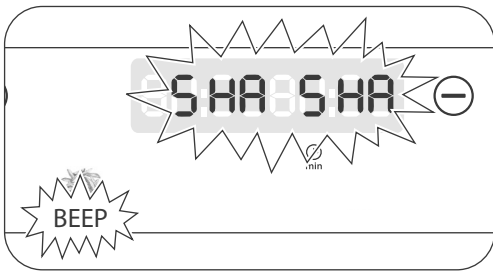


Fig. 104

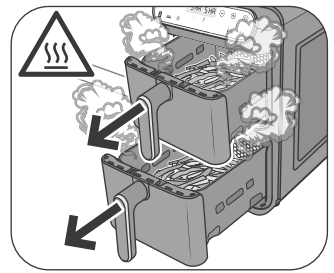


Fig. 105

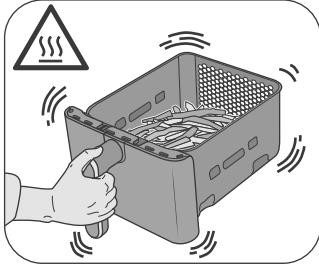


Fig. 106

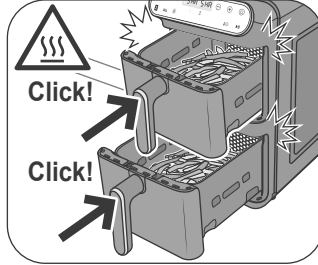


Fig. 107

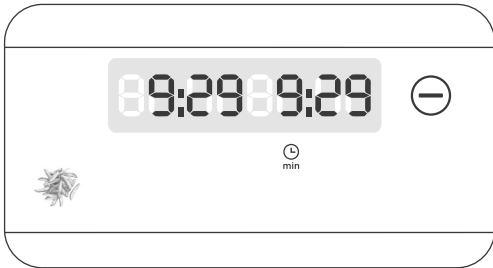


Fig. 108

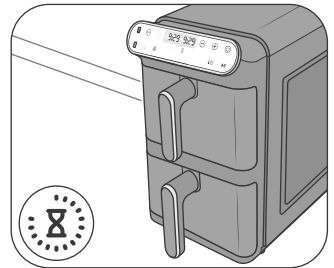


Fig. 109

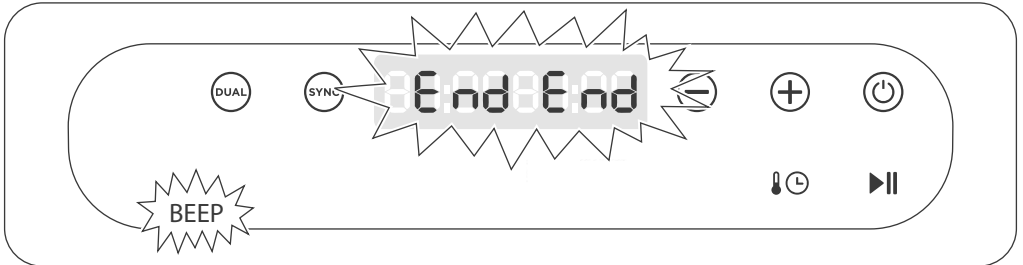


Fig. 110

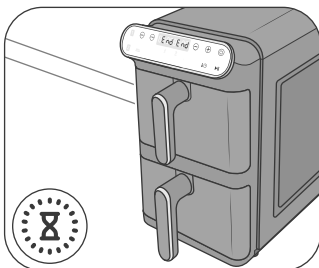


Fig. 111

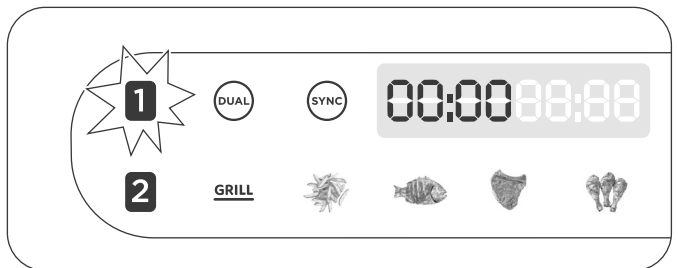


Fig. 112

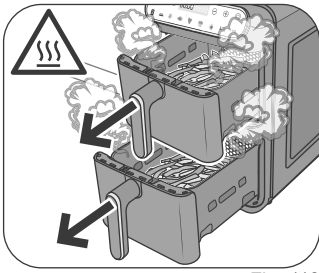


Fig. 113

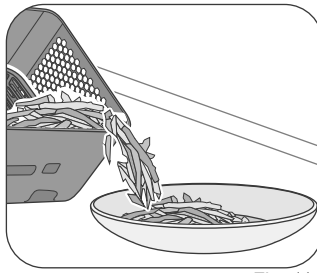


Fig. 114

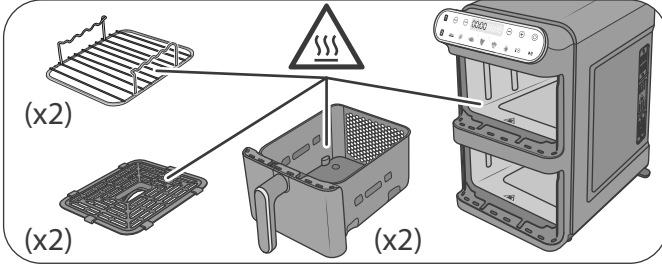


Fig. 115



Funcione SYNC | SYNC function | Fonction SYNC | SYNC-Funktion | Función SYNC | Função SYNC | SYNC-functie | Λειτουργία SYNC | Функция SYNC | "SYNC" وظيفة | Функція SYNC | Funkcja SYNC | Funktionen SYNC

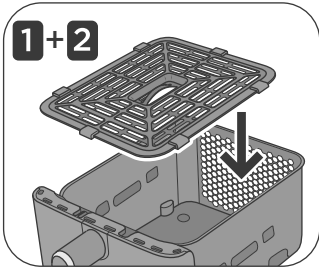


Fig. 116

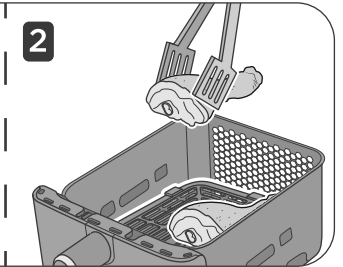
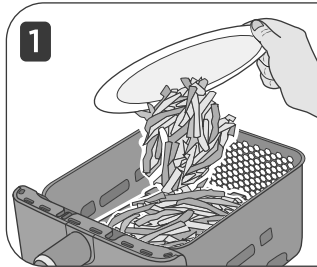


Fig. 117

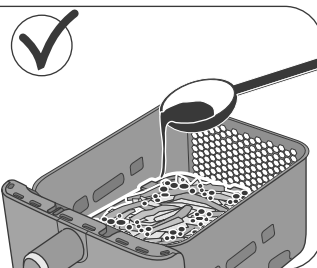
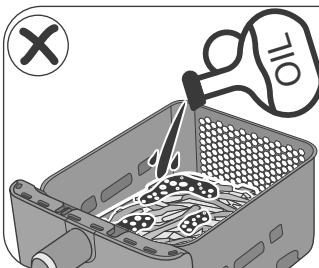


Fig. 118

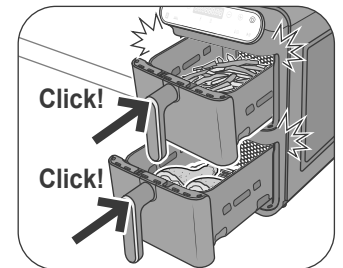
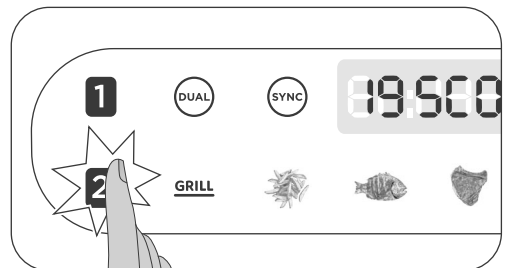
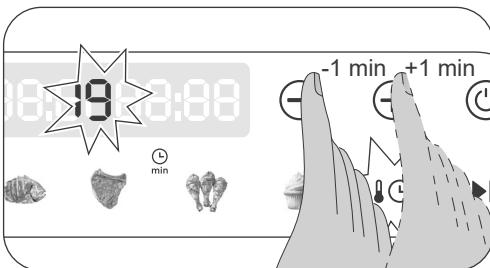
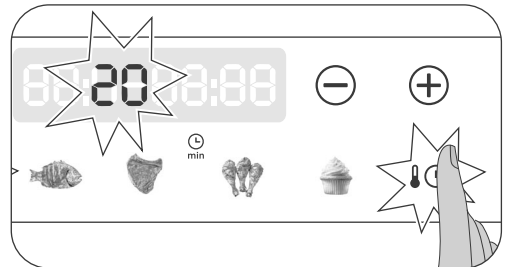
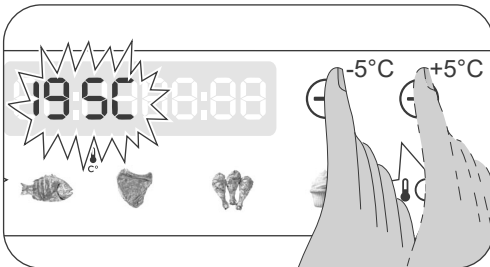
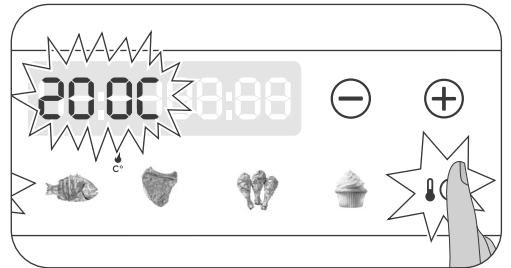
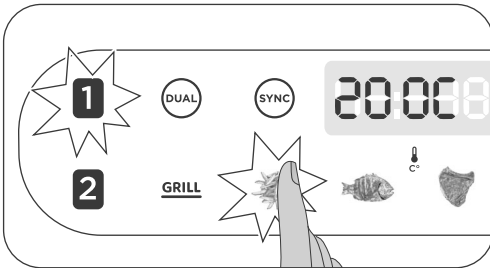
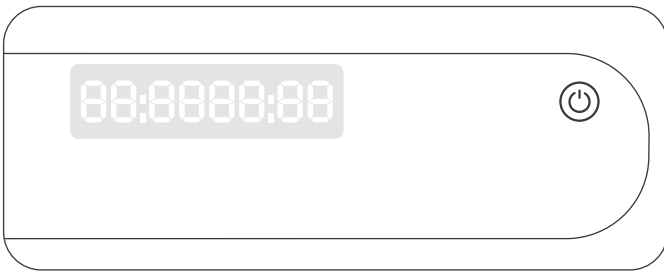


Fig. 119



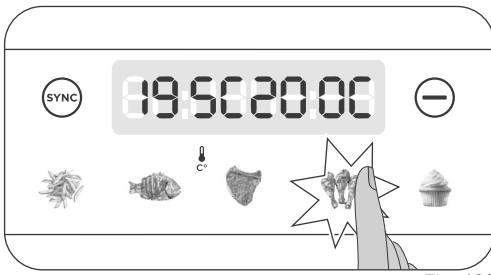


Fig. 128

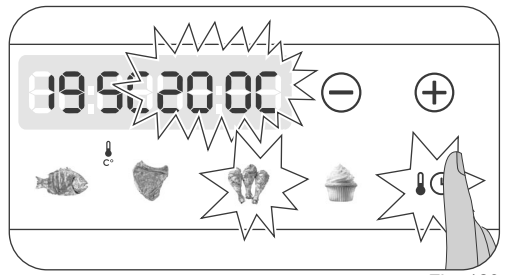


Fig. 129

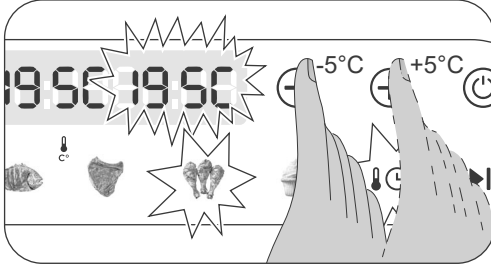


Fig. 130

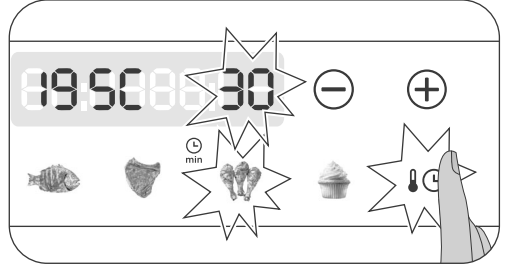


Fig. 131

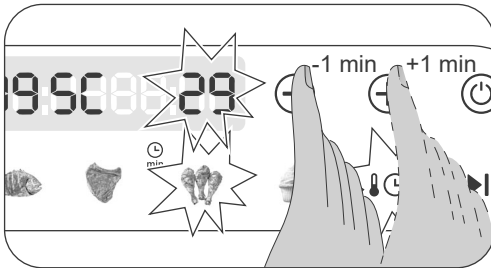


Fig. 132

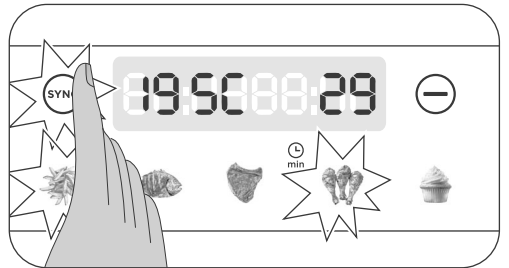


Fig. 133



Fig. 134

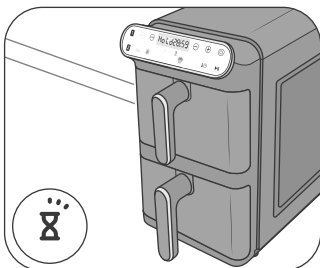


Fig. 135

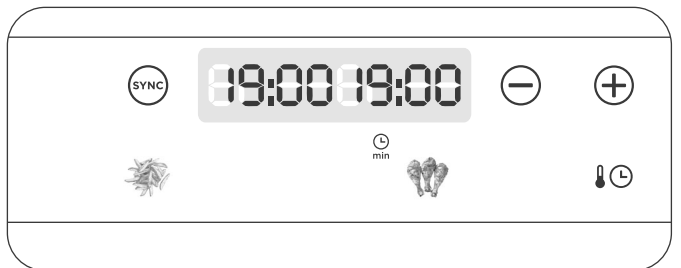


Fig. 136



Fig. 137

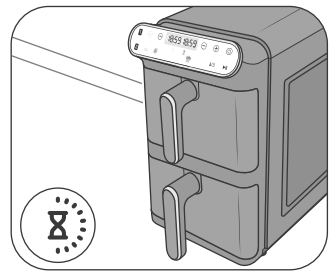


Fig. 138

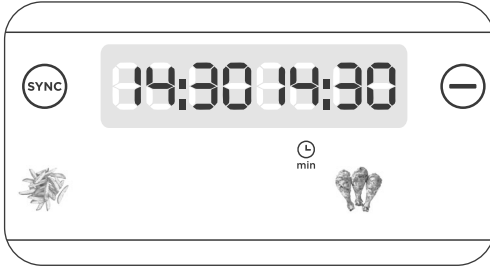


Fig. 139

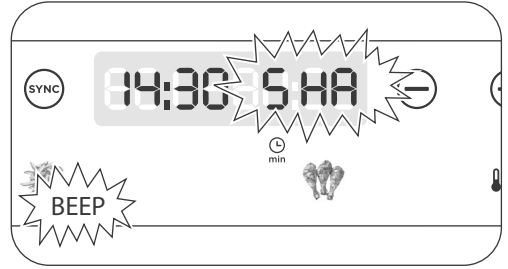


Fig. 140

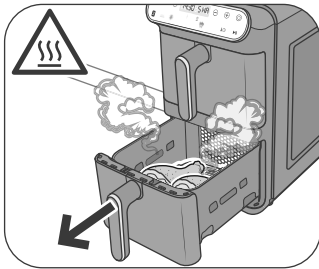


Fig. 141

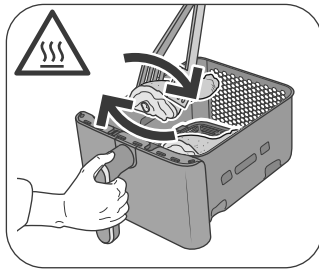


Fig. 142

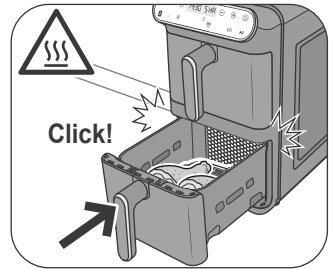


Fig. 143



Fig. 144

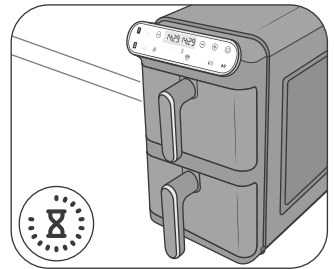


Fig. 145



Fig. 146

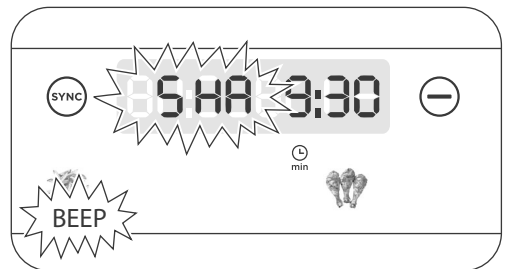


Fig. 147

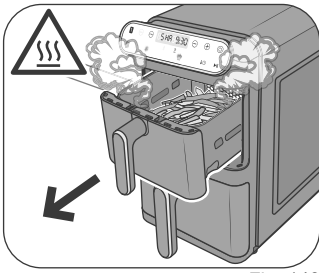


Fig. 148

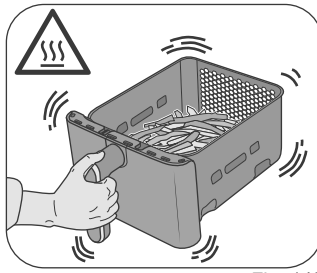


Fig. 149

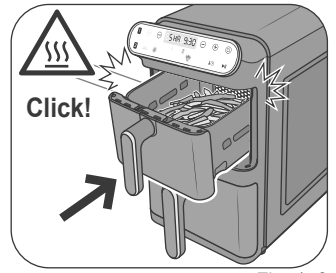


Fig. 150



Fig. 151

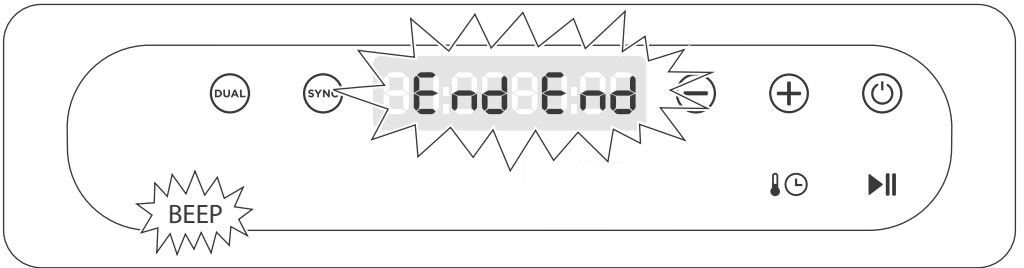


Fig. 152

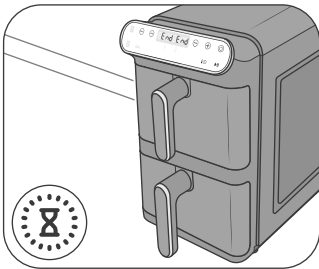


Fig. 153

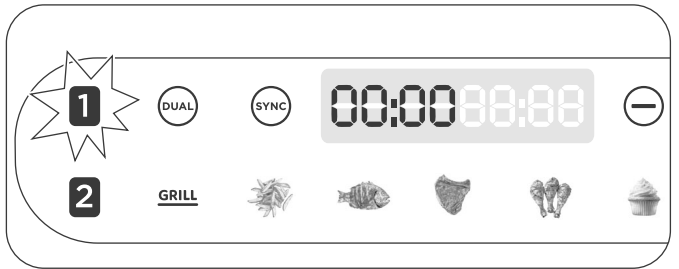


Fig. 154

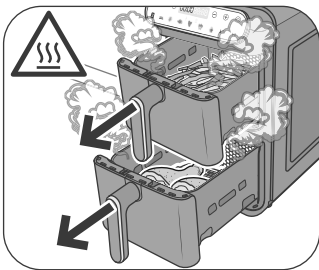


Fig. 155

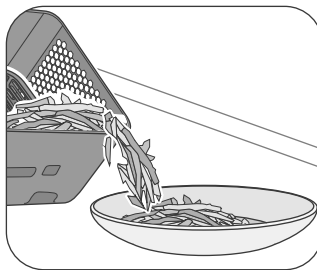


Fig. 156

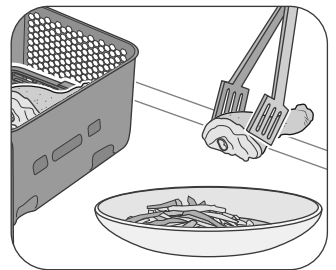


Fig. 157

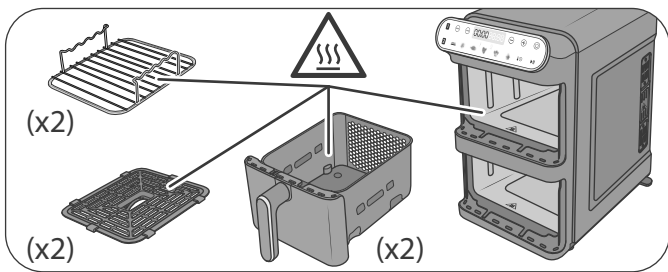


Fig. 158



Pulizia e manutenzione | Cleaning and maintenance | Nettoyage et entretien | Reinigung und Wartung |  
 Limpieza y mantenimiento | Limpeza e manutenção | Reiniging en onderhoud | Καθαρισμός και συντήρηση |  
 Чистка и уход | التنظيف والصيانة | Чистка і догляд | Czyszczenie i konserwacja | Rengøring og vedligeholdelse

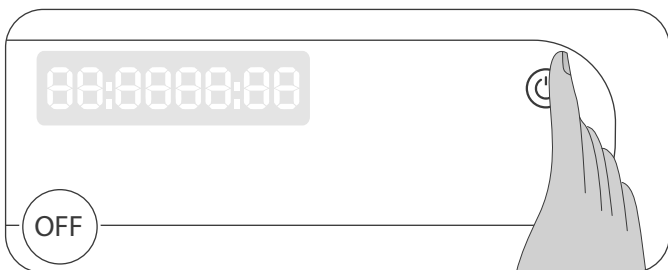


Fig. 159

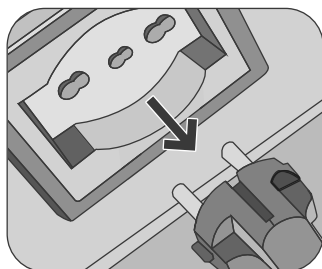


Fig. 160

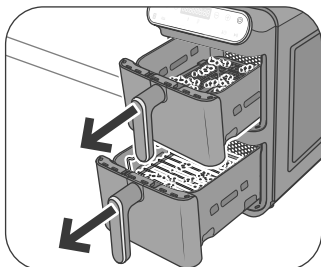


Fig. 161

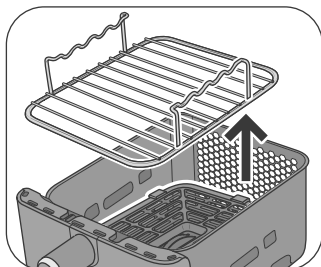


Fig. 162

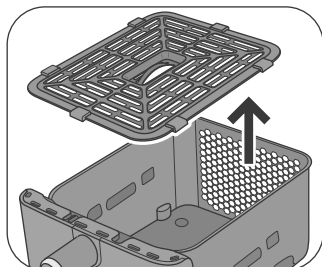


Fig. 163

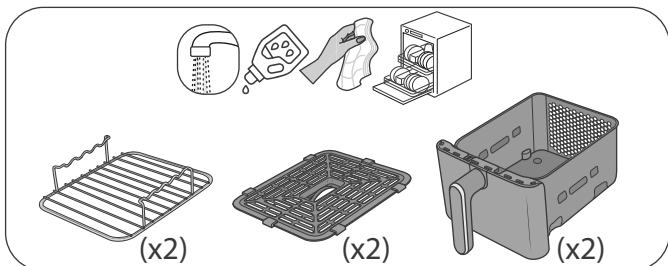


Fig. 164

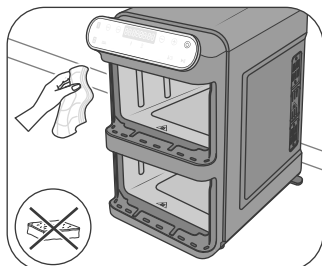


Fig. 165

## 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. 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 Fabbricante.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- In caso di inutilizzo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica.



### **Attenzione - danni materiali**

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- 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 o a un forno elettrico.
- 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 deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Se l'apparecchio emette molto fumo durante il funzionamento, scollegare 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.
- 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 Standby: 0,5 W



### **AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO**

- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 20 cm ai lati e 50 cm in altezza da pareti, mobili o altri apparecchi.
- Verificare sempre che i cestelli siano correttamente inseriti nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nei cestelli per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- La capacità massima del singolo cestello è di 5,5 l.
- Inserire nel cestello una quantità di cibo inferiore alla capacità massima.
- Versare massimo un cucchiaino di olio per ogni cestello. 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.

- Non riempire d'acqua i cestelli quando sono inseriti nel vano di cottura.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che i cestelli e i vani di cottura siano liberi da oggetti estranei.
- Per evitare danni all'apparecchio, non inserire utensili od oggetti metallici nei cestelli.
-  **Attenzione: superficie calda.**
- Durante la cottura si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo dalla presa d'aria o dai vani di cottura dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria e dai vani di cottura.
- Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
-  **Non toccare i cestelli, le piastre antiaderenti, le griglie, le parti metalliche dei vani di cottura e le resistenze durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.**
- Al fine di evitare surriscaldamenti, non coprire in nessun caso l'apparecchio durante il funzionamento, poiché ciò provocherebbe un pericoloso aumento di temperatura.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Afferrare i cestelli solo per l'impugnatura e utilizzare presine o strofinacci per rimuovere i cestelli, le piastre antiaderenti e le griglie.
- Rimuovere gli ingredienti dai cestelli prima di spostare l'apparecchio. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa elettrica.
- Non capovolgere i cestelli quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire dal cestello. Pericolo di ustioni.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dai cestelli, dalle piastre antiaderenti o dalle griglie.
- 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

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.

A - Corpo dell'apparecchio  
 B - Display touch  
 C - Vani di cottura  
 D - Cestello 1  
 E - Impugnature dei cestelli

F - Cestello 2  
 G - Piastre antiaderenti  
 H - Griglie  
 I - Cavo di alimentazione  
 J - Presa d'aria

## DESCRIZIONE DEL DISPLAY TOUCH

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI		
	Tasto	
<b>GRILL</b>	Grill	
	Patate fritte	
	Pesce	
	Bistecca/Carne rossa	
	Pollo	
	Dolci	
TASTI FUNZIONE		
	Tasto	Descrizione
	Tasto START/PAUSA	Consente di avviare/mettere in pausa la cottura.
	Tasto SYNC	Consente di sincronizzare tempi di cottura diversi per i due cestelli, in modo da terminare la cottura nello stesso momento.
	Tasto DUAL	Consente di applicare il programma di cottura preimpostato e le impostazioni scelte per un cestello anche all'altro cestello. Due zone di cottura diventano quindi una, ideale per grandi quantità di cibo.
	Tasto di accensione/spegnimento	Consente di accendere o spegnere l'apparecchio.
	Tasto di controllo del cestello 1	Consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello 1.
	Tasto di controllo del cestello 2	Consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello 2.
	Tasto TEMPERATURA/TEMPO	Premere una volta per impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere due volte per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire la temperatura o il tempo di cottura.

## Dati di identificazione

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

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

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

## ISTRUZIONI PER L'USO

---

### Primo utilizzo

Per preparare l'apparecchio all'uso, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Operazioni preliminari".

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

### Uso

L'apparecchio è dotato di due cestelli, cestello 1 (D) e cestello 2 (F), per la cottura. È possibile cuocere gli alimenti in entrambi i cestelli o utilizzarne uno solo.

Le piastre antiaderenti (G) consentono di aumentare la croccantezza degli alimenti. L'uso delle piastre antiaderenti è opzionale.

Le griglie (H) consentono di creare un doppio ripiano in ogni cestello, per preparare fino a quattro ricette contemporaneamente. L'uso delle griglie è opzionale.

Per le combinazioni di uso degli accessori, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Accessori".

**L'apparecchio è dotato di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se entrambi i cestelli non sono inseriti correttamente nel vano di cottura.**

**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.**

Per la funzione di cottura singola, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Cottura singola".

Per la funzione di doppia cottura, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Doppia cottura". La funzione di doppia cottura può essere utilizzata per cuocere lo stesso alimento in entrambi i cestelli, o per cuocere alimenti diversi contemporaneamente.

**Scegliere le impostazioni di cottura in base al tipo di alimento inserito in ciascun cestello.**

Ogni programma di cottura preimpostato ha una temperatura e un tempo di cottura di default ma è possibile impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura. La temperatura di cottura varierà a intervalli di 5°C. Il tempo di cottura varierà a intervalli di 1 minuto.

Per aumentare la velocità di selezione della temperatura e del tempo di cottura, mantenere premuti i tasti + o -.

La temperatura e il tempo di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento. Prima, premere il tasto di controllo del cestello 1 o del cestello 2. Poi, premere il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🔧🕒) e impostare la temperatura o il tempo di cottura desiderato. Premere il tasto START/PAUSA (▶||) per confermare la modifica.

Durante la cottura, sul display touch (B) è visualizzato il tempo di cottura che diminuisce.

L'apparecchio può essere messo in pausa durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante la cottura.

Per interrompere manualmente la cottura, premere il tasto START/PAUSA (▶||).

Il cestello selezionato interromperà la cottura. Nell'altro cestello la cottura proseguirà.

Nel caso in cui sia stato selezionato il tasto DUAL, entrambi i cestelli interromperanno la cottura.

Al termine della cottura, l'apparecchio emette un beep e la scritta "End" compare sul display.

Se gli ingredienti non sono pronti, basterà reinserire il cestello nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto. L'apparecchio può essere subito riutilizzato per preparare altri alimenti.

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

Per spegnere manualmente l'apparecchio, premere il tasto di accensione/spegnimento (🔌). Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.

### **Funzione DUAL**

Se si desidera cuocere lo stesso alimento in entrambi i cestelli, è possibile attivare la funzione DUAL che trasforma due zone di cottura in una sola, ideale per cuocere grandi quantità di cibo. Fare riferimento alle immagini nella sequenza "Funzione DUAL".

### **Funzione SYNC**

L'apparecchio è dotato della funzione SYNC, per consentire la sincronizzazione dei tempi di cottura quando si desidera cuocere alimenti diversi nei due cestelli. In questo modo la cottura degli alimenti terminerà nello stesso momento. Fare riferimento alle immagini nella sequenza "Funzione SYNC".

Il cestello con il tempo di cottura più lungo si avvia per primo. La scritta "Hold" compare sul display per il cestello non ancora avviato, fino a quando i tempi di cottura dei due cestelli si saranno sincronizzati.

**Non è possibile sincronizzare i tempi di cottura dei due cestelli quando la cottura è già stata avviata.**

### **Cucinare su doppio ripiano**

È possibile utilizzare le griglie per creare un doppio ripiano in ogni cestello.

Quando si cucina su un doppio ripiano, i tempi di cottura possono variare perchè la quantità di cibo all'interno dei cestelli è maggiore. Gli alimenti disposti sulle griglie, essendo più vicini alle resistenze dell'apparecchio, tenderanno a cuocersi più rapidamente rispetto al cibo sulle piastre antiaderenti.

Utilizzare presine o strofinacci per rimuovere la griglia dal cestello.

Se necessario, proseguire la cottura del cibo posizionato sulle piastre antiaderenti.

## Modalità grill

La modalità grill è ideale per grigliare carne, pesce e verdure. Inserire la piastra antiaderente nel cestello prima di mettere il cibo. Nella modalità grill è possibile utilizzare anche le griglie (H).

## Funzione shake automatico

L'apparecchio è dotato di una funzione shake automatico che suggerisce di agitare o mescolare gli alimenti. A metà cottura, l'apparecchio emetterà alcuni beep e il tasto di controllo del cestello interessato lampeggerà. La scritta "SHA" lampeggerà sul display.

Estrarre il cestello dal vano di cottura e mescolare gli alimenti.

Dopo aver mescolato gli alimenti, inserire il cestello nel vano di cottura. L'apparecchio riprende automaticamente la cottura.

Se non si desidera mescolare gli ingredienti, non estrarre il cestello dal vano di cottura e lasciare proseguire la cottura.

**Il programma di cottura preimpostato "Dolci" non dispone della funzione shake automatico.**

## Modalità stand-by

Questo apparecchio è dotato di una modalità stand-by. L'apparecchio entra in modalità stand-by dopo circa 10 minuti di inutilizzo.

## CONSIGLI DI PREPARAZIONE

---

Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.

Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.

Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.

Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaino d'olio alle patate fresche o surgelate (Fig. 16) e utilizzare le piastre antiaderenti (G) in dotazione.






Gli snack da cuocere al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.

La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 1,2-1,7 kg circa.

## Programmi di cottura preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi di cottura preimpostati presenti sul display touch.

Ogni simbolo corrisponde a un programma di cottura preimpostato. Il programma è impostato con una temperatura e un tempo di cottura consigliato in base al tipo di alimento. Il tempo di cottura è indicativo, ciò dipende anche dallo spessore e dalla quantità di ingredienti utilizzata. È possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura dei programmi di cottura preimpostati.

Programma		Tempo		Temperatura (°C)		Shake
		Default	Intervallo	Default	Intervallo	
<b>GRILL</b>	Modalità Grill	15 min	1-60 min	200	60-200	si
	Patate fritte	18 min	1-60 min	200	150-200	si
	Pesce	15 min	1-60 min	180	120-200	si
	Bistecca/Carne rossa	20 min	1-60 min	190	120-200	si
	Pollo	30 min	1-60 min	200	120-200	si
	Dolci	30 min	1-60 min	170	120-200	no

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

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



## **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.
- Residui di cibo o di olio potrebbero attaccarsi alle resistenze e ai vani di cottura dell'apparecchio. Dopo aver fatto raffreddare le resistenze e i vani di cottura, pulire con un panno umido.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere i residui di cibo dalle resistenze.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.
- Non smontare l'apparecchio. Non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.

Per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Pulizia e manutenzione".

### **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 i vani di cottura (C) dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare con un panno asciutto.

### **Pulizia dei componenti**

**Le piastre antiaderenti e i cestelli 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.**

- Le piastre antiaderenti, le griglie e i cestelli possono essere lavati in lavastoviglie. Per prolungare la durata del trattamento antiaderente, si consiglia di lavare le piastre antiaderenti, le griglie e il cestello 1 (D) e il cestello 2 (F) a mano. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.
- Per ammorbidire i residui di cibo nel cestello, è possibile riempirlo con acqua calda. Aggiungere alcune gocce di detersivo. Lasciare agire per 10 minuti. Lavare e asciugare.

### **MESSA FUORI SERVIZIO**

---

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

## GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il tempo di cottura non è stato impostato.	Premere il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🔥🕒) e impostare il tempo di cottura desiderato.
	Il cestello non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 19).
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità di ingredienti, o dei pezzi più piccoli, si cucinano più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🔥🕒) e impostare una temperatura di cottura più elevata. Vedere il ricettario.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🔥🕒) e impostare un tempo di cottura maggiore. Vedere il ricettario.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto, o che sono ricoperti da altri, devono essere mescolati durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Si stanno utilizzando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
Il cestello non si inserisce completamente nel vano di cottura.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 19).
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio nel cestello. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel cestello sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo l'uso.

<b>Problemi</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Soluzioni</b>
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare e asciugare le patate prima di friggerle.	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice.	Assicurarsi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
E1		Contattare un Centro Assistenza autorizzato.
E2		
E3		
E4		
E9		

## 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. 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 attachments 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.
- 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.
- 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.

- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.



### **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, the plug and the power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- If not in use, always turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.



### **Warning – material damage**

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave or electric oven.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.

- If the appliance produces a lot of smoke during operation, 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.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centres or technicians, in order to prevent any risk.




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


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

Power consumption in Stand-by mode: 0,5 W



### **SAFETY WARNINGS DURING USE**

- Place the appliance at a distance of at least 20 cm on the sides and 50 cm in height from walls, furniture, or other appliances.
- Always ensure the baskets are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Put the ingredients only into the baskets to prevent the food from touching the heating elements.
- Each basket has a maximum capacity of 5.5 l.
- Place less than the maximum amount of food in the basket.
- Pour a maximum of one tablespoon of oil per basket. 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.
- Do not fill the baskets with water when they are installed in the cooking compartment.
- Before putting the appliance into operation, check that the baskets and the cooking compartments are free from foreign objects.
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the baskets.
-  Warning: hot surface.

- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartments of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartments.
- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
-  Do not touch the baskets, non-stick plates, grills, metal parts of the cooking compartments, and heating elements when the appliance is operational or in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.
- In order to avoid overheating, never cover the appliance during operation, as this would cause a dangerous increase in temperature.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Grab the baskets only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket, non-stick plates and grills.
- Remove the ingredients from the baskets before moving the appliance. Make sure the appliance is turned off and unplugged from the power outlet.
- Do not turn the baskets upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
- Do not use metal tools to remove food from the baskets, non-stick plates or grills.
- 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**



---

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.








- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| A - Appliance body       | F - Basket 2         |
| B - Touch screen display | G - Non-stick plates |
| C - Cooking compartments | H - Grills           |
| D - Basket 1             | I - Power cord       |
| E - Basket handles       | J - Air intake       |

## TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION

### PRE-SET COOKING PROGRAMS

	Button
<b>GRILL</b>	Grill
	Fries
	Fish
	Steak/red meat
	Chicken
	Baked desserts

### FUNCTION BUTTONS

	Button	Description
	START/PAUSE button	Allows the user to start/pause the cooking process.
	SYNC button	Allows the user to synch different cooking times for the two baskets, in order to finish cooking at the same time.
	DUAL button	It allows the user to apply the pre-set cooking program and selected settings from one basket to another. Two cooking zones become one, ideal for large quantities of food.
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	Basket 1 control button	Allows to select the desired cooking settings for basket 1.
	Basket 2 control button	Allows to select the desired cooking settings for basket 2.
	TEMPERATURE/TIME button	Press once to manually set the cooking temperature. Press twice to manually set the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking temperature and time.

## Identification data

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

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

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

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

### First use

To prepare the appliance for use, see the pictures in the “Preliminary operations” sequence.

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

### Use

The appliance is equipped with two cooking baskets, basket 1 (D) and basket 2 (F). It is possible to cook food in both baskets, or just use one.

The non-stick plates (G) increase the crunchiness of the food. The use of the non-stick plates is optional.

The grills (H) create a double shelf in each basket, so you can prepare up to four recipes at the same time. The use of the grills is optional.

See the pictures in the “Accessories” sequence for guidance on how to combine the accessories.

**The appliance is equipped with a system that prevents its operation if both baskets are not properly inserted into the cooking compartment.**

**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.**

See the pictures in the “Single cooking” sequence for the single cooking function.

See the pictures in the “Dual cooking” sequence for the dual cooking function. The dual cooking function can be used to cook the same food in both baskets, or to cook different foods at the same time.

**Select the cooking settings according to the food placed in each basket.**

Each pre-set cooking program has a default temperature and cooking time, but it is possible to set the cooking temperature and time manually. The cooking temperature will vary at intervals of 5°C. The cooking time will vary at intervals of 1 minute.

To increase the speed of temperature and cooking time selection, press and hold the + or - buttons. The cooking temperature and time can be changed at any moment. First, press the basket 1 or basket 2 control button. Then, press the TEMPERATURE/TIME button (🔧🕒) and set the desired cooking temperature or time. Press the START/PAUSE button (▶||) to confirm the change.

During cooking, the touch display (B) shows the cooking time as it decreases.

The appliance can be paused during operation, for example to mix the ingredients during cooking. To manually stop cooking, press the START/PAUSE button (▶||).

The selected basket will stop cooking. Cooking will continue in the other basket.

If the DUAL button has been selected, both baskets will stop cooking.

When cooking is complete, the appliance beeps and the display shows the word "End".

If the ingredients are not ready, put the basket back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes. The appliance can be reused immediately to prepare other food.

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

To turn the appliance off manually, press the on/off button (☺). The ventilation system stops a few moments later.

## **DUAL function**

If you want to cook the same food in both baskets, it is possible to activate the DUAL function, which will turn the two cooking zones into one, ideal to cook large quantities of food. See the pictures in the "DUAL function" sequence.

## **SYNC function**

The appliance is equipped with the SYNC function, to synch the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets. The cooking of the foods will therefore finish at the same time. See the pictures in the "SYNC function" sequence.

The basket with the longest cooking time starts first. The word "Hold" is displayed on the basket that hasn't started yet, until the cooking times of both baskets are synchronized.

**It is not possible to synchronize the cooking times of the two baskets once cooking has already started.**

## **Cooking on two shelves**

You can use the grills to create a double shelf in each basket.

When cooking on a double shelf, cooking times may vary because the amount of food inside the baskets is greater. Food placed on the grills, being closer to the heating elements of the appliance, will cook faster than food on the non-stick plates.

Use pot holders or tea towels to remove the grill from the basket.

If necessary, continue cooking the food on the non-stick plates.

## **Grill mode**

The grill mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. Place the non-stick plate into the basket before placing the food. In grill mode, it is possible to use the grills (H).

## **Automatic shake function**

The appliance has an automatic shake function that suggests shaking or mixing the food. Halfway through cooking, the appliance beeps a few times and the control button for the basket in question will flash. The word "SHA" will flash on the display.

Remove the basket from the cooking compartment and mix the food.

After mixing the ingredients, place the basket in the cooking compartment. The appliance automatically resumes cooking.

If you do not wish to mix the ingredients, do not remove the basket from the cooking compartment and allow cooking to continue.

**The pre-set “Desserts” cooking program does not have an automatic shake function.**

### Stand-by mode

This appliance is equipped with a stand-by mode. The appliance enters the stand-by mode after about 10 minutes of inactivity.

### PREPARATION TIPS

The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.

A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.

Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.

For a crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 16) and use the non-stick plates (G) provided.







You can cook in the airy fryer also the snacks that normally you bake.

The optimal amount to make crunchy fries is about 1.2-1.7 kg.

### Pre-set cooking programs

The following table shows the pre-set cooking programs available on the touch screen display.

Each symbol corresponds to a pre-set cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and time based on the type of food. The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the time and temperature of the pre-set cooking programs.

Program		Time		Temperature (°C)		Shake
		Default	Interval	Default	Interval	
	Grill mode	15 min	1-60 min	200	60 - 200	yes
	Fries	18 min	1-60 min	200	150 - 200	yes
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200	yes
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200	yes
	Chicken	30 min	1-60 min	200	120 - 200	yes
	Baked desserts	30 min	1-60 min	170	120 - 200	no

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

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

## 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.
- Food or oil residues may stick to the heating elements and cooking compartments of the appliance. After allowing the heating elements and cooking compartments to cool, clean with a damp cloth.
- Do not use metal tools to remove food residue from the heating elements.
- Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to be used or cleaned.

See the pictures in the "Cleaning and maintenance" sequence for the cleaning and maintenance of the appliance.

### **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 compartments (C) of the appliance using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.

## Cleaning the components

The non-stick plates and the baskets 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 plates, grills and baskets are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to wash the non-stick plates, grills, basket 1 (D) and basket 2 (F) by hand. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.
- To soften the residues of food in the basket, it is possible to fill it with hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

## DECOMMISSIONING

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

## TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Plug the power cord into the power outlet, which must be earthed.
	The cooking time has not been set.	Press the TEMPERATURE/TIME button (🔽🕒) and set the desired cooking time.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 19).
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. A smaller quantity of ingredients, or smaller pieces, cook more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMPERATURE/TIME button (🔽🕒) and set a higher cooking temperature. Refer to the recipe book.
	The cooking time selected is too short.	Press the TEMPERATURE/TIME button (🔽🕒) and set a longer cooking time. Refer to the recipe book.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.

<b>Problems</b>	<b>Possible causes</b>	<b>Solutions</b>
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.
The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 19).
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a bit more oil for more crunchiness.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.
E1		Contact an authorized Service Centre.
E2		
E3		
E4		
E9		

## 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. 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.
- Toujours garder l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.

- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les 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.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le câble 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 mettre jamais de pièces 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 cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil si on a les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- En cas de non-utilisation, éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise électrique.



### **Attention - dommages matériels**

- Dérouler complètement le câble d'alimentation avant l'utilisation.
- 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 câble d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes ou d'un four électrique.
- Placer l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.

- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet beaucoup de fumée pendant le fonctionnement, débrancher 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.
- 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 câble 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 mode veille : 0,5 W



### **AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION**

- Placer l'appareil à une distance d'au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm en hauteur des murs, des meubles ou d'autres appareils.
- Toujours vérifier que les paniers sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Ne placer les ingrédients que dans les paniers pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- La capacité maximale d'un panier est de 5,5 l.
- Insérer dans le panier une quantité de nourriture inférieure à la capacité maximale.
- Verser au maximum une cuillère à soupe d'huile par panier. 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.

- Ne pas remplir d'eau les paniers quand ils sont insérés dans le compartiment de cuisson.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les paniers et les compartiments de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas introduire d'ustensiles ou d'objets métalliques dans les paniers.
-  Attention : surface chaude.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou des compartiments de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage éloignés de l'entrée d'air et des compartiments de cuisson.
- Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
-  Ne pas toucher les paniers, les plaques antiadhésives, les grilles et les parties métalliques des compartiments de cuisson et les résistances pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Afin d'éviter une surchauffe, ne jamais couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, car cela provoquerait une augmentation dangereuse de la température.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne saisir les paniers que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer les paniers, les plaques antiadhésives et les grilles.
- Retirer les ingrédients des paniers avant de déplacer l'appareil. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Ne pas retourner les paniers 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 paniers, des plaques antiadhésives ou des grilles.
- 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

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.

A - Corps de l'appareil

F - Panier 2

B - Écran tactile

G - Plaques antiadhésives

C - Compartiments de cuisson

H - Grilles

D - Panier 1






I - Câble d'alimentation








E - Poignées des paniers

J - Entrée d'air

FR

## DESCRIPTION DE L'ÉCRAN TACTILE

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS	
	<b>Bouton</b>
<b>GRILL</b>	Grill
	Frites
	Poisson
	Bifteck/Viande rouge
	Poulet
	Gâteaux

BOUTONS DES FONCTIONS		
	Bouton	Description
	Bouton DÉMARRAGE/PAUSE	Permet de démarrer/mettre en pause la cuisson.
	Bouton SYNC	Permet de synchroniser de différents temps de cuisson pour les deux paniers, de manière à terminer la cuisson simultanément.
	Bouton DUAL	Permet d'appliquer le programme de cuisson préréglé et les réglages choisis pour un panier à l'autre panier également. Deux zones de cuisson deviennent une, ce qui est idéal pour de grandes quantités de nourriture.
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Bouton de contrôle du panier 1	Permet de sélectionner les réglages de cuisson souhaités pour le panier 1.
	Bouton de contrôle du panier 2	Permet de sélectionner les réglages de cuisson souhaités pour le panier 2.
	Bouton TEMPÉRATURE/TEMPS	Appuyer une fois pour régler manuellement la température de cuisson. Appuyer deux fois pour régler manuellement la temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température ou le temps de cuisson.

### Données d'identification

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

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

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

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Première utilisation

Pour préparer l'appareil à l'utilisation, voir les images de la séquence « Opérations préliminaires ».

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

### Emploi

L'appareil est équipé de deux paniers, le panier 1 (D) et le panier 2 (F), pour la cuisson. Il est possible de cuire les aliments dans les deux paniers ou d'en utiliser un seul.

Les plaques antiadhésives (G) permettent d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation des plaques antiadhésives est optionnelle.

Les grilles (H) permettent de créer un autre niveau dans chaque panier, pour préparer jusqu'à quatre recettes simultanément. L'utilisation des grilles est optionnelle.

Pour les combinaisons d'utilisation des accessoires, voir les images de la séquence « Accessoires ».

**L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si les deux paniers ne sont pas insérés correctement dans le compartiment de cuisson.**

**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 disparaître. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.**

Pour la fonction de cuisson simple, voir les images de la séquence « Cuisson simple ».

Pour la fonction de double cuisson, voir les images de la séquence « Double cuisson ». La fonction de double cuisson peut être utilisée pour cuire le même aliment dans les deux paniers, ou pour cuire de différents aliments simultanément.

**Choisir les paramètres de cuisson en fonction du type d'aliment inséré dans chaque panier.**

Chaque programme de cuisson pré réglé a une température et un temps de cuisson par défaut, cependant on peut régler manuellement la température et le temps de cuisson. La température de cuisson variera par intervalles de 5 °C. Le temps de cuisson variera par intervalles d'une minute.

Pour augmenter la vitesse de sélection de la température et du temps de cuisson, maintenir les boutons + ou - enfoncés.

La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment. Appuyer d'abord sur le bouton de contrôle du panier 1 ou du panier 2. Appuyer ensuite sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🔧⌚) et régler la température ou le temps de cuisson souhaité. Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||) pour confirmer la modification.

Pendant la cuisson, le temps de cuisson qui diminue est affiché sur l'écran tactile (B).

L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple, pour mélanger les ingrédients pendant la cuisson.

Pour arrêter manuellement la cuisson, appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||).

Le panier sélectionné arrêtera la cuisson. Dans l'autre panier, la cuisson se poursuivra.

Si on a sélectionné la touche DUAL, les deux paniers arrêteront la cuisson.

Au bout de la cuisson, l'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche sur l'écran.

Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de remettre le panier dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires. L'appareil peut être utilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

### **Tout excédent d'huile est recueilli au fond du panier.**

Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt (☺). Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.

### **Fonction DUAL**

Si on souhaite cuire le même aliment dans les deux paniers, on peut activer la fonction DUAL qui transforme deux zones de cuisson en une, ce qui est idéal pour cuire de grandes quantités de nourriture. Voir les images de la séquence « Fonction DUAL ».

### **Fonction SYNC**

L'appareil est équipé de la fonction SYNC, qui permet de synchroniser les temps de cuisson quand on souhaite cuire des aliments différents dans les deux paniers. Ce faisant, la cuisson des aliments terminera au même moment. Voir les images de la séquence « Fonction SYNC ».

Le panier avec le temps de cuisson le plus long démarre en premier. Le message « Hold » s'affiche sur l'écran pour le panier qui n'a pas encore démarré, jusqu'à ce que les temps de cuisson des deux paniers soient synchronisés.

**Il n'est pas possible de synchroniser les temps de cuisson des deux paniers lorsque la cuisson a déjà commencé.**

### **Cuisiner sur deux niveaux**

On peut utiliser les grilles pour créer un autre niveau dans chaque panier.

Lorsqu'on cuisine sur deux niveaux, les temps de cuisson peuvent varier car la quantité d'aliments dans les paniers est plus élevée. Les aliments placés sur les grilles, étant plus proches des résistances de l'appareil, cuiront plus rapidement que les aliments sur les plaques antiadhésives.

Utiliser des maniques ou des chiffons pour retirer la grille du panier.

Si nécessaire, continuer la cuisson des aliments placés sur les plaques antiadhésives.

### **Mode grill**

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérer la plaque antiadhésive dans le panier avant de placer les aliments. En mode grill, il est également possible d'utiliser les grilles (H).

### **Fonction shake automatique**

L'appareil est équipé d'une fonction shake automatique qui suggère de remuer ou mélanger les aliments. À mi-cuisson, l'appareil émettra plusieurs bips et le bouton de commande du panier concerné clignotera. Le mot « SHA » clignotera sur l'écran.

Rétirer le panier du compartiment de cuisson et mélanger les aliments.

Après avoir mélangé les aliments, placer le panier dans le compartiment de cuisson. L'appareil reprend automatiquement la cuisson.

Si on ne souhaite pas mélanger les ingrédients, ne pas retirer le panier du compartiment de cuisson et laisser continuer la cuisson.

**Le programme de cuisson pré-régulé « Desserts » n'a pas la fonction shake automatique.**

## Mode veille

Cet appareil est équipé d'un mode veille. L'appareil passe en mode veille après environ 10 minutes d'inactivité.

## CONSEILS DE PRÉPARATION

Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.

Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d'un temps légèrement plus court.

Mélanger les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme.

Pour un résultat croustillant, ajouter une cuillère à soupe d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées (Fig. 16) et utiliser les plaques antiadhésives (G) fournies.







Les snacks à cuire dans le four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaude.

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est d'environ 1,2-1,7 kg.

## Programmes de cuisson préréglés

Le tableau suivant montre les programmes de cuisson préréglés présents sur l'écran tactile.

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson préréglé. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. On peut changer la température et le temps de cuisson des programmes préréglés.

Programme		Temps		Température (°C)		Shake
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle	
	Mode grill	15 min	1-60 min	200	60-200	oui
	Frites	18 min	1-60 min	200	150-200	oui
	Poisson	15 min	1-60 min	180	120-200	oui
	Bifteck/Viande rouge	20 min	1-60 min	190	120-200	oui
	Poulet	30 min	1-60 min	200	120-200	oui
	Gâteaux	30 min	1-60 min	170	120-200	non

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

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



## **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.
- Des résidus alimentaires ou d'huile peuvent adhérer aux résistances et aux compartiments de cuisson de l'appareil. Après avoir laissé refroidir les résistances et les compartiments de cuisson, nettoyer avec un chiffon humide.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les résidus alimentaires des résistances.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.
- Ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas de parties internes à utiliser ou nettoyer. Pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil, voir les images de la séquence « Nettoyage et entretien ».

## **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 les compartiments de cuisson (C) de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.

## **Nettoyage des composants**

**Les plaques antiadhésives et les paniers ont un revêtement antiadhésif : opacité et marques qui pourraient paraître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.**

- Les plaques antiadhésives, les grilles et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver à la main les plaques antiadhésives, les grilles, le panier 1 (D) et le panier 2 (F). Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.
- Pour assouplir les résidus d'aliments dans le panier, vous pouvez le remplir d'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle. Laissez agir 10 minutes. Lavez et séchez.

## **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.
	Le temps de cuisson n'a pas été réglé.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🔥🕒) et régler le temps de cuisson souhaité.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 19).
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une plus petite quantité d'ingrédients, ou des morceaux plus petits, cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🔥🕒) et régler une température de cuisson plus élevée. Voir le livre de recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (🔥🕒) et régler un temps de cuisson plus long. Voir le livre de recettes.
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.

<b>Problèmes</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Solutions</b>
Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 19).
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 élevée d'huile est recueillie dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Le panier contient des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyer soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse.	S'assurer de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
E1		Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E2		
E3		
E4		
E9		

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### DIE 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. 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 die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehöerteile 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.
- 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.

- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- 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.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät lagern.



### **Achtung - Sachschäden**


- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.
- 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, in die Nähe eines Mikrowellenofens oder eines elektrischen Backofens.
- 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 auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.

- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie 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.
- 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.**

**Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,5 W**



### **SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH**

- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 20 cm an den Seiten und mindestens 50 cm in der Höhe zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Körbe richtig in den Garraum eingesetzt sind.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in die Körbe, damit die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Das maximale Fassungsvermögen des einzelnen Garkorbes beträgt 5,5 l.
- Legen Sie eine geringere Menge an Lebensmitteln als die maximale Kapazität in den Garkorb.
- Geben Sie maximal einen Esslöffel Öl in jeden Garkorb. 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.
- Die Körbe dürfen nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn sie in den Garraum eingesetzt werden.

- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass die Garkörbe und die Garräume frei von Fremdkörpern sind.
- Keine Werkzeuge oder Metallgegenstände in die Körbe einführen, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
-  Achtung! Heiße Oberfläche.
- Während des Garvorgangs kann heißer Dampf aus dem Lufteinlass oder aus den Garräumen des Geräts austreten. Hände und Gesicht vom Lufteinlass und von den Garräumen fernhalten.
- Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
-  Die Garkörbe, die Antihafplatten, die Grillroste, die Metallteile der Garräume und die Heizelemente des Geräts während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berühren. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät während des Betriebs auf keinen Fall abgedeckt werden, da dies zu einem gefährlichen Temperaturanstieg führen würde.
- Der Lufteinlass darf während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um die Garkörbe, die Antihafplatten und die Grillroste herauszunehmen.
- Nehmen Sie die Zutaten aus den Garkörben, bevor Sie das Gerät bewegen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Drehen Sie die Garkörbe beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Heiße Ölreste könnten aus dem Korb austreten. Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um die Lebensmittel aus den Garkörben, von den Antihafplatten oder von den Grillrosten zu entfernen.
- Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmittel goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.










## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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.

A - Gehäuse des Geräts  
 B - Touch Display  
 C - Garräume  
 D - Korb 1  
 E - Griffe der Körbe

F - Korb 2  
 G - Antihafplatten  
 H - Grillroste  
 I - Stromkabel  
 J - Lufteinlass

## BESCHREIBUNG DER TOUCH-DISPLAY-FUNKTION

VORGEGEBENE GARPROGRAMME		
	Taste	
<b>GRILL</b>	Grill	
	Backkartoffeln/Pommes frites	
	Fisch	
	Steak/ Rotes Fleisch	
	Huhn	
	Süßspeisen	
FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	Beschreibung
	START-/PAUSE-Taste	Startet oder unterbricht den Garvorgang.
	SYNC-Taste	Sie ermöglicht es, die unterschiedlichen Garzeiten der beiden Körbe zu synchronisieren, so dass der Garvorgang zur gleichen Zeit beendet wird.
	DUAL-Taste	Ermöglicht es, das voreingestellte Garprogramm und die Einstellungen, die für einen Garkorb gewählt wurden, auch auf den anderen Garkorb zu übertragen. Aus zwei Kochzonen wird so eine, ideal für große Mengen an Speisen.
	Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
	Taste zur Steuerung von Korb 1	Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für Korb 1.
	Taste zur Steuerung von Korb 2	Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für Korb 2.
	TEMPERATUR-/TIMER-Taste	Einmal drücken, um die Gartemperatur manuell einzustellen. Zweimal drücken, um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur oder die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.

## Identifikationsangaben

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

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

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

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

---

### Erster Gebrauch

Um das Gerät für den Gebrauch vorzubereiten die Abbildungen im Abschnitt „Erste Schritte“ beachten.

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

### Gebrauch

Das Gerät ist mit zwei Garkörben, Garkorb 1 (D) und Garkorb 2 (F) zum Garen ausgestattet. Es ist möglich, die Speisen in beiden Garkörben zu garen oder nur einen Garkorb zu verwenden. Die Antihafplatten (G) sorgen dafür, dass die Speisen knusprig werden. Die Verwendung von Antihafplatten ist optional.

Mit den Grillrosten (H) können in jedem Garkorb eine doppelte Ablagefläche eingerichtet und bis zu vier Rezepte gleichzeitig zubereitet werden. Die Verwendung der Grillroste ist optional.

Für die Verwendungskombinationen des Zubehörs die Abbildungen im Abschnitt „Zubehör“ beachten.

**Das Gerät ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb verhindert, wenn die Garkörbe nicht richtig in den Garraum eingesetzt sind.**

**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.**

Beachten Sie die Abbildungen im Abschnitt „Einzelgaren“ für die Einzelgarfunktion.

Für die Funktion Doppelgaren die Abbildungen im Abschnitt „Doppelgaren“ beachten. Mit der Funktion "Doppelgaren" können Sie dasselbe Lebensmittel in beiden Körben garen oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten.

**Wählen Sie die Gareinstellungen entsprechend der Art der Lebensmittel in jedem Korb.**

Jedes voreingestellte Garprogramm hat eine voreingestellte Temperatur und Garzeit, die beide auch manuell eingestellt werden können. Die Gartemperatur variiert in Intervallen von 5 ° C. Die Garzeit variiert in Intervallen von 1 Minute.

Um die Auswahl für die Temperatur und die Garzeit schneller vornehmen zu können, die Tasten + oder - gedrückt halten.

Gartemperatur und Garzeit können jederzeit geändert werden. Drücken Sie zuerst die Bedientaste von Korb 1 oder Korb 2. Drücken Sie dann die Taste TEMPERATUR/ZEIT (🔥🕒) und stellen Sie gewünschte Gartemperatur oder Garzeit ein. Die START/PAUSE-Taste (▶||) drücken, um die Änderung zu bestätigen.

Während des Garvorgangs zeigt das Touch-Display (B) die sich verkürzende Garzeit an. Das Gerät kann während des Betriebs auf Pause eingestellt werden, z.B. um die Zutaten während des Garprozesses zu mischen.

Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen, die START/PAUSE-Taste (▶||) drücken. Der ausgewählte Garkorb unterbricht den Garvorgang. Im anderen Garkorb wird der Garvorgang fortgesetzt.

Wenn die DUAL-Taste gedrückt wird, unterbrechen beide Garkörbe den Garvorgang. Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einen Piepton ab und auf dem Display erscheint „End“. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer für einige Minuten ein. Das Gerät kann sofort für die Zubereitung anderer Speisen verwendet werden.

### **Überschüssiges Öl wird am unteren Teil des Korbes aufgefangen.**

Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (☺). Wenige Augenblicke später stoppt das Belüftungssystem.

### **DUAL-Funktion**

Wenn Sie dasselbe Lebensmittel in beiden Körben garen möchten, können Sie die DUAL-Funktion aktivieren, die aus zwei Garzonen eine macht, ideal zum Garen von großen Portionen. Beachten Sie die Abbildungen im Abschnitt „DUAL-Funktion“.

### **SYNC-Funktion**

Das Gerät ist mit der SYNC-Funktion ausgestattet, die es ermöglicht, die Garzeiten zu synchronisieren, wenn Sie verschiedene Speisen in den beiden Körben garen möchten. Auf diese Weise werden die Speisen gleichzeitig gegart. Beachten Sie die Abbildungen im Abschnitt „SYNC-Funktion“. Der Korb mit der längeren Garzeit startet zuerst. Auf dem Display des noch nicht gestarteten Korbes erscheint „Hold“, bis sich die Garzeiten der beiden Körbe synchronisiert haben.

**Es ist nicht möglich, die Garzeiten der beiden Garkörbe zu synchronisieren, wenn der Garvorgang bereits begonnen hat.**

### **Garen auf doppelter Ebene**

Mit den Grillrosten kann in jedem Garkorb eine doppelte Ebene eingerichtet werden. Beim Garen auf einer doppelten Ebene können die Garzeiten variieren, da die Menge des Garguts im Inneren der Garkörbe größer ist. Speisen auf den Grillrosten, die sich näher an den Heizelementen des Geräts befinden, werden tendenziell schneller gegart als Speisen auf den Antihaftplatten. Verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um den Grillrost aus dem Korb zu nehmen. Falls erforderlich, können Sie die Speisen auf den Antihaftplatten weitergaren.

DE

## Grill-Modus

Der Grillmodus ist ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Setzen Sie die Antihafplatte in den Korb ein, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben. Im Grillmodus können auch die Grillroste (H) verwendet werden.

## Automatische Shake-Funktion

Das Gerät ist mit einer automatischen Shake-Funktion ausgestattet, die das Schütteln oder Mischen der Lebensmittel empfiehlt. Nach der Hälfte des Garvorgangs piept das Gerät einige Male und die Kontrolltaste des betreffenden Garkorbes blinkt. Auf der Anzeige erscheint die Schrift „SHA“.

Entnehmen Sie den Korb aus dem Garraum und mischen Sie die Lebensmittel.

Nach dem Mischen der Lebensmittel den Korb wieder in den Garraum einsetzen. Das Gerät setzt den Garvorgang automatisch fort.

Wenn Sie die Zutaten nicht mischen möchten, nehmen Sie den Korb nicht aus dem Garraum und lassen Sie den Garvorgang weiterlaufen.

**Das voreingestellte Garprogramm „Süßspeisen“ verfügt nicht über die automatische Shake-Funktion.**

## Standby-Modus

Dieses Gerät ist mit einem Standby-Modus ausgestattet. Das Gerät schaltet nach etwa 10 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.

## TIPPS ZUR VORBEREITUNG

---

Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.

Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.

Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.

Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl zu den frischen oder tiefgefrorenen Kartoffeln (Abb. 16) und verwenden Sie die mitgelieferten Antihafplatten (G).







Auch Snacks zum Backen können in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

Die optimale Menge für die Herstellung von knusprigen Chips beträgt etwa 1,2-1,7 kg.

## VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

Die folgende Tabelle zeigt die voreingestellten Garprogramme, die auf dem Touch-Display zu finden sind.

Jedes Symbol entspricht einem voreingestellten Garprogramm. Das Programm ist mit einer empfohlenen Gartemperatur und -zeit je nach Art der Speisen eingestellt. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmittel ab. Die Garzeit und die Temperatur der voreingestellten Garprogramme können geändert werden.

Programm		Zeit		Temperatur (°C)		Shake
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum	
	Grillfunktion	15 min	1-60 min	200	60-200	ja
	Backkartoffeln/Pommes frites	18 min	1-60 min	200	150-200	ja
	Fisch	15 min	1-60 min	180	120-200	ja
	Steak/ Rotes Fleisch	20 min	1-60 min	190	120-200	ja
	Huhn	30 min	1-60 min	200	120-200	ja
	Süßspeisen	30 min	1-60 min	170	120-200	nein

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

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



## **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.
- Lebensmittel- oder Ölreste könnten an den Heizelementen und Garräumen des Geräts haften. Nachdem die Heizelemente und Garräume abgekühlt sind, reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um Lebensmittelreste von den Heizelementen zu entfernen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.
- Das Gerät nicht zerlegen. Das Gerät enthält keine inneren Bestandteile, die verwendet werden oder gereinigt werden müssen.

Für die Reinigung und Instandhaltung des Geräts die Abbildungen im Abschnitt „Reinigung und Instandhaltung“ beachten.

### **Reinigung des Gerätes**

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

### **Reinigung der Bestandteile**

**Die Antihafplatten und Körbe bestehen aus Antihafmaterial: Stumpfheit und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen das Kochen und den Geschmack der Speisen nicht.**

- Die Antihafplatten, die Grillroste und die Garkörbe können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die Antihafplatten, die Grillroste und den Korb 1 (D) und den Korb 2 (F) von Hand zu reinigen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.
- Um Lebensmittelreste im Korb aufzuweichen, können Sie ihn mit heißem Wasser füllen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. 10 Minuten wirken lassen. Reinigen und trocknen.

## **AUSSERBETRIEBSETZUNG**

---

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

## WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Die Garzeit wurde nicht eingestellt.	Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT (🔥🕒) und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingestellt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 19).
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine geringere Menge an Zutaten oder kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT (🔥🕒) und stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein. Siehe Rezeptbuch.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT (🔥🕒) und stellen Sie eine höhere Garzeit ein. Siehe Rezeptbuch.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen.
		Setzen Sie die Antihafplatte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 19).
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fettere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl im Korb ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Korb befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls im Korb verursacht. Reinigen Sie den Korb gründlich nach dem Gebrauch.

<b>Probleme</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Lösungen</b>
Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten.	Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden.
	Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen.	Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen.
Frische, in Stäbchen geschnittene Kartoffeln sind nicht mehr knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Wassermenge in den Kartoffeln und der Ölmenge in der Fritteuse ab.	Achten Sie darauf, dass das Wasser von der Außenseite der Kartoffeln gut abgetrocknet ist, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stäbchen, damit sie besonders knusprig werden.
		Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden.
		Setzen Sie die Antihafplatte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
E1		Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
E2		
E3		
E4		
E9		

## 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. 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 instrucciones.
- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
  - en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
  - en las granjas
  - hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos (para el uso de sus huéspedes).
- No utilizar el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes a las previstas en este manual de instrucciones. El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Servicio Autorizado.
- Para no comprometer la seguridad del aparato, utilizar sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el Fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) N° 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.
- 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.

- 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.
- Cuando se decida desechar este aparato como residuo, se recomienda dejarlo inoperativo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato para sus juegos.



### **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.
- Nunca tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- Apagar el aparato mientras no lo utiliza y desenchufar siempre el cable de alimentación de la toma eléctrica.



### **Atención - daños materiales**


- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- 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 colocar 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 o de un horno eléctrico.
- 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 debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.

- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones con control remoto.
- Si el aparato emite mucho humo durante el funcionamiento, desconectar 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.
- 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 de energía en modo de espera (stand-by): 0,5 W



### **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO**

- Colocar el aparato a una distancia de por lo menos 20 cm de lado y 50 cm de alto de paredes, muebles u otros aparatos.
- Comprobar siempre que las cestas estén colocadas correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de la comida con las resistencias eléctricas.
- La capacidad máxima de cada cesta es de 5,5 l.
- Introducir en la cesta una cantidad de comida inferior a la capacidad máxima.
- Verter al máximo una cucharada de aceite por cada cesta. 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.
- No llenar las cestas con agua cuando están colocadas en el compartimento de cocción.
- Antes de encender el aparato, asegurarse de que no haya objetos extraños en las cestas y los compartimentos de cocción.













- Para evitar daños al aparato, no introducir utensilios de cocina ni objetos metálicos en las cestas.
-  Atención: superficie caliente.
- Durante la cocción, es posible que salga vapor caliente por la toma de aire o los compartimentos de cocción del aparato. Mantener las manos y el rostro alejados de la toma de aire y de los compartimentos de cocción.
- Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
-  No tocar las cestas, las placas antiadherentes, las rejillas, las partes metálicas de los compartimentos de cocción ni las resistencias mientras el aparato esté en funcionamiento o en los minutos siguientes a su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no cubrir en ningún caso el aparato mientras esté en funcionamiento, ya que esto provocaría un aumento peligroso de la temperatura.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Sujetar las cestas sólo por el mango y usar agarraderas o paños de cocina para quitar las cestas, las placas antiadherentes y las rejillas.
- Quitar los ingredientes de las cestas antes de mover el aparato. Asegurarse de que el aparato esté apagado y desconectado de la toma de corriente eléctrica.
- No volcar las cestas al retirar los alimentos; es posible que caigan residuos de aceite caliente de la cesta. Peligro de quemaduras.
- No utilizar utensilios metálicos para quitar los alimentos de las cestas, las placas antiadherentes o las rejillas.
- 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

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.

A - Cuerpo del aparato	F - Cesta 2
B - Pantalla táctil	G - Placas antiadherentes
C - Compartimentos de cocción	H - Rejillas
D - Cesta 1	I - Cable de alimentación
E - Mangos de las cestas	J - Toma de aire

## DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS		
	Botón	
<b>GRILL</b>	Grill	
	Patatas fritas	
	Pescado	
	Bistec/Carne roja	
	Pollo	
	Dulces	
BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	Descripción
	Botón ARRANQUE/PAUSA	Permite iniciar o pausar la cocción.
	Botón SYNC	Permite sincronizar diferentes tiempos de cocción para las dos cestas, con el fin de terminar de cocinar al mismo tiempo.
	Botón DUAL	Permite aplicar el programa de cocción preestablecido y los ajustes seleccionados para una cesta también en la otra. Así, dos zonas de cocción se convierten en una, ideal para grandes cantidades de comida.
	Botón de encendido/apagado	Permite encender o apagar el aparato.
	Botón de control de la cesta 1	Permite seleccionar los ajustes de cocción deseados para la cesta 1.
	Botón de control de la cesta 2	Permite seleccionar los ajustes de cocción deseados para la cesta 2.
	Botón TEMPERATURA/TIEMPO	Presionar una vez para programar manualmente la temperatura de cocción. Presionar dos veces para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo de cocción.

## Datos de identificación

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

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

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

## INSTRUCCIONES DE USO

### Primer uso

Para preparar el aparato para su uso, consulte las imágenes de la secuencia "Operaciones preliminares".

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

### Uso

El aparato está equipado con dos cestas de cocción, cesta 1 (D) y cesta 2 (F). Se puede cocinar alimentos en ambas cestas o solo en una.

Las placas antiadherentes (G) permiten aumentar el crujido de los alimentos. El uso de las placas antiadherentes es opcional.

Las rejillas (H) permiten crear un segundo estante en cada cesta, para preparar hasta cuatro recetas al mismo tiempo. El uso de las rejillas es opcional.

Para ver las combinaciones de uso de los accesorios, consultar las imágenes de la secuencia «Accesorios».

**El aparato está equipado con un dispositivo que le impide funcionar si no están insertadas correctamente ambas cestas en el compartimento de cocción.**

**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.**

Para la función de cocción única, consultar las imágenes de la secuencia «Cocción única».

Para la función de cocción doble, consultar las imágenes de la secuencia «Cocción doble». La función de cocción doble se puede utilizar para cocinar los mismos alimentos en ambas cestas o para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo.

**Elegir los ajustes de cocción según el tipo de alimento colocado en cada cesta.**

Cada programa de cocción preestablecido tiene una temperatura y un tiempo de cocción predeterminados, pero tanto la temperatura como el tiempo de cocción se pueden programar manualmente. La temperatura de cocción variará a intervalos de 5°C. El tiempo de cocción variará a intervalos de 1 minuto.

Para aumentar la velocidad de selección de la temperatura y del tiempo de cocción, mantener presionados los botones + o -.

La temperatura y el tiempo de cocción se pueden modificar en cualquier momento. Primero, pulsar la tecla de control de la cesta 1 o de la cesta 2. Después, pulsar la tecla TEMPERATURA/TIEMPO (🔥🕒) y programar la temperatura o el tiempo de cocción deseado. Presionar el botón ARRANQUE/PAUSA (▶||) para confirmar la modificación.

Durante la cocción, en la pantalla táctil (B) se ve el tiempo de cocción restante que va disminuyendo. Mientras el aparato está en funcionamiento, se lo puede pausar, por ejemplo, para mezclar los ingredientes durante la cocción.

Para interrumpir manualmente el proceso de cocción, presionar el botón ARRANQUE/PAUSA (▶||). Se interrumpirá la cocción en la cesta seleccionada. En la otra cesta la cocción continuará.

Si se había presionado el botón DUAL, la cocción se interrumpirá en ambas cestas.

Al final de la cocción, el aparato emite un pitido y en la pantalla aparece la palabra «End».

Si los ingredientes no están listos, volver simplemente a introducir la cesta en el compartimento de cocción y programar el temporizador por unos minutos. El aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

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

Para apagar manualmente el aparato, presionar el botón de encendido/apagado (🔘). El sistema de ventilación se apaga unos segundos después.

### **Función DUAL**

Si se desea cocinar el mismo alimento en ambas cestas, se puede activar la función DUAL, que transforma dos zonas de cocción en una sola, ideal para cocinar grandes cantidades de comida. Consultar las imágenes de la secuencia «Función DUAL».

### **Función SYNC**

El aparato está equipado con la función SYNC, para permitir la sincronización de los tiempos de cocción cuando se desea cocinar diferentes alimentos en cada una de las cestas. De esta forma la cocción de los alimentos terminará al mismo tiempo. Consultar las imágenes de la secuencia «Función SYNC».

Primero inicia la cesta con el tiempo de cocción más largo. En la pantalla aparece la palabra «Hold» para la cesta que aún no ha iniciado la cocción, hasta que los tiempos de cocción de las dos cestas se sincronicen.

**No es posible sincronizar los tiempos de cocción de las dos cestas cuando ya se inició la cocción.**

### **Cocción en dos estantes**

Se puede usar las rejillas para que haya dos estantes en cada cesta.

Cuando se cocina en dos estantes, los tiempos de cocción pueden variar porque hay más comida dentro de la cesta. Al estar más cerca de las resistencias del aparato, los alimentos ubicados sobre las rejillas tenderán a cocinarse más rápido que aquellos ubicados sobre las placas antiadherentes. Utilizar agarraderas o paños de cocina para retirar la rejilla de la cesta.

Si es necesario, continuar la cocción de los alimentos ubicados sobre las placas antiadherentes.

## Modo grill

El modo grill es ideal para asar carne, pescado y verduras. Colocar la placa antiadherente en la cesta antes de poner los alimentos. En el modo grill también se pueden usar las rejillas (H).

## Función shake automático

El aparato está equipado con la función shake automático, que sugiere agitar o mezclar los alimentos. A mitad de cocción, el aparato emitirá unos pitidos y el botón de control de la cesta correspondiente parpadeará. La palabra «SHA» parpadeará en la pantalla.

Extraer la canasta del compartimento de cocción y mezclar los alimentos.

Después de mezclar los alimentos, introducir la cesta en el compartimento de cocción. El aparato reanuda la cocción automáticamente.

Si no se desea mezclar los ingredientes, no extraer la cesta del compartimento y dejar que continúe la cocción.

**El programa de cocción preestablecido «Dulces» no cuenta con la función shake automático.**

## 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) al cabo de unos 10 minutos de inactividad.

## CONSEJOS DE PREPARACIÓN

---

Los ingredientes más pequeños necesitan un tiempo de cocción un poco más corto con respecto a los ingredientes más grandes.

Una cantidad mayor de ingredientes necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto.

Añadir los ingredientes más pequeños a medio cocer optimiza el resultado final y contribuye a una cocción uniforme.


Para obtener un resultado crujiente, añadir una cucharada de aceite a las patatas frescas o congeladas (Fig. 16) y utilizar las placas antiadherentes (D) provistas.

Las tapas para cocer en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.

La cantidad ideal para preparar unas patatas crujientes es de 1,2-1,7 kg aproximadamente.

## Programas de cocción preestablecidos

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

Programa		Tiempo		Temperatura (°C)		Shake
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo	
<b>GRILL</b>	Modo Grill	15 min	1-60 min	200	60-200	sí
	Patatas fritas	18 min	1-60 min	200	150-200	sí
	Pescado	15 min	1-60 min	180	120-200	sí
	Bistec/Carne roja	20 min	1-60 min	190	120-200	sí
	Pollo	30 min	1-60 min	200	120-200	sí
	Dulces	30 min	1-60 min	170	120-200	no

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

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



## **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.
- Es posible que se peguen residuos de alimentos y de aceite a las resistencias y a los compartimentos de cocción del aparato. Cuando las resistencias y los compartimentos de cocción se hayan enfriado, limpiarlos con un paño húmedo.
- No usar utensilios metálicos para quitar residuos de comida de las resistencias.
- No utilizar detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.
- No desmontar el aparato. No hay partes internas a utilizar o que haya que limpiar.

Para la limpieza y el mantenimiento del aparato, consultar las imágenes de la secuencia «Limpieza y mantenimiento».

### **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 los compartimentos de cocción (C) del aparato con un paño no abrasivo empapado en agua caliente. Secar con un paño seco.

### **Limpieza de los componentes**

**Las placas antiadherentes y las cestas están fabricadas con material antiadherente: la opacidad y los signos que pueden aparecer tras un uso prolongado son normales y no afectan la cocción ni el sabor de los alimentos.**

- Las placas antiadherentes, las rejillas y las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar a mano las placas antiadherentes, las rejillas, la cesta 1 (D) y la cesta 2 (F). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.
- Para ablandar los residuos de comida en la cesta es posible llenarla con agua caliente. Añada una gotas de detergente. Deje actuar durante 10 minutos. Lave y seque.

### **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.
	No se ha programado el tiempo de cocción.	Presionar el botón TEMPERATURA/ TIEMPO (⏸) y programar el tiempo de cocción deseado.
	La cesta no está colocada correctamente.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 19).
Los ingredientes no están listos.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Menos cantidad alimentos, o en trozos más pequeños, se cocinan en modo más uniforme.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presionar el botón TEMPERATURA/ TIEMPO (⏸) y programar una temperatura de cocción más alta. Ver el recetario.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presionar el botón TEMPERATURA/ TIEMPO (⏸) y programar un tiempo de cocción más largo. Ver el recetario.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, deben ser mezclados durante la cocción.
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilizar aperitivos para horno o untar las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
La cesta no entra completamente en el compartimento de cocción.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La cesta no se ha introducido correctamente en el compartimento de cocción.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 19).

<b>Problemas</b>	<b>Causas posibles</b>	<b>Soluciones</b>
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, en la cesta se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato.
	En el contenedor han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en la cesta. Limpiar minuciosamente la cesta después del uso.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.	Use patatas frescas y asegúrese de darles la vuelta durante la cocción.
	Enjuagar y secar las patatas antes de freirlas.	Enjuagar las patatas y quitar todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patata frescas, cortadas en bastones, no están crujientes al sacarlas de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite introducido en la freidora.	Controlar que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.
		Cortar las patatas en bastoncitos más finos para que queden más crujientes.
		Añadir un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
E1		Ponerse en contacto con un Centro de Servicio autorizado.
E2		
E3		
E4		
E9		

## 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. Utilizar o aparelho exclusivamente para o uso ao qual foi projetado a fim de evitar possíveis acidentes e danos. Manter este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.
- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
  - nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
  - em quintas
  - hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorrecto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado. um Centro de Assistência autorizado.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo Fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.



### **Perigo para as crianças**

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 elétricas 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 elétrica.
- 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 utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com partes cortantes ou cantos vivos.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Caso não for utilizado, desligar o aparelho e desconectar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.



### **Atenção - danos materiais**

- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- 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 quentes, ou próximo a um forno microondas ou a um forno elétrico.
- 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 deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Se o aparelho emitir muito fumo durante o funcionamento, desconecte 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.
- 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 energético em modalidade Standby: 0.5 W



### **ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE O USO**

---

- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 20 cm, aos lados, e de 50 cm, em altura, em relação a paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Certificar-se sempre que os cestos estejam inseridos corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Inserir os ingredientes, sempre e somente nos cestos, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- A capacidade máxima do cesto é de 5,5 l.
- Inserir, no cesto, uma quantidade de alimentos inferior à capacidade máxima.

- Verter uma colher de óleo, no máximo, para cada cesto. Perigo de incêndio.
- Se necessário, por exigências de cozedura, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o líquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.
- Não encher os cestos de água quando estiverem inseridos no compartimento de cozedura.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos cestos e nos compartimentos de cozedura.
- Para evitar danos ao aparelho, não inserir utensílios ou objetos metálicos nos cestos.
-  Atenção! Superfície quente.
- Durante a cozedura, poderá ocorrer a saída de vapor quente pela tomada de ar ou pelos compartimentos de cozedura do aparelho. Manter as mãos e o rosto longe da tomada de ar e dos compartimentos de cozedura.
- Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
-  Não tocar os cestos, as placas antiaderentes, as grelhas, as partes metálicas dos compartimentos de cozedura e as resistências, durante o funcionamento do aparelho ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- A fim de evitar sobreaquecimentos, não cobrir o aparelho, em nenhum caso, durante o funcionamento, pois isso poderia causar um perigoso aumento de temperatura.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Segurar os cestos somente pelas suas alças e utilizar pegas ou panos de cozinha para remover os cestos, as placas antiaderentes e as grelhas.
- Remover os ingredientes dos cestos antes de deslocar o aparelho. Certificar-se que o aparelho esteja desligado e desconectado da tomada elétrica.
- Não virar os cestos quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair do cesto. Perigo de queimaduras.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos dos cestos, das placas antiaderentes ou das grelhas.
- 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

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.

A - Corpo do aparelho

F - Cesto 2

B - Display touch

G - Placas antiaderentes

C - Compartimentos de cozedura

H - Grelhas

D - Cesto 1






I - Cabo de alimentação








E - Alças dos cestos

J - Entrada de ar

## DESCRIÇÃO DO DISPLAY TOUCH

### PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS

	Tecla
<b>GRILL</b>	Grill
	Batatas fritas
	Peixe
	Bife/Carne vermelha
	Frango
	Doces

TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	Descrição
	Tecla START/PAUSA	Permite iniciar/colocar em pausa a cozedura.
	Tecla SYNC	Permite sincronizar tempos de cozedura diferentes para os dois cestos, de modo a terminar a cozedura na mesma hora.
	Tecla DUAL	Permite aplicar o programa de cozedura predefinido, assim como as programações escolhidas para um cesto, mesmo para o outro cesto. Duas zonas de cozedura tornam-se, assim, uma só, ideal para grandes quantidades de alimentos.
	Tecla ligar/desligar	Permite ligar ou desligar o aparelho.
	Tecla de controle do cesto 1	Permite selecionar as programações de cozedura desejadas para o cesto 1.
	Tecla de controle do cesto 2	Permite selecionar as programações de cozedura desejadas para o cesto 2.
	Tecla TEMPERATURA/TEMPO	Pressionar uma vez para programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar duas vezes para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura ou o tempo de cozedura.

### Dados de identificação

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

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

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

## INSTRUÇÕES DE USO

---

### Primeira utilização

Para preparar o aparelho ao uso, consultar as imagens da sequência de “Operações preliminares”.

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

### Uso

O aparelho é dotado de dois cestos, cesto 1 (D) e cesto 2 (F), para a cozedura. É possível cozinhar os alimentos em ambos os cestos ou utilizar um só cesto.

As placas antiaderentes (G) permitem preparar alimentos mais crocantes. O uso das placas antiaderentes é opcional.

As grelhas (H) permitem criar um duplo plano em cada cesto, para preparar até quatro receitas contemporaneamente. O uso das grelhas é opcional.

Para as combinações de uso dos acessórios, consultar as imagens na sequência “Acessórios”.

**O aparelho é dotado de um dispositivo que impede o funcionamento se ambos os cestos não estiverem inseridos corretamente no compartimento de cozedura.**

**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.**

Para a função de cozedura simples, consultar as imagens na sequência “Cozedura simples”.

Para a função de cozedura dupla, consultar as imagens na sequência “Cozedura dupla”. A função de cozedura com dois cestos pode ser utilizada para cozinhar o mesmo alimento em ambos os cestos, ou para cozinhar alimentos diferentes contemporaneamente.

**Escolher as programações de cozedura em função do tipo de alimento introduzido em cada um dos cestos.**

Cada programa de cozedura tem uma temperatura e um tempo de cozedura de default, mas é possível programar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura. A temperatura de cozedura irá variar com intervalos de 5°C. O tempo de cozedura irá variar com intervalos de 1 minuto. Para aumentar a velocidade de seleção da temperatura, manter pressionadas as teclas + e -.

A temperatura e o tempo de cozedura podem ser modificados em qualquer momento. Antes, deve-se pressionar o botão de controle do cesto 1 ou do cesto 2. Em seguida, pressionar o botão TEMPERATURA/TEMPO (⏸) e programar a temperatura e o tempo de cozedura desejados. Pressionar a tecla START/PAUSA (▶||) para confirmar a modificação.

Durante a cozedura, no display touch (B) será mostrado o tempo de cozedura que diminui.

O aparelho pode ser colocado em pausa durante o funcionamento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante a cozedura.

Para interromper manualmente a cozedura, pressionar a tecla START/PAUSA (▶||).

O cesto selecionado irá interromper a cozedura. No outro cesto, a cozedura irá continuar.

No caso em que for selecionada a tecla DUAL, em ambos os cestos a cozedura será interrompida.

Ao final da cozedura, o aparelho irá emitir um beep e a escrita “End” irá surgir no display.

Se os ingredientes não estiverem prontos, basta reinserir o cesto no compartimento de cozedura e programar o timer por alguns minutos. Em seguida, o aparelho poderá ser reutilizado para preparar outros alimentos.

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

Para desligar manualmente o aparelho, pressionar o botão ligar/desligar (☺). O sistema de ventilação irá parar após alguns instantes.

### **Função DUAL**

Se quiser cozinhar o mesmo alimento em ambos os cestos, é possível ativar a função DUAL que transforma duas zonas de cozedura em uma só, ideal para cozinhar grandes quantidades de alimento. Consultar as imagens da sequência "Função DUAL".

### **Função SYNC**

O aparelho é dotado de função SYNC, para permitir a sincronização dos tempos de cozedura quando se quiser cozinhar alimentos diferentes nos dois cestos. Deste modo a cozedura dos alimentos terminará na mesma hora. Consultar as imagens da sequência "Função SYNC".

O cesto com o tempo de cozedura mais longo tem início antes. A escrita "Hold" é mostrada no display para o cesto ainda não iniciado, até quando os tempos de cozedura dos dois cestos estiverem sincronizados.

**Não é possível sincronizar os tempos de cozedura dos dois cestos quando a cozedura tiver iniciado.**

### **Cozinhar em plano duplo**

É possível utilizar as grelhas para criar um plano duplo em cada cesto.

Quando cozinhar com um plano duplo, os tempos de cozedura podem variar pois a quantidade de alimentos no interior dos cestos é maior. Os alimentos dispostos nas grelhas, por estar mais próximos às resistências do aparelho, tendem a cozer mais rapidamente em relação aos alimentos sobre as placas antiaderentes.

Utilizar pegas ou panos de cozinha para extrair a grelha do cesto.

Se necessário, continuar a cozedura dos alimentos posicionados sobre as placas antiaderentes.

### **Modalidade grill**

A modalidade grill é ideal para grelhar carnes, peixes e verduras. Inserir a placa antiaderente no cesto antes de introduzir os alimentos. Na modalidade grill é possível utilizar também as grelhas (H).

### **Função shake automático**

O aparelho é dotado de uma função shake automático que sugere agitar ou misturar os alimentos. No meio da cozedura, o aparelho emitirá alguns beeps e a tecla de controlo do cesto interessado irá piscar. A escrita "SHA" irá piscar no display.

Extrair o cesto do compartimento de cozedura e misturar os alimentos.

Após ter misturado os alimentos, inserir o cesto no compartimento de cozedura. O aparelho irá retomar automaticamente a cozedura.

Se não quiser misturar os ingredientes, não extrair o cesto do compartimento de cozedura e deixar que a cozedura continue.

**O programa de cozedura programado "Doces" não dispõe da função shake automático.**

## Modalidade stand-by

Este aparelho é dotado de uma função de stand-by. O aparelho entra em modalidade stand-by depois de aproximadamente 10 minutos sem utilizá-lo.

## CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Os ingredientes menores necessitam de tempos de preparação um pouco mais breves em relação aos ingredientes maiores.

Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo e uma quantidade menor exige um tempo um pouco mais breve.

Misture os ingredientes menores quando estiver na metade do tempo de cozedura para otimizar os resultados finais e ajudar a obter uma cozedura uniforme.

Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas (Fig. 16) e utilizar as placas antiaderentes (G) fornecidas.






Os snacks a serem cozidos no forno também podem ser cozidos na fritadeira de ar quente.

A quantidade ideal para preparar batatinhas crocantes é de 1,2-1,7 kg aproximadamente.

## Programas de cozedura predefinidos

A tabela seguinte mostra os programas de cozedura predefinidos presentes no display touch.

Cada símbolo corresponde a um programa de cozedura predefinido. O programa está definido com uma temperatura e um tempo de cozedura aconselhado em função do tipo de alimento. O tempo de cozedura é indicativo, ou seja, depende também da espessura e da quantidade dos ingredientes. É possível modificar a temperatura e o tempo de cozedura dos programas de cozedura pré-configurados.

Programa		Tempo		Temperatura (°C)		Shake
		Default	Intervalo	Default	Intervalo	
	Modalidade Grill	15 min	1-60 min	200	60-200	sim
	Batatas fritas	18 min	1-60 min	200	150-200	sim
	Peixe	15 min	1-60 min	180	120-200	sim
	Bife/Carne vermelha	20 min	1-60 min	190	120-200	sim
	Frango	30 min	1-60 min	200	120-200	sim
	Doces	30 min	1-60 min	170	120-200	não

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

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

### **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.
- Resíduos de alimentos ou de óleo poderiam ficar presos nas resistências e nos compartimentos de cozedura do aparelho. Após ter feito arrefecer as resistências e os compartimentos de cozedura, limpar com um pano húmido.
- Não utilizar utensílios metálicos para remover os resíduos de alimentos das resistências.
- Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar riscos ou danos ao revestimento. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.
- Não desmontar o aparelho. Não há partes internas a utilizar ou limpar.

Para a limpeza e a manutenção do aparelho, consultar as imagens da sequência “Limpeza e manutenção”.

## 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 os compartimentos de cozedura (C) do aparelho com um pano não abrasivo, molhado com água quente. Enxugar com um pano seco.

## Limpeza dos componentes

**As placas antiaderentes e os cestos 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.**

- As placas antiaderentes, as grelhas e os cestos podem ser lavados na máquina lava-louça. Para prolongar a duração do tratamento antiaderente, aconselhamos a lavagem à mão das placas antiaderentes, das grelhas e do cesto 1 (D) e do cesto 2 (F). Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.
- Para amolecer os resíduos de alimentos no cesto, é possível enche-lo com água quente. Adicionar algumas gotas de detergente. Deixar agir por 10 minutos. Lavar e enxugar.

## PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

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

## COMO REMEDIAR OS SEGUINTE 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 tempo de cozedura não foi programado.	Pressionar a tecla TEMPERATURA/TEMPO (🕒) e programar o tempo de cozedura desejado.
	O cesto não foi inserido corretamente.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um "click" (Fig. 19).

<b>Problemas</b>	<b>Possíveis causas</b>	<b>Soluções</b>
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade de ingredientes, ou pedaços menores, são cozidos de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Pressionar a tecla TEMPERATURA/TEMPO (🔻🕒) e programar uma temperatura de cozedura maior. Ver as receitas.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Pressionar a tecla TEMPERATURA/TEMPO (🔻🕒) e programar um tempo de cozedura maior. Ver as receitas.
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns tipos de ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.	Os ingredientes que estão no alto ou que estão cobertos por outros, devem ser misturados durante a cozedura.
Os snacks fritos não estão crocantes.	Está utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou untá-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
Não é possível inserir totalmente o cesto no compartimento de cozedura.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	O cesto não foi inserido corretamente no compartimento de cozedura.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 19).
Há saída de fumo branco do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado no cesto. O óleo está a produzir mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	No cesto encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente no cesto. Limpar meticulosamente o cesto após o uso.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.	O tipo de batatas utilizado não é apropriado para a fritura.	Utilizar batatas frescas e não esquecer de girá-las durante a cozedura.
	Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.	Enxaguar as batatas e remover todo o amido que ficou depositado na superfície das batatas.

<b>Problemas</b>	<b>Possíveis causas</b>	<b>Soluções</b>
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 contém e da quantidade de óleo introduzida na fritadeira.	Lembrar-se de enxugar bem a água na parte externa das batatas antes de adicionar o óleo.
		Cortar as batatas em forma de palitos para que fiquem mais crocantes.
		Adicionar um pouco mais de óleo para obter o efeito mais crocante.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
E1		Entrar em contato com um Centro de assistência autorizado.
E2		
E3		
E4		
E9		

## 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. 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 geven.
- 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.
- 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.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- 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.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Wanneer u het apparaat niet gebruikt, haalt u de stekker van de stroomkabel altijd uit het stopcontact.



### **Let op – schade aan materialen**

- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.
- 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 of elektrische oven.
- 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 moet altijd op een stevige ondergrond staan ook als het niet wordt gebruikt.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Als er veel rook van het apparaat afkomt tijdens de werking, haalt u de stekker van het apparaat 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.
- 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. Alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, mogen uitsluitend worden verricht door een erkende servicedienst of door erkende vakmensen om iedere vorm van gevaar te voorkomen.



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 op de stand-bymodus: 0,5 W



### **VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR TIJDENS HET GEBRUIK**

- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 20 cm aan de zijkanten en op 50 cm in de hoogte van muren, meubels of andere apparaten.
- Controleer altijd of de manden goed in de binnenpan zijn aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de manden om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- De maximuminhoud van iedere afzonderlijke mand is 5,5 l.
- Doe een hoeveelheid etenswaren in de mand die minder is dan het maximum.
- Doe hooguit één lepel olie in iedere mand. 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.
- Vul de manden niet met water wanneer ze zich in de binnenpan bevinden.

- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de manden en de binnenpannen zitten.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen doet u geen metalen keukengerei of voorwerpen in de manden.
-  Let op: heet oppervlak.
- Tijdens de bereiding kan er hete stoom uit de luchtinlaat of de binnenpannen van het apparaat komen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat en de binnenpannen.
- Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte.
-  Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het is uitgeschakeld niet aan de manden, de antiaanbakplaten, de roosters, de metalen delen van de binnenpannen en de weerstanden van het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat tijdens de werking onder geen beding worden afgedekt, aangezien dit een gevaarlijke toename van de temperatuur kan veroorzaken.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Pak de manden alleen bij het handvat vast en gebruik pannenlappen of theedoeken om deze, de antiaanbakplaten en de roosters te verwijderen.
- Neem de ingrediënten uit de manden alvorens het apparaat te verplaatsen. Controleer of het apparaat uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact getrokken is.
- Draai de manden niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen hete resten olie uit de mand komen. Gevaar voor brandwonden.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de manden, van de antiaanbakplaten of de roosters te halen.
- Verzekert 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

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.

A - Behuizing van het apparaat

F - Mand 2

B - Aanraakscherm

G - Antiaanbakplaten

C - Binnenpannen

H - Roosters














D - Mand 1

I - Stroomsnoer

E - Handgrepen van de manden

J - Luchtinlaat

## BESCHRIJVING VAN HET AANRAAKSCHERM

VOORINGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S		
	Toets	
	Grill	
	Friet	
	Vis	
	Lapje vlees/rood vlees	
	Kip	
	Zoetigheid	
FUNCTIETOETSEN		
	Toets	Beschrijving
	START/PAUZE-toets	Hiermee kan de bereiding worden gestart/ gepauzeerd.
	SYNC-toets	Hiermee kunnen verschillende bereidingstijden voor de twee manden worden gesynchroniseerd, zodat de bereiding op hetzelfde moment wordt beëindigd.
	DUAL-toets	Hiermee kunnen het vooringestelde bereidingsprogramma en de gekozen instellingen voor de ene mand ook op de andere worden toegepast. Twee bereidingszones worden zo één, wat ideaal is bij grote hoeveelheden eten.
	Aan-uittoets	Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld.
	Bedieningstoets van mand 1	Hiermee kunnen de instellingen voor de gewenste bereiding voor mand 1 worden gekozen.
	Bedieningstoets van mand 2	Hiermee kunnen de instellingen voor de gewenste bereiding voor mand 2 worden gekozen.
	TEMPERATUUR/TIJD-toets	Druk hier één keer op om de bereidingstemperatuur handmatig in te stellen. Druk hier twee keer op om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - voor een langere of kortere bereidingstijd.

## Identificatiegegevens

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

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

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

## GEBRUIKSAANWIJZING

---

### Eerste gebruik

Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf “Vorbereidende werkzaamheden” om het apparaat klaar te maken voor het gebruik.

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

### Gebruik

Het apparaat is uitgerust met twee bereidingsmanden, mand 1 (D) en mand 2 (F). Er kunnen etenswaren in beide manden of in slechts één worden bereid.

Met de antiaanbakplaten (G) kunnen de etenswaren krokanter worden. Het gebruik van antiaanbakplaten is facultatief.

Met de roosters (H) kan een dubbele verdieping in iedere mand worden gecreëerd om tot vier recepten tegelijkertijd te kunnen bereiden. Het gebruik van de roosters is facultatief.

Voor de gebruikscombinaties van de accessoires, raadpleegt u de afbeeldingen in de paragraaf “Accessoires”.

**Het apparaat is voorzien van een inrichting die de werking verhindert als beide manden niet goed op de binnenpan zijn aangebracht.**

**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.**

Voor de functie Gebruik van de enkele mand, raadpleegt u de afbeeldingen in de paragraaf “Gebruik van de enkele mand”.

Voor de functie Gebruik van de dubbele mand, raadpleegt u de afbeeldingen in de paragraaf “Gebruik van de dubbele mand”. De functie met gebruik van de dubbele mand kan worden gebruikt om dezelfde etenswaren in beide manden te bereiden, of om verschillende soorten etenswaren tegelijk te bereiden.

**Kies de bereidingsinstellingen op grond van het soort etenswaar dat zich in elk van de manden bevindt.**

Elk vooringesteld bereidingsprogramma heeft een standaardbereidingstemperatuur en -tijd, maar de bereidingstemperatuur en -tijd kunnen ook handmatig worden ingesteld. De bereidingstemperatuur verandert met intervallen van 5°C. De bereidingstijd verandert met intervallen van 1 minuut. Om de selectiesnelheid van de bereidingstemperatuur en -tijd te verhogen, houdt u de toetsen + of - ingedrukt.

De temperatuur en de bereidingstijd kunnen op elk willekeurig moment worden gewijzigd. Druk eerst op de bedieningstoetsen van mand 1 of mand 2. Druk vervolgens op de TEMPERAATUUR/TIJD-toets (⏸) en stel de gewenste bereidingstemperatuur of -tijd in. Druk op de START/PAUZE-toets (▶||) om de wijziging te bevestigen.

Tijdens de bereiding wordt op het aanraakscherm (B) de afnemende bereidingstijd weergegeven. Het apparaat kan tijdens de werking op pauze worden gezet, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens de bereiding te mengen.

Om de bereiding handmatig te onderbreken, drukt u op de START/PAUZE-toets (▶||).

De geselecteerde mand onderbreekt nu de bereiding. In de andere mand gaat de bereiding verder. Indien de DUAL-toets is geselecteerd, wordt de bereiding in beide manden onderbroken.

Als het apparaat klaar is met bereiden, piept het een keer en verschijnt het opschrift "End" op het display.

Als de ingrediënten niet gaar zijn, doet u de mand weer in de binnenpan en stelt u de tijdschakelaar nog enkele minuten in. Het apparaat kan meteen opnieuw worden gebruikt om andere etenswaren te bereiden.

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

Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uittoets (☺). Het ventilatiesysteem stopt enkele ogenblikken later.

### **DUAL-functie**

Indien u dezelfde etenswaar in beide manden wilt bereiden, kunt u de DUAL-functie inschakelen, die van de twee bereidingszones één maakt, wat ideaal is bij grote hoeveelheden eten. Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf "DUAL-functie".

### **SYNC-functie**

Het apparaat is uitgerust met de SYNC-functie, om de bereidingstijden te synchroniseren wanneer u verschillende etenswaren in de twee manden wilt bereiden. Op die manier wordt de bereiding van de etenswaren op hetzelfde moment beëindigd. Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf "SYNC-functie".

De mand met de langste bereidingstijd wordt het eerste gestart. Het opschrift "Hold" verschijnt op het display van de nog niet-ingeschakelde mand tot de bereidingstijden van beide manden gesynchroniseerd zijn.

**De bereidingstijden van de twee manden kunnen niet worden gesynchroniseerd als de bereiding al is begonnen.**

## **Op dubbele verdieping koken**

De roosters kunnen worden gebruikt om een dubbele verdieping in iedere mand te creëren.

Wanneer de bereiding plaatsvindt op een dubbele verdieping kunnen de bereidingstijden verschillen, omdat de hoeveelheid etenswaren in de manden groter is. Aangezien de etenswaren die op de roosters zijn gelegd zich dichter bij de weerstanden van het apparaat bevinden, zijn deze eerder klaar dan de etenswaren op de antiaanbakplaten.

Gebruik pannenlappen of vaatdoeken om het rooster uit de mand te verwijderen.

Indien nodig, laat u de bereiding van de etenswaren op de antiaanbakplaten verdergaan.

## **Grillstand**

De grillstand is ideaal om vlees, vis en groenten te grillen. Doe de antiaanbakplaat in de mand voordat u de etenswaren erin doet. Op de grillstand kunnen ook de roosters (H) worden gebruikt.

## **Automatische shake-functie**

Het apparaat is voorzien van een automatische shake-functie die aangeeft dat de etenswaren moeten worden geschud of gemengd. Halverwege de bereiding piept het apparaat enkele keren en gaat de bedieningstoets van de betreffende mand knippen. Het opschrift "SHA" knippert op het display.

Neem de mand uit de binnenpan en meng de etenswaren.

Na de etenswaren te hebben gemengd, brengt u de mand weer in de binnenpan aan. Het apparaat hervat de bereiding automatisch.

Indien u de ingrediënten niet wilt mengen, neemt u de mand niet uit de binnenpan en laat u de bereiding verdergaan.

**Het vooringestelde bereidingsprogramma "Gebak" heeft geen automatische shake-functie.**

## **Stand-bystand**

Dit apparaat is voorzien van een stand-bystand. Nadat het apparaat 10 seconden niet wordt gebruikt, gaat het over op de stand-bystand.

## **BEREIDINGSTIPS**

---

De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.

Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.

Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat geoptimaliseerd. Het helpt bovendien om de etenswaren gelijkmatig te bereiden.

Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie toe aan de verse of diepvriesfrietten (Afb. 16) en gebruikt u de meegeleverde antiaanbakplaten (G).







Snacks die in de oven moeten worden bereid kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gedaan.

De optimale hoeveelheid om knapperige frieten te maken is ongeveer 1,2 tot 1,7 kg.

## Vooringestelde bereidingsprogramma's

De volgende tabel toont de vooringestelde bereidingsprogramma's die op het aanraakscherm aanwezig zijn.

Elk symbool komt overeen met een vooringesteld bereidingsprogramma. Het programma is met een bereidingstemperatuur en -tijd ingesteld, die afhankelijk van het soort etenswaar wordt aanbevolen. De bereidingstijd is indicatief en hangt ook af van de dikte en de hoeveelheid gebruikte ingrediënten. Het is mogelijk de temperatuur en de duur van de vooringestelde bereidingsprogramma's te wijzigen.

Programma		Duur		Temperatuur (°C)		Shake
		Standaard	Interval	Standaard	Interval	
	Grillstand	15 min.	1-60 min.	200	60-200	ja
	Friet	18 min.	1-60 min.	200	150-200	ja
	Vis	15 min.	1-60 min.	180	120-200	ja
	Lapje vlees/rood vlees	20 min.	1-60 min.	190	120-200	ja
	Kip	30 min.	1-60 min.	200	120-200	ja
	Zoetigheid	30 min.	1-60 min.	170	120-200	nee

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

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



## 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 schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- Er kunnen etensresten of resten olie aan de weerstanden en de binnenpannen van het apparaat vast gaan zitten. Nadat u de weerstanden en de binnenpannen hebt laten afkoelen, maakt u deze schoon met een vochtig doekje.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etensresten van de weerstanden te verwijderen.
- 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.
- Demonteer het apparaat niet. Er zijn geen interne delen die moeten worden gebruikt of worden schoongemaakt.

Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf "Schoonmaken en onderhoud" om het apparaat schoon te maken en te onderhouden.

### 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 binnenpannen (C) van het apparaat met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Met een droge doek afdrogen.

### De onderdelen schoonmaken

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

- De antiaanbakplaten, de roosters en de manden kunnen in de vaatwasser worden afgewassen. Voor een langere levensduur van de antiaanbakbehandeling wordt aanbevolen de antiaanbakplaten, de roosters en mand 1 (D) en mand 2 (F) met de hand af te wassen. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje.
- Om de resten etenswaren in de mand zachter te maken kunt u hem met warm water vullen. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe. Laat dit 10 minuten inwerken. Afwassen en afdrogen.

## BUITENWERKINGSTELLING

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

## OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De bereidingstijd is niet ingesteld.	Druk op de TEMPERATUUR/TIJD-toets (⏸) en stel de gewenste bereidingstemperatuur in.
	De mand is niet goed aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 19).
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid ingrediënten of kleinere stukken zorgen voor een gelijkmatigere bereiding.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de TEMPERATUUR/TIJD-toets (⏸) en stel een hogere bereidingstemperatuur in. Zie de recepten.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Druk op de TEMPERATUUR/TIJD-toets (⏸) en stel een langere bereidingstijd in. Zie de recepten.
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 smeer de snacks met olie in voordat u ze in de mand legt.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
De mand valt niet volledig in de binnenpan.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De mand is niet goed in de binnenpan aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 19).

<b>Problemen</b>	<b>Mogelijke oorzaken</b>	<b>Oplossingen</b>
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingrediënten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie in de mand achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	In de mand zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet en de olie in de mand. Maak de mand na gebruik goed schoon.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.
	Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.	Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.
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 antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
E1		Neem contact op met een erkende servicedienst.
E2		
E3		
E4		
E9		

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- 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. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη χρήση για την οποία προορίζεται προκειμένου να αποφύγετε τυχόν ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για να το συμβουλευέστε 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 παρουσιάζονται κατά τη χρήση της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Φυλάσσετε πάντα τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο που μπορεί να το πιάσει ένα μικρό παιδί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίζουν τα καυτά μέρη της.
- 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.
- Όταν αποφασίσετε να απορρίψετε τη συσκευή, συνιστάται να την αχρηστέψετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.



### **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 της συσκευής 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 φως και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ζυπόλητοι.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με αιχμηρές επιφάνειες ή γωνίες.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να βγάλετε το φως από την πρίζα του ρεύματος.
- Σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, σβήστε τη συσκευή και να βγάξετε πάντα το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την ηλεκτρική πρίζα.



### **Προσοχή – υλικές ζημιές**


- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τη χρήση.
- 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 ηλεκτρικής κουζίνας ή της κουζίνας γκαζιού ή κοντά στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- 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 πρέπει να βρίσκεται πάνω σε σταθερή επιφάνεια όταν την χρησιμοποιείτε ή την αφήνετε προσωρινά να ξεκουραστεί.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να συνδέεται στο ρεύμα με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή με ξεχωριστές διατάξεις που λειτουργούν εξ αποστάσεως.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βγάξει πολύ καπνό κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε 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.
- 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.**

Ενεργειακή κατανάλωση στη λειτουργία αναμονής: 0,5 W

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 20 εκατοστών πλευρικά και 50 εκ σε ύψος από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.
- Βεβαιώνετε πάντα ότι οι κάδοι έχουν τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στους κάδους που παρέχονται με τη συσκευή, για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν τα τρόφιμα σε επαφή με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Η μέγιστη χωρητικότητα κάθε κάδου είναι 5,5 λίτρα.
- Τοποθετήστε στον κάδο μικρότερη ποσότητα από τη μέγιστη χωρητικότητα.
- Ρίξτε το μέγιστο μια κουταλιά λάδι ανά κάδο. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιώ-νεστε πάντα ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τα στερεά υλικά πριν προσθέ-σετε άλλο.
- Μην γεμίζετε με νερό τους κάδους όταν είναι τοποθετημένοι μέσα στον θάλαμο ψησίματος.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι οι κάδοι και οι θάλαμοι ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.
- Για να αποφύγετε να επιφέρετε βλάβη στη συσκευή, μην τοποθετείτε μεταλλικά σκεύη ή αντικείμενα στους κάδους.
-  Προσοχή: καυτή επιφάνεια.
- Κατά το ψήσιμο ενδέχεται να βγει ζεστός ατμός από τον αεραγωγό ή από τους θαλάμους ψησίματος της συσκευής. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τον αεραγωγό και από τους θαλάμους ψησίματος.
- Όταν αφαιρείτε τον κάδο από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τον θάλαμο ψησίματος.
-  Μην αγγίζετε τους κάδους, τις αντικολλητικές πλάκες, τις σχάρες, τα μεταλλικά μέρη των θαλάμων ψησίματος και τις αντιστάσεις όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.
- Προκειμένου να αποφύγετε τυχόν υπερθέρμανση, σε καμία περίπτωση μην καλύπτετε τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία καθώς αυτό θα προκαλέσει επικίνδυνη αύξηση της θερμοκρασίας.
- Μην φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές και/ή υπερθέρμανση της συσκευής.
- Πιάνετε τους κάδους μόνο από τη χειρολαβή και χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρείτε τους κάδους, τις αντικολλητικές πλάκες και τις σχάρες.

- Αφαιρείτε τα υλικά από τους κάδους πριν μετακινήσετε τη συσκευή. Βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική πρίζα.
- Μην αναποδογυρίζετε τους κάδους όταν αφαιρείτε τα τρόφιμα: ενδέχεται να βγουν από τον κάδο υπολείμματα ζεστού λαδιού. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από τους κάδους, τις αντικολλητικές πλάκες ή από τις σχάρες.
- Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή έχουν ρόδινο χρώμα και όχι μαύρο ή καφέ. Αφαιρείτε τυχόν υπολείμματα καμμένου από τα τρόφιμα.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο στερεών τροφών. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μαγειρεύετε υγρές τροφές. Εάν προσθέσετε υπερβολική ποσότητα από υγρά, ενδέχεται το υγρό να βγει και να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

A - Σώμα της συσκευής

F - Κάδος 2

B - Οθόνη αφής

G - Αντικολλητικές πλάκες

C - Θάλαμοι ψησίματος

H - Σχάρες







D - Κάδος 1








I - Καλώδιο τροφοδοσίας

E - Χειρολαβές των κάδων

J - Αεραγωγός

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ ΑΦΗΣ

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	
	Πλήκτρο
	Γκριλ
	Πατάτες τηγανιτές
	Ψάρι
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας
	Κοτόπουλο
	Γλυκά

ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ		
	Πλήκτρο	Περιγραφή
	Πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗΣ/ΠΑΥΣΗΣ	Παρέχει τη δυνατότητα να θέσετε σε λειτουργία/σε παύση τη διαδικασία ψησίματος.
	Πλήκτρο SYNC	Παρέχει τη δυνατότητα να συγχρονίσετε τους χρόνους ψησίματος που είναι διαφορετικοί για κάθε κάδο ώστε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο την ίδια στιγμή.
	Πλήκτρο DUAL	Παρέχει τη δυνατότητα να εφαρμόσετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος και τις ρυθμίσεις που έχετε επιλέξει για έναν κάδο και στον άλλο κάδο. Έτσι οι δύο ζώνες ψησίματος γίνονται μία, ιδανική λειτουργία για μεγάλες ποσότητες τροφίμων.
	Πλήκτρο για το άναμμα/σβήσιμο	Παρέχει τη δυνατότητα να ανάβετε και να σβήνετε τη συσκευή.
	Πλήκτρο ελέγχου κάδου 1	Παρέχει τη δυνατότητα να επιλέξετε τις ρυθμίσεις ψησίματος που επιθυμείτε για τον κάδο 1.
	Πλήκτρο ελέγχου κάδου 2	Παρέχει τη δυνατότητα να επιλέξετε τις ρυθμίσεις ψησίματος που επιθυμείτε για τον κάδο 2.
	Πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ ΧΡΟΝΟΣ	Πατήστε μία φορά για να επιλέξετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε δύο φορές για να επιλέξετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο ψησίματος.

### Στοιχεία ταυτοποίησης

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

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

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

### Πρώτη χρήση

Για να ετοιμάσετε τη συσκευή για χρήση, ανατρέξτε στις εικόνες της ενότητας «Προκαταρκτικές ενέργειες».

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

### Χρήση

Η συσκευή διαθέτει δύο κάδους, τον κάδο 1 (D) και τον κάδο 2 (F), για το μαγείρεμα. Μπορείτε να ψήσετε τα τρόφιμα και στους δύο κάδους ή να χρησιμοποιήσετε μόνο τον έναν.

Οι αντικολλητικές πλάκες (G) παρέχουν τη δυνατότητα να κάνετε πιο τραγανά τα τρόφιμα. Η χρήση των αντικολλητικών πλακών είναι προαιρετική.

Οι σχάρες (H) παρέχουν τη δυνατότητα να δημιουργήσετε μια διπλή σειρά ψησίματος σε κάθε κάδο, για να ετοιμάσετε μέχρι και τέσσερις διαφορετικές συνταγές ταυτόχρονα. Η χρήση των σχαρών είναι προαιρετική.

Για τους διαφορετικούς συνδυασμούς χρήσης των εξαρτημάτων, συμβουλευθείτε τις εικόνες στην ενότητα «Εξαρτήματα».

**Η συσκευή διαθέτει μηχανισμό που δεν επιτρέπει να λειτουργήσει η συσκευή σε περίπτωση που οι κάδοι δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος.**

**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.**

Για τη λειτουργία ψησίματος σε μεμονωμένους κάδους, συμβουλευθείτε τις εικόνες στην ενότητα «Μεμονωμένο ψήσιμο».

Για τη λειτουργία ψησίματος και στους δύο κάδους, συμβουλευθείτε τις εικόνες στην ενότητα «Διπλό ψήσιμο». Η λειτουργία διπλού ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να μαγειρέψετε το ίδιο τρόφιμο και στους δύο κάδους ή για να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά τρόφιμα.

**Επιλέξτε τις ρυθμίσεις ψησίματος ανάλογα με το τρόφιμο που έχετε τοποθετήσει στον κάθε κάδο.**

Κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος έχει προκαθορισμένη ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος. Η θερμοκρασία ψησίματος αυξομειώνεται ανά διαστήματα των 5°C. Ο χρόνος ψησίματος αυξομειώνεται ανά διαστήματα του 1 λεπτού.

Για να αυξήσετε την ταχύτητα επιλογής της θερμοκρασίας και του χρόνου ψησίματος, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα + ή -.

Η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος μπορούν να τροποποιηθούν ανά πάσα στιγμή. Πρώτα, πατήστε το πλήκτρο ελέγχου του κάδου 1 ή του κάδου 2. Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ (⚡⌚) και ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε. Πατήστε το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ (▶||) για να επιβεβαιώσετε την αλλαγή.

Κατά τη λειτουργία ψησίματος, στην οθόνη αφής (B) εμφανίζεται ο χρόνος ψησίματος που μειώνεται.

Η συσκευή ενδέχεται να μπει σε παύση όσο βρίσκεται σε λειτουργία, για παράδειγμα για να ανακατέψετε τα υλικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ (▶||).

Ο κάδος που έχετε επιλέξει διακόπτει τη διαδικασία ψησίματος. Στον άλλο κάδο το ψήσιμο συνεχίζεται κανονικά.

Σε περίπτωση που έχετε επιλέξει το πλήκτρο DUAL, τότε και οι δύο κάδοι διακόπτουν ταυτόχρονα τη διαδικασία ψησίματος.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «End».

Εάν τα τρόφιμα δεν είναι έτοιμα, αρκεί να ξαναβάλετε τον κάδο στον θάλαμο ψησίματος και να προσθέσετε μερικά λεπτά στον χρονοδιακόπτη. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά αμέσως για να ετοιμάσετε άλλα φαγητά.

### **Σε περίπτωση που το λάδι περισσεύει, θα καταλήξει στον πάτο του κάδου.**

Για να σβήσετε χειροκίνητα τη συσκευή, πατήστε το πλήκτρο για το άναμμα/σβήσιμο (☺). Το σύστημα αερισμού σταματά έπειτα από λίγα δευτερόλεπτα.

## **Λειτουργία DUAL**

Εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε το ίδιο τρόφιμο και στους δύο κάδους, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία DUAL που μετατρέπει τις δύο ζώνες ψησίματος σε μία ζώνη και αυτή είναι η ιδανική λειτουργία για να μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων. Συμβουλευθείτε τις εικόνες της ενότητας «Λειτουργία DUAL».

## **Λειτουργία SYNC**

Η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία SYNC που σας παρέχει τη δυνατότητα να συγχρονίζετε τους χρόνους ψησίματος όταν επιθυμείτε να ψήσετε διαφορετικά τρόφιμα στους δύο κάδους. Με αυτόν τον τρόπο, η διαδικασία ψησίματος των τροφίμων θα σταματήσει την ίδια στιγμή. Συμβουλευθείτε τις εικόνες της ενότητας «Λειτουργία SYNC».

Ο κάδος με τον μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος τίθεται πρώτα σε λειτουργία. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «Hold» για τον κάδο που δεν έχει ακόμα τεθεί σε λειτουργία μέχρι να συγχρονιστούν οι χρόνοι ψησίματος των δύο κάδων.

**Δεν μπορείτε να συγχρονίσετε τους χρόνους ψησίματος στους δύο κάδους όταν έχει ήδη ξεκινήσει η διαδικασία ψησίματος.**

## **Μαγείρεμα στη διπλή σειρά**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις σχάρες για να δημιουργήσετε μια διπλή σειρά σε κάθε κάδο.

Όταν μαγειρεύετε σε διπλή σειρά, οι χρόνοι ψησίματος ενδέχεται να κυμαίνονται γιατί έχει αυξηθεί η ποσότητα υλικών μέσα στους κάδους. Τα υλικά που τοποθετείτε στις σχάρες, επειδή βρίσκονται πιο κοντά στις αντιστάσεις της συσκευής, τείνουν να ψήνονται γρηγορότερα από τα υλικά που βρίσκονται στις αντικαθηκτικές πλάκες.

Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρείτε τη σχάρα από τον κάδο.

Εάν χρειάζεται, συνεχίστε με το ψήσιμο των υλικών επάνω στις αντικαθηκτικές πλάκες.

## Λειτουργία γκριλ

Η λειτουργία γκριλ είναι ιδανική για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά. Τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα στον κάδο πριν τοποθετήσετε τα υλικά. Στη λειτουργία γκριλ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και τις σχάρες (H).

## Λειτουργία αυτόματος ανακίνησης

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία αυτόματος ανακίνησης που σας ειδοποιεί να ανακινήσετε ή να ανακατέψετε τα τρόφιμα. Όταν περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει μερικά ηχητικά σήματα και το πλήκτρο ελέγχου του αντίστοιχου κάδου αρχίζει να αναβοσβήνει. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «SHA».

Βγάλτε τον κάδο από τον θάλαμο ψησίματος και ανακατέψτε τα τρόφιμα.

Αφού ανακατέψετε τα τρόφιμα, βάλτε τον κάδο στον θάλαμο ψησίματος. Η συσκευή επανεκκινεί αυτόματα τη διαδικασία ψησίματος.

Εάν δεν επιθυμείτε να ανακατέψετε τα υλικά, μην βγάλετε τον κάδο από τον θάλαμο ψησίματος και αφήστε να συνεχίσει η διαδικασία ψησίματος.

**Το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος «Γλυκά» δεν διαθέτει τη λειτουργία αυτόματος ανακίνησης.**

## Λειτουργία αναμονής

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία αναμονής. Η συσκευή μπαίνει σε λειτουργία αναμονής έπειτα από περίπου 10 λεπτά που δεν χρησιμοποιείται.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

Τα υλικά που είναι σε μικρότερα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ψηθούν σε σχέση με τα μεγαλύτερα κομμάτια.

Η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί περισσότερο χρόνο ψησίματος ενώ η μικρότερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί λιγότερο χρόνο.

Αν ανακατεύετε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια στον μισό χρόνο ψησίματος, το τελικό αποτέλεσμα γίνεται πολύ καλύτερο και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.

Για τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε μια κουταλιά λάδι στις φρέσκες ή στις κατεψυγμένες πατάτες (Εικ. 16) και χρησιμοποιήστε τις αντικολλητικές πλάκες (G) που παρέχονται με το προϊόν.

Τα σνακ που επιθυμείτε να ψήσετε στον φούρνο μπορείτε να τα ψήσετε και στη φριτζά αέρος.

Η βέλτιστη ποσότητα υλικών για να ετοιμάσετε τηγανιτές πατάτες είναι 1,2 - 1,7 κιλά περίπου.

## Προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος

Ο παρακάτω πίνακας αποτυπώνει τα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος που υπάρχουν στην οθόνη αφής.

Κάθε σύμβολο αντιστοιχεί σε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος. Το πρόγραμμα έχει καθορισμένη θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος που συνιστάται για το είδος τροφίμου που χρησιμοποιείται. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Μπορείτε να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος των προκαθορισμένων προγραμμάτων ψησίματος.

Πρόγραμμα		Χρόνος		Θερμοκρασία (°C)		Ανακίνηση
		Προεπιλογή	Διάστημα	Προεπιλογή	Διάστημα	
	Λειτουργία γκριλ	15 λεπτά	1-60 λεπτά	200	60-200	ναι
	Πατάτες τηγανιτές	18 λεπτά	1-60 λεπτά	200	150-200	ναι
	Ψάρι	15 λεπτά	1-60 λεπτά	180	120-200	ναι
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας	20 λεπτά	1-60 λεπτά	190	120-200	ναι
	Κοτόπουλο	30 λεπτά	1-60 λεπτά	200	120-200	ναι
	Γλυκά	30 λεπτά	1-60 λεπτά	170	120-200	όχι

Ο παρακάτω πίνακας αναφέρει τους χρόνους και τις θερμοκρασίες ψησίματος που συνιστώνται για τα διάφορα είδη τροφίμων:

Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	15 – 20 λεπτά	200°
Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)	20 - 30 λεπτά ανάλογα με το μέγεθος που έχουν κοπεί οι πατάτες	180° 200°
Τηγανιτά (λαχανικά)	10 – 15 λεπτά	200°
Κροκέτες	12 – 15 λεπτά	190°
Κοτομπουκιές	10 λεπτά	200°
Μπούτι κοτόπουλο	20 – 25 λεπτά	190°
Μπριζόλα	10 – 15 λεπτά	190°
Κεφτέδες	8 λεπτά	180°
Καραβίδες	15 – 20 λεπτά	160°
Πίτα	20 – 30 λεπτά	160°
Κις	25 – 30 λεπτά	180°
Ψάρι	15 – 20 λεπτά	160° 180°
Χοιρινά μπριζολάκια	10 – 15 λεπτά	200°
Σπρινγκ ρολ	10 – 15 λεπτά	200°
Λαχανικά	10- 20 λεπτά	180°



## **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.
- Υπολείμματα τροφίμων ή λαδιού ενδέχεται να κολλήσουν στις αντιστάσεις και στους θαλάμους ψήσιματος της συσκευής. Αφού αφήσετε τις αντιστάσεις και τους θαλάμους ψήσιματος να κρυώσουν, καθαρίστε με ένα νωπό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφίμων από τις αντιστάσεις.
- 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.
- Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή. Δεν υπάρχουν εσωτερικά εξαρτήματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ή να καθαρίσετε.

Για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής, ανατρέξτε στις εικόνες της ενότητας «Καθαρισμός και συντήρηση».

### **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 τους θαλάμους ψήσιματος (C) της συσκευής με ένα μαλακό πανί, νοτισμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

### **Καθαρισμός των εξαρτημάτων**

**Οι αντικολλητικές πλάκες και οι κάδοι είναι κατασκευασμένοι από αντικολλητικό υλικό: η ενδεχόμενη θαμπάδα και τα σημάδια που ενδέχεται να εμφανιστούν έπειτα από παρατεταμένη χρήση της συσκευής είναι φυσιολογικά και δεν επηρεάζουν το ψήσιμο και τη γεύση των τροφίμων.**

- Οι αντικολλητικές πλάκες, οι σχάρες και οι κάδοι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Για να παρατείνετε τη διάρκεια της αντικολλητικής επίστρωσης, συνιστάται να πλένετε τις αντικολλητικές πλάκες, τις σχάρες, τον κάδο 1 (D) και τον κάδο 2 (F) στο χέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.
- Για να μαλακώσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων στο καλάθι, μπορείτε να το γεμίσετε με ζεστό νερό. Προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού. Αφήστε να ενεργήσει για 10 λεπτά. Πλύνετε και στεγνώστε.

## ΘΕΣΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να θέσετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, βγάλτε το φως 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 φως του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα.	Βάλτε το φως στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Ο χρόνος ψησίματος δεν έχει ρυθμιστεί.	Πατήστε το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ (⏸) και ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.
	Ο κάδος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά τον κάδο στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 19).
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Η ποσότητα υλικών μέσα στον κάδο είναι υπερβολική.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά μέσα στον κάδο. Μικρότερες ποσότητες υλικών ή μικρότερα κομμάτια ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πατήστε το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ (⏸) και ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος. Συμβουλευθείτε το βιβλίο συνταγών.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Πατήστε το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ (⏸) και ρυθμίστε περισσότερο χρόνο ψησίματος. Συμβουλευθείτε το βιβλίο συνταγών.
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 τηγανιτά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιούνται σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στον κάδο.
		Τοποθετήστε στον κάδο την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Ο κάδος δεν μπαίνει σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Η ποσότητα υλικών μέσα στον κάδο είναι υπερβολική.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά μέσα στον κάδο. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Ο κάδος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Τοποθετήστε σωστά τον κάδο στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 19).
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, επικάθεται 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.
	Στον κάδο υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λίπους ή του λαδιού που υπάρχει στον κάδο. Καθαρίζετε σχολαστικά τον κάδο 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 γυρνάτε 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, κομμένες σε λωρίδες, δεν είναι τραγανές μόλις βγουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανητές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν οι ίδιες οι πατάτες και από την ποσότητα λαδιού που βάζετε 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 λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.
		Τοποθετήστε στον κάδο την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.
E1		Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
E2		
E3		
E4		
E9		

## **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. Используйте прибор исключительно по его целевому назначению, для которого он был сконструирован, во избежание несчастных случаев и причинения ущерба. Храните данную инструкцию в доступном месте для использования в случае необходимости. Если вы решите передать данный прибор другому пользователю, помните о необходимости передать вместе с ним и эту инструкцию.
- 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 старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- 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.
- Операции очистки и технического обслуживания, описанные в данном руководстве, не разрешается выполнять детям, если они не достигли возраста старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- 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 причинению ущерба и несчастным случаям.
- Всегда подключайте прибор 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 оставляйте 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.
- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- На время неиспользования прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.



## **Осторожно - опасность причинения материального ущерба**

- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Не ставьте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытого огня во избежание повреждения покрытия корпуса.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (например, тканей, занавесок).
- Не располагайте прибор или кабель электропитания вблизи или над электрическими или газовыми плитами, а также вблизи микроволновых или электрических печей.
- Расположите прибор в хорошо освещенном и чистом месте с удобным доступом к электрической розетке.
- Поставьте прибор на ровную, устойчивую и прочную поверхность.
- Прибор должен использоваться и всегда находиться на устойчивой поверхности.
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- Если во время работы прибор выделяет много дыма, 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).



## **Опасность ущерба, вызванного другими причинами**

- Чтобы поднять прибор, беритесь за его корпус.
- 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 режиме ожидания: 0,5 Вт

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

---

- Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 20 см по сторонам и 50 см по высоте от стен, предметов мебели или других приборов.
- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что корзины правильно установлены в готовочную полость.
- Кладите ингредиенты всегда и только в корзины во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Максимальная вместимость одной корзины составляет 5,5 л.
- Загружайте в корзину количество продуктов, не превышающее ее максимальную вместимость.
- Добавьте не более одной столовой ложки масла в каждую корзину. Опасность возгорания.
- Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением следующей порции убедитесь, что твердые ингредиенты поглощают жидкость.
- Не наполняйте водой корзины, когда они вставлены в готовочную полость.
- Перед включением прибора убедитесь, что корзины и готовочные полости свободны от посторонних предметов.
- Во избежание повреждения прибора не вставляйте металлические инструменты и предметы в корзины.
-  **Внимание:** горячая поверхность.
- Во время приготовления из воздухозаборника или готовочных полостей прибора может выходить горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от воздухозаборника и готовочных полостей.
- При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
-  Не прикасайтесь к корзинам, антипригарным пластинам, решеткам, металлическим частям отсеков для приготовления и нагревательным элементам во время работы прибора и в течение нескольких минут после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.
- Во избежание перегрева ни в коем случае не накрывайте прибор во время работы: это может привести к опасному повышению температуры.
- Категорически запрещено закрывать воздухозаборник во время работы прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.
- Беритесь за корзины только за рукоятку и используйте прихватки или кухонные полотенца для извлечения корзин, антипригарных пластин и решеток.

- Извлеките ингредиенты из корзин, прежде чем перемещать прибор. Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от электрической розетки.
- Не переворачивайте корзины вверх дном при извлечении пищевых продуктов: из корзины могут вытекать остатки горячего масла. Опасность ожогов.
- Не используйте металлические принадлежности для извлечения продуктов из корзин, с антипригарных пластин или решеток.
- Убедитесь в том, что приготовленные ингредиенты достаточно подрумянились и не почернели или покоричневели. Удалите с продуктов подгоревшие кусочки, если они есть.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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.

A - Корпус прибора

F - Корзина 2

B - Сенсорный дисплей

G - Антипригарные пластины

C - Готовочные полости

H - Решетки







D - Корзина 1

I - Кабель электропитания

E - Рукоятки корзин

J - Воздухозаборник

## ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
	Кнопка
	Гриль
	Картофель фри
	Рыба
	Бифштекс/красное мясо
	Куриное мясо
	Сладости

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ		
	Кнопка	Описание
	Кнопка СТАРТ/ПАУЗА	Эта кнопка позволяет запустить / поставить на паузу процесс приготовления.
	Кнопка SYNC	Эта кнопка позволяет синхронизировать время приготовления двух корзин, чтобы закончить приготовление в одно время.
	Кнопка DUAL	Позволяет применить предустановленную программу приготовления и настройки, выбранные для одной корзины, к другой корзине. Таким образом две готовочные зоны становятся одной, это идеально подходит для приготовления большого количества еды.
	Кнопка включения/выключения	Эта кнопка позволяет включить или выключить прибор.
	Кнопка управления корзиной 1	Эта кнопка позволяет выбрать желаемые настройки готовки для корзины 1.
	Кнопка управления корзиной 2	Эта кнопка позволяет выбрать желаемые настройки готовки для корзины 2.
	Кнопка ТЕМПЕРАТУРЫ/ ВРЕМЕНИ	Нажмите один раз, чтобы вручную установить температуру приготовления. Нажмите дважды, чтобы вручную установить время приготовления. Нажимайте кнопки + или - для увеличения или уменьшения температуры или времени приготовления.

### Идентификационные данные

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

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

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

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

---

### Первое использование

Для подготовки прибора к использованию см. изображения в последовательности «Предварительные операции».

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

### Использование

Прибор оснащен двумя корзинами для приготовления: корзиной 1 (D) и корзиной 2 (F). Можно готовить продукты в обеих корзинах или использовать только одну.

Антипригарные пластины (G) позволяют усилить хрусткость пищевых продуктов. Использование антипригарных пластин не обязательно.

Решетки (H) позволяют создать два яруса в каждой корзине для одновременного приготовления до четырех рецептов. Использование решеток не обязательно.

Для ознакомления с комбинациями использования аксессуаров см. изображения в разделе «Аксессуары».

**Прибор оснащен устройством, блокирующим его работу, если обе корзины неправильно вставлены в готовочную полость.**

**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 прекратится. Это никак не повлияет на правильную работу прибора.**

Для ознакомления с функцией приготовления в одной корзине см. изображения в разделе «Приготовление в одной корзине».

Для ознакомления с функцией приготовления в двух корзинах см. изображения в разделе «Приготовление в двух корзинах». Функция двойного приготовления может использоваться для приготовления одного продукта в обеих корзинах или для одновременного приготовления разных продуктов.

**Выберите настройки приготовления на основе типа пищевых продуктов, помещенных в корзины.**

В каждой предустановленной программе приготовления предварительно задана температура и время приготовления, но температуру и время приготовления можно задать вручную. Температура приготовления изменяется с шагом 5°C. Время приготовления изменяется с шагом 1 минута.

Чтобы ускорить выбор температуры и времени приготовления, нажмите и удерживайте кнопки «+» или «-».

Температуру и время приготовления можно изменить в любой момент. Сначала нажмите кнопку управления корзиной 1 или корзиной 2. Затем нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ (🔥🕒) и установите желаемую температуру или время приготовления. Нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (▶||), чтобы подтвердить изменение.

Во время приготовления на сенсорном дисплее (B) отображается обратный отсчет времени приготовления.

Прибор можно поставить на паузу во время работы, например, чтобы перемешать ингредиенты во время приготовления.

Чтобы прервать приготовление вручную, нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (▶||).

Приготовление в выбранной корзине будет приостановлено. В другой корзине приготовление продолжится.

Если была нажата кнопка DUAL, приготовление будет приостановлено в обеих корзинах.

После завершения приготовления прибор издает звуковой сигнал, и на дисплее появляется надпись «End».

Если ингредиенты не готовы, достаточно поместить корзину обратно в готовочную полость и установить таймер еще на несколько минут. Прибор можно сразу же использовать для приготовления других продуктов.

### **Излишек растительного масла соберется на дне корзины.**

Чтобы выключить прибор вручную, необходимо нажать кнопку включения/выключения (☺). Система вентиляции останавливается через несколько секунд.

### **Функция DUAL**

Если вы желаете готовить в обеих корзинах один продукт, можно активировать функцию DUAL, которая преобразует две готовочные зоны в одну. Эта функция идеально подходит для приготовления большого количества еды. См. изображения в разделе «Функция DUAL».

### **Функция SYNC**

Прибор имеет функцию SYNC, которая позволяет синхронизировать время приготовления при приготовлении разных продуктов в двух корзинах. Таким образом приготовление продуктов завершится в одно время. См. изображения в разделе «Функция SYNC».

Корзина с более длительным временем приготовления запускается первой. На дисплее для корзины, которая еще не запущена, отображается надпись «Hold», пока время приготовления в обеих корзинах не синхронизируется.

**Невозможно синхронизировать время приготовления двух корзин, если процесс приготовления уже запущен.**

### **Приготовление на двух ярусах**

Можно использовать решетки для создания двух ярусов в каждой корзине.

При приготовлении на двух ярусах время приготовления может отличаться, так как количество продуктов в корзинах больше. Продукты, размещенные на решетках, будут готовиться быстрее, чем продукты на антипригарных пластинах, поскольку они находятся ближе к нагревательным элементам прибора.

Используйте прихватки или кухонные полотенца, чтобы извлечь решетку из корзины.

При необходимости продолжите приготовление продуктов, размещенных на антипригарных пластинах.

### **Режим гриля**

Режим гриля идеально подходит для жарки мяса, рыбы и овощей. Вставьте противень с антипригарным покрытием в корзину прежде чем положить продукты. В режиме гриля также можно использовать решетки (H).

## **Функция автоматического встряхивания**

Прибор оснащен функцией автоматического встряхивания, которая предлагает встряхнуть или перемешать продукты. В середине процесса приготовления прибор издаст несколько звуковых сигналов, а кнопка управления соответствующей корзины начнет мигать. На дисплее будет мигать надпись «SHA».

Извлеките корзину из отсека для приготовления и перемешайте продукты.

После перемешивания продуктов установите корзину обратно в отсек для приготовления. Прибор автоматически возобновит приготовление.

Если вы не хотите перемешивать ингредиенты, не вынимайте корзину из отсека для приготовления и дайте приготовлению продолжиться.

**Предустановленная программа приготовления «Десерты» не имеет функции автоматического встряхивания.**

## **Режим ожидания**

Прибор оснащен режимом ожидания. Прибор переходит в режим ожидания примерно через 10 минут бездействия.

## **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

---

Для приготовления более мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.

Для приготовления большего количества ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов – меньше.

Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их перемешать по истечении половины времени приготовления.

Для приготовления хрустящего картофеля добавьте одну ложку растительного масла в свежий или замороженный картофель (Рис. 16) и используйте антипригарные пластины (G) из комплекта.

Снэки, предназначенные для приготовления в печи, также можно поджаривать в воздушной фритюрнице.

Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри приблизительно 1,2-1,7 кг.

## **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. Можно изменять температуру и время приготовления предустановленных программ.

Программа		Время		Температура (°C)		Встряхи-вание
		По умолчанию	Интервал	По умолчанию	Интервал	
<b>GRILL</b>	Режим Grill	15 мин	1-60 мин	200	60-200	да
	Картофель фри	18 мин	1-60 мин	200	150-200	да
	Рыба	15 мин	1-60 мин	180	120-200	да
	Бифштекс/красное мясо	20 мин	1-60 мин	190	120-200	да
	Куриное мясо	30 мин	1-60 мин	200	120-200	да
	Сладости	30 мин	1-60 мин	170	120-200	нет

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

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



## **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.
- Остатки пищи или масла могут прилипнуть к нагревательным элементам и отсекам для приготовления прибора. После остывания нагревательных элементов и отсеков для приготовления протрите их влажной тканью.
- Не используйте металлические принадлежности для удаления остатков пищи с нагревательных элементов.
- Не используйте абразивные моющие средства или металлические инструменты, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.
- Нельзя разбирать прибор. Внутренние части прибора не могут использоваться отдельно от него и не требуют чистки.

Для очистки и обслуживания прибора см. изображения в последовательности «Очистка и обслуживание».

### **Чистка прибора**

- Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите готовочные полости (С) прибора неабразивной тканевой салфеткой, смоченной в теплой воде. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.

### **Чистка компонентов**

**Антипригарные пластины и корзины изготовлены из антипригарного материала: матовость и следы, которые могут появиться после длительного использования, считаются нормальным явлением и не влияют на процесс приготовления и вкус продуктов.**

- Антипригарные пластины, решетки и корзины можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия, рекомендуется мыть антипригарные пластины, решетки, корзину 1 (D) и корзину 2 (F) вручную. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.
- Чтобы размочить остатки еды в корзине, можно наполнить ее горячей водой. Добавьте несколько капель моющего средства. Оставьте на 10 минут. Помойте и вытрите насухо.

## ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДОК

Неполадки	Возможные причины	Решения
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Время приготовления не установлено.	Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ (⏸) и установите желаемое время приготовления.
	Корзина вставлена неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 19).
Ингредиенты не готовы.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество ингредиентов или более мелкие кусочки готовятся более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ (⏸) и установите более высокую температуру приготовления. См. книгу рецептов.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ВРЕМЯ (⏸) и установите более длительное время приготовления. См. книгу рецептов.
Ингредиенты приготовились неравномерно.	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать несколько раз во время их приготовления.	Ингредиенты, расположенные сверху или закрытые другими, необходимо перемешивать во время их приготовления.
Жареные сэндвичи не получаются хрустящими.	Используются виды закусок, требующие традиционных способов приготовления.	Используйте сэндвичи, предназначенные для приготовления в печи, или смажьте их растительным маслом, прежде чем поместить в корзину.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.

<b>Неполадки</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Решения</b>
Корзина полностью не вставляется в готовочную полость.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Корзина вставлена в готовочную полость неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 19).
Из прибора выходит белый дым.	Выполняется приготовление жирных ингредиентов.	При приготовлении жирных ингредиентов в корзине собирается большее количество жира. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	В корзине присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.	Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих в корзине. Тщательно очистите корзину после использования.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно.	Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.	Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте его во время приготовления.
	Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюрнице.	Сполосните картофель и смойте с него весь крахмал, проступивший на поверхности.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, не получается хрустящим сразу после извлечения из фритюрницы.	Образование хрустящей корочки на картофеле-фри зависит от количества воды, содержащейся в самом картофеле, а также количества масла, использованного при его приготовлении.	Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.
		Нарежьте картофель более тонкой соломкой для получения более хрустящей корочки.
		Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного растительного масла.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.
E1		Обратитесь в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
E2		
E3		
E4		
E9		

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

уг – 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[MS1.1][MS1.2] для рынков стран ЕС и России

220-240В~ 50-60Гц 2460Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортер 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](http://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
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	لم يتم ادخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 19).
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	عند تحضير مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في السلة. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلة. نظف السلة 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 وجف 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 تحفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت. قطّع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف كمية أكثر قليلًا من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
E1		اتصل بمركز الصيانة المرخص.
E2		
E3		
E4		
E9		

## تنظيف المكونات

صُنعت الألواح المضادة للاتصاق والسلاسل من مادة غير لاصقة: اللون الباهت والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ومذاقها.

- يمكن غسل اللوحين المضادين للاتصاق والشبكتين والسلتين داخل غسالة الصحون. لإزالة عمر المعالجة المضادة للاتصاق، يُنصح بغسل اللوحين المضادين للاتصاق والشبكتين والسلة ١ (D) والسلة ٢ (F) يدويًا. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة.
- لتقليل التصاق بقايا الطعام بالسلة، يمكن ملئ السلة بماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظف. اتركه يتفاعل لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفف.

## إيقاف الماكينة عن العمل

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

## 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 مدة الطهي.	اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (⏱) واضبط مدة الطهي المطلوبة.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 19).
المكونات ليست جاهزة.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. وضع كمية أقل من المكونات، أو قطع أصغر، يؤدي إلى الطهي بصورة أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (⏱) واضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (⏱) واضبط مدة طهي أطول. انظر كتاب الوصفات.
المكونات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.

يوضح الجدول التالي بصورة تقديرية مدد الطهي ودرجات حرارته لأنواع مختلفة من الأطعمة:

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

## ⚠️ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- يسمح التنظيف المنتظم واليومي بالحفاظ على كفاءة الجهاز ويطيل من عمره.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطْفَأً والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- أفضل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- قد تلتصق بقايا الأطعمة أو الزيت بالمقاومات ومقصورتي الطهي في الجهاز. بعدما تبرد المقاومات ومقصورتي الطهي، قم بتنظيفهم بقطعة قماش رطبة.
- يجب عدم استخدام أدوات معدنية لإزالة بقايا الطعام عن المقاومات.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنّب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبداً المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- لا تفكك الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية مطلوب استخدامها أو تنظيفها.
- لتنظيف الجهاز وصيانتته، يُرجى الرجوع إلى الصور في التسلسل «التنظيف والصيانة».

## 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 مقصورتي الطهي (C) في الجهاز بواسطة قطعة قماش غير كاشطة ومُبللة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافّة.

## وضع الاستعداد

هذا الجهاز مزود بوضع الاستعداد. يدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد ١٠ دقائق تقريبًا من عدم الاستخدام.

## نصائح التحضير

تحتاج المكونات الأصغر حجمًا إلى مدة أقل للطهي مقارنة بالمكونات الكبيرة. تتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت إعداد أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل. اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة. للحصول على نتيجة مقرمشة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمدة (الشكل ١٦) واستخدم اللوحين المضادين للاتصاق (G) المرفقين. يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في المقلاة الهوائية. الكمية المناسبة لإعداد البطاطس المقرمشة هي ١,٧-١,٢ كجم تقريبًا.

## برامج الطهي المُعدة مُسبقًا

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

البرنامج	المدة	درجة الحرارة (مئوية)		تحريك «Shake»
		الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	
<b>GRILL</b>	15 دقيقة	200	60-200	نعم
	18 دقيقة	200	150-200	نعم
	15 دقيقة	180	120-200	نعم
	20 دقيقة	190	120-200	نعم
	30 دقيقة	200	120-200	نعم
	30 دقيقة	170	120-200	لا

تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة.

لإطفاء الجهاز يدويًا، اضغط على زرّ التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻). يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.

### وظيفة "DUAL"

إذا كنت ترغب في طهي نفس الطعام في السلتين كليهما، فيمكنك تنشيط وظيفة مزدوج «DUAL» التي تحول منطقتي طهي إلى منطقة واحدة، وهذا ممتاز لطهي كميات كبيرة من الطعام. يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «وظيفة مزدوج (DUAL)».

### وظيفة "SYNC"

الجهاز مزود بوظيفة المزامنة «SYNC»، للسماح بمزامنة مدد الطهي عند الرغبة في طهي أطعمة مختلفة في السلتين. بهذه الطريقة سينتهي طهي الطعام في نفس الوقت. يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «وظيفة مزامنة (SYNC)».

يبدأ أولاً تشغيل السلة التي يوجد بها مدة طهي أطول. تظهر الكتابة «Hold» على الشاشة بشأن السلة التي لم تبدأ العمل بعد، حتى تتم مزامنة مدد طهي السلتين. لا يمكن مزامنة مدد الطهي في السلتين، إن بدأت عملية الطهي بالفعل.

### الطهي على رف مزدوج

يمكن استعمال الشبكتين لإنشاء رف مزدوج في كل سلة. عند الطهي على رف مزدوج، قد تتفاوت مدد الطهي لأن كمية الطعام داخل السلتين تكون أكبر. نظرًا لأن الأطعمة الموضوعية على الشبكتين تكون أقرب لمقاومات الجهاز، فإنها ستميل إلى أن تُطهى أسرع مقارنةً بالأطعمة الموجودة على اللوحين المضادين للاتصاق. استخدم ماسكات الأواني أو مناشف الصحن لخلع الشبكة من السلة. إذا لزم الأمر، يجب مواصلة طهي الطعام الموجود على اللوحين المضادين للاتصاق.

### وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات. أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلة قبل وضع الطعام. في وضع الشواية يمكن استعمال الشبكتين (H) أيضًا.

### وظيفة التحريك التلقائي

الجهاز مزود بوظيفة التحريك التلقائي، التي تقترح هزّ الأطعمة أو مزجها. في منتصف عملية الطهي، سيُصدِر الجهاز بضع صافرات وسيومض زر التحكم المرتبط بالسلة المعنية. ستومض الكتابة «SHA» على الشاشة. أخرج السلة من مقصورة الطهي وامزج الأطعمة. بعد مزج الأطعمة، يجب إدخال السلة في مقصورة الطهي. يستأنف الجهاز الطهي تلقائيًا. في حالة عدم الرغبة في مزج المكونات، فلا تُخرج السلة من مقصورة الطهي، واترك الجهاز ليواصل الطهي. برنامج الطهي المعدّ مسبقًا للحلويات «Dolci» لا يتضمن وظيفة التحريك التلقائي.

### الاستخدام لأول مرة

لتحضير الجهاز للاستخدام، يجب الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «العمليات الأولية».  
قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب غسل الأجزاء القابلة للفك التي تتلامس مع الأطعمة (شكل ٧).

### الاستخدام

الجهاز مزود بسلتين للطهي، السلة ١ (D) والسلة ٢ (F). يجوز طهي الأطعمة في السلتين كليهما أو استعمال واحدة منهما فقط.

يسمح اللوحان المضادان للالتصاق (G) بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام الألواح المضادة للالتصاق أمرًا اختياريًا. تتيح الشبكتان (H) إنشاء رف مزدوج في كل سلة، لتحضير ما يصل إلى أربع وصفات في نفس الوقت. يُعد استخدام الشبكتين أمرًا اختياريًا.

لمعرفة توليفات استعمال الملحقات، يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «الملحقات».

الجهاز مزود بألية تمنع تشغيله في حالة عدم إدخال السلتين كليهما بصورة سليمة في مقصورة الطهي.

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

لتشغيل وظيفة الطهي الفردي، يُرجى الرجوع إلى الصورة الواردة في تسلسل «الطهي الفردي».

لتشغيل وظيفة الطهي المزدوج، يُرجى الرجوع إلى الصورة الواردة في تسلسل «الطهي المزدوج». يمكن استخدام وظيفة الطهي المزدوج لطهي نفس الطعام في كلتا السلتين، أو لطهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت.

اختر إعدادات الطهي وفقاً لنوع الطعام الموجود في كل سلة.

يحتوي كل برنامج طهي معدّ مسبقاً على مدة طهي افتراضية ودرجة حرارة طهي افتراضية، لكن يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدوياً. يمكن تغيير درجة حرارة الطهي بفواصل تبلغ ٥° مئوية. يمكن تغيير مدة الطهي بفواصل تبلغ دقيقة واحدة.

استمر في الضغط على الزر + أو - لزيادة سرعة اختيار درجة حرارة الطهي ومدته.

يمكن تعديل درجة حرارة الطهي ومدته في أي وقت. في البداية، يجب الضغط على زر التحكم في السلة ١ أو السلة ٢.

ثم، اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (L) (H) واضبط درجة الحرارة أو مدة الطهي المطلوبة. اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (H) لتأكيد التعديل.

أثناء الطهي، يظهر على شاشة اللمس (B) مدة الطهي التي تقل.

يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء الطهي.

لإيقاف الطهي يدوياً، اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (H).

سيتوقف الطهي في السلة المُختارة. ستستمر عملية الطهي في السلة الأخرى.

في حالة اختيار زر المزامنة «DUAL»، فسيتوقف الطهي في السلتين كليهما.

عندما ينتهي الطهي، يُصدر الجهاز صافرة وتظهر الكتابة «End» على الشاشة.

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

استخدام الجهاز على الفور لتحضير أطعمة أخرى.

مفاتيح الوظائف		
الوصف	الزر	
يسمح ببدء الطهي/إيقافه مؤقتًا.	زر بدء/إيقاف مؤقت	▶▶
يسمح بمزامنة مدد الطهي المختلفة للسلتين، من أجل إنهاء الطهي في نفس الوقت.	زر المزامنة «SYNC»	Ⓢ
يتيح تطبيق برنامج الطهي المعد مسبقًا والإعدادات المختارة في إحدى السلتين على السلة الأخرى. وهكذا تصبح منطقتا طهي منطقة واحدة، ممتازة لكميات كبيرة من الطعام.	زر مزدوج «DUAL»	Ⓛ
يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	زر التشغيل/إيقاف التشغيل	⏻
يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة 1.	زر التحكم في السلة 1	1
يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة 2.	زر التحكم في السلة 2	2
اضغط مرة واحدة لكي تضبط يدويًا درجة حرارة الطهي. اضغط مرتين لكي تضبط يدويًا مدة الطهي. اضغط على الزرين + أو - لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي أو مدة الطهي.	زر درجة الحرارة/المدة	⌄

## المعلومات الفنية

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

- الشركة المُصنعة وعلامة جودة الاتحاد الأوروبي CE
- الموديل [Mod].
- الرقم المسلسل [SN]
- جهد الشبكة الكهربائية [فولت V] والتردد [هرتز Hz]
- القدرة الكهربائية المستهلكة [وات W]
- الرقم المجاني لخدمة الدعم
- في حالة مراجعة مركز صيانة مرخص، يرجى ذكر الموديل والرقم المسلسل.

## وصف الجهاز

يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز.

- |                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| A - جسم الجهاز       | F - السلة 2              |
| B - شاشة تعمل باللمس | G - ألواح مقاومة للاتصاق |
| C - مقصورنا الطهي    | H - شبكات                |
| D - السلة 1          | I - كابل الإمداد بالطاقة |
| E - مقابض السلال     | J - مدخل الهواء          |

## وصف الشاشة اللمسية

برنامج طهي مُعدة مُسبقًا	
الزر	
الشواية	<b>GRILL</b>
بطاطس مقلية	
سمك	
شريحة لحم/لحم أحمر	
دجاج	
حلويات	

للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقاً لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم 19/2012/UE، يرجى قى قراءة النشرة المرفقة مع المنتج.

## • احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد: ٠,٥ واط

## ⚠ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

- ضع الجهاز بعيداً عن الجدران أو الأثاث أو الأجهزة الأخرى بما لا يقل عن ٢٠ سم من الجوانب و٥٠ سم من الأعلى.
- تحقق دائماً من إدخال السلال بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- أدخل المكونات دائماً فقط في السلال لكي تتجنب التصاق الطعام بالمقاومات الكهربائية.
- السعة القصوى لكل سلة على حدة تبلغ ٥,٥ لترات.
- يجب أن يوضع في السلة كمية طعام أقل من السعة القصوى.
- تُسكب ملعقة زيت بحد أقصى في كل سلة. خطر الحريق.
- إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تملأ السلال بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.
- قبل تشغيل الجهاز، يجب التأكد خلو السلتين ومقصورتى الطهي من الأجسام الغريبة.
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلال.
-  تنبيه: سطح ساخن.
- أثناء الطهي، قد يتسرب بخار ساخن من مدخل الهواء أو من مقصورتى الطهي بالجهاز. يجب إبقاء اليدين والوجه بعيداً عن مدخل الهواء ومقصورتى الطهي.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعاد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
-  لا تلمس السلتين واللوحين المضادين للاتصاق والشبكتين والأجزاء المعدنية بمقصورتى الطهي والمقاومات أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- لتجنب سخونة المفرطة، يجب عدم تغطية الجهاز لأي سبب أثناء تشغيله، نظراً لأن هذا قد يتسبب في زيادة درجة الحرارة بصورة خطيرة.
- لا تقم أبداً بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- أمسك السلتين من المقبض فقط واستخدم ماسكات الأواني أو مناشف الصحون لخلع السلتين واللوحين المضادين للاتصاق والشبكتين.
- يجب إخراج المكونات من السلتين قبل تحريك الجهاز. يجب التأكد من إطفاء الجهاز وفصله عن مأخذ التيار الكهربائي.
- لا تقلب السلتين رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة. خطر الإصابة بحروق.
- يجب عدم استخدام أدوات معدنية لرفع الأطعمة من السلتين أو من اللوحين المضادين للاتصاق أو من الشبكتين.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعاد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دقّايات، ومكواة، ومشغّات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي.
- خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- يجب عدم ترك الجهاز دون 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 مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- في حالة عدم الاستخدام، ينبغي دائماً إطفاء الجهاز وفصل قابس كابل الإمداد بالطاقة عن المقبس الكهربائي.

### ⚠️ تنبيه – أضرار مادية

- فكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفاً 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 أو الفرن الكهربائي.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- يجب عدم تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- إذا انبعث دخان كثيف من الجهاز أثناء العمل، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع أبداً أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرّضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).

### ⚠️ خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو في حالة وجود أضرار مريئة عليه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصراً لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.

## تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصنيع الجهاز وفقاً للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. 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 أيضاً 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 المبيّنة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لا تستخدم إلا قطع الغيار الأصلية والملحقات المعتمدة من جهة الصنع، لكيلا تتأثر سلامة الجهاز بالسلب.
- يعد الجهاز مطابقاً للاتحة (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادر بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ 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 ٨ سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائماً عن متناول الأطفال الأقل من عمر ٨ سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلي في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المُستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من ٨ سنوات وتم الإشراف عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من هذا الجهاز كأحد المخلفات، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. إضافة إلى أنه يُنصح بالتعامل بالصورة اللازمة مع أجزاء الجهاز التي قد تصبح خطيرة، لجعلها غير ضارة، خصوصاً على الأطفال، الذين قد يستعملوا الجهاز في اللعب.

### ⚡️ 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.

## **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. Використовуйте прилад виключно за цільовим призначенням, для якого він був розроблений, щоб запобігти нещасним випадкам і заподіянню шкоди. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу пам'ятайте, що разом з приладом повинна бути передана і ця інструкція.
- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
  - на кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших професійних закладів;
  - у господарствах;
  - у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання постояльцями).
- Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж ті, що описані в цьому посібнику. Виробник відхиляє відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.



### **Небезпека для дітей**

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від'єднати вилку від електричної розетки.
- Якщо прилад не використовується, вимкніть його та обов'язково від'єднуйте вилку кабелю живлення від електричної розетки.



## **Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків**

- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- 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 або кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових або електричних печей.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом до електричної розетки.
- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.
- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Прилад не повинен житися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Якщо прилад виділяє багато диму під час роботи, 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.
- 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 режимі очікування: 0,5 Вт



## **ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ**

- Розташуйте прилад на відстані щонайменше 20 см з боків та 50 см зверху від стін, меблів або інших приладів.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно вставлені кошики.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки у кошик, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Максимальна місткість одного кошика становить 5,5 л.
- Завантажуйте в кошик кількість продуктів, що не перевищує його максимальну місткість.
- Додавайте не більше однієї столової ложки олії в кожен кошик. Небезпека пожежі.
- Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Не наповнюйте водою кошики, коли вони вставлені у готувальний відсік.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що кошики та готувальні відсіки не містять сторонніх предметів.
- Щоб запобігти пошкодженню приладу, не вставляйте металічні інструменти або предмети у кошики.
-  Увага: гаряча поверхня.
- Під час приготування з повітрязабірника або з готувальних відсіків приладу може виходити гаряча пара. Не наближайте руки і обличчя до повітрязабірника і готувальних відсіків.
- Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
-  Не торкайтеся кошиків, антипригарних пластин, решіток, металевих частин готувальних відсіків та нагрівальних елементів під час роботи приладу та протягом кількох хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Ні в якому разі не накривайте прилад під час його роботи, він може перегрітися, і це призведе до небезпечного підвищення температури.
- Не закривайте повітрязабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Беріться за кошики лише за ручку та використовуйте кухонні рукавиці або прихватки для виймання кошиків, антипригарних пластин і решіток.
- Вийміть інгредієнти з кошиків перед переміщенням приладу. Переконайтеся, що прилад вимкнено та від'єднано від електричної розетки.

- Не перевертайте кошики догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика. Небезпека опіків.
- Не використовуйте металеві предмети для виймання продуктів із кошиків, антипригарних пластин або решіток.
- Переконайтеся, що приготовані приладом інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з продуктів можливі підгорілі шматочки.

## ОПИС ПРИЛАДУ

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.

A - Корпус приладу

F - Кошик 2

B - Сенсорний дисплей

G - Антипригарні пластини

C - Готувальні відсіки

H - Решітки

D - Кошик 1






I - Кабель живлення

E - Ручки кошиків

J - Повітрязабірник

## ОПИС СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ	
	Кнопка
	Grill
	Картопля фрі
	Риба
	Біфштекс/червоне м'ясо
	Курятина
	Солодощі

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ		
	Кнопка	Опис
	Кнопка СТАРТ/ПАУЗА	Ця кнопка дозволяє запустити/поставити на паузу приготування.
	Кнопка SYNC	Ця кнопка дозволяє синхронізувати різний час приготування для двох кошиків, щоб завершити приготування в один момент.
	Кнопка DUAL	Дозволяє застосувати типову програму приготування та налаштування, обрані для одного кошика, до іншого кошика. Таким чином дві зони приготування стають однією, ця функція ідеально підходить для приготування великої кількості їжі.
	Кнопка ввімкнення/вимкнення	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути прилад.
	Кнопка керування кошиком 1	Ця кнопка дозволяє вибрати бажані налаштування приготування для кошика 1.
	Кнопка керування кошиком 2	Ця кнопка дозволяє вибрати бажані налаштування приготування для кошика 2.
	Кнопка ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ	Натисніть один раз, щоб вручну встановити температуру приготування. Натисніть двічі, щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення температури або часу приготування.

### Ідентифікаційні дані

На табличці, яка знаходиться під опорною підставкою приладу, нанесені такі ідентифікаційні данні приладу:

- виробник і маркування CE
- модель [Mod.]
- серійний № [SN]
- електрична напруга живлення [В] і частота [Гц]
- споживана потужність [Вт]
- номер безкоштовної сервісної лінії

У випадку можливого звернення до авторизованих Сервісних центрів вкажіть модель і серійний номер.

## ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

### Перше використання

Щоб підготувати прилад до використання, зверніться до зображень у послідовності «Попередні операції».

**Перед першим використанням приладу помийте знімні компоненти, які контактують з харчовими продуктами (Рис. 7).**

### Використання

Прилад оснащений двома кошиками для приготування: кошик 1 (D) і кошик 2 (F). Можна готувати продукти в обох кошиках або використовувати лише один.

Антипригарні пластини (G) дозволяють збільшити хрусткість страв. Використання антипригарних пластин є факультативним.

Решітки (H) дозволяють створити два яруси у кожному кошику для одночасного приготування до чотирьох рецептів. Використання решіток не є обов'язковим.

Щодо комбінацій використання аксесуарів див. зображення в розділі «Аксесуари».

**Прилад оснащений пристроєм, який блокує його роботу, якщо обидва кошики неправильно встановлені у готувальний відсік.**

**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.**

Для ознайомлення з функцією приготування в одному кошику див. зображення в розділі «Приготування в одному кошику».

Для ознайомлення з функцією приготування у двох кошиках див. зображення в розділі «Приготування у двох кошиках». Функція подвійного приготування може використовуватися для приготування одного продукту в обох кошиках або для одночасного приготування різних продуктів.

**Виберіть налаштування приготування відповідно до типу харчових продуктів, покладених у кожен з кошиків.**

Кожна типова програма приготування має стандартну температуру та час, але можна налаштувати температуру та час приготування вручну. Температура приготування змінюється з кроком 5°C. Час приготування змінюється з кроком 1 хвилина.

Щоб пришвидшити вибір температури та часу приготування, натисніть і утримуйте кнопки «+» або «-».

Температуру та час приготування можна змінити в будь-який момент. Спочатку натисніть кнопку керування кошиком 1 або кошиком 2. Потім натисніть кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС (🔽🕒) і встановіть бажану температуру або час приготування. Натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (▶||), щоб підтвердити зміну.

Під час приготування на сенсорному дисплеї (B) відображається зворотний відлік часу приготування.

Прилад можна призупинити під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час приготування.

Щоб призупинити приготування вручну, натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА (▶||).

Приготування у вибраному кошику призупиниться. В іншому кошику приготування продовжиться.

Якщо було обрано кнопку DUAL, приготування призупиниться в обох кошиках.

Після завершення приготування прилад подає звуковий сигнал, а на дисплеї з'являється напис «End».

Якщо інгредієнти не готові, достатньо помістити кошик назад у готувальний відсік і встановити таймер на декілька хвилин. Прилад можна одразу ж використовувати для приготування інших продуктів.

### **Надлишок олії залишиться на дні кошика.**

Щоб вимкнути прилад вручну, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (☺). Система вентиляції зупиниться через декілька секунд.

### **Функція DUAL**

Якщо ви бажаєте приготувати однаковий продукт в обох кошиках, можна активувати функцію DUAL, яка об'єднує дві зони готування в одну. Ця функція ідеально підходить для приготування великої кількості їжі. Див. зображення у послідовності «Функція DUAL».

### **Функція SYNC**

Прилад має функцію SYNC, яка дає змогу синхронізувати час приготування під час приготування різних продуктів у двох кошиках. Таким чином приготування продуктів закінчиться одночасно. Див. зображення у послідовності «Функція SYNC».

Кошик із довшим часом приготування запускається першим. На дисплеї для кошика, що ще не запустився, з'являється напис «Hold», доки час приготування в обох кошиках не синхронізується.

**Неможливо синхронізувати час приготування двох кошиків, якщо приготування вже розпочато.**

### **Приготування на двох ярусах**

Можна використовувати решітки для створення двох ярусів в кожному кошику.

Під час приготування на двох ярусах час приготування може змінюватися, оскільки кількість їжі в кошиках більша. Продукти, розміщені на решітках, готуватимуться швидше, ніж продукти на антипригарних пластинах, оскільки вони знаходяться ближче до нагрівальних елементів приладу.

Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки, щоб вийняти решітку з кошика.

За потреби продовжуйте приготування продуктів, розміщених на антипригарних пластинах.

### **Режими гриля**

Режим гриля ідеально підходить для смаження м'яса, риби та овочів. Вставте деко з антипригарним покриттям у кошик, перш ніж покласти харчові продукти. У режимі гриля також можна використовувати решітки (H).

### **Функція автоматичного струшування**

Прилад оснащений функцією автоматичного струшування, яка пропонує струсити або перемішати продукти. Після половини процесу приготування прилад видасть кілька звукових сигналів, а кнопка керування відповідного кошика почне блимати. На дисплеї блиматиме напис «SHA».

Вийміть кошик із відсіка для приготування та перемішайте продукти.

Після перемішування продуктів вставте кошик у відсік для приготування. Прилад автоматично відновить приготування.

Якщо ви не бажаєте перемішувати інгредієнти, не виймайте кошик із відсіка для приготування та дайте приготуванню продовжитися.

**Типова програма приготування «Десерти» не має функції автоматичного струшування.**

### Режим очікування

Цей прилад оснащений режимом очікування. Прилад переходить у режим очікування приблизно після 10 хвилин бездіяльності.

## ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.

Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.

Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.







Щоб приготувати хрустку картоплю, додайте одну ложку олії до свіжої або замороженої картоплі (Рис. 16) та використовуйте антипригарні пластини (G) з комплекту.

Закуски, що готуються у печі, можна також приготувати у повітряній фритюрниці.

Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі становить приблизно 1,2 - 1,7 кг.

### 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. Можна змінювати температуру та час приготування типових програм.

Програма		Час		Температура (°C)		Струшування
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал	
	Режими Grill	15 хв	1-60 хв	200	60-200	так
	Картопля фрі	18 хв	1-60 хв	200	150-200	так
	Риба	15 хв	1-60 хв	180	120-200	так
	Біфштекс/червоне м'ясо	20 хв	1-60 хв	190	120-200	так
	Курятина	30 хв	1-60 хв	200	120-200	так
	Солодощі	30 хв	1-60 хв	170	120-200	ні

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

Картопля фрі (заморожена)	15-20 хвилин	200°
Картопля фрі (свіжа)	20-30 хвилин у залежності від розміру картоплі	180° 200°
Фрі (з овочів)	10-15 хвилин	200°
Крокети	12-15 хвилин	190°
Крокети з курятини	10 хвилин	200°
Курячі стегна	20-25 хвилин	190°
Біфштекс	10-15 хвилин	190°
Тюфтелі	8 хвилин	180°
Креветки	15-20 хвилин	160°
Пиріг	20-30 хвилин	160°
Кіш	25-30 хвилин	180°
Риба	15-20 хвилин	160° 180°
Відбивна із свинини	10-15 хвилин	200°
Спрінг-роли	10-15 хвилин	200°
Овочі	10-20 хвилин	180°

## 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.
- Залишки їжі або олії можуть прилипати до нагрівальних елементів і готувальних відсіків приладу. Після охолодження нагрівальних елементів і готувальних відсіків протріть їх вологою тканиною.
- Не використовуйте металеві предмети для видалення залишків їжі з нагрівальних елементів.
- Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.
- Не розбирайте прилад. Внутрішні частини, якими потрібно користуватися або мити, відсутні.

Для отримання інформації про очистку та обслуговування приладу зверніться до зображень у послідовності «Чистка і догляд».

## Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Почистіть готувальні відсіки (C) приладу неабразивною ганчіркою, змоченою у теплій воді. Витріть досуха сухою ганчіркою.

## Чистка компонентів

**Антипригарні пластини і кошики виготовлені із антипригарного матеріалу: матовість і сліди, які можуть з'явитися після тривалого використання, є нормальним явищем і не псують процес приготування або смак харчових продуктів.**

- Антипригарні пластини, решітки і кошики можна мити у посудомийній машині. Щоб подовжити термін служби антипригарного покриття, рекомендується мити антипригарні пластини, решітки, кошик 1 (D) і кошик 2 (F) вручну. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.
- Щоб розм'якшити залишки їжі у кошику, можна наповнити кошик гарячою водою. Додайте декілька крапель мийного засобу. Залиште засіб подіяти на 10 хвилин. Помийте і висушіть.

## ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

У разі виведення приладу з експлуатації від'єднайте вилку живлення від електричної розетки. У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у Країні використання.

## ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Час приготування не встановлено.	Натисніть кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС (⏸ ⏰) і встановіть бажаний час приготування.
	Кошик вставлений неправильно.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «кляц» свідчатиме про правильну установку (Рис. 19).
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість інгредієнтів або дрібніші шматочки готуються більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Натисніть кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС (⏸ ⏰) і встановіть вищу температуру приготування. Див. книгу рецептів.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натисніть кнопку ТЕМПЕРАТУРА/ЧАС (⏸ ⏰) і встановіть довший час приготування. Див. книгу рецептів.

<b>Проблеми</b>	<b>Ймовірні причини</b>	<b>Вирішення</b>
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, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.
Кошик повністю не вставляється у готувальний відсік.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Кошик вставлений неправильно у готувальний відсік.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «клац» свідчатиме про правильну установку (Рис. 19).
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у кошику накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У кошику знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться у кошику. Ретельно чистіть кошик після використання.
Свіжа картопля, порізана соломкою, смажиться нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.
	Сполісуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Сполісуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Свіжа картопля, поріzana соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, наливою у фритюрницю.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висушена, перш ніж додати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.
E1		Зверніться до авторизованого Центру сервісного обслуговування.
E2		
E3		
E4		
E9		

## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

### **NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.**

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. 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 spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



### **Zagrożenia dla dzieci**

- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
- 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.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.



### **Zagrożenia wynikające z używania 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.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Na czas nieużytkowania, urządzenie wyłączyć i odłączyć przewód zasilania od gniazda elektrycznego.



## **Uwaga - szkody materialne**

- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- 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 lub pieca elektrycznego.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Nie pozostawiać urządzenia przyłączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenia nie należy zasilac za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Jeśli podczas pracy urządzenie wydziela dużo dymu, urządzenie odłączyć 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**

- Aby podnieść urządzenie, chwycić jego korpus.
- 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 jakiegokolwiek zagrożeniu.





Aby zutylizować produkt w myśl Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE, zapoznać się z broszurą dołączoną do produktu.

## **• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.**

Zużycie energii w trybie gotowości: 0,5 W

## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA**

- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 20 cm od boków i 50 cm na wysokość od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy kosze są prawidłowo włożone do komory do smażenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w koszu, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Maksymalna pojemność jednego kosza wynosi ok. 5,5 l.
- W koszu należy umieścić ilość żywności mniejszą niż pojemność maksymalna.
- Do każdego kosza należy wlać maksymalnie jedną łyżkę oleju. 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.
- Po włożeniu koszy do komory smażenia nie należy napełniać ich wodą.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w koszach i komorach smażenia nie znajdują się ciała obce.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wkładać do koszy metalowych przyborów ani przedmiotów.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.
- Podczas gotowania, z wlotu powietrza lub komór smażenia urządzenia może wydostawać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotu powietrza i komór smażenia.
- Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
-  Nie dotykać koszy, nieprzywierających płyt, kratki, metalowych części komór smażenia ani elementów grzewczych podczas pracy urządzenia oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Aby uniknąć przegrzania, nigdy nie przykrywać urządzenia podczas pracy, ponieważ mogłoby to spowodować niebezpieczny wzrost temperatury.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Trzymać kosze wyłącznie za uchwyt. Aby wyjąć kosze, nieprzywierające płyty lub kratki używać uchwytów do garnków lub ściereczek.
- Przed przeniesieniem urządzenia należy wyjąć składniki z koszy. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazda elektrycznego.
- Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać koszy dnem do góry; z koszy mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia.

- Do zdejmowania żywności z koszy, płyt nieprzywierających lub kratki 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

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.

A - Korpus urządzenia

F - Kosz 2

B - Ekran dotykowy

G - Nieprzywierające płyty

C - Komory smażenia

H - Kratki







D - Kosz 1








I - Przewód zasilania

E - Uchwyty koszy

J - Wlot powietrza

## OPIS EKRANU DOTYKOWEGO

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA	
	Przycisk
	Grill
	Frytki
	Ryby
	Befsztyk/czerwone mięso
	Kurczak
	Desery

PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	Opis
	Przycisk START/PAUZA	Uruchamia lub wstrzymuje smażenie.
	Przycisk SYNC	Umożliwia zsynchronizowanie różnych czasów smażenia dla dwóch koszy, aby smażenie zakończyło się w tym samym momencie.
	Przycisk DUAL	Umożliwia zastosowanie programu smażenia i ustawień wybranych dla jednego kosza również do kosza drugiego. Dzięki temu dwie strefy smażenia stają się jedną, idealną do przygotowywania dużych ilości potraw.
	Przycisk włączania/wyłączania	Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia.
	Przycisk sterowania koszem 1	Umożliwia wybór żądanych ustawień smażenia dla kosza 1.
	Przycisk sterowania koszem 2	Umożliwia wybór żądanych ustawień smażenia dla kosza 2.
	Przycisk TEMPERATURA/CZAS	Nacisnąć jeden raz, aby ręcznie ustawić temperaturę smażenia. Nacisnąć dwa razy, aby ręcznie ustawić czas smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę lub czas smażenia.

### Dane identyfikacyjne

Na tabliczce znamionowej umieszczonej na podstawie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne:

- konstruktor i znak CE
- model [Mod.]
- numer seryjny [SN]
- napięcie elektryczne zasilania [V] i częstotliwość [Hz]
- pobierana moc elektryczna [W]
- numer serwisu

Przy ewentualnych kontaktach z Autoryzowanym Centrum Serwisowym, należy podać model i numer seryjny urządzenia.

## INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

---

### Pierwsze użycie

Aby przygotować urządzenie do użycia, zapoznać się z ilustracjami w sekcji „Czynności wstępne”.

**Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć zdejmowane elementy, które stykają się z artykułami spożywczymi (Rys. 7).**

### Obsługa

Urządzenie wyposażone jest w dwa kosze, kosz 1 (D) i kosz 2 (F) do smażenia. Można smażyć potrawy w obu kosza lub używać tylko jednego z nich.

Nieprzywierające płyty (G) pozwalają na zwiększenie chrupkości potraw. Stosowanie nieprzywierających płyt jest opcjonalne.

Kratki (H) umożliwiają utworzenie podwójnej półki w każdym koszu, aby przygotować jednocześnie do czterech potraw. Stosowanie kratki jest opcjonalne.

Aby uzyskać informacje o możliwości łączenia akcesoriów, należy zapoznać się z ilustracjami w sekwencji „Akcesoria”.

**Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia jego pracę, jeśli oba kosze nie są prawidłowo włożone do komory smażenia.**

**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.**

W przypadku funkcji pojedynczego smażenia, zapoznać się z ilustracjami w sekwencji „Smażenie pojedyncze”.

W przypadku funkcji podwójnego smażenia zapoznać się z ilustracjami w sekwencji „Smażenie podwójne”. Funkcja smażenia podwójnego może być używana do smażenia tej samej potrawy w obu koszach lub do smażenia różnych potraw w tym samym czasie.

**Wybrać ustawienia smażenia w zależności od rodzaju żywności w każdym koszu.**

Każdy zdefiniowany program smażenia ma domyślną temperaturę i czas wykonania, ale temperatura i czas smażenia mogą być ustawione ręcznie. Temperatura smażenia będzie się zmieniać w odstępach co 5°C. Czas smażenia będzie się zmieniać w odstępach co 1 minutę.

Aby zwiększyć szybkość wyboru temperatury i czasu smażenia, przytrzymać naciśnięte przyciski + lub -.

Temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie. Najpierw nacisnąć przycisk sterujący koszykiem 1 lub koszykiem 2. Następnie nacisnąć przycisk TEMPERATURA/CZAS (🔥🕒) i ustawić żadaną temperaturę lub czas smażenia. Nacisnąć przycisk START/PAUZA (▶||), aby potwierdzić zmianę.

Podczas smażenia na wyświetlaczu dotykowym (B) wyświetlany jest czas smażenia, który się zmniejsza.

Urządzenie można podczas pracy ustawić w trybie pauzy, na przykład na użytek wymieszania produktów podczas smażenia.

Aby ręcznie przerwać proces smażenia, nacisnąć przycisk START/PAUZA (▶||).

Wybrany kosz przerwie smażenie. W drugim koszu smażenie będzie kontynuowane.

W przypadku wybrania przycisku DUAL oba kosze przerwą smażenie.

Po zakończeniu smażenia urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się napis „End”.

Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić kosz w komorze smażenia i ustawić czasomierz na kilka minut. Urządzenie może zostać niezwłocznie ponownie użyte do przygotowania kolejnych potraw.

### **Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie kosza.**

Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (Ⓢ). Chwilę później wyłączy się system wentylacji.

### **Funkcja DUAL**

W przypadku smażenia tych samych potraw w obu koszach, można aktywować funkcję DUAL, która zamienia dwie strefy smażenia w jedną, idealną do smażenia dużych ilości składników. Patrz ilustracje w sekwencji „Funkcja DUAL”.

### **Funkcja SYNC**

Urządzenie jest wyposażone w funkcję SYNC, która umożliwia synchronizację czasu smażenia, gdy w dwóch koszach mają być smażone różne potrawy. W ten sposób potrawy będą smażone w tym samym czasie. Patrz ilustracje w sekwencji „Funkcja SYNC”.

Kosz z dłuższym czasem smażenia uruchamia się jako pierwszy. Na wyświetlaczu pojawia się napis „Hold” dla kosza, który nie został jeszcze uruchomiony, aż do momentu zsynchronizowania czasów smażenia obu koszy.

**Nie można zsynchronizować czasów smażenia obu koszy, gdy smażenie zostało już uruchomione.**

### **Smażenie na podwójnej półce**

Można użyć kratki, aby w każdym koszu utworzyć podwójną półkę.

Podczas smażenia na podwójnej półce czasy smażenia mogą się różnić, ponieważ ilość żywności w koszach jest większa. Żywność umieszczona na kratkach, znajdująca się bliżej elementów grzewczych urządzenia, będzie się smażyć szybciej niż żywność na płytach nieprzywierających.

Aby usunąć kratkę z kosza, użyć uchwytów lub szmatek.

W razie potrzeby kontynuować smażenie żywności umieszczonej na płytach nieprzywierających.

### **Tryb grilla**

Tryb grilla przeznaczony jest do grillowania mięsa, ryb i warzyw. Przed włożeniem potrawy, włożyć do kosza nieprzywierającą płytę. W trybie grillowania można również używać kratki (H).

### **Funkcja automatycznego potrząsania**

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego potrząsania, która sugeruje potrząsanie lub mieszanie potraw. W połowie smażenia urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych, a przycisk sterujący odpowiednim koszem zacznie migać. Na wyświetlaczu będzie migać napis „SHA”.

Wyjąć kosz z komory smażenia i wymieszać potrawę.

Po wymieszeniu potraw, włożyć ponownie kosz do komory smażenia. Urządzenie wznowia automatycznie smażenie.

Jeśli nie chcemy mieszać składników, nie wyjmować kosza z komory smażenia i kontynuować smażenie.

Wstępnie ustawiony program smażenia „Desery” nie posiada funkcji automatycznego potrząsania.

### Tryb gotowości

Urządzenie posiada tryb gotowości. Urządzenie przechodzi w tryb gotowości po około 10 minutach nieużywania.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu smażenia, niż produkty większe.

Większa ilość produktów wymaga dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość, czasu krótszego.

Wymieszanie małych produktów w połowie czasu smażenia optymalizuje końcowy rezultat i zapewnia równomierne smażenie.

Aby uzyskać chrupkość, surowe lub mrożone ziemniaki skropić olejem (Rys. 16) i użyć dołączonych w zestawie nieprzywierających płyt (G).







Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy bez-tłuszczowej.

Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupkich frytek to ok. 1,2 – 1,7 kg.

### Zdefiniowane programy gotowania

W poniższej tabeli zostały podane na ekranie dotykowym zdefiniowane programy smażenia.

Każdy z symboli odpowiada zdefiniowanemu programowi smażenia. Temperatura i czas programu odpowiadają wartościom zalecanym dla danego rodzaju żywności. Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy. Czas i temperaturę smażenia można zmieniać również w przypadku programów smażenia zdefiniowanych.

Program		Czas		Temperatura (°C)		Potrząsanie
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy	
	Tryb grilla	15 min	1-60 min.	200	60-200	tak
	Frytki	18 min	1-60 min.	200	150-200	tak
	Ryby	15 min	1-60 min.	180	120-200	tak
	Befszyk/czerwone mięso	20 min	1-60 min.	190	120-200	tak
	Kurczak	30 min	1-60 min.	200	120-200	tak
	Desery	30 min	1-60 min.	170	120-200	nie

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

Frytki (mrożone)	15 – 20 minut	200°
Frytki (świeże)	20 – 30 minut, w zależności od rozmiaru	180° 200°
Potrawy smażone (warzywa)	10 – 15 minut	200°
Nuggetsy	12 – 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	10 minut	200°
Udka z kurczaka	20 – 25 minut	190°
Stek	10 – 15 minut	190°
Pulpety	8 minut	180°
Homarce	15 – 20 minut	160°
Ciasto	20 – 30 minut	160°
Tarta	25 – 30 minut	180°
Ryby	15 – 20 minut	160° 180°
Kotlet wieprzowy	10 – 15 minut	200°
Roladki wiosenne	10 – 15 minut	200°
Warzywa	10 – 20 minut	180°

### **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.
- Resztki jedzenia lub oleju mogą przykleić się do elementów grzewczych i komór smażenia urządzenia. Po ostygnięciu elementów grzewczych i komór smażenia wyczyścić je wilgotną ściereczką.
- Nie używać metalowych narzędzi do usuwania resztek jedzenia z elementów grzewczych.
- 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.
- Nie rozmontowywać urządzenia. Brak jest części wewnętrznych do używania lub czyszczenia.

Informacje na temat czyszczenia i konserwacji urządzenia znajdują się na ilustracjach w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.

PL

## Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komory smażenia (C) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.

## Czyszczenie komponentów

Nieprzywierające płyty i kosze 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.

- Nieprzywierające płyty, kratki oraz kosze można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej, płyty nieprzywierające, kratki, kosz 1 (D) i kosz 2 (F) należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.
- Aby zmiękczyć pozostałości potraw w koszu, można napełnić go ciepłą wodą. Dodać kilka kropli detergentu. Pozostawić na 10 minut. Umyć i wysuszyć.

## WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

W przypadku zakończenia korzystania z urządzenia, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego. W przypadku złomowania posegregować różne materiały użyte do produkcji urządzenia. Przekazać do utylizacji w zależności od ich składu oraz zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

## PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Czas smażenia nie został ustawiony.	Nacisnąć przycisk TEMPERATURA/CZAS (🔥🕒) i ustawić żądany czas smażenia.
	Kosz nie został poprawnie zamontowany.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzasknięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 19).
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość składników lub mniejsze kawałki smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Nacisnąć przycisk TEMPERATURA/CZAS (🔥🕒) i ustawić wyższą temperaturę smażenia. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Nacisnąć przycisk TEMPERATURA/CZAS (🔥🕒) i ustawić dłuższy czas smażenia. Patrz zbiór przepisów.

<b>Problemy</b>	<b>Możliwe przyczyny</b>	<b>Rozwiązania</b>
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Kosz nie mieści się całkowicie w komorze smażenia.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Kosz nie został poprawnie wsunięty do komory smażenia.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 19).
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w koszu gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	W koszu pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w koszu. Kosz po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.	Użyć odpowiednich świeżych ziemniaków i regularnie je mieszać podczas smażenia.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże, pokrojone w słupki ziemniaki tuż po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupkie.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju wlanego do frytkownicy.	Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody.
		Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cieńsze słupki.
		Aby uzyskać większą chrupkość, dodać większą ilość oleju.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
E1		Skontaktować się z upoważnionym Centrum serwisowym.
E2		
E3		
E4		
E9		

## 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. 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 kontorphonale og andre erhvervmiljøer
  - feriebondegårde
  - hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligfaciliteter (til brug for gæsterne).
- Brug ikke apparatet til andre formål end de, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.
- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.



### **Fare for børn**

- 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.
- 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.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

- 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.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Når apparatet ikke er i brug, skal det slukkes og strømkablet skal trækkes ud af stikkontakten.



### **Advarsel – skader på materielle dele**

- Udrul altid ledningen helt før brug.
- Placér ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Beklædningen kan tage skade.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Placér aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn eller en elektrisk ovn.
- 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 skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjenings-systemer.

- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender store mængder 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 aldrig apparatet for atmosfæriske påvirkninger (f.eks. regn, sol).



### **Fare for skader af andre grunde**

- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- 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 el-ledningen, 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.**

Energiforbrug i Standby-tilstand: 0,5 W



### **SIKKERHEDSADVARSLER UNDER BRUG**

- Anbring apparatet på en afstand, der mindst er på 20 cm fra sidevægge og 50 cm i højde fra vægge, møbler eller andre apparater.
- Kontroller altid, at kurvene er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Indsæt altid kun ingredienser i kurvene for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.
- Maks. kapacitet for den enkelte kurv er 5,5 l.
- Fyld kurven med en mængde madvarer, der er under maks. kapacitet.
- Hæld højst én teskefuld olie i hver kurv. 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.
- Fyld ikke kurvene med vand, når de er placeret i friturekammeret.
- Kontroller, at kurvene og friturekamrene er rene og fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
- Stik aldrig køkkenredskaber eller metalgenstande ned i kurvene. Det kan forårsage skader på apparatet.
-  Advarsel: varm overflade.

- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra luftindtaget eller fra apparatets friturekamre. Hold hænder og ansigt på afstand fra luftindtaget og friturekamrene.
- Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
-  Rør ikke ved kurvene, non-stick-pladerne, ristene, friturekamrenes metaldele og modstandene, mens apparatet er i drift, eller i minutterne lige efter slukning af apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- For at undgå overophedning må apparatet under ingen omstændigheder tildækkes under brug, idet dette kan medføre en farlig temperaturstigning.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Tag kun fat i kurvene i håndtaget, og brug grydelapper eller klude, når du fjerner kurvene, non-stick-pladerne og ristene.
- Fjern ingredienserne fra kurvene, inden apparatet flyttes. Sørg for, at apparatet er slukket, og stikket trukket ud af stikkontakten.
- Vend ikke kurvene på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra kurven. Fare for forbrændinger.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurvene, non-stick-pladerne eller ristene.
- De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.













## BESKRIVELSE AF APPARATET

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.

A - Apparatets hus  
 B - Touchdisplay  
 C - Friturekamre  
 D - Kurv 1  
 E - Kurvehåndtag

F - Kurv 2  
 G - Non-stick-plader  
 H - Riste  
 I - Strømforsyningsledning  
 J - Luftindtag

## BESKRIVELSE AF TOUCHDISPLAYET

FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER		
	Tast	
<b>GRILL</b>	Grill	
	Pommes frites	
	Fisk	
	Bøf/rødt kød	
	Kylling	
	Kager	
FUNKTIONSTASTER		
	Tast	Beskrivelse
	Tasten START/PAUSE	Bruges til at starte eller stille friturestegningen i pause.
	Tasten SYNC	Synkroniserer forskellige tilberedningstider for de to kurve, så den afsluttes på samme tid.
	Tasten DUAL	Bruges til anvendelse af forudindstillede tilberedningsprogrammer og de valgte indstillinger for den ene kurv, også for den anden kurv. To stegezoner bliver dermed til én. Ideel, når større mængder skal tilberedes.
	Tast til tænding/slukning	Tænder og slukker for apparatet.
	Programmeringstast for kurv nr. 1	Bruges til at vælge de ønskede tilberedningsindstillinger for kurv nr. 1.
	Programmeringstast for kurv nr. 2	Bruges til at vælge de ønskede tilberedningsindstillinger for kurv nr. 2.
	Tasten TEMPERATUR/TID	Tryk én gang for manuelt at indstille tilberedningstemperaturen. Tryk to gange for manuelt at indstille tilberedningstiden. Tryk på tasterne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen eller -tiden.

## Identifikationsoplysninger

Følgende identifikationsdata vises på typeskiltet på bunden af apparatet:

- producent og CE-mærke
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- spænding [V] og frekvens [Hz]
- absorberet strøm [W]
- gratis nummer til assistance

Ved eventuelle henvendelser til autoriserede servicecentre er det nødvendigt at oplyse model og serienummer.

## BETJENING

---

### Inden brug

For klargøring af apparatet til brug, se billederne under "Indledende indgreb".

**Inden apparatet tages i brug første gang, skal alle aftagelige dele, som kommer i kontakt med fødevarer, gøres rene (Fig. 7).**

### Brug

Apparatet er udstyret med to kurve, kurv 1 (D) og kurv 2 (F) til stegning. Du kan tilberede mad i begge kurve eller kun anvende den ene.

Non stick-pladerne (G) gør det muligt at gøre tilberedningen ekstra sprød. Brugen af non-stick-plader er valgfri.

Ristene (H) giver mulighed for et dobbelt lag i hver kurv for tilberedning af op til fire retter samtidig. Brugen af risten er valgfri.

For kombination af det valgte tilbehør, se billederne under "Tilbehør".

**Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer det i at fungere, hvis begge kurve ikke er sat korrekt i friturekammeret.**

**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.**

For enkelt tilberedning, se billederne under "Enkelt tilberedning".

For dobbelt tilberedning, se billederne under "Dobbelt tilberedning". Tilberedning med to kurve kan bruges til at tilberede identiske ingredienser i begge kurve eller til forskellige retter på samme tid.

**Vælg tilberedningsindstillingerne afhængigt af ingredienserne, der er placeret i hver kurv.**

Hvert forudindstillet program har en typisk temperatur og tilberedningstid, men det er muligt at indstille tilberedningstemperaturen og -tiden manuelt. Tilberedningstemperaturen varierer i intervallet af 5°C. Tilberedningstiden varierer i intervaller af 1 minut.

For at øge valghastigheden på tilberedningstemperatur og -tid skal man holde tasterne + eller - nede. Temperatur og tilberedningstid kan ændres på et hvilket som helst tidspunkt. Tryk først på tasten til kurv 1 eller 2, og tryk herefter på tasten TEMPERATUR/TID (🕒) og indstil den ønskede tilberedningstemperatur eller -tid. Tryk på tasten START/PAUSE (▶||) for at bekræfte ændringen.

Under tilberedning vises tiden, som mindskes, på touchdisplayet (B).

Apparatet kan sættes på pause under tilberedningen, for eksempel for at ryste ingredienserne under tilberedningen.

Tilberedningen afbrydes manuelt ved at trykke på tasten START/PAUSE (▶||).

Den valgte kurv afbryder tilberedningen. Tilberedningen i den anden kurv fortsætter.

Hvis du har valgt tasten DUAL, afbrydes tilberedningen i begge kurve.

Når tilberedningen er afsluttet udsender apparatet et bip, og teksten "End" vises i displayet.

Hvis ingredienserne ikke er klar, så er det tilstrækkeligt at sætte kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter. Apparatet kan bruges igen med det samme til at tilberede andre fødevarer.

### **Eventuel overskydende olie vil blive opsamlet i bunden af kurven.**

Tryk på Tænd/sluk-tasten for at slukke apparatet manuelt (☺). Ventilationssystemet stopper få øjeblikke senere.

### **Funktionen DUAL**

Hvis man ønsker at tilberede de samme ingredienser i begge kurve, skal funktionen DUAL aktiveres. Den omdanner de to kogezone til én, en ideel løsning til tilberedning af større mængder mad. Se billederne i afsnittet "Funktionen DUAL".

### **Funktionen SYNC**

Apparatet er udstyret med funktionen SYNC, som muliggør synkronisering af tilberedningstider, når du ønsker at tilberede forskellige madvarer i de to kurve. På denne måde afsluttes tilberedningen af ingredienserne i de to kurve på samme tid. Se billederne i afsnittet "Funktionen SYNC". Kurven med den længste tilberedningstid starter først. Teksten "Hold" vises på displayet for den kurv, der endnu ikke er igangsat, indtil de to kurve er synkroniseret i tid.

**Det er ikke muligt at synkronisere de to kurve, hvis tilberedningen allerede er startet.**

### **Stegning i to lag**

Ristene kan bruges til at skabe et dobbelt lag i hver kurv.

Når der steges på to lag, kan tilberedningstiderne variere, idet mængden af madvarer er større i kurvene. Madvarerne på ristene er tættere på apparatets varmestand, og derfor kan de blive tilberedt hurtigere end maden på non-stick-pladerne.

Brug grydelapper eller viskestykker til at fjerne risten fra kurven.

Fortsæt, om nødvendigt, tilberedningen af maden på non-stick-pladerne.

### **Grill funktion**

Grill funktionen er ideel til tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Sæt non-stick-pladen i kurven inden anbringelse af fødevarerne. I grill-funktion kan man også bruge ristene (H).

### **Funktionen Automatisk Shake**

Apparatet er udstyret med en automatisk shake-funktion, der foreslår at ryste eller blande rundt i fødevarerne. Halvvejs igennem tilberedningen udsender apparatet nogle bip og tasten på den pågældende kurv blinker. Teksten "SHA" blinker på displayet.

Træk kurven ud af friturekammeret og bland rundt i fødevarerne.

Sæt herefter kurven i friturekammeret igen. Apparatet genoptager automatisk tilberedningen.

Hvis du ikke vil blande rundt i fødevarerne, skal du ikke tage kurven ud af friturekammeret, men lade tilberedningen fortsætte.

Det forudindstillede tilberedningsprogram "Kager" har ikke funktionen automatisk shake.

### Standby-funktion

Dette apparat er udstyret med en stand-by funktion. Apparatet går i standby-funktion efter ca. 10 uden brug.

### TILBEREDNINGSTIP

Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.

En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.

Omrystning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet.

Et ekstra sprødt resultat opnås ved at tilsætte en spiseskefuld olie til friske eller frosne kartofler (Fig. 16) og bruge de medfølgende non-stick-plader (G).







Snacks, der normalt bages i ovnen, kan også tilberedes i varmluftfrituregryden.

Den optimale mængde til at lave sprøde fritter er omkring 1,2-1,7 kg.

### Forudindstillede tilberedningsprogrammer

Følgende tabel viser de forudindstillede programmer, der findes i touchdisplayet.

Hvert symbol svarer til et forudindstillet tilberedningsprogram. Programmet er indstillet med en temperatur og en anbefalet tilberedningstid afhængigt af ingredienserne. Tilberedningstiden er vejledende, da den også afhænger af tykkelsen og mængden af de anvendte ingredienser. Det er muligt at ændre temperatur og tid i de forudindstillede programmer.

Program		Tid		Temperatur (°C)		Shake
		Standard	Interval	Standard	Interval	
	Grill funktion	15 min	1-60 min	200	60-200	ja
	Pommes frites	18 min	1-60 min	200	150-200	ja
	Fisk	15 min	1-60 min	180	120-200	ja
	Bøf/rødt kød	20 min	1-60 min	190	120-200	ja
	Kylling	30 min	1-60 min	200	120-200	ja
	Kager	30 min	1-60 min	170	120-200	nej

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

Friturestegte kartofler (dybfrosne)	15-20 minutter	200 °
Friturestegte kartofler (friske)	20-30 minutter afhængigt af kartoflernes udkæring	180 ° 200 °
Friture (af grøntsager)	10-15 minutter	200 °
Kroketter	12-15 minutter	190 °
Kyllingekroketter	10 minutter	200 °
Kyllingelår	20-25 minutter	190 °
Bøf	10-15 minutter	190 °
Frikadeller	8 minutter	180 °
Scampi	15-20 minutter	160 °
Kage	20-30 minutter	160 °
Quiche	25-30 minutter	180 °
Fisk	15-20 minutter	160 ° 180 °
Svinekoteletter	10-15 minutter	200 °
Forårsruller	10-15 minutter	200 °
Grøntsager	10-20 minutter	180 °



## **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.
- Rester af mad eller olie kan klæbe fast til de elektriske modstande og friturekamrene. Lad modstande og friturekamre køle ned, og rengør med en fugtig klud.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne madrester fra de elektriske modstande.
- Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.
- Skil ikke apparatet ad. Der er ingen indvendige dele der skal anvendes eller rengøres.

For rengøring og vedligeholdelse af apparatet, se billederne under "Rengøring og vedligeholdelse".

### **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 friturekamrene (C) med en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.

## Rengøring af delene

Non-stick-pladerne og kurvene 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-pladerne, ristene og kurvene kan vaskes i opvaskemaskine. For at forlænge varigheden af non-stick-belægningen anbefales det at vaske non-stick-pladeren, ristene (D) og kurven (F) i hånden. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp.
- Madresterne i kurven kan blødgøres ved at fylde den med varmt vand. Tilsæt et par dråber vaskemiddel. Lad kurven stå i blød i 10 minutter. Vask, og tør kurven.

## UD AF IBRUGTAGNING

Sluk for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges. Ved bortskaffelsen skal de anvendte materialer sorteres efter deres type og bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser i landet, hvor apparatet er i brug.

## AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Tilberedningstiden er ikke indstillet.	Tryk på tasten TEMPERATUR/TID (⏸) og indstil den ønskede tilberedningstid.
	Kurven er ikke sat korrekt i.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når den er på plads (Fig. 19).
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde ingredienser, eller mindre stykker, tilberedes mere ensartet.
	Den indstillede temperaturer for lav.	Tryk på tasten TEMPERATUR/TID (⏸) og indstil en højere tilberedningstemperatur. Se opskriften.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Tryk på tasten TEMPERATUR/TID (⏸) og indstil en længere tilberedningstid. Se opskriften.
Ingredienserne er ikke stegt ensartet.	Nogle typer ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.
De stegte snacks er ikke sprøde.	Der bruges en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.	Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.

<b>Problem</b>	<b>Mulige årsager</b>	<b>Løsninger</b>
Kurven kan ikke sættes helt ind i friturekammeret.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Kurven er ikke sat korrekt i friturekammeret.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når den er på plads (Fig. 19).
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienser med et højt fedtindhold.	Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser løber mere olie ned i kurven. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtrestre tilbage i kurven fra tidligere madlavning.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien i kurven. Gør kurven omhyggelig rent efter brug.
Friske kartofler, skåret i stave, stege ikke jævnt.	Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.	Brug friske kartofler, og sørg for at vende dem under tilberedningen.
	Skyl, og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.
Friske kartofler skåret i stave er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie, der kommer i frituregryden.	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.
E1		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.
E2		
E3		
E4		
E9		
		Kontakt et autoriseret servicecenter.





***Ariete***

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