

Ariete



Friggitrice ad aria

Air fryer

Friteuse sans huile

Heißluftfriteuse

Freidora de aire

Fritadeira sem óleo

Heteluchtfriteuse

Φριτέζα αέρα

Фритюрница

مقلّاة هوائية

Повітряна фритюрниця

Frytkownica beztłuszczowa

Varmluftfrituregryde

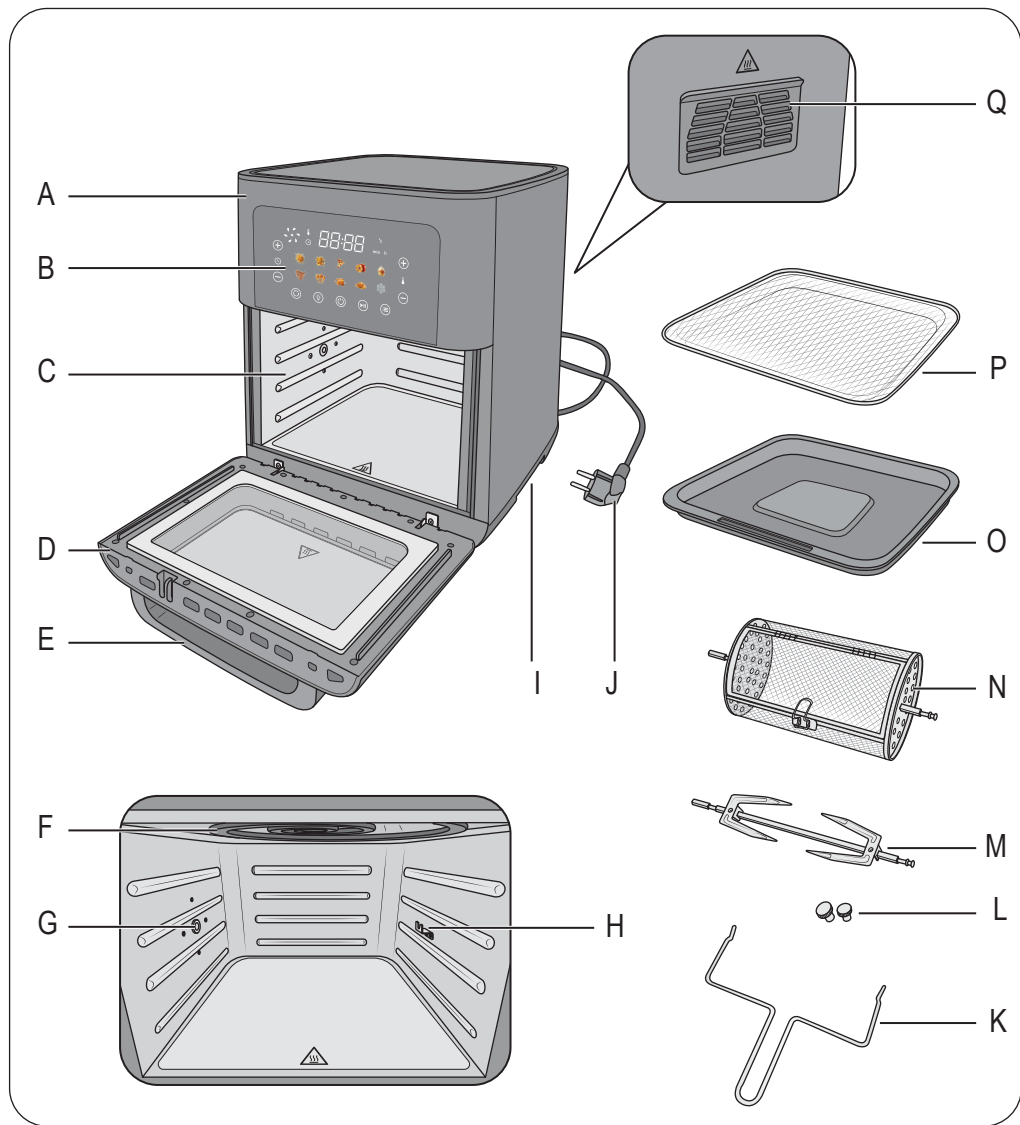


Fig. 1



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

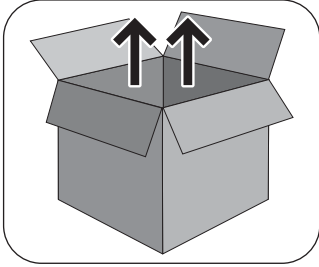


Fig. 3



Fig. 4

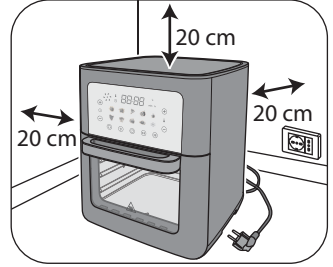


Fig. 5

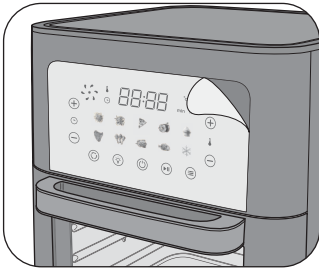


Fig. 6

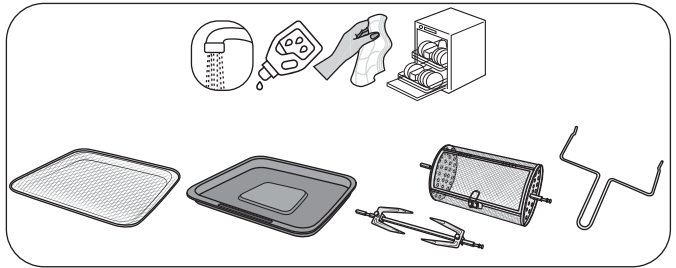


Fig. 7



Istruzioni per l'uso | Instructions for Use | Instructions d'utilisation | Gebrauchsanweisungen | Instrucciones de uso | Instruções de uso | Gebruiksaanwijzi | Οδηγίες χρήσης | Инструкции по использованию | تعليمات الاستخدام | Інструкції з використання | Instrukcja użytkowania | Betjening

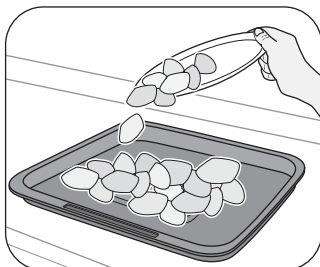


Fig. 8

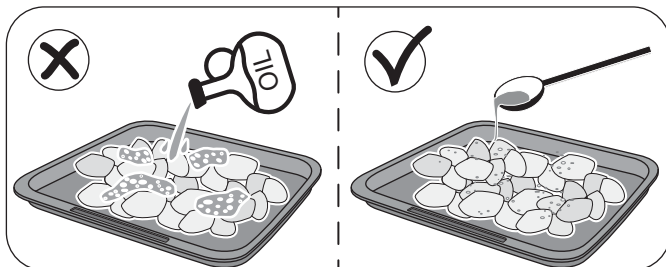


Fig. 9

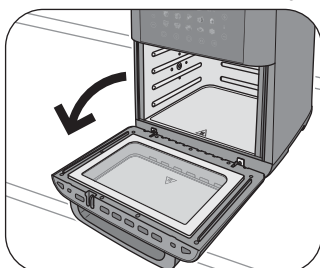


Fig. 10

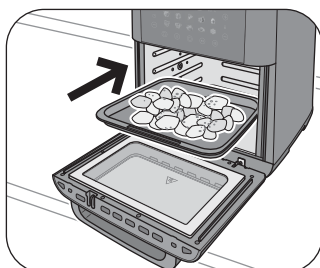


Fig. 11



Fig. 12

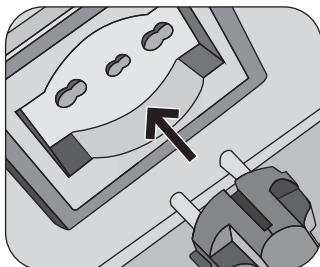


Fig. 13



Fig. 14

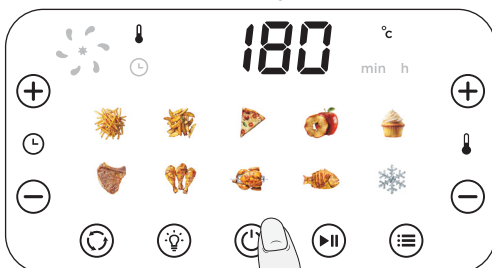


Fig. 15

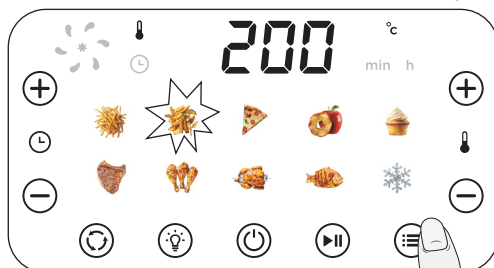


Fig. 16

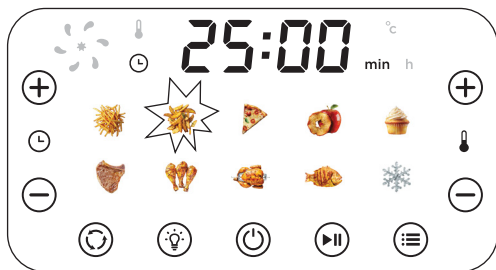


Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19

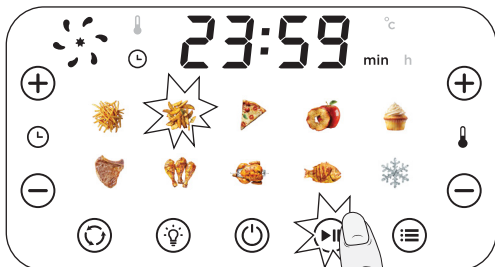


Fig. 20

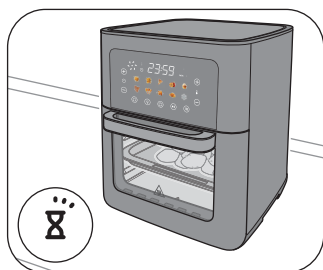


Fig. 21



Fig. 22

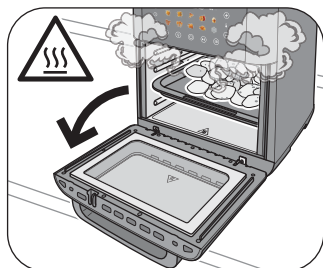


Fig. 23



Fig. 24

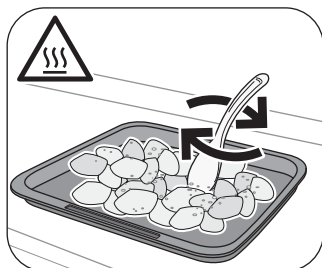


Fig. 25



Fig. 26



Fig. 27

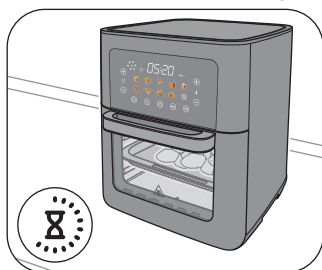


Fig. 28

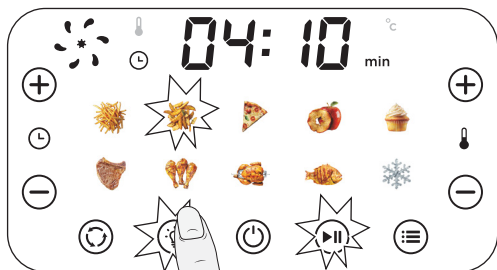


Fig. 29

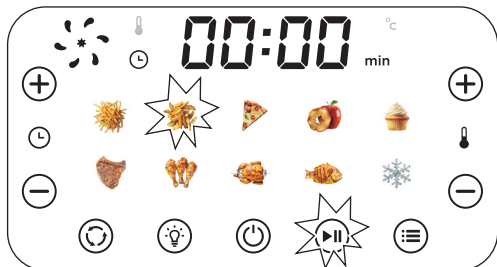


Fig. 31



Fig. 33

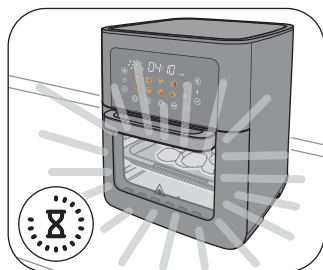


Fig. 30

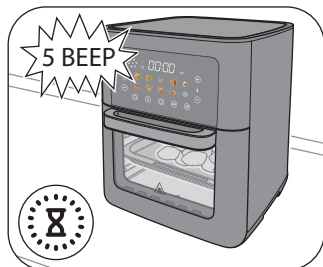


Fig. 32

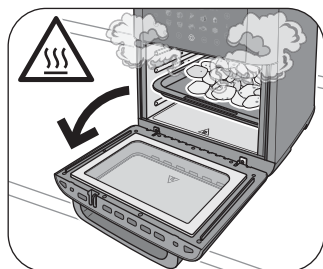


Fig. 34



Fig. 35

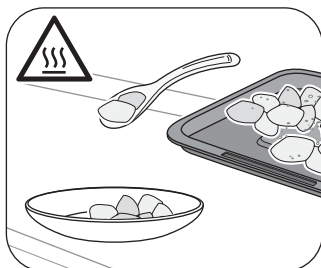


Fig. 36



Fig. 37



Fig. 38



Uso dello spiedo con forchettoni | Using the rotisserie fork | Comment utiliser le tournebroche | Verwendung des Spießes mit Gabeln | Uso del espetón con horquillas | Uso do espeto com espetos duplos | Het spit gebruiken | Χρήση της σουβλάς με πιρούνες | Использование вертела с вилками-фиксаторами | استخدام السبيخ بشوكتين كبيرتين | Використання рожна з вилками-фіксаторами | Użycie rożna | Brug af grillspyd med gaffler

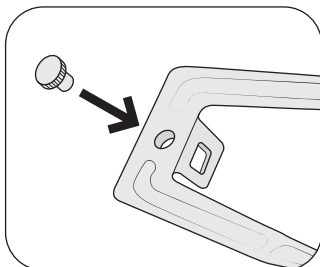


Fig. 39

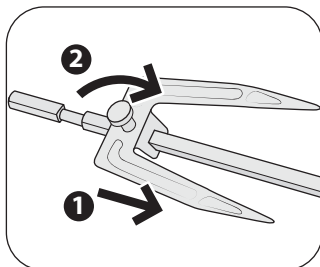


Fig. 40

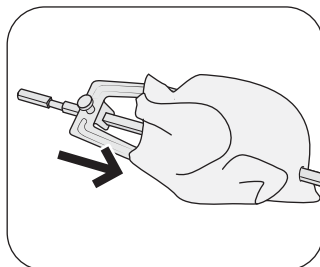


Fig. 41

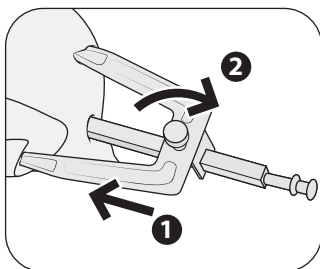


Fig. 42

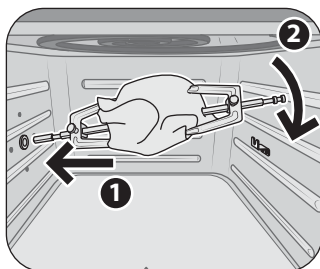


Fig. 43

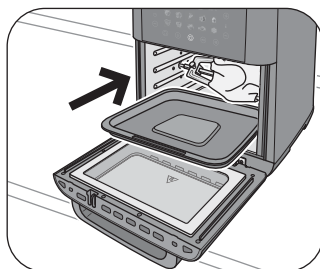


Fig. 44



Fig. 45



Fig. 46

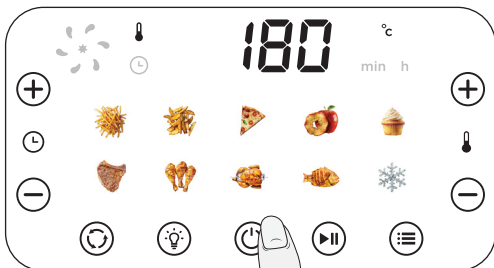


Fig. 47

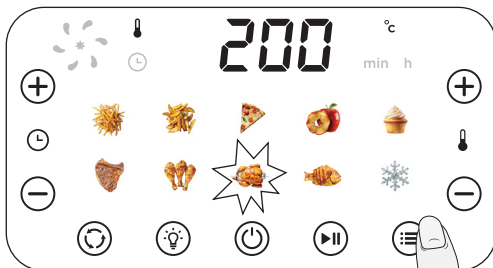


Fig. 48

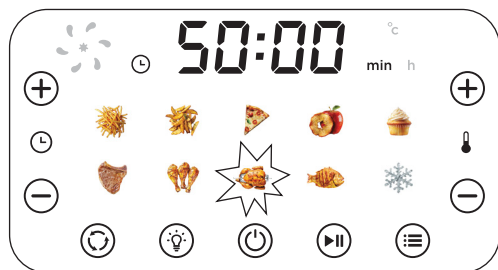


Fig. 49



Fig. 50

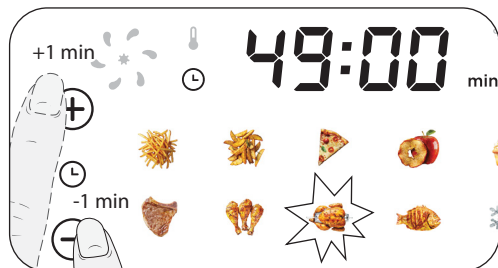


Fig. 51

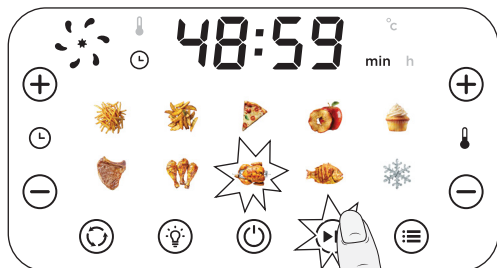


Fig. 52

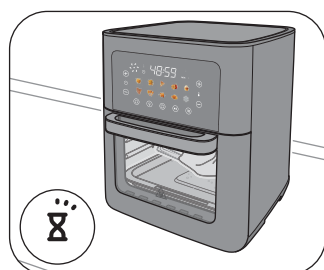


Fig. 53

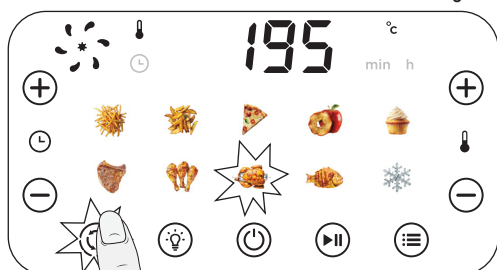


Fig. 54

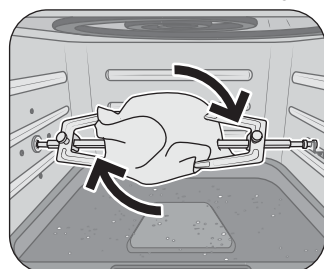


Fig. 55



Fig. 56

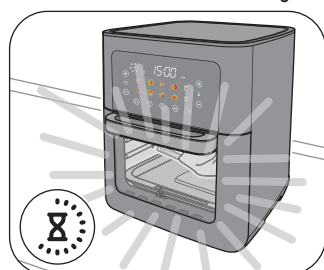


Fig. 57

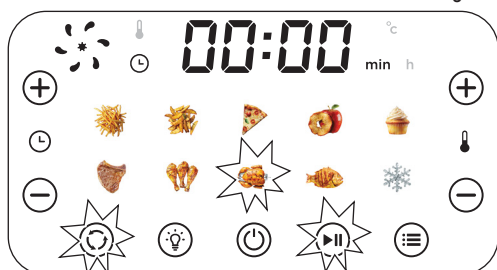


Fig. 58

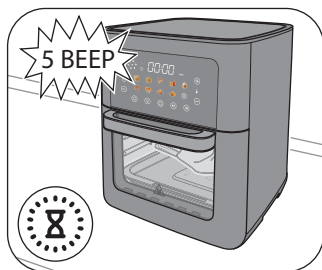


Fig. 59



Fig. 60



Fig. 61

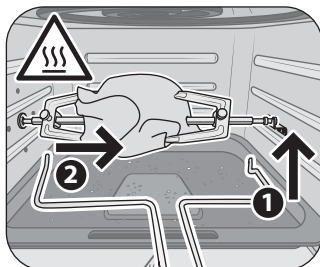


Fig. 62



Fig. 63



Fig. 64



Fig. 65



Usò del cestello | Using the basket | Comment utiliser le panier | Verwendung des Korbes | Uso de la cesta | Uso do cesto | De mand gebruiken | Χρήση του καλαθιού | Использование корзины | استخدام السلة | Використання кошика | Użycie kosza | Brug af kurv

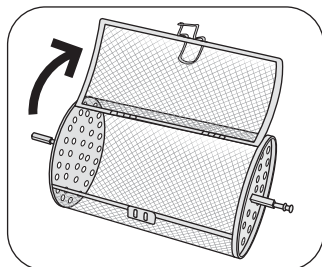


Fig. 66

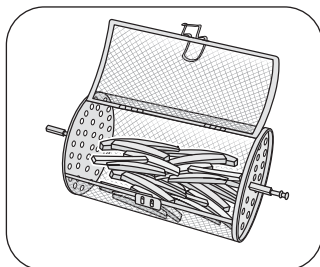


Fig. 67

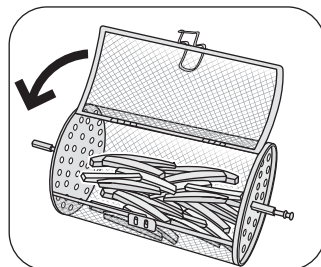


Fig. 68

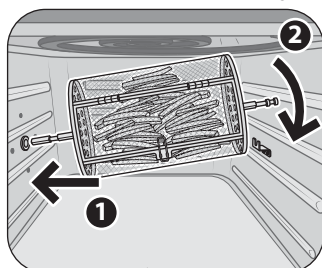


Fig. 69

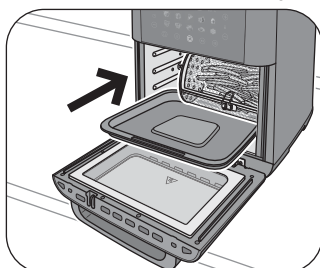


Fig. 70

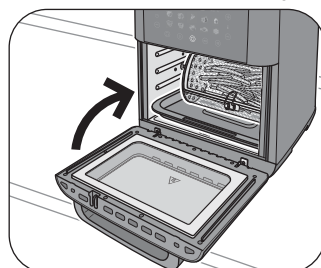


Fig. 71



Fig. 72



Fig. 73

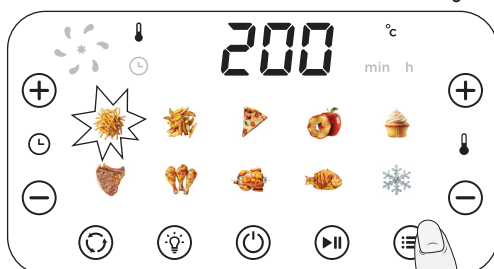


Fig. 74

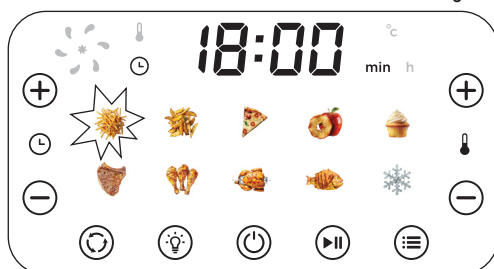


Fig. 75

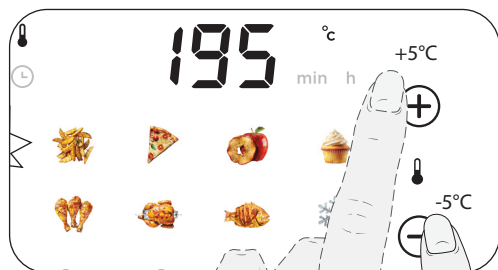


Fig. 76



Fig. 77



Fig. 78

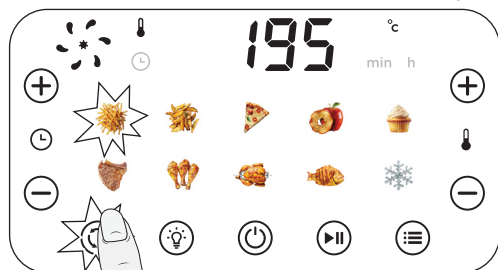


Fig. 80



Fig. 82

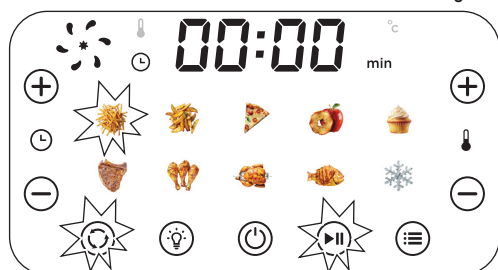


Fig. 84

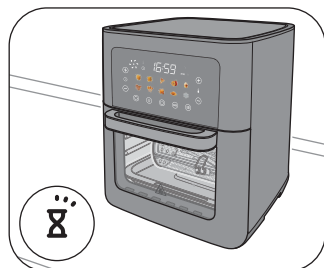


Fig. 79

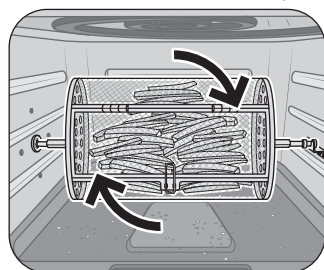


Fig. 81

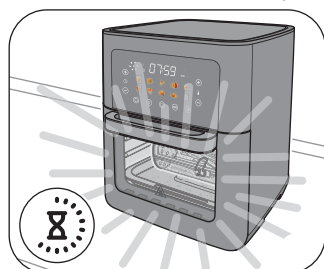


Fig. 83

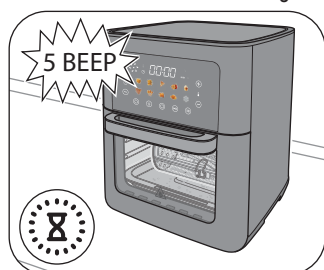


Fig. 85



Fig. 86

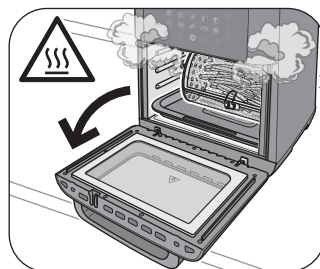


Fig. 87

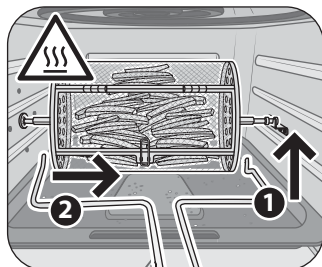


Fig. 88

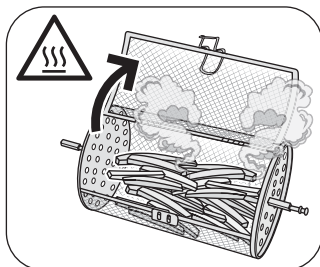


Fig. 89

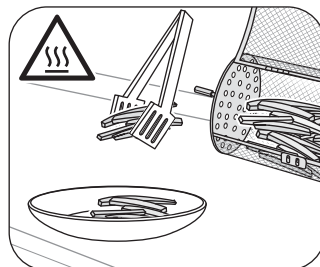


Fig. 90



Fig. 91



Fig. 92



Fig. 93

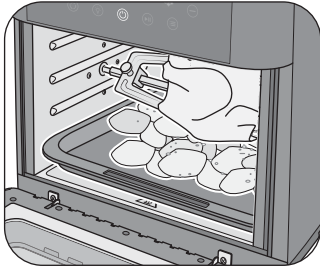


Fig. 94

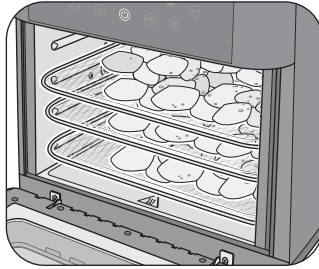


Fig. 95

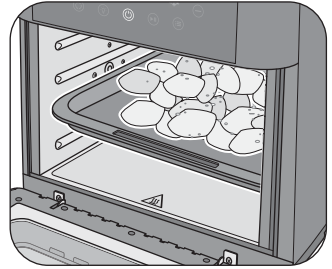


Fig. 96

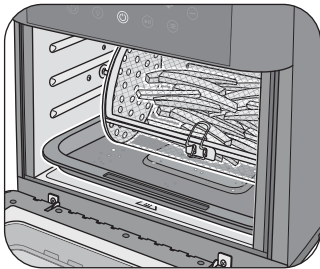


Fig. 97



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

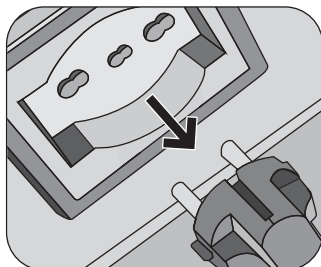


Fig. 98



Fig. 99



Fig. 100



Fig. 101

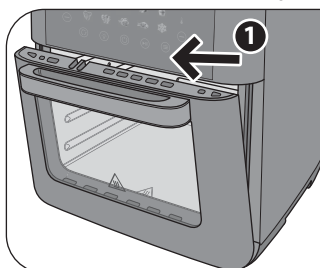


Fig. 102



Fig. 103

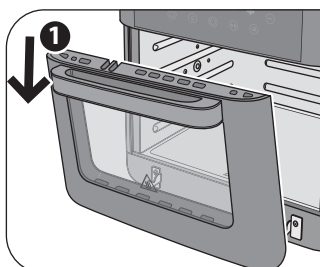


Fig. 104

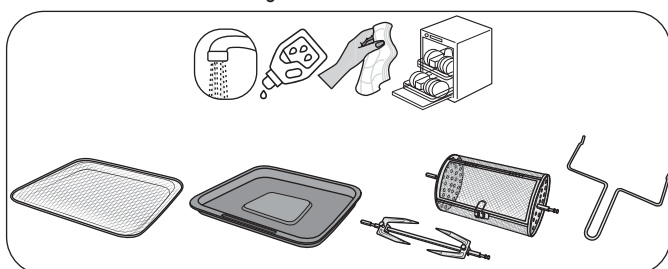


Fig. 105



Fig. 106

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 e con gli accessori.
- Tenere l'apparecchio, gli accessori 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 l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contatto con parti taglienti o spigoli vivi.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- In caso di inutilizzo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica.



Attenzione - danni materiali

- 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.
- 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.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- 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

- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente da un Centro Assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.



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

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

Consumo energetico in modalità off: 0,3 W



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO

- L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare alimenti solidi. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare alimenti liquidi. Se si aggiunge una quantità eccessiva di liquido, questo potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 20 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- Non posizionare oggetti sullo sportello dell'apparecchio quando è aperto.
- Pericolo di incendio. Non riempire la leccarda con olio.
- Non inserire mai ingredienti liquidi nella leccarda. 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.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo negli accessori in dotazione, per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Pericolo di incendio e/o shock elettrico. Non inserire una quantità eccessiva di alimenti da cuocere.

- Pericolo di incendio e/o shock elettrico. Non inserire utensili, oggetti metallici o materiali infiammabili (per esempio cartone, plastica) negli accessori o nel vano di cottura.
- Non inserire contenitori chiusi nell'apparecchio. Il contenitore potrebbe esplodere durante la cottura.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito almeno uno degli accessori nel vano di cottura.
- Pericolo di lesioni. I forchettoni laterali sono appuntiti. Non puntare lo spiedo con forchettoni verso terzi o verso sé stessi.
- Verificare sempre che gli accessori siano correttamente inseriti nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che gli accessori e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei.
- Non posizionare l'apparecchio all'interno di armadi o mobili chiusi durante l'uso.
- Non ostruire mai la presa d'aria e l'uscita d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio emette del fumo durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato per gestire il problema.
-  **Attenzione: superficie calda.**
- Durante la cottura si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo dall'uscita d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dall'uscita d'aria.
- Quando si apre lo sportello, oppure quando si rimuovono gli accessori dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
- Non toccare il vano di cottura, gli accessori e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Pericolo di rottura del vetro dello sportello. Non versare acqua o altri liquidi sul vetro dello sportello quando è caldo.
- Afferrare sempre la maniglia per aprire lo sportello dell'apparecchio.
- Utilizzare presine o strofinacci per rimuovere gli accessori.
- Utilizzare la forchetta in dotazione per rimuovere il cestello o lo spiedo con forchettoni.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dagli accessori.
- Non toccare le resistenze elettriche dell'apparecchio durante l'uso o nei minuti seguenti il suo spegnimento.
- Assicurarsi che gli ingredienti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

- Rimuovere gli ingredienti dagli accessori prima di spostare l'apparecchio. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa elettrica.
- Per sollevare l'apparecchio, utilizzare le apposite impugnature per il trasporto.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Corpo dell'apparecchio	J - Cavo di alimentazione
B - Display touch	K - Forchetta di rimozione
C - Vano di cottura	L - Viti di bloccaggio (x2)
D - Sportello	M - Spiedo con forchettoni
E - Maniglia	N - Cestello
F - Resistenze elettriche	O - Leccarda
G - Supporto motorizzato sinistro	P - Teglia a griglia (x3)
H - Supporto destro	Q - Uscita d'aria
I - Impugnature per il trasporto	

DESCRIZIONE DEL DISPLAY TOUCH

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI	
	Patate fritte
	Patate fresche
	Pizza
	Essiccazione
	Dolci
	Bistecca/Carne rossa
	Pollo
	Pollo allo spiedo
	Pesce
	Scongelamento

TASTI FUNZIONE		
	Tasto	Descrizione
	Tasto di rotazione	Premere il tasto per attivare la rotazione del cestello o dello spiedo con forchettoni inserito nel vano di cottura.
	Tasto LUCE	Premere il tasto per accendere la luce all'interno del vano di cottura.
	Tasto di accensione/spengimento	Consente di accendere o spegnere l'apparecchio.
	Tasto START/PAUSA	Consente di avviare/mettere in pausa il processo di cottura.
	Tasto PROGRAMMI	Consente di scegliere il programma di cottura preimpostato desiderato.
  	Tasti di impostazione della temperatura di cottura	Consente di impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
  	Tasti di impostazione del tempo di cottura	Consente di impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

DESCRIZIONE DELLE SPIE SUL DISPLAY

Spia	Nome spia	Stato	Significato
	Spia di ventilazione	Accesa	Processo di cottura in corso e ventilazione attiva. L'aria calda ventilata assicura una ripartizione uniforme della temperatura e permette una cottura omogenea su più livelli senza mescolare gli odori.

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

Operazioni preliminari

NOTA: per preparare l'apparecchio all'uso, fare riferimento alle immagini nella sequenza “Operazioni preliminari”.

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti gli imballaggi interni ed esterni, la pellicola protettiva e gli accessori.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare la leccarda, la teglia a griglia, il cestello e lo spiedo con forchettoni.

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.

Uso

NOTA: per l'uso dell'apparecchio, fare riferimento alle immagini nella sequenza “Istruzioni per l'uso”.

Premere il tasto PROGRAMMI () più volte fino a selezionare il programma di cottura preimpostato desiderato. Il programma di cottura preimpostato selezionato lampeggia sul display.

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

Per il programma di ESSICCAZIONE, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura di 30 minuti da 1 ora a 24 ore.

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

Durante la cottura, sul display si alternano il tempo, che diminuisce, e la temperatura selezionata. La temperatura e il tempo di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento.

Per tutto il processo di cottura, sul display verrà visualizzata la spia di ventilazione (.

Premere il tasto LUCE () per accendere la luce all'interno del vano di cottura se si vuole verificare il processo di cottura degli alimenti. La luce all'interno del vano di cottura si spegne in automatico dopo circa 30 secondi.

È possibile aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante il processo di cottura. Il processo di cottura si interrompe e la luce all'interno del vano di cottura si accende. L'apparecchio riprende il processo di cottura dopo aver chiuso lo sportello e la luce all'interno del vano di cottura si spegne.

NOTA: Se lo sportello viene lasciato aperto per più di 2 ore durante il funzionamento, l'apparecchio entra in modalità standby.

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

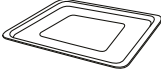
Tenere premuto il tasto di accensione/spegnimento (☉) per spegnere l'apparecchio.

Accessori

NOTA: per l'uso dello spiedo con forchettoni e del cestello, fare riferimento alle immagini nelle sequenze "Uso dello spiedo con forchettoni" e "Uso del cestello".

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

È possibile inserire nel vano di cottura più di un accessorio contemporaneamente, per cuocere una quantità maggiore di alimenti.

	Leccarda per arrostiti, cuocere al forno, gratinare. Ideale per pollo arrosto, carne rossa, verdure gratinate, pan di spagna e tutti i cibi da forno
	Teglia a griglia (3 pezzi) per essiccare, friggere ad aria, dorare, tostare. Ideale per pane, patate, carne, pesce, frutta, verdura
	Spiedo con forchettoni per arrostiti pezzi di carne di grandi dimensioni o polli interi
	Cestello per patatine fritte, noci tostate e altri snack.

Non sovraccaricare gli accessori con una quantità eccessiva di alimenti.

Posizionare l'accessorio scelto nel vano di cottura in modo che gli alimenti si trovino a una distanza di almeno 2 cm dalla resistenza elettrica.

Se è necessario aggiungere olio per la cottura è possibile inserire un foglio di alluminio nell'accessorio scelto e un altro foglio di alluminio a copertura degli alimenti da cuocere. Questo impedirà schizzi di olio bollente sulle resistenze elettriche del vano di cottura.

Distribuire uniformemente l'olio sugli alimenti per ottenere cibo più croccante e dorato. Successivamente, posizionare gli alimenti da cuocere sulla teglia a griglia, nella leccarda o nel cestello.

Nel caso di cottura degli alimenti con la teglia a griglia, con il cestello o con lo spiedo con forchettoni, inserire la leccarda al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni, versare un po' d'acqua nella leccarda.

Nel caso di cottura degli alimenti con il cestello, verificare che lo sportello del cestello sia chiuso. Durante la rotazione, il cibo potrebbe cadere nel vano di cottura.

Funzione di rotazione

La rotazione dello spiedo con forchettoni e del cestello è disponibile per tutti i programmi di cottura preimpostati.

Premere il tasto di rotazione (⦿) per attivare la funzione di rotazione dello spiedo con forchettoni o del cestello. Premere nuovamente il tasto di rotazione per interrompere la funzione di rotazione in qualsiasi momento. Al termine della cottura, utilizzare la forchetta di rimozione per rimuovere lo spiedo con forchettoni o il cestello dal vano di cottura.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

- Pre-riscaldare l'apparecchio prima di cuocere gli alimenti ottimizza il risultato finale.
- Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.
- Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaio d'olio alle patate fresche o surgelate.
- Utilizzare paste pronte per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Inoltre, le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa.
- Non cucinare cibi troppo grassi.
- È possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti già cotti. Impostare la temperatura a 150 °C per un tempo di 10 minuti.

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)	
		Default	Intervallo	Default	Intervallo
	Patate fritte	18 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Patate fresche	25 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Pizza	15 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Essiccazione	4 h	1 h - 24 h	60	30 min - 90 min
	Dolci	30 min	1 min - 60 min	160	80 min - 200 min
	Bistecca/Carne rossa	20 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Pollo	28 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Pollo allo spiedo	50 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Pesce	15 min	1 min - 60 min	180	80 min - 200 min
	Scongelamento	15 min	1 min - 60 min	60	40 min - 90 min

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 – 35 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°
Involtoni primavera	10 – 15 minuti	200°
Verdura	10 - 20 minuti	180°
Pizza fresca*	15 minuti	200°

*Ruotare la base della pizza a metà del tempo di cottura. Condire la base della pizza nella seconda metà del tempo di cottura.

Funzione di scongelamento

L'apparecchio è dotato di una funzione di scongelamento per scongelare i cibi prima della cottura. Premere il tasto PROGRAMMI (☰) più volte fino a selezionare il programma SCONGELAMENTO (❄️).

Funzione di essiccazione

La funzione di essiccazione (🍅) consente di essiccare gli alimenti in modo efficace per una conservazione ottimale. L'aria calda circola liberamente all'interno dell'apparecchio, così gli alimenti si asciugano in modo uniforme e con perdite minime di vitamine salutari. Questa funzione può essere utilizzata per gustare frutta, verdura e funghi, oppure per essiccare fiori e piante.

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

Alimento	Temperatura	Tempo
Erbe	35-40 °C	Da 5 a 15/20 ore
Verdure	50-55 °C	
Frutta	55-60 °C	
Pesce/Carne	65-70 °C	Da 2 a 8 ore

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



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 elettriche e ai vani di cottura dell'apparecchio. Dopo aver fatto raffreddare le resistenze elettriche e i vani di cottura, pulire con un panno umido. Non utilizzare utensili metallici.

- Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.
- Non lasciare sulle superfici in metallo sostanze acide. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.
- Rimuovere lo sportello dell'apparecchio con cautela.
- Pulire lo sportello dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo e poche gocce di detergente neutro non aggressivo.
- Non immergere nell'acqua lo sportello dell'apparecchio e non lavarlo in lavastoviglie.

NOTA: 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 il vano di cottura dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire le resistenze elettriche con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.
- Per una pulizia più approfondita, rimuovere lo sportello dell'apparecchio.

Pulizia degli accessori

Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. In alternativa, utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

- Per ammorbidire i residui di cibo, immergere gli accessori in 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.
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti è troppo elevata.	Inserire una quantità minore di ingredienti. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura di cottura più elevata.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Impostare un tempo di cottura maggiore.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni 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 ingredienti non sono croccanti.	Alcuni ingredienti hanno bisogno di quantità maggiori di olio.	Aggiungere un poco di olio in più.
	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 nell'accessorio.
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio sugli accessori. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Sugli accessori sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente sugli accessori. Pulire accuratamente gli accessori dopo l'uso.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di mescolarle durante la cottura.
	Sciogliere e asciugare le patate prima di friggerle.	Sciogliere le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio.	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.

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



Warning – material damage

- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near flammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave oven.
- 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 appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- 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

- 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 Centre or technicians, in order to prevent any risk.



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

• ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Power consumption in off mode: 0,3 W



SAFETY WARNINGS DURING USE

- The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.
- Place the appliance at a distance of at least 20 cm from walls, furniture or other appliances.
- Fully unwind the power cord before use.
- Do not place objects on the appliance door when it is open.
- Danger of fire. Do not fill the drip pan with oil.
- Never add liquid ingredients into the drip pan. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- Always and only insert the ingredients into the accessories supplied, to avoid food contact with the heating elements.
- Danger of fire and/or electric shock. Do not insert an excessive amount of food to be cooked.
- Danger of fire and/or electric shock. Do not insert utensils, metal objects or flammable materials (for example cardboard, plastic) into the accessories or the cooking compartment.
- Do not insert closed food storage containers in the appliance. The food storage container may explode during cooking.
- Never use the appliance without inserting at least one of the accessories into the cooking compartment.
- Risk of injury. The side forks are sharpened. Do not point the rotisserie fork towards other people or yourself.
- Always check that the accessories are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.

- Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.
- The appliance shall not be placed in cabinets when in use.
- Do not obstruct the air intake or air outlet while the appliance is in operation, to avoid material damage and/or overheating of the appliance.
- If the appliance produces smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
-  Warning: hot surface.
- Hot steam may escape from the air outlet during cooking. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet.
- When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not touch the cooking compartment, the accessories and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
- Danger of breaking the door glass. Do not pour water or other liquids on the door glass when it is hot.
- Always grasp the handle to open the appliance door.
- Use pot holders or tea towels to remove the accessories.
- Use the provided fork to remove the basket or rotisserie fork.
- Do not use metal utensils to remove food from the accessories.
- Do not touch the heating elements of the appliance during use or in the minutes following its shutdown.
- 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.
- Remove the ingredients from the accessories before moving the appliance. Make sure the appliance is turned off and unplugged from the power outlet.
- Use the carrying handles to lift the appliance.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Appliance body	J - Power cord
B - Touch screen display	K - Removal fork
C - Cooking compartment	L - Locking screws (x2)
D - Door	M - Spit with forks
E - Handle	N - Basket
F - Electric heating elements	O - Drip pan
G - Left motorized support	P - Grid pan (x3)
H - Right support	Q - Air outlet
I - Carrying handles	

TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION

PRE-SET COOKING PROGRAMS	
	Fries
	Fresh potatoes
	Pizza
	Dehydration
	Baked desserts
	Steak/red meat
	Chicken
	Spit-roasted chicken
	Fish
	Defrost

FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	Rotation button	Press the button to start rotating the basket or the rotisserie fork in the cooking compartment.
	LIGHT button	Press the button to turn on the light inside the cooking compartment.
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	START/PAUSE button	Allows the user to start/pause the cooking process.
	PROGRAMS button	Allows the user to select the desired pre-set cooking program.
  	Cooking temperature setting buttons	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.
  	Cooking time setting buttons	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.

DESCRIPTION OF THE INDICATOR LIGHTS ON THE DISPLAY

Indicator light	Indicator light name	Status	Meaning
	Ventilation indicator light	On	Cooking process underway and ventilation on. The ventilated hot air ensures even temperature distribution and allows for uniform cooking on multiple levels without mixing odours.

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

Preliminary operations

NOTE: to prepare the appliance for use, see the images in the “Preliminary operations” sequence.

When using the appliance for the first time, remove all internal and external packaging, the protective film, and the accessories.

Before using the appliance for the first time, wash the drip pan, the grid pan, the basket, and the rotisserie fork.

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.

Use

NOTE: see the images in the “Instructions for use” sequence to use the appliance.

Press the PROGRAMS button () repeatedly until the desired pre-set cooking program is selected. The selected pre-set cooking program flashes on the display.

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

For the DEHYDRATION program, it is possible to increase or decrease the cooking time by 30 minutes from 1 hour to 24 hours.

To increase the speed of temperature and cooking time selection, press and hold the + or - buttons. While cooking, the display shows the decreasing time and the set temperature. The cooking temperature and time can be changed at any moment.

Throughout the cooking process, the display will show the ventilation indicator light (.

Press the LIGHT button () to turn on the light inside the cooking compartment if you want to check the cooking process of the food. The light inside the cooking compartment turns off automatically after about 30 seconds.

It is possible to open the appliance during operation, for example to mix the ingredients during the cooking process. The cooking process stops and the light inside the cooking compartment turns on.

The appliance resumes the cooking process after closing the door, and the light inside the cooking compartment turns off.

NOTE: If the door is left open for more than 2 hours during operation, the appliance enters stand-by mode.

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

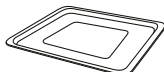
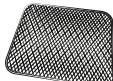
Press and hold the ON/OFF button (⏻) to turn off the appliance.

Accessories

NOTE: to use the rotisserie fork and the basket, see the images in the “Using the rotisserie fork” and “Using the basket” sequences.

NOTE: see the images in the “Accessories” sequence for guidance on how to combine the accessories.

More than one accessory can be placed in the cooking compartment at the same time to cook more food.

	Drip pan for roasting, baking, gratin. Ideal for roast chicken, red meat, gratinated vegetables, sponge cake and all baked foods
	Grid pan (3 pieces) for drying, air frying, browning, toasting. Ideal for bread, potatoes, meat, fish, fruit, vegetables
	Spit with forks for roasting large pieces of meat or whole chickens
	Basket for fries, roasted nuts, and other snacks.

Do not overload the accessories with an excessive quantity of food.

Place the selected accessory in the cooking compartment so that the food is at least 2 cm away from the heating element.

If it is necessary to add cooking oil, it is possible to place an aluminium foil in the chosen accessory and another aluminium foil to cover the food to be cooked. This will prevent hot oil from splashing onto the heating elements in the cooking compartment.

Spread the oil evenly over the food for crispier, golden results. Then, place the food to be cooked on the grid pan, in the drip pan or in the basket.

When cooking food with the grid pan, basket, or rotisserie fork, insert the drip pan at the lowest level of the cooking compartment to collect fats. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, pour a little water into the drip pan.

When cooking food with the basket, make sure that the basket door is closed. During rotation, food may fall into the cooking compartment.

Rotation function

Rotation of the rotisserie fork and the basket is available for all pre-set cooking programs.

Press the rotation button (🌀) to activate the rotation function for the rotisserie fork or the basket. Press the rotation button again to stop the rotation function at any time. After cooking, use the removal fork to remove the rotisserie fork or the basket from the cooking compartment.

PREPARATION TIPS

- Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.
- The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
- Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
- For a crispier result add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes.
- Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Moreover, ready-made doughs cook faster than the home made ones.
- Do not cook too fatty foods.
- You can use the appliance to reheat cooked food. Set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

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)	
		Default	Interval	Default	Interval
	Fries	18 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Fresh potatoes	25 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Pizza	15 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Dehydration	4 h	1 h - 24 h	60	30 min - 90 min
	Baked desserts	30 min	1 min - 60 min	160	80 min - 200 min
	Steak/red meat	20 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Chicken	28 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min

Program		Time		Temperature (°C)	
		Default	Interval	Default	Interval
	Spit-roasted chicken	50 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Fish	15 min	1 min - 60 min	180	80 min - 200 min
	Defrost	15 min	1 min - 60 min	60	40 min - 90 min

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 – 35 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°
Fresh pizza*	15 minutes	200°

*Rotate the pizza base halfway through the cooking time. Season the pizza base in the second half of the cooking time.

Defrost function

The appliance is equipped with a defrost function to defrost food before cooking.

Press the PROGRAMS button () repeatedly until the DEFROST program () is selected.

Dehydration function

The dehydration function () allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins. This function can be used to enjoy fruits, vegetables and mushrooms, or to dry flowers and plants.

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

Food	Temperature	Time
Herbs	35-40 °C	From 5 to 15/20 hours
Vegetables	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Fish/Meat	65-70 °C	From 2 to 8 hours

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



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.
- Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.
- Do not leave acidic substances on metal surfaces. Acid substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar and the like, if left on for a long time, affect the enamel making it opaque.
- Carefully remove the appliance door.
- Clean the appliance door with a soft, damp cloth and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Do not immerse the appliance door in water or wash it in the dishwasher.

NOTE: see the images 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 compartment with a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the heating elements with a dry cloth to remove food residue.
- For a more thorough cleaning, remove the appliance door.

Cleaning the accessories

The accessories are dishwasher-safe. Alternatively, use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

- To soften food residues, immerse the accessories in 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 appliance into the power outlet.
The ingredients are not ready.	The amount of ingredients is too high.	Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Set a higher cooking temperature.
	The cooking time selected is too short.	Set a longer cooking time.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients need to be stirred several times during cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The ingredients are not crunchy.	Some ingredients need larger amounts of oil.	Add a little more oil.
	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 accessory.

Problems	Possible causes	Solutions
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When frying fatter ingredients, more oil is deposited on the accessories. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	There are residues of fat from previous cooking on the accessories.	White smoke is caused by heating of fat or oil on the accessories. Thoroughly clean the accessories after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and be sure to stir 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.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not crunchy.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil.	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 little more oil.

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 et les accessoires.
- Toujours garder l'appareil, les accessoires 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 jamais mettre les parties sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation ou 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

- 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.
- Placer l'appareil dans un endroit bien éclairé, propre et présentant la prise électrique 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.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- 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

- 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 modalité off : 0,3 W



AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

- L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. Ne pas utiliser l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Si on ajoute une quantité excessive de liquide, il pourrait s'échapper et endommager l'appareil.
- Placer l'appareil à une distance d'au moins 20 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Dérouler complètement le câble d'alimentation avant l'utilisation.
- Ne pas placer des objets sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.
- Danger d'incendie. Ne pas remplir d'huile la lèchefrite.
- Ne jamais mettre d'ingrédients liquides dans la lèchefrite. 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.
- N'insérer les ingrédients que dans les accessoires fournis, pour éviter tout contact des aliments avec les résistances électriques.
- Danger d'incendie et/ou de choc électrique. Ne pas insérer une quantité excessive d'aliments à cuire.
- Danger d'incendie et/ou de choc électrique. Ne pas insérer d'ustensiles, d'objets métalliques ou de matériaux inflammables (par exemple du carton, du plastique) dans les accessoires ou le compartiment de cuisson.

- Ne pas placer de récipients fermés dans l'appareil. Le récipient peut exploser pendant la cuisson.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir inséré au moins un des accessoires dans le compartiment de cuisson.
- Danger de blessures. Les fourches latérales sont pointues. Ne pas pointer le tournebroche vers d'autres personnes ou vers vous.
- Toujours vérifier que les accessoires sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les accessoires et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Ne pas placer l'appareil à l'intérieur d'armoires ou de meubles fermés pendant son utilisation.
- Ne jamais bloquer l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter des dommages matériels et/ou une surchauffe de l'appareil.
- Si l'appareil émet de la fumée pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de la prise électrique. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
-  Attention : surface chaude.
- Pendant la cuisson, une vapeur chaude peut s'échapper par la sortie d'air. Tenir les mains et le visage éloignés de la sortie d'air.
- Lorsqu'on ouvre la porte, ou lorsqu'on retire les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne pas toucher le compartiment de cuisson, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Danger de briser le verre de la porte. Ne pas verser d'eau ou d'autres liquides sur le verre de la porte lorsqu'il est chaud.
- Toujours saisir la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.
- Utiliser des maniques ou des chiffons pour retirer les accessoires.
- Utiliser la fourche en dotation pour retirer le panier ou le tournebroche.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les aliments des accessoires.
- Ne pas toucher les résistances électriques de l'appareil pendant l'utilisation ou dans les minutes suivant son arrêt.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.
- Retirer les ingrédients des accessoires avant de déplacer l'appareil. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Pour soulever l'appareil, utiliser les poignées de transport.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| A - Corps de l'appareil | J - Câble d'alimentation |
| B - Écran tactile | K - Fourche de retrait |
| C - Compartiment de cuisson | L - Vis de verrouillage (x2) |
| D - Porte | M - Tournebroche |
| E - Poignée | N - Panier |
| F - Résistances électriques | O - Lèchefrite |
| G - Support motorisé gauche | P - Plaque de gril (x3) |
| H - Support droit | Q - Sortie d'air |
| I - Poignées de transport | |

DESCRIPTION DE L'ÉCRAN TACTILE

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS	
	Frites
	Pommes de terre fraîches
	Pizza
	Déshydratation
	Gâteaux
	Bifteck/Viande rouge
	Poulet
	Poulet à la broche
	Poisson
	Décongélation

BOUTONS DES FONCTIONS		
	Bouton	Description
	Bouton de rotation	Appuyer sur la touche pour activer la rotation du panier ou du tournebroche inséré dans le compartiment de cuisson.
	Bouton LUMIÈRE	Appuyer le bouton pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson.
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Bouton DÉMARRAGE/PAUSE	Permet de démarrer/mettre en pause le processus de cuisson.
	Bouton PROGRAMMES	Il permet de choisir le programme de cuisson préréglé souhaité.
  	Boutons de réglage de la température de cuisson	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
  	Boutons de réglage du temps de cuisson	Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.

DESCRIPTION DES VOYANTS SUR L'ÉCRAN

Voyant	Nom du voyant	État	Signification
	Voyant de ventilation	Allumé	Le processus de cuisson est en cours et la ventilation est activée. L'air chaud ventilé assure une répartition uniforme de la température et permet une cuisson homogène sur plusieurs niveaux sans mélanger les odeurs.

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

Opérations préliminaires

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

Lorsqu'on utilise l'appareil pour la première fois, retirer tous les emballages intérieurs et extérieurs, le film protecteur et les accessoires.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver la lèchefrite, la plaque de gril, le panier et le tournebroche.

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.

Emploi

REMARQUE : voir les images de la séquence « Mode d'emploi » pour l'utilisation de l'appareil.

Appuyer sur le bouton PROGRAMMES () plusieurs fois jusqu'à sélectionner le programme de cuisson préréglé souhaité. Le programme de cuisson préréglé sélectionné clignote sur l'écran. Chaque programme de cuisson préréglé a un temps de cuisson par défaut, cependant on peut régler manuellement la température et le temps de cuisson. La température de cuisson variera par intervalles de 5 °C. Le temps de cuisson variera par intervalles d'une minute.

Pour le programme de DÉSHYDRATATION, il est possible d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson de 30 minutes, de 1 heure à 24 heures.

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

Pendant la cuisson, l'écran affiche alternativement le temps, qui diminue, et la température réglée. La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment.

Pendant toute la durée de la cuisson, l'écran affiche le voyant de ventilation (.

Appuyer sur le bouton LUMIÈRE () pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson si on veut vérifier le processus de cuisson des aliments. La lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson s'éteint automatiquement après environ 30 secondes.

On peut ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, par exemple, pour mélanger les ingrédients pendant le processus de cuisson. Le processus de cuisson s'interrompt et la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson s'allume. L'appareil reprend le processus de cuisson après avoir fermé la porte et la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson s'éteint.

REMARQUE : Si la porte reste ouverte pendant plus de 2 heures pendant le fonctionnement, l'appareil passe en mode veille.

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

Appuyer et maintenir la pression sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre l'appareil.

Accessoires

REMARQUE : pour l'utilisation du tournebroche et du panier, voir les images des séquences « Comment utiliser le tournebroche » et « Comment utiliser le panier ».

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

Plusieurs accessoires peuvent être placés simultanément dans le compartiment de cuisson, afin de cuire une plus grande quantité d'aliments.

	Lèchefrite pour rôtir, cuire au four, gratiner. Idéal pour le poulet rôti, la viande rouge, les gratins de légumes, la génoise et tous les aliments à cuire au four
	Plaques de gril (3 pièces) pour le séchage, la friture à air, dorer, griller. Idéal pour le pain, les pommes de terre, la viande, le poisson, les fruits, les légumes
	Tournebroche pour rôtir de gros morceaux de viande ou des poulets entiers
	Panier pour frites, noix grillées et autres snacks.

Ne pas surcharger les accessoires avec une quantité excessive d'aliments.

Placer l'accessoire choisi dans le compartiment de cuisson de manière que les aliments se trouvent à une distance d'au moins 2 cm de l'élément chauffant.

S'il est nécessaire d'ajouter de l'huile pour la cuisson, une feuille d'aluminium peut être placée dans l'accessoire choisi et une autre feuille peut être placée pour couvrir les aliments à cuire. Cela empêchera les éclaboussures d'huile bouillante sur les éléments chauffants du compartiment de cuisson.

Répartir uniformément l'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant et doré. Placer ensuite les aliments à cuire sur la grille, dans la lèchefrite ou dans le panier.

Dans le cas de cuisson des aliments avec la plaque de gril, le panier ou le tournebroche, insérer la lèchefrite au niveau le plus bas du compartiment de cuisson pour récupérer les graisses. Pour éviter les fumées, les mauvaises odeurs et les incrustations, verser un peu d'eau dans la lèchefrite.

En cas de cuisson des aliments avec le panier, vérifier que la porte du panier soit fermée. Pendant la rotation, les aliments risquent de tomber dans le compartiment de cuisson.

Fonction de rotation

La rotation du tournebroche et du panier est disponible pour tous les programmes de cuisson préréglés.

Appuyer sur le bouton de rotation () pour activer la fonction de rotation du tournebroche ou du panier. Appuyer à nouveau sur le bouton de rotation pour interrompre la fonction de rotation à tout moment. À la fin de la cuisson, utiliser la fourche de retrait pour retirer le tournebroche ou le panier du compartiment de cuisson.

CONSEILS DE PRÉPARATION

- Le préchauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.
- Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d'un temps légèrement plus court.
- Mélanger les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme.
- Pour un résultat croustillant, ajouter une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées.
- Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas farcis facilement et rapidement. D'ailleurs, les pâtes prêtes à cuire cuisent plus vite que les pâtes faites maison.
- Ne pas cuisiner d'aliments trop gras.
- On peut utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments déjà cuits. Régler la température à 150°C pour une durée de 10 minutes.

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)	
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle
	Frites	18 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Pommes de terre fraîches	25 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Pizza	15 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Déshydratation	4 h	1 h - 24 h	60	30 min - 90 min
	Gâteaux	30 min	1 min - 60 min	160	80 min - 200 min
	Bifteck/Viande rouge	20 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Poulet	28 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Poulet à la broche	50 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Poisson	15 min	1 min - 60 min	180	80 min - 200 min
	Décongélation	15 min	1 min - 60 min	60	40 min - 90 min

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 – 35 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°
Pizza fraîche*	15 minutes	200°

*Tourner la base de la pizza à mi-temps de cuisson. Assaisonner la base de la pizza durant la seconde moitié du temps de cuisson.

Fonction de décongélation

L'appareil est équipé d'une fonction de décongélation pour décongeler les aliments avant la cuisson. Appuyer plusieurs fois sur le bouton PROGRAMMES (⏮) jusqu'à sélectionner le programme DÉCONGÉLATION (❄).

Fonction de déshydratation

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

Aliment	Température	Temps
Herbes	35-40 °C	De 5 à 15/20 heures
Légumes	50-55 °C	
Fruits	55-60 °C	
Poisson/ Viande	65-70 °C	De 2 à 8 heures

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



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 éléments chauffants et aux compartiments de cuisson de l'appareil. Après avoir laissé refroidir les éléments chauffants et les compartiments de cuisson, nettoyer avec un chiffon humide. Ne pas utiliser d'outils métalliques.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.
- Ne pas laisser de substances acides sur les surfaces métalliques. Les substances acides telles que le jus de citron, la conserve de tomate, le vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, affectent l'émail en le rendant opaque.
- Retirer la porte de l'appareil avec précaution.
- Nettoyer la porte de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif et de quelques gouttes de détergent neutre non agressif.
- Ne pas plonger la porte de l'appareil dans l'eau et ne pas la laver au lave-vaisselle.

REMARQUE : 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 le compartiment de cuisson de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les éléments chauffants à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.
- Pour un nettoyage plus approfondi, retirer la porte de l'appareil.

Nettoyage des accessoires

Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Autrement, utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.

- Pour assouplir les résidus de nourriture, tremper les accessoires dans de l'eau chaude. Ajouter quelques gouttes de liquide vaisselle. Laisser agir 10 minutes. Laver et sécher.

MISE HORS SERVICE

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

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher la fiche sur la prise électrique.
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients est trop élevée.	Insérer une plus petite quantité d'ingrédients. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Régler une température de cuisson plus élevée.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Régler un temps de cuisson plus long.
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 ingrédients ne sont pas croustillants.	Certains ingrédients nécessitent de plus d'huile.	Ajouter un peu plus d'huile.
	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 placer dans l'accessoire.
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 sur les accessoires. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Des résidus de graisse des cuissons précédentes sont restés sur les accessoires.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile sur les accessoires. Nettoyer soigneusement les accessoires après chaque utilisation.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
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.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile.	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.

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 beigelegt 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 -zubehörsätze 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 nicht mit dem Gerät oder mit seinen Zubehörsätzen spielen.
- Das Gerät, das Zubehör und das Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es von Kindern angefasst werden kann.
- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Die Reinigung- 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 nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Teilen oder Kanten in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.



Achtung - Sachschäden

- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Stellen Sie das Gerät / legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe oder auf einen heißen Elektro- oder Gasherd oder in die Nähe eines Mikrowellenofens.
- 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 Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- 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

- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst einen Defekt aufweist. Um jedes Risiko zu vermeiden, dürfen alle Reparaturen, der Austausch des Netzkabels eingeschlossen, nur von einem Kundendienst oder von autorisierten Technikern durchgeführt werden.



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

• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.

Energieverbrauch im Off-Modus: 0,3 W



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Das Gerät kann zum Garen fester Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln. Wenn zu viel Flüssigkeit eingefüllt wird, kann sie auslaufen und das Gerät beschädigen.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 20 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.
- Stellen/legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Gerätetür.
- Brandgefahr. Die Fettauffangschale nicht mit Öl auffüllen.
- Geben Sie niemals flüssige Zutaten in die Fettauffangschale. Wenn es für den Gargvorgang erforderlich ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden. Prüfen Sie immer, ob die Flüssigkeit von den festen Bestandteilen aufgesogen wurde, bevor Sie mehr hinzufügen.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in das zum Gerät gehörende Zubehör, damit das Gargut nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt.
- Es besteht Brandgefahr und/oder Stromschlaggefahr. Nicht mit einer übermäßig großen Menge an Gargut befüllen.
- Es besteht Brandgefahr und/oder Stromschlaggefahr. Keine Utensilien, Metallgegenstände oder brennbare Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff) in das Zubehör oder den Garraum einführen.
- Keine geschlossenen Behälter in das Gerät stellen. Der Behälter könnte während des Garens explodieren.

- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne mindestens eins der Zubehöerteile in den Garraum einzusetzen.
- Es besteht Verletzungsgefahr. Die Seitengabeln sind spitz. Richten Sie den Spieß mit den Gabeln nicht auf Dritte oder auf sich selbst.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass das Zubehör richtig in den Garraum eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass die Zubehöerteile und der Garraum frei von Fremdkörpern sind.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht in Schränke oder geschlossene Möbel.
- Lufteinlass und Luftauslass dürfen während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste autorisierte technische Servicezentrum, um das Problem zu beseitigen.
-  Achtung! Heiße Oberfläche.
- Während des Garvorgangs kann heißer Dampf aus dem Luftauslass austreten. Hände und Gesicht vom Luftauslass fernhalten.
- Bei Öffnen der Gerätetür oder Entnehmen des Zubehörs aus dem Garraum entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
- Den Garraum, das Zubehör und die inneren Metallteile des Geräts während des Betriebs und für einige Minuten nach dem Ausschalten nicht berühren. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Bruchgefahr: Das Glas der Tür kann zerbrechen. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Glas der Tür, wenn es heiß ist.
- Fassen Sie immer am Griff, um die Gerätetür zu öffnen.
- Verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um das Zubehör herauszunehmen.
- Verwenden Sie die mitgelieferte Gabel, um den Korb oder den Spieß mit den Gabeln zu entnehmen.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um das Gargut aus dem Zubehör zu entnehmen.
- Die Heizelemente des Geräts nicht während des Betriebs oder in den ersten Minuten nach dem Abschalten berühren.
- Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmitteln goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.
- Nehmen Sie die Zutaten aus den Zubehörteilen, bevor Sie das Gerät bewegen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Verwenden Sie zum Anheben des Geräts die entsprechenden Tragegriffe.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A - Gehäuse des Geräts	J - Stromkabel
B - Touch Display	K - Entnahmegabel
C - Garraum	L - Feststellschrauben (x2)
D - Tür	M - Spieß mit Gabeln
E - Griff	N - Korb
F - Elektrowiderstände	O - Fettauffangschale
G - Motorisierte Halterung links	P - Grillrostblech (x3)
H - Halterung rechts	Q - Luftauslass
I - Tragegriffe	

BESCHREIBUNG DER TOUCH-DISPLAY-FUNKTION

VORGEGEBENE GARPROGRAMME	
	Backkartoffeln/Pommes frites
	Frische Kartoffeln
	Pizza
	Dörren
	Süßspeisen
	Steak/ Rotes Fleisch
	Huhn
	Grillhähnchen
	Fisch
	Auftauen

FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	Beschreibung
	Taste Drehgrill	Drücken Sie die Taste, um die Drehung des Korbs oder des Spießes mit den in den Garraum eingesetzten Gabeln zu aktivieren.
	LUCE-Taste	Taste drücken, um die Beleuchtung im Inneren des Garraums einzuschalten.
	Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
	START-/PAUSE-Taste	Ermöglicht das Starten/Pausieren des Garvorgangs.
	Taste PROGRAMME	Ermöglicht die Auswahl des gewünschten voreingestellten Garprogramms.
  	Tasten für die Einstellung der Gartemperatur	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Gartemperatur. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
  	Tasten für die Einstellung der Garzeit	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Garzeit. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.

BESCHREIBUNG DER DISPLAYANZEIGEN

Kontrollleuchte	Bezeichnung Kontrollleuchte	Status	Bedeutung
	Kotrollleuchte Belüftung	Leuchtet	Laufender Kochvorgang und aktivierte Belüftung. Die belüftete Heißluft sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und ermöglicht gleichmäßiges Garen auf mehreren Ebenen ohne Vermischen der Aromen.

Identifikationsangaben

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

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

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

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Erste Schritte

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

Für den ersten Gebrauch des Geräts alle inneren und äußeren Verpackungen, Schutzfolien und Zubehörteile entfernen.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts die Fettauffangschale, den Grillrost, den Korb und den Spieß mit Gabeln reinigen.

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.

Gebrauch

HINWEIS: Für die Verwendung des Geräts die Abbildungen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“ beachten.

Drücken Sie mehrmals die Taste PROGRAMME () , bis das gewünschte voreingestellte Programm ausgewählt ist. Das gewählte voreingestellte Garprogramm leuchtet auf dem Display auf. Jedes voreingestellte Garprogramm hat eine voreingestellte Garzeit, die Temperatur und die Garzeit können auch manuell eingestellt werden. Die Gartemperatur variiert in Intervallen von 5 ° C. Die Garzeit variiert in Intervallen von 1 Minute.

Für das Programm TROCKNEN können Sie die Garzeit um 30 Minuten von 1 Stunde auf 24 Stunden verlängern oder verkürzen.

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

Während des Garvorgangs zeigt das Display abwechselnd die Zeit, die abläuft, und die gewählte Temperatur an. Gartemperatur und Garzeit können jederzeit geändert werden.

Während des gesamten Garvorgangs wird auf dem Display die Lüftungskontrollleuchte angezeigt (.

Drücken Sie die Taste **BELEUCHTUNG** (💡), um die Beleuchtung im Inneren des Garraums einzuschalten, falls Sie den Garvorgang der Speisen überprüfen möchten. Die Beleuchtung im Inneren des Garraums schaltet sich automatisch nach ca. 30 Sekunden aus.

Die Backofentür kann während des Betriebs geöffnet werden, z.B. um die Zutaten während des Garvorgangs zu mischen. Der Garvorgang wird unterbrochen und das Licht im Inneren des Garraums schaltet sich ein. Der Garvorgang wird nach Schließen der Gerätetür wieder aufgenommen und das Licht im Inneren des Garraums schaltet sich aus.

ANMERKUNG: Wenn die Gerätetür während des Betriebs länger als 2 Stunden geöffnet bleibt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

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

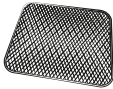
Um das Gerät auszuschalten, die Ein/Aus-Taste (⏻) gedrückt halten.

Zubehör

HINWEIS: Für die Verwendung des Spießes mit Gabeln und des Korbes beachten Sie bitte die Bilder in den Sequenzen „Verwendung des Spießes mit Gabeln“ und „Verwendung des Korbes“.

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

Es kann mehr als ein Zubehörteil gleichzeitig in den Garraum eingesetzt werden, um eine größere Menge an Speisen zu garen.

	Backblech zum Braten, Backen, Überbacken. Ideal für Brathähnchen, rotes Fleisch, gratiniertes Gemüse, Biskuitteig und alle Backwaren
	Grillrost (3 Stück) zum Dörren, Luftbraten, Anbraten, Rösten. Ideal für Brot, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse
	Spieß mit Gabeln zum Braten von großen Fleischstücken oder ganzen Hähnchen
	Korb für Pommes frites, geröstete Nüsse und andere Snacks.

Due Zubehörteile nicht mit einer übermäßig großen Menge an Gargut befüllen.

Positionieren Sie das gewählte Zubehör so im Garraum, dass das Gargut mindestens 2 cm von den Heizelementen im oberen Bereich des Garraums entfernt ist.

Wenn Öl zum Garen erforderlich ist, das gewählte Zubehör mit Alufolie auskleiden und eine weitere Alufolie zum Abdecken der zu garenden Speisen auflegen. Dadurch werden Spritzer von heißem Öl auf die Heizelemente im Garraum vermieden.

Das Öl gleichmäßig über die Speisen verteilen, damit diese knuspriger werden und einen höheren Bräunungsgrad erreichen. Dann das Gargut auf den Grillrost, die Fettauffangschale oder in den Korb geben.

Beim Garen von Speisen mit dem Grillrost, dem Korb oder dem Spieß mit Gabeln die Fettauffangschale auf die unterste Ebene des Garraums stellen, um das Fett aufzufangen. Um Rauch, schlechte Gerüche und Verkrustungen zu vermeiden, etwas Wasser in die Fettauffangschale gießen.

Achten Sie beim Garen von Speisen mit dem Korb darauf, dass die Korbklappe geschlossen ist. Während des Drehgrillvorgangs können Lebensmittel in den Garraum fallen.

Drehgrillfunktion

Die Drehung des Spießes mit Gabeln und Korb ist für alle voreingestellten Garprogramme verfügbar.

Drücken Sie die Taste Drehgrill (☺), um die Drehgrillfunktion für den Spieß mit Gabeln oder den Korb zu aktivieren. Drücken Sie die Taste Drehgrill erneut, um die Drehgrillfunktion jederzeit zu unterbrechen. Verwenden Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Entnahmegabel, um den Spieß aus dem Garraum zu entnehmen.

TIPPS ZUR VORBEREITUNG

- Das Vorheizen des Geräts vor dem Garen der Speisen optimiert das Endergebnis.
- Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.
- Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.
- Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl zu den frischen oder gefrorenen Kartoffeln.
- Verwenden Sie Fertigteige, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteige garen schneller als hausgemachte.
- Kochen Sie keine zu fettigen Speisen.
- Das Gerät kann zum Aufwärmen bereits gekochter Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C ein.

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)	
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum
	Backkartoffeln/Pommes frites	18 min	1 Minute - 60 Minuten	200	80 - 200 Minuten
	FrISChe Kartoffeln	25 min	1 Minute - 60 Minuten	200	80 - 200 Minuten
	Pizza	15 min	1 Minute - 60 Minuten	200	80 - 200 Minuten
	Dörren	4 Std.	1 - 24 Std.	60	30 - 90 Minuten
	Süßspeisen	30 min	1 Minute - 60 Minuten	160	80 - 200 Minuten
	Steak/ Rotes Fleisch	20 min	1 Minute - 60 Minuten	190	80 - 200 Minuten
	Huhn	28 min	1 Minute - 60 Minuten	190	80 - 200 Minuten
	Grillhähnchen	50 min	1 Minute - 60 Minuten	200	80 - 200 Minuten
	Fisch	15 min	1 Minute - 60 Minuten	180	80 - 200 Minuten
	Auftauen	15 min	1 Minute - 60 Minuten	60	40 - 90 Minuten

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 Schnittdicke der Kartoffel	180° 200°
Frittiertes Gemüse	10 - 15 Minuten	200°
Kroketten	12 - 15 Minuten	190°
Hähnchenkroketten	10 Minuten	200°
Hühnerkeulen	20 - 35 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°
FrISChe Pizza*	15 Minuten	200°

*Drehen Sie den Pizzaboden nach der Hälfte der Backzeit. In der zweiten Hälfte der Garzeit den Pizzaboden würzen.

Auftaufunktion

Das Gerät ist mit einer Auftaufunktion ausgestattet, um die Speisen vor dem Garen aufzutauen. Drücken Sie mehrmals die Taste PROGRAMME () , bis das Programm AUFTAUEN () ausgewählt ist.

Dörrfunktion

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

Lebensmittel	Temperatur	Zeit
Kräuter	35-40 °C	Von 5 bis 15/20 Stunden
Gemüse	50-55 °C	
Obst	55-60 °C	
Fisch/Fleisch	65-70 °C	2 bis 8 Stunden

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



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.
- An den Heizelementen und Garräumen des Geräts können Lebensmittel- oder Ölreste haften. Die Heizelemente und Garräume nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Substanzen auf den Metalloberflächen. Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft, Tomatensauce, Essig und dergleichen greifen den Lack an, wenn sie lange Zeit darauf liegen bleiben, und machen ihn stumpf.
- Nehmen Sie die Gerätetür vorsichtig ab.
- Reinigen Sie die Gerätetür mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch und ein paar Tropfen eines milden, nicht aggressiven Reinigungsmittels.
- Tauchen Sie die Gerätetür nicht in Wasser und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.

HINWEIS: 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 den Garraum des Geräts mit einem nicht scheuernden, mit warmem Wasser getränkten Tuch. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Für eine gründlichere Reinigung die Gerätetür abnehmen.

Reinigung des Zubehörs

Das Zubehör kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Alternativ kann handelsübliches Geschirrspülmittel und ein weicher, nicht scheuernder Schwamm verwendet werden.

- Um Lebensmittelreste aufzuweichen, können Sie die Zubehörteile in heißes Wasser tauchen. 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.	Den Stecker in die Steckdose einstecken.
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Geben Sie eine kleinere Menge an Zutaten ein. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Garzeit ein.
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.
Die Zutaten sind nicht knusprig.	Einige Zutaten benötigen größere Mengen an Öl.	Etwas mehr Öl hinzugeben.
	Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie Snacks für den Backofen oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in das Zubehörteil geben.
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fettere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl auf den Zubehörteilen ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Auf den Zubehörteilen befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls auf den Zubehörteilen verursacht. Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich nach dem Gebrauch.
Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten.	Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden.
	Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen.	Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen.
Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Wassermenge in den Kartoffeln und der Ölmenge 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.

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 evitar 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 ni con sus componentes.
- Mantener 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 desatendido 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, el enchufe y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- No dejar el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- Nunca tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- Apagar el aparato mientras no lo utiliza y desenchufar siempre el cable de alimentación de la toma eléctrica.



Atención - daños materiales

- No colocar el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- No poner el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas.
- 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 se debe utilizar y guardar en una superficie estable.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones separadas operadas por control remoto.
- 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

- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas exclusivamente por un Centro de Servicio o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.



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

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

Consumo energético en modo off: 0,3 W



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

- El aparato se utiliza para cocinar alimentos sólidos. No utilizar el aparato para cocinar alimentos líquidos. Si se añade demasiado líquido, podría derramar y dañar el aparato.
- Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 20 cm de paredes, muebles u otros aparatos.
- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- No colocar objetos en la puerta del aparato cuando está abierta.
- Peligro de incendio. No llenar la bandeja con aceite.
- Nunca poner ingredientes líquidos en la bandeja. 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.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en los accesorios en dotación, para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- Peligro de incendio y/o electrocución. No introducir una cantidad excesiva de alimentos para cocinar.
- Peligro de incendio y/o electrocución. No introducir utensilios, objetos metálicos o materiales inflamables (por ejemplo, cartón, plástico) en los accesorios o en el compartimento de cocción.
- No introducir recipientes cerrados en el aparato. El recipiente podría explotar durante la cocción.
- Nunca utilizar el aparato sin introducir por lo menos uno de los accesorios en el compartimento de cocción.
- Peligro de lesiones. Las horquillas laterales son puntiagudas. No dirigir el espetón con horquillas hacia otras personas ni hacia sí mismo.

- Comprobar siempre que los accesorios estén colocados correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que los accesorios y el compartimento de cocción estén libres de cualquier objeto.
- No colocar el aparato en armarios o muebles cerrados durante el uso.
- No obstruir la entrada de aire ni la salida de aire durante el funcionamiento del aparato, para evitar daños materiales y/o el sobrecalentamiento del aparato.
- Si el aparato emite humo durante el funcionamiento, desconectar de inmediato el aparato de la toma de corriente. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
-  Atención: superficie caliente.
- Durante la cocción, puede salir vapor caliente por la salida de aire. Mantener las manos y el rostro alejados de la salida de aire.
- Al abrir la puerta, o al retirar los accesorios del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No se deben tocar el compartimento de cocción, los accesorios ni las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del mismo o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfrien.
- Peligro de rotura del cristal de la puerta. No verter agua u otros líquidos sobre el cristal de la puerta cuando está caliente.
- Agarrar siempre el asa para abrir la puerta del aparato.
- Utilizar agarraderas o paños de cocina para retirar los accesorios.
- Utilizar la horquilla de extracción suministrada para retirar la cesta o el espetón con horquillas.
- No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de los accesorios.
- No tocar las resistencias eléctricas del aparato durante el uso ni en los minutos posteriores a su apagado.
- Comprobar que los ingredientes cocinados con el aparato estén dorados y no negros o marrones. Eliminar de los alimentos los eventuales restos de quemado.
- Retirar los ingredientes de los accesorios antes de mover el aparato. Asegurarse de que el aparato esté apagado y desconectado de la toma de corriente eléctrica.
- Para levantar el aparato, utilizar las asas de transporte previstas a tal efecto.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Cuerpo del aparato	J - Cable de alimentación
B - Pantalla táctil	K - Accesorio de extracción
C - Compartimento de cocción	L - Tornillos de bloqueo (x2)
D - Puerta	M - Espetón con horquillas
E - Asa	N - Cesta
F - Resistencias eléctricas	O - Bandeja
G - Soporte motorizado izquierdo	P - Bandeja de rejilla (x3)
H - Soporte derecho	Q - Salida de aire
I - Asas de transporte	

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS	
	Patatas fritas
	Patatas frescas
	«Pizza»
	Secado
	Dulces
	Bistec/Carne roja
	Pollo
	Pollo asado
	Pescado
	Descongelación

BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	Descripción
	Botón de rotación	Pulsar el botón para activar la rotación de la cesta o del espetón con horquillas introducidos en el compartimento de cocción.
	Botón LUCE	Presionar el botón para encender la luz en el interior del compartimento de cocción.
	Botón de encendido/apagado	Permite encender o apagar el aparato.
	Botón ARRANQUE/PAUSA	Permite arrancar/poner en pausa el proceso de cocción.
	Botón PROGRAMAS	Permite seleccionar el programa de cocción preestablecido deseado.
  	Botones de configuración de la temperatura de cocción	Permite configurar manualmente la temperatura de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.
  	Botones de configuración del tiempo de cocción	Permite configurar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.

DESCRIPCIÓN DE LOS INDICADORES LUMINOSOS DE LA PANTALLA

Indicador luminoso	Nombre del indicador	Estado	Significado
	Indicador de ventilación	Encendido	Proceso de cocción en curso y ventilación activa. El aire caliente ventilado garantiza una distribución uniforme de la temperatura y permite una cocción homogénea en varios niveles sin mezclar los olores.

Datos de identificación

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

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

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

INSTRUCCIONES DE USO

Operaciones preliminares

NOTA: para preparar el aparato para su uso, consulte las imágenes de la secuencia «Operaciones preliminares».

Quando se utilice el aparato por primera vez, retirar todos los embalajes internos y externos, la película protectora y los accesorios.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar la bandeja, la bandeja de rejilla, la cesta y el espetón con horquillas.

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.

Uso

NOTA: para el uso del aparato, consultar las imágenes de la secuencia «Instrucciones de uso».

Pulsar el botón PROGRAMAS () varias veces hasta seleccionar el programa de cocción preestablecido deseado. El programa de cocción preestablecido seleccionado parpadea en la pantalla. Cada programa de cocción preestablecido tiene un tiempo de cocción predeterminado, pero se pueden configurar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción. La temperatura de cocción variará en intervalos de 5°C. El tiempo de cocción variará en intervalos de 1 minuto.

Para el programa de SECADO, es posible aumentar o disminuir el tiempo de cocción en intervalos de 30 minutos, de 1 hora a 24 horas.

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

Durante la cocción, en la pantalla se alternan el tiempo, que disminuye, y la temperatura seleccionada. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden modificar en cualquier momento.

Durante todo el proceso de cocción, en la pantalla se mostrará el indicador de ventilación (.

Pulse el botón LUZ (💡) para encender la luz en el interior del compartimento de cocción si desea controlar el proceso de cocción de los alimentos. La luz en el interior del compartimento de cocción se apaga automáticamente al cabo de unos 30 segundos.

Es posible abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento, por ejemplo para revolver los ingredientes durante el proceso de cocción. El proceso de cocción se interrumpe y la luz en el interior del compartimento de cocción se enciende. El aparato reanuda el proceso de cocción después de cerrar la puerta y la luz en el interior del compartimento de cocción se apaga.

NOTA: Si la puerta se deja abierta durante más de 2 horas durante el funcionamiento, el aparato entra en modo de espera.

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

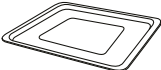
Mantener pulsado el botón de encendido/apagado (🔌) para apagar el aparato.

Accesorios

NOTA: para el uso del espetón con horquillas y de la cesta, consulte las imágenes de las secuencias «Uso del espetón con horquillas» y «Uso de la cesta».

NOTA: para las combinaciones de uso de los accesorios, consultar las imágenes de la secuencia «Accesorios».

Es posible introducir en el compartimento de cocción más de un accesorio simultáneamente, para cocinar una mayor cantidad de alimentos.

	Bandeja para asar, hornear, gratinar. Ideal para pollo asado, carne roja, verduras gratinadas, bizcocho y todos los alimentos horneados
	Bandeja de rejilla (3 piezas) para secar, freír al aire, dorar, tostar. Ideal para pan, patatas, carne, pescado, frutas, verduras
	Espetón con horquillas para asar piezas de carne de gran tamaño o pollos enteros
	Cesta para patatas fritas, frutos secos tostados y otros aperitivos.

No sobrecargar los accesorios con una cantidad excesiva de alimentos.

Colocar el accesorio elegido en el compartimento de cocción de modo que los alimentos se encuentren a una distancia de al menos 2 cm de la resistencia eléctrica.

Si fuera necesario añadir aceite para cocinar, se puede colocar una hoja de aluminio en el accesorio elegido y otra hoja de aluminio para cubrir los alimentos que se van a cocinar. Esto evitará salpicaduras de aceite caliente sobre las resistencias eléctricas del compartimento de cocción.

Distribuir el aceite de manera uniforme sobre los alimentos para obtener un resultado más crujiente y dorado. A continuación, colocar los alimentos que se van a cocinar en la bandeja de rejilla, en la bandeja o en la cesta.

Cuando se cocinen los alimentos con la bandeja de rejilla, con la cesta o con el espetón con horquillas, introducir la bandeja en el nivel más bajo del compartimento de cocción para recoger las grasas. Para evitar humo, malos olores e incrustaciones, verter un poco de agua en la bandeja.

En caso de cocinar los alimentos con la cesta, verificar que la puerta de la cesta esté cerrada. Durante la rotación, los alimentos podrían caer en el compartimento de cocción.

Función de rotación

La rotación del espetón con horquillas y de la cesta está disponible para todos los programas de cocción preestablecidos.

Pulsar el botón de rotación (☺) para activar la función de rotación del espetón con horquillas o de la cesta. Volver a presionar el botón de rotación para interrumpir la función de rotación en cualquier momento. Al finalizar la cocción, utilizar el accesorio de extracción para retirar el espetón con horquillas o la cesta del compartimento de cocción.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

- Precalentar el aparato antes de cocinar los alimentos optimiza el resultado final.
- Los ingredientes más pequeños necesitan un tiempo de cocción un poco más corto con respecto a los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto.
- Añadir los ingredientes más pequeños a medio cocer optimiza el resultado final y contribuye a una cocción uniforme.
- Para obtener un resultado crujiente, añadir una cuchara de aceite a las patatas frescas o congeladas.
- Utilizar masas ya listas para preparar aperitivos rellenos fácil y rápidamente. Las masas ya preparadas, además, se cuecen más rápidamente que las caseras.
- No cocinar alimentos demasiado grasos.
- Se puede utilizar el aparato para recalentar alimentos ya cocinados. Ajustar la temperatura a 150°C durante un tiempo de 10 minutos.

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)	
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo
	Patatas fritas	18 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Patatas frescas	25 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	«Pizza»	15 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Secado	4 h	1 h - 24 h	60	30 min - 90 min
	Dulces	30 min	1 min - 60 min	160	80 min - 200 min
	Bistec/Carne roja	20 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Pollo	28 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Pollo asado	50 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Pescado	15 min	1 min - 60 min	180	80 min - 200 min
	Descongelación	15 min	1 min - 60 min	60	40 min - 90 min

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 – 35 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°
Pizza fresca*	15 minutos	200°

*Girar la base de la pizza a mitad del tiempo de cocción. Añadir los ingredientes sobre la base de la pizza en la segunda mitad del tiempo de cocción.

Función de descongelación

El aparato está equipado con una función de descongelación para descongelar los alimentos antes de cocinarlos.

Pulsar el botón PROGRAMAS () varias veces hasta seleccionar el programa DESCONGELACIÓN () .

Función de secado

La función de secado () permite secar los alimentos de forma eficaz para una conservación óptima. El aire caliente circula libremente dentro del aparato, por lo que los alimentos se secan de manera uniforme y con pérdidas mínimas de vitaminas saludables. Esta función se puede utilizar para disfrutar de frutas, verduras y setas, o para secar flores y plantas.

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

Alimento	Temperatura	Tiempo
Hierbas	35-40°C	5 a 15/20 horas
Verduras	50-55°C	
Fruta	55-60°C	
Pescado/ Carne	65-70°C	De 2 a 8 horas

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



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 enfrien antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Es posible que se peguen residuos de alimentos y de aceite a las resistencias y al compartimento de cocción del aparato. Después de que las resistencias eléctricas y el compartimento de cocción se hayan enfriado, limpie con un paño húmedo. No utilice utensilios metálicos.
- No utilizar detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.
- No dejar sustancias ácidas en las superficies metálicas. Sustancias ácidas como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre y similares, si se dejan durante mucho tiempo, afectan al esmalte haciéndolo opaco.
- Retirar la puerta del aparato con cuidado.
- Limpiar la puerta del aparato con un paño húmedo no abrasivo y unas pocas gotas de detergente neutro no agresivo.
- No sumergir la puerta del aparato en agua ni lavarla en el lavavajillas.

NOTA: 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 el compartimento de cocción del aparato con un paño no abrasivo, empapado en agua caliente. Secar con un paño seco.
- Limpiar las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.
- Para una limpieza más profunda, retirar la puerta del aparato.

Limpieza de los accesorios

Los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas. Como alternativa, utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.

- Para ablandar los residuos de alimentos, sumergir los accesorios en agua caliente. Añadir unas gotas de detergente. Dejar actuar durante 10 minutos. Lavar y secar.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

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

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Introducir la clavija en la toma de corriente.
Los ingredientes no están listos.	La cantidad de ingredientes es demasiado alta.	Introducir menos ingredientes. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Seleccionar una temperatura de cocción más alta.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Seleccionar un tiempo de cocción mayor.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos 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.
Los ingredientes no están crujientes.	Algunos ingredientes necesitan mayores cantidades de aceite.	Añadir un poco más de aceite.
	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilizar aperitivos para horno o pincelar los aperitivos con aceite antes de introducirlos en el accesorio.
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, en los accesorios se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato.
	En los accesorios han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco lo causa el calentamiento de la grasa o del aceite presente en los accesorios. Limpiar minuciosamente los accesorios después del uso.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.	Usar patatas frescas y revolverlas durante la cocción.
	Enjuagar y secar las patatas antes de freírlas.	Enjuagar las patatas y quitar todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están crujientes.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite.	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.

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 ou com os seus acessórios.
- Manter sempre o aparelho, os acessórios e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 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 utilize o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com partes cortantes ou cantos vivos.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Caso não for utilizado, desligar o aparelho e desconectar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.



Atenção - danos materiais

- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).
- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás ou próximo a um forno microondas.

- 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 produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- 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

- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por um Centro de Assistência ou por técnicos autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.



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

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

Consumo de energia no modo desligado (off): 0,3 W



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE O USO

- O aparelho pode ser usado para cozinhar alimentos sólidos. Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos líquidos. Se for adicionada uma quantidade excessiva de líquido, o mesmo poderia sair e danificar o aparelho.
- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 20 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- Não posicionar objetos sobre a porta do aparelho quando estiver aberto.
- Perigo de incêndio. Não encher a bandeja para gotas com óleo.
- Nunca inserir ingredientes líquidos na bandeja para gotas. 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.
- Inserir os ingredientes sempre e somente nos acessórios fornecidos, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Perigo de incêndio e/ou choque elétrico. Não inserir uma quantidade excessiva de alimentos para a cozedura.

- Perigo de incêndio e/ou choque elétrico. Não inserir utensílios, objetos metálicos ou materiais inflamáveis (por exemplo papelão, plástico) nos acessórios ou no compartimento de cozedura.
- Não inserir recipientes fechados no aparelho. O recipiente poderia explodir durante a cozedura.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido pelo menos um dos acessórios no compartimento de cozedura.
- Perigo de lesões. Os espetos laterais duplos são pontiagudos. Não direccionar o espeto com espetos duplos para outras pessoas ou para si mesmo.
- Certificar-se sempre que os acessórios estejam inseridos corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos acessórios e no compartimento de cozedura.
- Não posicionar o aparelho no interior de armários ou móveis fechados durante o uso.
- Nunca obstruir a tomada de ar e a saída de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Se o aparelho emitir fumo durante o funcionamento, desconectar imediatamente o aparelho da tomada elétrica. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
-  Atenção! Superfície quente.
- Durante a cozedura, poderá ocorrer a saída de vapor quente pela saída de ar. Manter as mãos e o rosto longe da saída de ar.
- Quando a porta for aberta, ou quando os acessórios forem retirados do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
- Não tocar o compartimento de cozedura, os acessórios e as partes metálicas internas do aparelho durante o seu funcionamento ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Perigo de ruptura do vidro da porta. Não deitar água ou outros líquidos no vidro da porta quando este estiver quente.
- Utilizar sempre a pega para abrir a porta do aparelho.
- Utilizar pegas ou panos de cozinha para extrair os acessórios.
- Utilizar o garfo fornecido para remover o cesto ou o espeto com espetos duplos.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos dos acessórios.
- Não tocar as resistências elétricas do aparelho durante o uso ou nos minutos que seguem o seu desligamento.
- Certifique-se que os ingredientes cozidos com o aparelho estejam dourados e não pretos ou marrom. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.

- Remover os ingredientes dos acessórios antes de deslocar o aparelho. Certificar-se que o aparelho esteja desligado e desconectado da tomada elétrica.
- Para levantar o aparelho, utilizar as aberturas específicas para o transporte.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Corpo do aparelho	J - Cabo de alimentação
B - Display touch	K - Garfo para extrair o assado
C - Compartimento de cozedura	L - Parafusos de bloqueio (x2)
D - Porta	M - Espeto com espetos duplos
E - Pega	N - Cesto
F - Resistências elétricas	O - Bandeja para gotas
G - Suporte motorizado esquerdo	P - Bandeja tipo grelha (x3)
H - Suporte direito	Q - Saída de ar
I - Aberturas específicas para o transporte	

DESCRIÇÃO DO DISPLAY TOUCH

PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS	
	Batatas fritas
	Batatas frescas
	Pizza
	Secagem
	Doces
	Bife/Carne vermelha
	Frango
	Frango assado
	Peixe
	Descongelamento

TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	Descrição
	Tecla de rotação	Pressionar a tecla para ativar a rotação do cesto ou do espeto com espetos duplos inserido no compartimento de cozedura.
	Tecla LUCE	Pressionar a tecla para acender a luz no interior do compartimento de cozedura.
	Tecla ligar/desligar	Permite ligar ou desligar o aparelho.
	Tecla START/PAUSA	Permite iniciar/colocar em pausa o processo de cozedura.
	Tecla PROGRAMAS	Permite escolher o programa de cozedura predefinido desejado.
  	Teclas de programação da temperatura de cozedura	Permite programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.
  	Teclas de programação do tempo de cozedura	Permite programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.

DESCRIÇÃO DOS SINALIZADORES NO DISPLAY

Sinalizador luminoso	Nome do sinalizador luminoso	Estado	Significado
	Sinalizador luminoso de ventilação	Aceso	Processo de cozedura em curso e ventilação ativa. O ar quente ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura e permite uma cozedura homogênea em todos os níveis sem misturar os odores.

Dados de identificação

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

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

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

INSTRUÇÕES DE USO

Operações preliminares

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

Quando o aparelho for utilizado pela primeira vez, remover todas as embalagens internas e externas, o filme de proteção e os acessórios.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lavar a bandeja para gotas, a bandeja tipo grelha, o cesto e o espeto com espetos duplos.

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.

Uso

NOTA: para o uso do aparelho, consultar as imagens da sequência “Instruções de uso”.

Pressionar a tecla PROGRAMAS () algumas vezes até a seleção do programa de cozedura desejado. O programa de cozedura escolhido irá piscar no display.

Cada programa de cozedura tem um tempo de cozedura de default, mas é possível programar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura. A temperatura de cozedura irá variar com intervalos de 5°C. O tempo de cozedura irá variar com intervalos de 1 minuto.

Para o programa de SECAGEM, é possível aumentar ou diminuir o tempo de cozedura de 30 minutos de 1 hora a 24 horas.

Para aumentar a velocidade de seleção da temperatura, manter pressionadas as teclas + e -.

Durante a cozedura, o display mostrará, alternadamente, o tempo em diminuição e a temperatura selecionada. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser modificados em qualquer momento. Por todo o processo de cozedura, será mostrado no display o sinalizador luminoso da ventilação (.

Pressionar a tecla LUZ () para acender a luz no interior do compartimento de cozedura se quiser verificar o processo de cozedura dos alimentos. A luz no interior do compartimento de cozedura se apagará automaticamente depois de 30 segundos, aproximadamente.

É possível abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante o processo de cozedura. O processo de cozedura será interrompido e a luz no interior do compartimento de cozedura se acenderá. O aparelho retomará o processo de cozedura depois de ter fechado a porta e a luz no interior do compartimento de cozedura se apagará. NOTA: Se a porta for deixada aberta por mais de 2 horas durante o funcionamento, o aparelho entrará na modalidade standby.

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

Manter pressionada a tecla ligar/desligar (☺) para desligar o aparelho.

Acessórios

NOTA: para o uso do espeto com espetos duplos e do cesto, consultar as imagens das sequências "Uso do espeto com espetos duplos" e "Uso do cesto".

NOTA: para as combinações de uso dos acessórios, consultar as imagens na sequência "Acessórios".

É possível inserir, no compartimento de cozedura mais de um acessório ao mesmo tempo, para cozinhar uma maior quantidade de alimentos.

	Bandeja para gotas para assar, cozinhar no forno, gratinar. Ideal para frango assado, carnes vermelhas, verduras gratinadas, pão-de-ló e todos os alimentos para forno
	Bandeja tipo grelha (3 peças) para secar, fritar a ar, dourar, tostar. Ideal para pão, batatas, carne, peixe, frutas, verduras
	Espeto com espetos duplos para assar grandes pedaços de carne ou frangos inteiros
	Cesto para batatas fritas, nozes tostadas e outros snacks.

Não sobrecarregar os acessórios com uma quantidade excessiva de alimentos.

Posicionar o acessório escolhido no compartimento de cozedura de modo que os alimentos fiquem a uma distância de pelo menos 2 cm da resistência elétrica.

Se for necessário adicionar óleo para a cozedura, pode-se inserir uma folha de alumínio no acessório escolhido e uma outra folha de alumínio para cobrir os alimentos a preparar. Isto impedirá borrifos de óleo quente nas resistências do compartimento de cozedura.

Distribuir uniformemente o óleo nos alimentos para obter alimentos mais crocantes e dourados. Em seguida, posicionar os alimentos a preparar na bandeja tipo grelha, na bandeja ou no cesto.

No caso de cozedura dos alimentos com a bandeja tipo grelha, com o cesto ou com o espeto com espetos duplos, inserir a bandeja para gotas no nível mais baixo do compartimento de cozedura, para recolher as gorduras. Para evitar fumos, mau cheiro ou incrustações, deite um pouco de água na bandeja para gotas.

No caso de cozedura dos alimentos com o cesto, certificar-se que a porta do cesto esteja fechada. Durante a rotação, os alimentos poderiam cair no compartimento de cozedura.

Função de rotação

A rotação do espeto com espetos duplos e do cesto está disponível para todos os programas de cozedura configurados.

Pressionar a tecla de rotação (☺) para ativar a função de rotação do espeto com espetos duplos ou do cesto. Pressionar novamente a tecla de rotação para interromper a função de rotação em qualquer momento. No final da cozedura, utilizar o garfo de remoção para extrair o espeto com espetos duplos ou o cesto do compartimento de cozedura.

CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

- O pré-aquecimento do aparelho antes de cozinhar os alimentos irá otimizar o resultado final.
- Os ingredientes menores necessitam de tempos de preparação um pouco mais breves em relação aos ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo e uma quantidade menor exige um tempo um pouco mais breve.
- Misture os ingredientes menores quando estiver na metade do tempo de cozedura para otimizar os resultados finais e ajudar a obter uma cozedura uniforme.
- Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas.
- Utilizar massas prontas para preparar snacks recheados de modo fácil e rápido. Além disso, o tempo de cozedura das massas prontas é mais rápido do que o das massas feitas em casa.
- Não prepare refeições com muita gordura.
- É possível utilizar o aparelho para aquecer alimentos já cozidos. Programar a temperatura a 150 °C por um tempo de 10 minutos.

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)	
		Default	Intervalo	Default	Intervalo
	Batatas fritas	18 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Batatas frescas	25 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Pizza	15 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Secagem	4 h	1 h - 24 h	60	30 min - 90 min
	Doces	30 min	1 min - 60 min	160	80 min - 200 min
	Bife/Carne vermelha	20 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Frango	28 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Frango assado	50 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Peixe	15 min	1 min - 60 min	180	80 min - 200 min
	Descongelamento	15 min	1 min - 60 min	60	40 min - 90 min

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 – 35 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°
Pizza fresca*	15 minutos	200°

*Girar a base da pizza quando faltar metade do tempo para o fim da cozedura. *Temperar a base da pizza na segunda metade do tempo de cozedura.

Função de descongelamento

O aparelho é dotado de uma função de descongelamento para descongelar os alimentos antes da cozedura.

Pressionar a tecla PROGRAMAS () algumas vezes até a seleção do programa de DESCONGELAMENTO () .

Função de secagem

A função de secagem () permite secar os alimentos de modo eficaz, para uma conservação ideal. O ar quente circula livremente no interior do aparelho e, deste modo, os alimentos secam de modo uniforme e com perdas mínimas de vitaminas saudáveis. Esta função pode ser utilizada para saborear frutas, verduras e cogumelos, ou para secar flores e plantas.

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

Alimento	Temperatura	Tempo
Ervas	35-40 °C	De 5 a 15/20 horas
Verduras	50-55 °C	
Frutas	55-60 °C	
Peixe/Carne	65-70 °C	De 2 a 8 horas

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



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 elétricas e nos compartimentos de cozedura do aparelho. Após ter feito arrefecer as resistências elétricas e os compartimentos de cozedura, limpar com um pano húmido. Não utilizar utensílios metálicos.
- Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar riscos ou danos ao revestimento. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.
- Não deixar substâncias ácidas sobre superfícies de metal. Substâncias ácidas como sumo de limão, conserva de tomate, vinagre e afins, se deixadas por muito tempo, atacam o esmalte e o tornam opaco.
- Remover a porta do aparelho com cuidado.
- Limpar o compartimento com um pano húmido não abrasivo e poucas gotas de detergente neutro não agressivo.
- Não mergulhar a porta do aparelho na água e não lavá-la na máquina de lavar louças.

NOTA: 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 o compartimento de cozedura do aparelho com um pano não abrasivo, molhado com água quente. Enxugar com um pano seco.
- Limpar as resistências elétricas com um pano seco para remover os resíduos de alimentos.
- Para uma limpeza mais profunda, remover a porta do aparelho.

Limpeza dos acessórios

Os acessórios podem ser lavados na máquina lava-louça. Como alternativa, utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

- Para amolecer os resíduos de comida, mergulhar os acessórios em 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.	Inserir a ficha na tomada elétrica.
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes é muito grande.	Inserir uma quantidade menor de ingredientes. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Programar uma temperatura de cozedura mais alta.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Programar um tempo de cozedura maior.
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns 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 ingredientes não estão crocantes.	Alguns ingredientes precisam de uma maior quantidade de óleo.	Adicionar um pouco de óleo.
	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 acessório.
Há saída de fumo branco do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado nos acessórios. O óleo está a produzir mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	Nos acessórios encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente nos acessórios. Limpar meticulosamente os acessórios após o uso.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.	O tipo de batatas utilizado não é apropriado para a fritura.	Utilizar batatas frescas e não esquecer de misturá-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.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão crocantes.	As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que contêm e da quantidade de óleo utilizada.	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 de óleo.

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 spelen met het apparaat of de accessoires ervan.
- Houd het apparaat, de accessoires en de stroomkabel 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.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Wanneer u het apparaat niet gebruikt, haalt u de stekker van de stroomkabel altijd uit het stopcontact.



Let op – schade aan materialen

- 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.
- 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 op een stevige ondergrond worden gebruikt en ook als het niet wordt gebruikt moet het op een stevige ondergrond staan.

- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- 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

- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, of als er zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Om iedere vorm van gevaar te voorkomen moeten alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, uitsluitend worden verricht door een erkende Servicedienst of door erkende vakmensen.



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

• BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.

Energieverbruik in uitgeschakelde stand (off): 0,3 W



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR TIJDENS HET GEBRUIK

- Het apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van vast voedsel. Gebruik het apparaat niet voor vloeibaar voedsel. Als er te veel vloeistof wordt toegevoegd, kan deze gaan lekken en het toestel beschadigen.
- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 20 cm van muren, meubels of andere apparaten.
- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.
- Leg geen voorwerpen op de deur van het apparaat wanneer deze openstaat.
- Brandgevaar. Vul de lekplaat niet met olie.
- Doe nooit vloeibare ingrediënten in de lekplaat. 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.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de meegeleverde accessoires om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- Gevaar voor brand en/of elektrische schok. Doe niet te veel te bereiden etenswaren in het apparaat.
- Gevaar voor brand en/of elektrische schok. Doe geen keukengerei, metalen voorwerpen of brandbare materialen (bijv. karton, plastic) in de accessoires of de bakruimte.
- Zet geen gesloten houders in het apparaat. De houder kan anders tijdens de bereiding ontploffen.

- Gebruik het apparaat nooit zonder ten minste één van de accessoires in de bakruimte te hebben aangebracht.
- Gevaar voor letsel. De poten van de vork zijn scherp. Richt het spit niet op anderen of op uzelf.
- Controleer altijd of de accessoires goed in de bakruimte zijn aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de accessoires of bakruimte zitten.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet in gesloten kasten of andere meubels staan.
- Blokkeer de luchtin- en uitlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Als er tijdens de werking rook uit het apparaat komt, haalt u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
-  Let op: heet oppervlak.
- Na de bereiding kan er hete stoom uit de luchtuitleat komen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtuitleat.
- Wanneer u de deur opent of de accessoires uit de bakruimte verwijderd, komt er ook hete lucht en stoom uit. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de bakruimte.
- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de bakruimte, de accessoires en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Gevaar dat het glas van de deur kapotgaat. Schenk geen water of andere vloeistoffen op het glas van de deur als deze nog heet is.
- Pak altijd de handgreep vast om de deur van het apparaat te openen.
- Gebruik pannenlappen of vaatdoeken om de accessoires te verwijderen.
- Gebruik de meegeleverde greep om de mand of het spit weg te nemen.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de accessoires te halen.
- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de elektrische weerstanden ervan.
- Verzeker u ervan dat de ingrediënten die met het apparaat zijn bereid goudkleurig zijn en niet zwart of bruin. Verwijder eventuele verbrande resten uit de etenswaren.
- Haal de ingrediënten uit de accessoires voordat u het apparaat verplaatst. Controleer of het apparaat uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact getrokken is.
- Om het apparaat op te tillen, gebruikt u de hiervoor bestemde draaghandgrepen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Behuizing van het apparaat	J - Stroomsnoer
B - Aanraakscherm	K - Verwijdevork
C - Bakruimte	L - Borgschroeven (x2)
D - Deur	M - Spit
E - Handgreep	N - Mand
F - Elektrische weerstanden	O - Lekplaat
G - Linker gemotoriseerde houder	P - Grillplaat (x3)
H - Rechterhouder	Q - Luchtafvoer
I - Draaghandgrepen	

BESCHRIJVING VAN HET AANRAAKSCHERM

VOORINGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S	
	Friet
	Verse aardappelen
	Pizza
	Drogen
	Zoetigheid
	Lapje vlees/rood vlees
	Kip
	Kip van het spit
	Vis
	Ontdooien

FUNCTIETOETSEN

	Toets	Beschrijving
	Draaitoets	Druk op de toets om de mand of het spit te laten draaien die in de bakruimte zijn aangebracht.
	LUCE-toets	Druk op de toets om het licht in de bakruimte aan te maken.
	Aan-uittoets	Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld.
	START/PAUZE-toets	Hiermee kan de bereiding worden gestart/gepauzeerd.
	Toets PROGAMMA'S	Hiermee kan het gewenste vooringestelde bereidingsprogramma worden gekozen.
	Toetsen om de bereidingstemperatuur in te stellen	Hiermee kan de bereidingstemperatuur handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een hogere of lagere bereidingstemperatuur.
	Toetsen om de bereidingstijd in te stellen	Hiermee kan de bereidingstijd handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een langere of kortere bereidingstijd.

BESCHRIJVING VAN DE CONTROLELAMPJES OP HET SCHERM

Controle-lampje	Naam controlelampje	Staat	Betekenis
	Controlelampje ventilatie	Brandt	Het bereidingsproces is bezig en de ventilatie ingeschakeld. De geventileerde hete lucht zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling en maakt een homogene bereiding op verschillende niveaus mogelijk zonder dat geuren worden vermengd.

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

Voorbereidende werkzaamheden

OPMERKING: raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf “Voorbereidende werkzaamheden” om het apparaat klaar te maken voor het gebruik.

Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, verwijdt u de verpakking in het apparaat en aan de buitenkant ervan, het beschermfolie en de accessoires.

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, wast u de lekplaat, de grillplaat, de mand en het spit af.

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.

Gebruik

OPMERKING: raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf “Gebruiksaanwijzing” om het apparaat te gebruiken.

Druk meerdere keren op de toets PROGRAMMA'S () om het gewenste vooringestelde bereidingsprogramma te selecteren. Het geselecteerde vooringestelde bereidingsprogramma knippert op het display.

Elk vooringesteld bereidingsprogramma heeft een standaardbereidingstijd, maar de bereidings-temperatuur en -tijd kunnen ook handmatig worden ingesteld. De bereidingstemperatuur verandert met intervallen van 5°C. De bereidingstijd verandert met intervallen van 1 minuut.

Bij het programma DROGEN kan de bereidingstijd met 30 minuten van 1 tot 24 uur toe- of afnemen. Om de selectiesnelheid van de bereidingstemperatuur en -tijd te verhogen, houdt u de toetsen + of - ingedrukt.

Tijdens het bereiden wisselen de afnemende tijd en de gekozen temperatuur elkaar op het display af. De temperatuur en de bereidingstijd kunnen op elk willekeurig moment worden gewijzigd.

Gedurende het hele bereidingsproces wordt op het display het controlelampje ventilatie () weergegeven.

Druk op de toets LICHT (💡) om het licht in de bakruimte in te schakelen als u het bereidingsproces van de etenswaren wilt controleren. De verlichting in de bakruimte gaat automatisch na ongeveer 30 seconden uit.

De deur van het apparaat kan tijdens de werking worden geopend, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens de bereiding te mengen. Het bereidingsproces stopt en de verlichting in de bakruimte gaat branden. Het apparaat hervat het bereidingsproces na de deur te hebben gesloten. De verlichting in de bakruimte gaat uit.

OPMERKING: Indien de deur tijdens de werking langer dan 2 uur open blijft staan, gaat het apparaat over in de stand-bymodus.

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

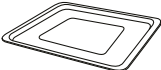
Houd de aan-uittoets (🔌) ingedrukt om het apparaat uit te zetten.

Accessoires

OPMERKING: voor het gebruik van het spit en de mand raadpleegt u de afbeeldingen in de paragrafen “Het spit gebruiken” en “De mand gebruiken”.

OPMERKING: voor de gebruikscombinaties van de accessoires, raadpleegt u de afbeeldingen in de paragraaf “Accessoires”.

Om een grotere hoeveelheid etenswaren te bereiden, kan er meer dan één accessoire tegelijk in de bakruimte worden gedaan.

	Lekplaat om te roosteren, bakken, gratineren. Ideaal om kip, rood vlees, gegratineerde groenten, sponscake en alle ovenproducten te bakken en braden
	Grillplaat (3 stuks) om te drogen, met hete lucht te frituren, bruin te bakken, te roosteren. Ideaal voor brood, aardappelen, vlees, vis, fruit, groenten
	Spit om grote stukken vlees of hele kippen te roosteren
	Mand voor friet, geroosterde noten en andere snacks.

Overbelaad de accessoires niet met een te grote hoeveelheid etenswaren.

Breng het gekozen accessoire zodanig in de bakruimte aan dat de etenswaren zich op een afstand van ten minste 2 cm van de elektrische weerstand bevinden.

Indien het nodig is olie toe te voegen voor de bereiding kunt u een vel aluminiumfolie in het gekozen accessoire leggen en gebruikt u nog een vel aluminiumfolie om de te bereiden etenswaren af te dekken. Dit voorkomt dat hete oliespetters op de elektrische weerstanden van de bakruimte terechtkomen.

Verdeel de olie gelijkmatig over de etenswaren voor een krokanter en goudkleuriger resultaat. Leg de te bereiden etenswaren vervolgens op de grillplaat, op de lekplaat of in de mand.

Wanneer u de etenswaren op de grillplaat, in de mand of aan het spit bereidt, brengt u de lekplaat op de laagste stand in de bakruimte aan om het vet op te vangen. Om dampen, stank en aankoeken te voorkomen, doet u wat water op de lekplaat.

Wanneer u de etenswaren met de mand bereidt, controleert u of het klepje van de mand dichtzit. Tijdens het draaien kan het eten anders in de bakruimte vallen.

Draaifunctie

Het spit en de mand kunnen bij alle vooringestelde bereidingsprogramma's draaien.

Druk op de draaitoets (⦿) om de draaifunctie van het spit of de mand in de schakelen. Druk nogmaals op de draaitoets om de draaifunctie op elk willekeurig moment uit de schakelen. Na de bereiding gebruikt u de verwijdervork om het spit of de mand uit de bakruimte te verwijderen.

BEREIDINGSTIPS

- Het beste resultaat bereikt u door het apparaat voor te verwarmen voordat u de etenswaren gaat bereiden.
- De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.
- Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat geoptimaliseerd. Het helpt bovendien om de etenswaren gelijkmatig te bereiden.
- Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie toe aan de verse of diepvriesfrietten.
- Gebruik kant-en-klaardeeg om vlug en op eenvoudige wijze gevulde snacks te maken. Bovendien is kant-en-klaardeeg sneller gaar dan zelfgemaakt deeg.
- Bereid geen al te vette etenswaren.
- U kunt het apparaat gebruiken om reeds bereide etenswaren te verwarmen. Stel de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150 °C.

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)	
		Standaard	Interval	Standaard	Interval
	Friet	18 min.	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Verse aardappelen	25 min.	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Pizza	15 min.	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Drogen	4 u	1 h - 24 h	60	30 min - 90 min
	Zoetigheid	30 min.	1 min - 60 min	160	80 min - 200 min
	Lapje vlees/rood vlees	20 min.	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Kip	28 min.	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Kip van het spit	50 min.	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Vis	15 min.	1 min - 60 min	180	80 min - 200 min
	Ontdooien	15 min.	1 min - 60 min	60	40 min - 90 min

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 35 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°
Verse pizza*	15 minuten	200°

*Keer de pizzabodem halverwege de bereidingstijd. Breng de ingrediënten aan op de pizzabodem in de tweede helft van de bereidingstijd.

Ontdooifunctie

Het apparaat is uitgerust met een ontdooifunctie om de etenswaren te ontdooien alvorens ze te bereiden.

Druk meerdere keren op de toets PROGRAMMA (⏏) om het programma ONTDOOIEN (❄️) te selecteren.

Droogfunctie

Met de droogfunctie (🍅) kunnen de etenswaren voor een optimale bewaring effectief worden gedroogd. De hete lucht circuleert vrij in het apparaat, zodat de etenswaren met een minimum verlies van gezonde vitamines gelijkmatig drogen. Deze functie kan worden gebruikt om van fruit, groenten en champignons te genieten of om bloemen en planten te drogen.

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

Etenswaar	Temperatuur	Duur
Kruiden	35-40 °C	Van 5 tot 15-20 uur
Groenten	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Vis/vlees	65-70 °C	Van 2 tot 8 uur

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

⚠️ VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Door het apparaat regelmatig en dagelijks schoon te maken blijft het in goede staat en wordt de levensduur verlengd.
- Alle beschreven schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact verwijderd.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.

- Er kunnen etensresten of resten olie aan de elektrische weerstanden en in de bakruimtes van het apparaat vast gaan zitten. Nadat u de elektrische weerstanden en de bakruimtes hebt laten afkoelen, maakt u deze schoon met een vochtig doekje. Gebruik geen metalen keukengerei.
- 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.
- Laat geen zure stoffen op de metalen oppervlakken liggen. Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke tasten het email aan als het er lang op blijft liggen, waardoor het dof wordt.
- Verwijder de deur van het apparaat voorzichtig.
- Maak de deur van het apparaat schoon met een vochtig, niet-schurend doekje en enkele druppels neutraal, niet-agressief reinigingsmiddel.
- Dompel de deur van het apparaat niet in water. Hij is ook niet vaatwasbestendig.

OPMERKING: 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 bakruimte van het apparaat met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de elektrische weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.
- Voor een grondigere schoonmaakbeurt verwijdert u de deur van het apparaat.

De hulpstukken schoonmaken

De accessoires zijn vaatwasmachinebestendig. Gebruik anders een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje.

- Laat de accessoires in heet water weken om etensresten zachter te maken. 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 het stopcontact.
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zijn te veel ingrediënten.	Doe er minder ingrediënten in. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel een hogere bereidingstemperatuur in.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Stel een langere bereidingstijd in.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.	Sommige 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 ingrediënten zijn niet krokant.	Sommige ingrediënten hebben een grotere hoeveelheid olie nodig.	Voeg een beetje meer olie toe.
	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 het accessoire legt.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingrediënten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie op de accessoires achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	Op de accessoires zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet of de olie op de accessoires. Maak de accessoires na gebruik goed schoon.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.
	Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.	Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet krokant.	Of en hoe krokant de frites zijn, hangt af van de hoeveelheid water die in de aardappelen zit en van de hoeveelheid olie.	Zorg ervoor dat u de aardappelen goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleine repen zodat ze knapperiger worden.
		Voeg een beetje meer olie toe.

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 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 και τα εξαρτήματά της.

- Φυλάσσετε πάντα τη συσκευή, τα εξαρτήματα και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο που μπορεί να το πιάσει ένα μικρό παιδί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
- 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 μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
- Συνδέετε τη συσκευή πάντα σε μια γειωμένη πρίζα.
- Μην συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (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 η συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ξυπόλητοι.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με αιχμηρές επιφάνειες ή γωνίες.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να βγάλετε το 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

- 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 μέρη της κουζίνας που λειτουργεί με ρεύμα ή γκάζι ή κοντά στον φούρνο μικροκυμάτων.
- 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.
- Η συσκευή δεν πρέπει να συνδέεται στο ρεύμα με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή με ξεχωριστές διατάξεις που λειτουργούν εξ αποστάσεως.
- 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

- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω ή εάν έχει εμφανή σημάδια φθοράς. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φις παρουσιάζουν φθορές ή εάν η ίδια η συσκευή παρουσιάζει λειτουργική ανωμαλία. Όλες οι επισκευές, ακόμα και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται μόνο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς, ώστε να μην διατρέχετε κανέναν κίνδυνο.



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

• ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση off: 0,3 W



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο στερεών τροφών. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μαγειρεύετε υγρές τροφές. Εάν προσθέσετε υπερβολική ποσότητα υγρών, το υγρό μπορεί να διαρρεύσει και να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 20 εκατοστών από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα στην πόρτα της συσκευής όταν είναι ανοιχτή.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην γεμίζετε το ταψί με λάδι.

- Μην βάζετε ποτέ υγρά υλικά στο ταψί. Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιώνετε πάντα ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τα στερεά υλικά πριν προσθέσετε άλλο.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στα εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή, για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν τα τρόφιμα σε επαφή με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς και/ή ηλεκτροπληξίας. Μην βάζετε υπερβολική ποσότητα τροφίμων για ψήσιμο.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς και/ή ηλεκτροπληξίας. Μην τοποθετείτε εργαλεία, μεταλλικά αντικείμενα ή εύφλεκτα υλικά (όπως χαρτόνι, πλαστικό) στα εξαρτήματα ή στον θάλαμο ψησίματος.
- Μην τοποθετείτε κλειστά δοχεία μέσα στη συσκευή. Το δοχείο ενδέχεται να εκραγεί κατά το ψήσιμο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχετε τοποθετήσει τουλάχιστον ένα εξάρτημα στον θάλαμο ψησίματος.
- Κίνδυνος τραυματισμού. Οι πλευρικές πιρούνες είναι αιχμηρές. Μην στρέψετε τη σούβλα με τις πιρούνες προς τρίτους ή προς εσάς.
- Βεβαιώνετε πάντα ότι τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα και ο θάλαμος ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή μέσα σε ντουλάπια ή κλειστά έπιπλα όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές ή/και υπερθέρμανση της συσκευής μην φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό και την έξοδο αέρα όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βγάζει μαύρο καπνό κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για να επιλύσετε το πρόβλημα.
-  Προσοχή: καυτή επιφάνεια.
- Κατά το ψήσιμο ενδέχεται να βγει ζεστός ατμός από την έξοδο αέρα. Να κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από την έξοδο αέρα.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα, ή όταν αφαιρείτε τα εξαρτήματα από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- Μην αγγίζετε τον θάλαμο ψησίματος, τα εξαρτήματα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

- Κίνδυνος να σπάσει το γυαλί της πόρτας. Μην χύνετε νερό ή άλλα υγρά στο γυαλί της πόρτας όταν είναι ζεστό.
- Πιάνετε πάντα τη χειρολαβή για να ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρείτε τα εξαρτήματα.
- Χρησιμοποιήστε την πιρούνα αφαίρεσης που παρέχεται με τη συσκευή για να βγάλετε το καλάθι ή τη σούβλα με τις πιρούνες.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από τα εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε τις ηλεκτρικές αντιστάσεις της συσκευής κατά τη διάρκεια της χρήσης ή για λίγα λεπτά αφού σβήσει η συσκευή.
- Βεβαιωθείτε πως υλικά που ψήσατε με τη συσκευή έχουν χρυσαφένιο και όχι καφέ ή μαύρο χρώμα. Αφαιρέστε από τα τρόφιμα τυχόν καμμένα κατάλοιπα.
- Αφαιρέστε τα υλικά από τα εξαρτήματα πριν μετακινήσετε τη συσκευή. Βεβαιωθείτε πως η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική πρίζα.
- Για να σηκώσετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε τις κατάλληλες χειρολαβές μεταφοράς.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Σώμα της συσκευής	J - Καλώδιο τροφοδοσίας
B - Οθόνη αφής	K - Πιρούνα αφαίρεσης
C - Θάλαμος ψήσιματος	L - Βίδες ασφάλισης (x2)
D - Πόρτα	M - Σούβλα με πιρούνες
E - Χειρολαβή	N - Καλάθι
F - Ηλεκτρικές αντιστάσεις	O - Ταψί
G - Αριστερό μηχανοκίνητο στήριγμα	P - Ταψί σχάρας (x 3)
H - Δεξί στήριγμα	Q - Έξοδος αέρα
I - Χειρολαβές μεταφοράς	

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΘΘΟΝΗΣ ΑΦΗΣ

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	
	Πατάτες τηγανιτές
	Πατάτες φρέσκες
	Πίτσα
	Αποξηήρανση
	Γλυκά
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας
	Κοτόπουλο
	Κοτόπουλο στη σούβλα
	Ψάρι
	Απόψυξη

ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ		
	Πλήκτρο	Περιγραφή
	Πλήκτρο περιστροφής	Πατήστε το πλήκτρο για να ενεργοποιήσετε την περιστροφή του καλαθιού ή της σούβλας με πιρούνες που έχει τοποθετηθεί στον θάλαμο ψησίματος.
	Πλήκτρο για το ΦΩΣ	Πατήστε το πλήκτρο για να ανάψετε το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος.
	Πλήκτρο για το άναμμα/σβήσιμο	Παρέχει τη δυνατότητα να ανάβετε και να σβήνετε τη συσκευή.
	Πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ	Σας δίνει τη δυνατότητα να θέσετε σε λειτουργία/παύση τη διαδικασία ψησίματος.
	Πλήκτρο ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ	Επιτρέπει να επιλέξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε.
  	Πλήκτρα ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.
  	Πλήκτρα ρύθμισης του χρόνου ψησίματος	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τον χρόνο ψησίματος.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΟΘΟΝΗΣ

Ένδειξη	Όνομα ένδειξης	Κατάσταση	Σημασία
	Ένδειξη συστήματος αέρα	Αναμμένη	Διαδικασία ψησίματος σε εξέλιξη και ενεργοποιημένο σύστημα αέρα. Ο θερμός αέρας του συστήματος αέρα εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας και επιτρέπει το ομοιογενές μαγείρεμα σε περισσότερα επίπεδα χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές.

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.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προκαταρκτικές εργασίες

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

Κατά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά, αφαιρέστε κάθε εσωτερική και εξωτερική συσκευασία, την προστατευτική μεμβράνη και τα εξαρτήματα.

Πριν από τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά, πλύνετε τη λαμαρίνα, το ταψί σχάρας, το καλάθι και τη σούβλα με πιρούνες.

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.

Χρήση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ανατρέξτε στις εικόνες της ενότητας «Οδηγίες χρήσης».

Πατήστε το πλήκτρο ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ () πολλές φορές μέχρι να επιλέξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε. Το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος που επιλέξατε φωτίζει στην οθόνη.

Κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος έχει προεπιλεγμένο χρόνο 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 το πρόγραμμα ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ, είναι δυνατή η αυξομείωση του χρόνου ψησίματος κατά 30 λεπτά από 1 ώρα έως 24 ώρες.

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

Κατά το ψήσιμο, στην οθόνη εμφανίζονται διαδοχικά ο χρόνος, που ελαττώνεται, και η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει. Η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος μπορούν να τροποποιηθούν ανά πάσα στιγμή.

Καθ' όλη τη διάρκεια του ψησίματος, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη συστήματος αέρα (.

Πατήστε το πλήκτρο για το ΦΩΣ (☹) για να ανάψετε το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος εάν θέλετε να ελέγξετε σε ποιο στάδιο βρίσκεται το ψήσιμο των τροφίμων. Το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος σβήνει αυτόματα μετά από περίπου 30 δευτερόλεπτα.

Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία, παραδείγματος χάριν για να ανακατέψετε τα υλικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται και ανάβει το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος. Αφού κλείσετε το καλάθι, επανέρχεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή και σβήνει το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το καλάθι μείνει ανοικτό πάνω από δύο (2) ώρες κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή μπαίνει σε λειτουργία αναμονής.

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

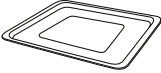
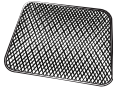
Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο για το άναμμα/σβήσιμο (☺) για να σβήσετε τη συσκευή.

Εξαρτήματα

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για τη χρήση της σούβλας με πιρούνες και του καλάθιού, συμβουλευθείτε τις εικόνες στις ενότητες «Χρήση της σούβλας με πιρούνες» και «Χρήση του καλάθιού».

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

Μπορείτε να τοποθετήσετε στον θάλαμο ψησίματος περισσότερα εξαρτήματα ταυτόχρονα για να ψήσετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων.

	Λαμαρίνα για ψητά, φουρνιστά, γκρατέν. Ιδανική για ψητό κοτόπουλο, κόκκινο κρέας, λαχανικά γκρατέν, παντεσπάνι και όλα τα ψητά στον φούρνο
	Ταψί σχάρας (x 3) για αποξήρανση, τηγάνισμα στον αέρα, ρόδισμα, φρυγάνισμα. Ιδανικό για ψωμί, πατάτες, κρέας, ψάρι, φρούτα, λαχανικά
	Σούβλα με πιρούνες για να ψήνετε μεγάλα κομμάτια κρέατος και ολόκληρο κοτόπουλο
	Καλάθι για πατάτες τηγανιτές, καβουρδισμένα καρύδια και άλλα σνακ.

Μην τοποθετείτε υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφίμων στα εξαρτήματα.

Τοποθετήστε το επιλεγμένο εξάρτημα στον θάλαμο ψησίματος έτσι ώστε τα τρόφιμα να έχουν απόσταση τουλάχιστον 2 εκ. από την ηλεκτρική αντίσταση.

Εάν χρειαστεί να προσθέσετε λάδι για το μαγείρεμα, μπορείτε να βάλετε αλουμινόχαρτο στο εξάρτημα που έχετε επιλέξει και άλλο ένα αλουμινόχαρτο πάνω από τα τρόφιμα που θα ψήσετε. Έτσι θα αποφύγετε να πιτσιλιστεί το καυτό λάδι στις ηλεκτρικές αντιστάσεις του θαλάμου ψησίματος.

Κατανείμμε ομοιόμορφα το λάδι στα τρόφιμα για να γίνουν πιο τραγανά και να ροδίσουν.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε στο ταψί σχάρας, στη λαμαρίνα ή στο καλάθι.

Σε περίπτωση που ψήνετε τα τρόφιμα με το ταψί σχάρας, με το καλάθι ή τη σούβλα με πιρούνες, μπορείτε να τοποθετήσετε τη λαμαρίνα στην πιο χαμηλή θέση του θαλάμου ψησίματος για να συλλέγει το λίπος. Για να αποφύγετε να βγει καπνός, δυσοσμία και ιζήματα, ρίξτε λίγο νερό στη λαμαρίνα.

Σε περίπτωση που ψήνετε τα τρόφιμα στο καλάθι, βεβαιωθείτε ότι το πορτάκι του καλαθιού είναι κλειστό. Κατά τη διάρκεια της περιστροφής, τα τρόφιμα ενδέχεται να πέσουν στον θάλαμο ψησίματος.

Λειτουργία περιστροφής

Η περιστροφή της σούβλας με πιρούνες και του καλαθιού είναι διαθέσιμη για όλα τα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος.

Πατήστε το πλήκτρο περιστροφής (☺) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία περιστροφής της σούβλας με πιρούνες ή του καλαθιού. Πατήστε εκ νέου το πλήκτρο περιστροφής για να διακόψετε τη λειτουργία περιστροφής ανά πάσα στιγμή. Όταν τελειώσει το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε την πιρούνα αφαίρεσης για να βγάλετε τη σούβλα με πιρούνες ή το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

- Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ψήσετε τα τρόφιμα για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.
- Τα υλικά που είναι σε μικρότερα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ψηθούν σε σχέση με τα 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.
- Χρησιμοποιείτε έτοιμες ζύμες για να ετοιμάζετε σνακ με γέμιση εύκολα και γρήγορα. Επίσης, οι έτοιμες ζύμες ψήνονται πιο γρήγορα από τις σπιτικές.
- Μην ψήνετε φαγητά με πολύ λίπος.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ζεστάνετε μαγειρεμένα φαγητά. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150 °C για χρονικό διάστημα 10 λεπτών.

Προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος

Ο παρακάτω πίνακας απεικονίζει 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)	
		Προεπιλογή	Διάστημα	Προεπιλογή	Διάστημα
	Πατάτες τηγανιτές	18 λεπτά	1 - 60 λεπτά	200	80 - 200 λεπτά
	Πατάτες φρέσκες	25 λεπτά	1 - 60 λεπτά	200	80 - 200 λεπτά
	Πίτσα	15 λεπτά	1 - 60 λεπτά	200	80 - 200 λεπτά
	Αποξήρανση	4 ώρες	1 - 24 ώρες	60	30 - 90 λεπτά
	Γλυκά	30 λεπτά	1 - 60 λεπτά	160	80 - 200 λεπτά
	Μπριζόλα/Κόκκινο κρέας	20 λεπτά	1 - 60 λεπτά	190	80 - 200 λεπτά
	Κοτόπουλο	28 λεπτά	1 - 60 λεπτά	190	80 - 200 λεπτά
	Κοτόπουλο στη σούβλα	50 λεπτά	1 - 60 λεπτά	200	80 - 200 λεπτά
	Ψάρι	15 λεπτά	1 - 60 λεπτά	180	80 - 200 λεπτά
	Απόψυξη	15 λεπτά	1 - 60 λεπτά	60	40 - 90 λεπτά

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 πάχος που έχουν οι πατάτες	180° 200°
Τηγανιτά (λαχανικά)	10 – 15 λεπτά	200°
Κροκέτες	12 – 15 λεπτά	190°
Κοτομπουκιές	10 λεπτά	200°
Μπούτι κοτόπουλο	20 – 35 λεπτά	190°

Μπριζόλα	10 – 15 λεπτά	190°
Κεφτεδάκια	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°
Φρέσκια πίτσα*	15 λεπτά	200°

*Γυρίστε τη βάση της πίτσας στο ήμισυ του χρόνου ψησίματος. Προσθέστε τα υλικά στη βάση της πίτσας μετά το ήμισυ του χρόνου ψησίματος.

Λειτουργία απόψυξης

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία απόψυξης για να αποψύχετε τα τρόφιμα πριν το ψήσιμο.

Πατήστε το πλήκτρο ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ (⏮) πολλές φορές μέχρι να επιλέξετε το πρόγραμμα ΑΠΟ-ΨΥΞΗ (❄).

Λειτουργία αποξήρανσης

Η λειτουργία αποξήρανσης (🍷) σας δίνει τη δυνατότητα να αποξηραίνετε αποτελεσματικά τα τρόφιμα για να τα συντηρείτε καλύτερα. Ο θερμός αέρας κυκλοφορεί ελεύθερα μέσα στη συσκευή κι έτσι τα τρόφιμα στεγνώνουν ομοιόμορφα ενώ παράλληλα η απώλεια των υγιεινών βιταμινών είναι ελάχιστη. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για φρούτα, λαχανικά και μανιτάρια, ή για να αποξηράνετε λουλούδια και φυτά.

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

Τρόφιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος
Μυρωδικά και βότανα	35-40 °C	Από 5 έως 15/20 ώρες
Λαχανικά	50-55 °C	
Φρούτα	55-60 °C	
Ψάρι/Κρέας	65-70 °C	Από 2 έως 8 ώρες

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



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 ηλεκτρικές αντιστάσεις και στους θαλάμους ψήσιματος της συσκευής. Αφού αφήσετε τις ηλεκτρικές αντιστάσεις και τους θαλάμους ψήσιματος να κρυώσουν, καθαρίστε με ένα νωπό πανί. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία.
- 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 αφήνετε στις μεταλλικές επιφάνειες όξινες ουσίες. Οι όξινες ουσίες όπως ο χυμός λεμονιού, ο τοματοπελτές, το ξύδι και άλλα, εάν αφεθούν για παρατεταμένο χρονικό διάστημα διαβρώνουν την εμαγέ επίστρωση με αποτέλεσμα να γίνει θαμπή.
- Αφαιρέστε την πόρτα της συσκευής με προσοχή.
- Καθαρίστε την πόρτα της συσκευής με ένα νωπό μαλακό πανί και λίγες σταγόνες ουδέτερου ήπιου απορρυπαντικού.
- Μην βυθίζετε στο νερό την πόρτα της συσκευής και μην την πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: 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 τον θάλαμο ψήσιματος της συσκευής με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τις ηλεκτρικές αντιστάσεις με ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων.
- Για βαθύτερο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα της συσκευής.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Τα αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.

- Για να μαλακώσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων, βάλτε τα αξεσουάρ μέσα σε 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 πρίζα του ρεύματος.
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Η ποιότητα των υλικών είναι υπερβολική.	Βάλτε λιγότερα υλικά. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Ρυθμίστε υψηλότερο χρόνο ψησίματος.
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.	Ορισμένα τρόφιμα 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 υλικά δεν είναι τραγανιστά.	Ορισμένα υλικά χρειάζονται περισσότερο λάδι.	Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι.
	Χρησιμοποιούνται σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι προτού τα βάλετε στο εξάρτημα.
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, επικάθεται περισσότερο λάδι στα εξαρτήματα. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο ούτε τη συσκευή.
	Στα εξαρτήματα υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λίπους ή του λαδιού που υπάρχει στα εξαρτήματα. Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα μετά τη χρήση.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα.	Το είδος πατάτας που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να τις ανακατεύετε κατά το τηγάνισμα.
	Ξεπλύνετε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες, κομμένες σε λωρίδες, δεν είναι τραγανές.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανητές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν οι ίδιες οι πατάτες και από την ποσότητα λαδιού.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές εξωτερικά οι πατάτες πριν προσθέσετε λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν πιο τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор создан в соответствии с требованиями действующих европейских 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.

- Дети не должны играть с прибором и принадлежностями.
- Храните прибор, принадлежности и кабель электропитания вне зоны досягаемости 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 возникновению ущерба и несчастных случаев.
- Всегда подключайте прибора к розетке с заземлением.
- Не подключайте к той же электрической розетке другой прибор большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Не допускайте попадания воды на детали под напряжением: риск короткого замыкания и/или поражения электротоком.
- Не погружайте прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор с мокрыми руками или босиком.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с острыми и режущими поверхностями.
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- На время неиспользования прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.



Осторожно - опасность причинения материального ущерба

- Не ставьте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытого огня во избежание повреждения обшивки корпуса.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (например, тканей, занавесок).
- Не располагайте прибор или кабель электропитания вблизи или над электрическими или газовыми плитами, а также вблизи микроволновых печей.
- Расположите прибор в хорошо освещенном и чистом месте с удобным доступом к электрической розетке.
- Поставьте прибор на ровную, устойчивую и устойчивую к высоким температурам поверхность.
- Прибор должен использоваться и всегда находиться на устойчивой поверхности.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- 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

- Прибором не следует пользоваться, если он падал или на нем присутствуют следы повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений на кабеле электропитания или вилке, а также если прибор неисправен. Все виды ремонта, включая замену кабеля электропитания, должны производиться только в сервисных центрах или сертифицированным персоналом во избежание любых рисков.
-  Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/ЕС необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

• ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,3 Вт



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Данный прибор предназначен для приготовления твердых пищевых продуктов. Не используйте данный прибор для приготовления жидких пищевых продуктов. Добавление чрезмерного количества жидкости может привести к ее утечке и последующему повреждению прибора.
- Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 20 см от стен, предметов мебели или других приборов.
- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Не ставьте предметы на дверцу прибора, когда она открыта.
- Опасность возгорания. Не наливайте в противень растительное масло.
- Категорически запрещено наливать жидкие ингредиенты в противень. Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением следующей порции убедитесь, что твердые ингредиенты поглотили жидкость.
- Кладите ингредиенты всегда и только в принадлежности из комплекта поставки во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Опасность возгорания и / или поражения электрическим током. Не загружайте чрезмерное количество продуктов для приготовления.
- Опасность возгорания и / или поражения электрическим током. Не помещайте кухонную утварь, металлические предметы или легковоспламеняющиеся материалы (например, картон, пластик) в принадлежности или готовочную полость.
- Не ставьте закрытые контейнеры в прибор. Контейнер может взорваться во время приготовления.
- Категорически запрещено использовать прибор, не установив хотя бы одну из принадлежностей в готовочную полость.
- Опасность получения травм. Боковые вилки-фиксаторы имеют острые концы. Не направляйте вертел с вилками-фиксаторами на других людей или на себя.
- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что принадлежности правильно установлены в готовочную полость.
- Перед включением прибора убедитесь, что в принадлежностях и готовочной полости отсутствуют посторонние предметы.
- Не помещайте прибор в закрытый шкаф во время использования.
- Никогда не перекрывайте воздухозаборник и отверстие для выхода воздуха во время работы прибора во избежание материального ущерба и/или его перегрева.

- Если во время работы прибор выделяет дым, немедленно отсоедините прибор от электрической розетки. Чтобы решить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.



- **Внимание:** горячая поверхность.
- Во время приготовления из отверстия для выхода воздуха может выходить горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от отверстия для выхода воздуха.
- При открытии дверцы или извлечении принадлежностей из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- Не прикасайтесь к готовочной полости, принадлежностям и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.
- Опасность поломки стекла дверцы. Не лейте воду или другие жидкости на стекло дверцы, когда оно горячее.
- Всегда беритесь за ручку, чтобы открыть дверцу прибора.
- Используйте прихватки или тряпки для снятия принадлежностей.
- Для извлечения корзины или вертела с вилками-фиксаторами используйте ручку-съемник, входящую в комплект поставки.
- Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из принадлежностей.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора во время его использования и в течение нескольких минут после выключения.
- Убедитесь в том, что приготовленные ингредиенты достаточно подрумянились и не почернели или покоричневели. Удалите с продуктов подгоревшие кусочки, если они есть.
- Извлеките продукты из принадлежностей перед перемещением прибора. Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от электрической розетки.
- Для поднятия прибора используйте специальные ручки для переноски.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A - Корпус прибора	J - Кабель электропитания
B - Сенсорный дисплей	K - Вилка для снятия
C - Готовочная полость	L - Стопорные винты (x2)
D - Дверца	M - Вертел с вилками-фиксаторами
E - Ручка	N - Корзина
F - Электрические нагревательные элементы	O - Противень
G - Левая приводящая опора	P - Решетчатый противень (x3)
H - Правая опора	Q - Выход воздуха
I - Ручки для переноски	

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
	Картофель фри
	Свежий картофель
	Пицца
	Высушивание
	Сладости
	Бифштекс/красное мясо
	Куриное мясо
	Курица на вертеле
	Рыба
	Размораживание

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ		
	Кнопка	Описание
	Кнопка вращения	Нажмите кнопку для включения вращения корзины или вертела с вилками-фиксаторами, установленных в готовочную полость.
	Кнопка ПОДСВЕТКА	Нажмите кнопку для включения подсветки внутри готовочной полости.
	Кнопка включения/выключения	Эта кнопка позволяет включить или выключить прибор.
	Кнопка СТАРТ/ПАУЗА	Позволяет запустить/приостановить процесс приготовления.
	Кнопка ПРОГРАММЫ	Позволяет выбрать нужную предустановленную программу приготовления.
  	Кнопки настройки температуры готовки	Эта кнопка позволяет вручную установить температуру готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения температуры готовки.
  	Кнопки настройки времени готовки	Эта кнопка позволяет вручную установить время готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения времени готовки.

ОПИСАНИЕ ИНДИКАТОРОВ НА ДИСПЛЕЕ

Инди-катор	Название индикатора	Состояние	Значение
	Индикатор вентиляции	Горит	Идет процесс приготовления, включена вентиляция. Обдув горячим воздухом обеспечивает равномерное распределение температуры и позволяет равномерно готовить на нескольких уровнях без смешивания запахов.

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

Предварительные операции

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

Перед первым использованием прибора снимите все внутренние и внешние упаковочные материалы, защитную пленку и извлеките принадлежности.

Перед первым использованием прибора вымойте поддон, решетку, корзину и вертел с вилками-фиксаторами.

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

Использование

ПРИМЕЧАНИЕ. Правила пользования прибором см. на рисунках в разделе «Инструкции по использованию».

Нажимайте кнопку ПРОГРАММЫ () несколько раз, пока не будет выбрана нужная предустановленная программа приготовления. Выбранная предустановленная программа приготовления мигает на дисплее.

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

Для программы СУШКА можно увеличивать или уменьшать время приготовления с шагом 30 минут в диапазоне от 1 до 24 часов.

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

Во время приготовления на дисплее попеременно отображаются оставшееся время и выбранная температура. Температуру и время приготовления можно изменить в любой момент. На протяжении всего процесса приготовления на дисплее будет отображаться индикатор вентиляции (.

Нажмите кнопку ПОДСВЕТКА (☹), чтобы включить свет внутри готовочной полости для проверки процесса приготовления продуктов. Свет внутри готовочной полости выключается автоматически примерно через 30 секунд.

Дверцу прибора можно открыть во время работы, например, чтобы перемешать ингредиенты во время процесса приготовления. Процесс приготовления прерывается, и внутри готовочной полости загорается свет. Прибор возобновит процесс приготовления после закрытия дверцы, а свет внутри готовочной полости погаснет.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если во время работы дверца остается открытой более 2 часов, прибор переходит в режим ожидания.

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

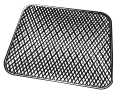
Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (☺), чтобы выключить прибор.

Насадки

ПРИМЕЧАНИЕ. Инструкции по использованию вертела с вилками-фиксаторами и корзины см. на рисунках в разделах «Использование вертела с вилками-фиксаторами» и «Использование корзины».

ПРИМЕЧАНИЕ. Варианты совместного использования принадлежностей см. на рисунках в разделе «Принадлежности».

В готовочную полость можно установить несколько принадлежностей одновременно для приготовления большого количества продуктов.

	Противень для жарки, выпечки, запекания. Идеально подходит для жареной курицы, красного мяса, овощей на гриле, бисквита и всех хлебобулочных изделий
	Решетчатый противень (3 штуки) для сушки, жарки на воздухе, пассерования, поджаривания. Идеально подходит для хлеба, картофеля, мяса, рыбы, фруктов, овощей
	Вертел с вилками-фиксаторами — для запекания крупных кусков мяса или курицы целиком.
	Корзина — для картофеля фри, жареных орехов и других снеков.

Не перегружайте принадлежности чрезмерным количеством продуктов.

Разместите выбранную принадлежность в готовочной полости таким образом, чтобы продукты находились на расстоянии не менее 2 см от нагревательного элемента.

Если для приготовления пищи нужно добавить растительное масло, необходимо положить лист алюминиевой фольги в выбранную принадлежность и другим листом алюминиевой фольги накрыть продукты для приготовления. Это предотвратит попадание брызг горячего масла на нагревательные элементы готовочной полости.

Равномерно распределите масло по продуктам, чтобы получить более хрустящую и золотистую корочку. Затем поместите продукты для приготовления на решетку, в поддон или в корзину.

При приготовлении продуктов на решетке, в корзине или на вертеле с вилками-фиксаторами установите поддон на самый нижний уровень готовочной полости для сбора жира. Во избежание появления дыма, неприятных запахов и нагара налейте в поддон немного воды.

При приготовлении продуктов в корзине убедитесь, что дверца корзины закрыта. Иначе во время вращения продукты могут выпасть в готовочную полость.

Функция вращения

Вращение вертела с вилками-фиксаторами и корзины доступно для всех предустановленных программ приготовления.

Нажмите кнопку вращения (⦿), чтобы включить функцию вращения вертела с вилками-фиксаторами или корзины. Нажмите кнопку вращения еще раз, чтобы остановить вращение в любой момент. По окончании приготовления используйте ручку-съемник, чтобы извлечь вертел с вилками-фиксаторами или корзину из готовочной полости.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Предварительный нагрев прибора перед приготовлением пищи позволяет оптимизировать конечный результат.
- Для приготовления более мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.
- Для приготовления большего количества ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов – меньше.
- Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их перемешать по истечении половины времени приготовления.
- Для получения хрустящей корочки добавьте столовую ложку масла к свежему или замороженному картофелю.
- Для быстрого и легкого приготовления снежков с начинкой рекомендуется использовать полуфабрикаты из теста. Кроме того, полуфабрикаты из теста готовятся гораздо быстрее снежков из домашнего теста.
- Не готовьте слишком жирные продукты.
- Можно использовать прибор для разогрева уже приготовленных продуктов. Установите температуру на 150 °C на 10 минут.

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)	
		По умолчанию	Интервал	По умолчанию	Интервал
	Картофель фри	18 мин	1 мин – 60 мин	200	80 мин – 200 мин
	Свежий картофель	25 мин	1 мин – 60 мин	200	80 мин – 200 мин
	Пицца	15 мин	1 мин – 60 мин	200	80 мин – 200 мин
	Высушивание	4 ч	1 ч – 24 ч	60	30 мин – 90 мин
	Сладости	30 мин	1 мин – 60 мин	160	80 мин – 200 мин
	Бифштекс/красное мясо	20 мин	1 мин – 60 мин	190	80 мин – 200 мин
	Куриное мясо	28 мин	1 мин – 60 мин	190	80 мин – 200 мин
	Курица на вертеле	50 мин	1 мин – 60 мин	200	80 мин – 200 мин
	Рыба	15 мин	1 мин – 60 мин	180	80 мин – 200 мин
	Размораживание	15 мин	1 мин – 60 мин	60	40 мин – 90 мин

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	20-35 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°
Свинная отбивная	10-15 минут	200°
Спринг-роллы	10-15 минут	200°
Овощи	10-20 минут	180°
Свежая пицца*	15 минут	200°

*Переверните основу для пиццы по истечении половины времени приготовления. Добавьте начинку на основу для пиццы на оставшееся время приготовления.

Функция размораживания

Прибор оснащен функцией размораживания для размораживания продуктов перед приготовлением.

Нажимайте кнопку ПРОГРАММЫ () несколько раз, пока не будет выбрана программа РАЗМОРАЖИВАНИЕ ().

Функция высушивания

Функция высушивания () позволяет эффективно высушивать пищевые продукты для оптимального хранения. Горячий воздух свободно циркулирует внутри прибора, равномерно высушивая продукты с минимальной потерей полезных витаминов. Эта функция может использоваться для высушивания фруктов, овощей, грибов, цветов и растений.

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

Продукт	Температура	Время
Травы	35-40 °C	От 5 до 15/20 часов
Овощи	50-55 °C	
Фрукты	55-60 °C	
Рыба/мясо	65-70 °C	От 2 до 8 часов

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



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 внутренним поверхностям готовочной полости прибора. После того как нагревательные элементы и готовочная полость остынут, протрите их влажной тканевой салфеткой. Не используйте металлические кухонные принадлежности.
- Не используйте абразивные моющие средства или металлические инструменты, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.
- Не оставляйте кислотные вещества на металлических поверхностях. Если такие вещества, как сок лимона, помидорные консервы, уксус и тому подобное, остаются долгое время на поверхностях, они могут повредить эмаль и сделать ее матовой.
- Осторожно снимите дверцу прибора.
- Протирайте дверцу прибора влажной неабразивной тканевой салфеткой с несколькими каплями мягкого нейтрального моющего средства.
- Не погружайте дверцу прибора в воду и не мойте ее в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ. Инструкции по очистке и техническому обслуживанию прибора см. на рисунках в разделе «Очистка и техническое обслуживание».

Чистка прибора

- Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите готовочную полость прибора неабразивной тканевой салфеткой, смоченной в теплой воде. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Протрите нагревательные элементы сухой тканью, чтобы удалить остатки пищи.
- Для более тщательной очистки снимите дверцу прибора.

Очистка насадок

Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. В качестве альтернативы используйте обычное средство для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.

- Чтобы размочить остатки еды, погрузите принадлежности в горячую воду. 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.
Ингредиенты не готовы.	Очень большое количество ингредиентов.	Используйте меньшее количество ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Установите более высокую температуру приготовления.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Установите большее время приготовления.
Ингредиенты приготовились неравномерно.	Некоторые ингредиенты необходимо перемешивать несколько раз во время их приготовления.	Ингредиенты, расположенные сверху или закрытые другими, необходимо перемешивать во время их приготовления.
Ингредиенты не хрустящие.	Некоторым ингредиентам нужно больше растительного масла.	Добавьте немного больше растительного масла.
	Используются виды закусок, требующие традиционных способов приготовления.	Используйте снеки, предназначенные для приготовления в духовке, или слегка смазывайте их маслом перед тем, как поместить в принадлежность.

Неполадки	Возможные причины	Решения
Из прибора выходит белый дым.	Выполняется приготовление жирных ингредиентов.	При приготовлении жирных ингредиентов на принадлежностях собирается большее количество жира. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	На принадлежностях присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.	Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих на принадлежностях. Тщательно очистите принадлежности после использования.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно.	Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.	Используйте свежий картофель и тщательно перемешивайте 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 хрустящий.	Образование хрустящей корочки на картофеле-фри зависит от количества воды, содержащейся в самом картофеле, а также количества масла.	Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.
		Нарежьте картофель более тонкой соломкой для получения более хрустящей корочки.
		Добавьте немного больше растительного масла.

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg, где wk – неделя производства

yr – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В~ 50-60Гц 1800Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортёр и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Сущёвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي.
المكونات ليست جاهزة.	كمية المكونات كبيرة جدًا.	ضع كمية أقل من المكونات. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضبط درجة حرارة طهي أعلى.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضبط وقت طهي أطول.
المكونات غير مطهية بشكل متجانس.	بعض المكونات تحتاج إلى المزج أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
المكونات ليست مقرمشة.	بعض مكونات تحتاج إلى كميات أكبر من الزيت.	أضف القليل من الزيت.
	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	يجب استعمال وجبات خفيفة مُخصصة للطهي في الفرن أو دهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في الملقق.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	عند قلي مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت على الملققات. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تبقت بقايا دهنية على الملققات نتيجة لعمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن أو الزيت الموجود على الملققات. نظّف الملققات 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 مزجها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع غير مقرمشة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت.
		قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف القليل من الزيت.

⚠ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- التنظيف المنتظم واليومي يتيح الحفاظ على كفاءة الجهاز، ويطيل من عمره.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مطفأً والقياس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- قد تلتصق بقايا الأطعمة أو الزيت بالمقاومات الكهربائية ومقصورة الطهي في الجهاز. بعدما تبرد المقاومات الكهربائية ومقصورة الطهي، يجب تنظيفهم بقطعة قماش رطبة. يجب عدم استعمال أدوات معدنية.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبداً المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- لا تترك مواد حامضية على الأسطح المعدنية. المواد الحامضية، مثل عصير الليمون ومعجون الطماطم والخل وما شابه، تؤدي إلى إتلاف الطلاء وتجعله مطفأً للمعة، إن تُركت لفترة طويلة.
- يجب خلع باب الجهاز بحرص.
- يجب تنظيف باب الجهاز بقطعة قماش رطبة وغير كاشطة مع قطرات قليلة من منظف محايد وغير مسبب للتآكل.
- يجب عدم غمر باب الجهاز في الماء ويجب عدم غسله في غسالة الصحون.
- ملحوظة: لتنظيف الجهاز وصيانته، يُرجى الرجوع إلى الصور الموجودة في تسلسل «التنظيف والصيانة».

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف مقصورة طهي الجهاز بواسطة قطعة قماش غير كاشطة، مُبللة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظّف المقاومات الكهربائية باستعمال قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام.
- للحصول على تنظيف أعمق، يجب خلع باب الجهاز.

تنظيف الملحقات

- يمكن غسيل الملحقات في غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنجة ناعمة وغير كاشطة.
- لتليين بقايا الأطعمة، اغمر الملحقات في ماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظف. اتركه يتفاعل لمدة 10 دقائق. اغسل وجفّف.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل، افصل 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.

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
بيتزا طازجة*	15 دقائق	200 درجة مئوية

*يجب تدوير قاعدة البيتزا في منتصف مدة الطهي. يجب تبديل قاعدة البيتزا في النصف الثاني من مدة الطهي.

وظيفة إذابة التجميد

الجهاز مزود بوظيفة إذابة تجميد لإذابة تجميد الأطعمة قبل الطهي.
اضغط على زر البرامج (ⓘ) أكثر من مرة حتى اختيار برنامج إذابة التجميد (❄️).

وظيفة التجفيف

تسمح وظيفة التجفيف (🍅) بتجفيف الأطعمة بشكل فعال لحفظها على النحو الأمثل. يدور الهواء الساخن بحرية داخل الجهاز، وهكذا تجف الأطعمة بشكل متجانس وبأقل قدر من فقدان الفيتامينات الصحية. يمكن استخدام هذه الوظيفة للاستمتاع بمذاق الفواكه، والخضروات، والفطر، أو لتجفيف الزهور والنباتات.
يوضح الجدول التالي مدد ودرجات حرارة التجفيف التقديرية لأنواع الطعام المختلفة:

الأطعمة	درجة الحرارة	المدة
الأعشاب	35-40 درجة مئوية	من 5 ساعات إلى 15/20 ساعة
خضروات	50-55 درجة مئوية	
الفواكه	55-60 درجة مئوية	
سمك/لحم	65-70 درجة مئوية	من ساعتين إلى 8 ساعات

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

البرنامج		المدة		درجة الحرارة (مئوية)	
		الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني
	شريحة لحم/لحم أحمر	20 دقيقة	دقيقة واحدة - 60	190	80 دقيقة - 200 دقيقة
	دجاج	28 دقيقة	دقيقة واحدة - 60 دقيقة	190	80 دقيقة - 200 دقيقة
	دجاج مشوي على السيخ	50 دقيقة	دقيقة واحدة - 60 دقيقة	200	80 دقيقة - 200 دقيقة
	سمك	15 دقيقة	دقيقة واحدة - 60 دقيقة	180	80 دقيقة - 200 دقيقة
	إذابة التجميد	15 دقيقة	دقيقة واحدة - 60 دقيقة	60	40 دقيقة - 90 دقيقة

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 - 35 دقيقة	190 درجة مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة مئوية
فريدس	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية
كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة مئوية

يُتاح تدوير السيخ بشوكتين كبيرتين والسلة في جميع برامج الطهي المُعدة مُسبقًا.

اضغط على زر التدوير (⌚) لتنشيط وظيفة تدوير السيخ بشوكتين كبيرتين أو السلة. اضغط مجددًا على زر التدوير لقطع وظيفة التدوير في أي وقت. عند انتهاء الطهي، يجب استخدام شوكة الإبعاد لإخراج السيخ بشوكتين كبيرتين أو السلة من مقصورة الطهي.

نصائح التحضير

- يؤدي تسخين الجهاز مسبقًا قبل طهي الأطعمة إلى تحسين النتيجة النهائية.
- 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.
- استخدم عجائن جاهزة، لكي تُحضّر بسرعة ويسر وجبات خفيفة محشوة. إضافة إلى أن العجائن الجاهزة تُطهى أسرع من تلك المصنوعة في المنزل.
- يجب عدم طهي أطعمة شديدة الدهنية.
- يمكن استعمال الجهاز لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. تُضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.

برامج الطهي المُعدة مُسبقًا

يعرض الجدول التالي برامج الطهي المُعدة مسبقًا والموجودة على الشاشة التي تعمل باللمس. يمثل كل رمز برنامج طهي مُعد مسبقًا. البرنامج مضبوط مُسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناءً 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)	
		الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني
	بطاطس مقلية	18 دقيقة	دقيقة واحدة - 60 دقيقة	200	80 دقيقة - 200 دقيقة
	بطاطس طازجة	25 دقيقة	دقيقة واحدة - 60 دقيقة	200	80 دقيقة - 200 دقيقة
	بيتزا	15 دقيقة	دقيقة واحدة - 60 دقيقة	200	80 دقيقة - 200 دقيقة
	التجفيف	4 ساعات	ساعة واحدة - 24 ساعة	60	30 دقيقة - 90 دقيقة
	حلويات	30 دقيقة	دقيقة واحدة - 60 دقيقة	160	80 دقيقة - 200 دقيقة

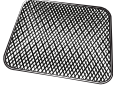
عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فوراً لتحضير أطعمة أخرى.

يجب الاستمرار في الضغط على زر تشغيل/إطفاء (⏻) لإطفاء الجهاز.

الملحق

ملحوظة: لاستعمال السيخ بشوكتين كبيرتين والسلة، يُرجى الرجوع إلى الصور الموجودة في تسلسلي «استخدام السيخ بشوكتين كبيرتين» و«استخدام السلة».

ملحوظة: لمعرفة توليفات استعمال الملحقات، يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «الملحقات». يمكن وضع أكثر من ملحق في مقصورة الطهي في نفس الوقت، من أجل طهي كمية أكبر من الأطعمة.

مقطرة للشوي، وللطهي في الفرن، ولعمل الغراتان. مثالية للدجاج المشوي واللحوم الحمراء وغراتان الخضروات والكيك الإسفنجي وجميع الأطعمة التي تعدّ في الفرن	
صينية شبكية (3 قطع) للتجفيف والقلي بالهواء والتحمير والتحميص. مثالية للخبز والبطاطس واللحوم والأسماك والفاكهة والخضروات	
السيخ بشوكتين كبيرتين يُستخدَم لشوي قطع اللحم كبيرة الحجم أو الدجاج الكامل	
تُستخدَم السلة للبطاطس المقلية والجوز المحمص والوجبات الخفيفة الأخرى.	

لا تفرط في ملء الملحقات بكمية طعام مبالغ فيها.

يجب وضع الملحق المُختار في مقصورة الطهي بصورة تجعل الأطعمة على مسافة لا تقل عن 2 سم من المقاومة الكهربائية.

إن كان من الضروري إضافة زيت للطهي، فيمكن وضع ورقة ألومنيوم في الملحق المُختار، وورقة ألومنيوم أخرى لتغطية الأطعمة المُراد طهيها. سيمنع هذا رذاذ الزيت المغلي من التناثر على المقاومات الكهربائية الموجودة في مقصورة الطهي.

يجب توزيع الزيت بشكل متناسق على الأطعمة، للحصول على طعام أكثر قرمشة وذهبي اللون. لاحقاً، ضع الأطعمة المُراد طهيها على الصينية الشبكية أو في المقطرة أو في السلة.

في حالة طهي الأطعمة باستعمال الصينية الشبكية أو السلة أو السيخ بشوكتين كبيرتين، يجب وضع المقطرة في المستوى الأدنى بمقصورة الطهي، من أجل تجميع الدهون. لتجنب صدور دخان وروائح كريهة وتشكيل تكتلات أوساخ، اسكب القليل من الماء داخل المقطرة.

في حالة طهي أطعمة باستعمال السلة، يجب التأكد من إغلاق باب السلة. أثناء الدوران، قد يسقط الطعام في مقصورة الطهي.

المعلومات الفنية

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

- الشركة المصنعة 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.

تعليمات الاستعمال

العمليات الأولية

ملحوظة: لتحضير الجهاز للاستخدام، يجب الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «العمليات الأولية».

عند استعمال الجهاز للمرة الأولى، يجب إزالة جميع عناصر التغليف الداخلية والخارجية والطبقة الواقية والملحقات.

يجب غسل المقطرة والصينية الشبكية والسلة والسيخ بشوكتين كبيرتين قبل استعمال الجهاز لأول مرة.

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

الاستخدام

ملحوظة: لاستخدام الجهاز، يجب الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «تعليمات الاستخدام».

اضغط على زر البرامج (⌂) أكثر من مرة حتى تختار برنامج الطهي المُعد مسبقًا المطلوب. برنامج الطهي المُعد مسبقًا المُختار سيومض على الشاشة.

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

ستتغير درجة حرارة الطهي بفواصل تبلغ 5 درجات مئوية. ستتغير مدة الطهي بفواصل تبلغ دقيقة واحدة.

في برنامج التجفيف، يمكن زيادة مدة الطهي أو تقليلها بمقدار 30 دقيقة بدايةً من ساعة واحدة إلى 24 ساعة.

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

أثناء الطهي، يظهر على الشاشة بالتناوب المدة، التي تنقص، ودرجة الحرارة المُختارة. يمكن تعديل درجة حرارة الطهي ومدته في أي وقت.

طوال عملية الطهي بالكامل، سيظهر على الشاشة المؤشر الضوئي للتهوية (🌀).

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

ينطفئ الضوء داخل مقصورة الطهي تلقائيًا بعد 30 ثانية تقريبًا.

يمكن فتح باب الجهاز أثناء التشغيل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي. تتوقف عملية

الطهي ويضيء الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي. بعد غلق الباب يستأنف الجهاز عملية الطهي، وينطفئ الضوء

الموجود داخل مقصورة الطهي.

ملحوظة: إذا تَرَكَ الباب مفتوحًا لمدة تتجاوز الساعتين أثناء التشغيل، فسيدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد.

مفاتيح الوظائف		
الوصف	الزر	
اضغط على الزر لتنشيط تدوير السلة أو السيخ بشوكتين كبيرتين بعد إدخالهما في مقصورة الطهي.	زر التدوير	
اضغط على الزر لتشغيل الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي.	زر الضوء	
يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	زر التشغيل/إيقاف التشغيل	
يتيح بدء عملية الطهي/إيقافها مؤقتًا.	زر بدء/إيقاف مؤقت	
يتيح اختيار برنامج الطهي المضبوط مسبقًا المطلوب.	زر البرامج	
يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار+ أو - لزيادة أو تقليل درجة الحرارة الطهي.	زرا ضبط درجة حرارة الطهي	  
يسمح بضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار+ أو - لزيادة أو تقليل مدة الطهي.	زرا ضبط مدة الطهي	  

وصف المؤشرات الضوئية الموجودة على شاشة العرض

المؤشر الضوئي	اسم المؤشر الضوئي	الحالة	المعنى
	مؤشر ضوئي للتهوية	مضاء	عملية الطهي جارية. والتهوية نشطة. الهواء الساخن، الذي تتم تهويته، يوفر توزيعًا متناسقًا لدرجة الحرارة، ويتيح تنفيذ عملية طهي متجانسة في جميع المستويات ومن دون مزج الروائح.

- يجب إخراج المكونات من الملحقات قبل تحريك الجهاز. يجب التأكد من إطفاء الجهاز وفصله عن مأخذ التيار الكهربائي.
- لرفع الجهاز، يجب استعمال المقابض المخصصة للنقل.

وصف الجهاز

A - جسم الجهاز	J - كابل الإمداد بالطاقة
B - شاشة تعمل باللمس	K - شوكة الإبعاد
C - مقصورة الطهي	L - براغي تثبيت (2×)
D - باب	M - سيخ بشوكتين كبيرتين
E - مقبض	N - السلة
F - مقاومات كهربائية	O - مقطرة
G - دعامة يسرى بمحرك	P - صينية شبكية (3×)
H - دعامة يمنى	Q - مخرج الهواء
I - مقابض للنقل	

وصف الشاشة اللمسية

برامج طهي مُعدة مُسبقًا	
	بطاطس مقلية
	بطاطس طازجة
	بيتزا
	التجفيف
	حلويات
	شريحة لحم/لحم أحمر
	دجاج
	دجاج مشوي على السيخ
	سمك
	إذابة التجميد

⚠ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

- يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز.
- ضع الجهاز على مسافة 20 سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.
- فك كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- لا تضع أشياء على باب الجهاز أثناء فتحه.
- خطر الحريق. لا تملأ المقطرة بالزيت.
- لا تضع مكونات سائلة أبداً في المقطرة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- ضع المكونات دائماً في الملحقات المرفقة فقط، لكي تتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية. لا تضع كمية مبالغ فيها من الطعام المطلوب طهيه.
- خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية. يجب عدم وضع أدوات أو أشياء معدنية أو مواد قابلة للاشتعال (مثل الكرتون والبلاستيك) في الملحقات أو في مقصورة الطهي.
- لا تضع أوعية مغلقة داخل الجهاز. فالوعاء قد ينفجر أثناء الطهي.
- لا تستخدم الجهاز أبداً دون وضع واحد من الملحقات كحد أدنى في مقصورة الطهي.
- خطر حدوث إصابات. الشوكتان الكبيرتان الجانبيتان مديبتان. يجب عدم توجيه السيخ بشوكتين كبيرتين نحو آخرين أو إلى النفس.
- تحقق دائماً من إدخال الملحقات بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو الملحقات ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- لا تضع الجهاز في الخزائن أو قطع الأثاث المغلقة أثناء الاستخدام.
- لا تقم أبداً بإعاقة مدخل الهواء ومخرج الهواء أثناء عمل الجهاز، لتجنب تلف المواد و/أو سخونة الجهاز بإفراط.
- إذا انبعث دخان من الجهاز أثناء عمله، فافصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي فوراً. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.



- تنبيه: سطح ساخن.
- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مخرج الهواء. يجب إبقاء اليدين والوجه بعيداً عن مخرج الهواء.
- عند فتح الباب، أو عند إخراج الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار سخان. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- لا تلمس مقصورة الطهي والملحقات والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- خطر كسر زجاج الباب. لا تسكب ماء أو سوائل أخرى على زجاج الباب عندما يكون ساخناً.
- أمسك دائماً المقبض لفتح باب الجهاز.
- استخدم مسكات أو قطع قماش لخلع الملحقات.
- يجب استعمال الشوكة المرفقة لخلع السلة أو السيخ بشوكتين كبيرتين.
- لا تستعمل أدوات معدنية لإخراج الطعام من الملحقات.
- يجب عدم لمس المقاومات الكهربائية في الجهاز أثناء الاستخدام أو في الدقائق التالية لإطفائه.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد 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 (دقائات، ومكواة، ومشغلات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي.
- خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تغمر الجهاز والقابس وكابل الإمداد الكهربائي 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.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- 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

- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب الحر 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.
- 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.
- يجب عدم إمداد الجهاز بالطاقة من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بُعد.
- 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

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

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

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: 0,3 واط

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 المخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب، وأماكن العمل الأخرى
 - في المزارع
 - في الفنادق، وتُزل 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 للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

⚠️ خطر على الأطفال

- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز وبالملحقات.
- يجب إبقاء الجهاز والملحقات وكابل الإمداد الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 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 المستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 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.

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 заподіяння 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.
- Діти не мають гратися з приладом та приладдям.
- Зберігайте прилад, приладдя та кабель живлення в недоступному для дітей віком до 8 років місці.

- 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, відрізвавши 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.
- Не занурюйте прилад, вилку і електричний кабель у воду або інші рідини.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від'єднати вилку від електричної розетки.
- Якщо прилад не використовується, вимкніть його та обов'язково від'єднуйте вилку кабелю живлення від електричної розетки.



Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження обшивки корпусу.
- Не ставте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).

- Забороняється розташовувати прилад і кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових печей.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом не електричної розетки.
- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.
- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- 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

- 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.Ї

Споживана потужність у вимкненому стані: 0,3 Вт



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад може використовуватися для приготування твердих харчових продуктів. Не використовуйте прилад для приготування рідких харчових продуктів. Додавання надлишкової кількості рідини може призвести до її витoku із подальшим пошкодженням приладу.
- Розташуйте прилад на відстані мінімум 20 см від стін, меблів або інших приладів.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Не ставте предмети на дверцята пристрою, коли вони відчинені.
- Небезпека пожежі. Не заповнюйте деко рослинною олією.
- Ніколи не наливайте рідкі інгредієнти у деко. Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Кладіть інгредієнти завжди і тільки у приладдя з комплекту поставки, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.

- Небезпека пожежі та/або враження електричним струмом. Не завантажуйте надмірну кількість продуктів для приготування.
- Небезпека пожежі та/або враження електричним струмом. Не кладіть кухонне приладдя, металеві предмети або легкозаймисті матеріали (наприклад, картон, пластик) у приладдя або в готувальний відсік.
- Не ставте закриті контейнери всередину приладу. Контейнер може вибухнути під час готування.
- Не використовуйте прилад, не вставивши у готувальний відсік принаймні один з предметів приладдя.
- Небезпека травмування. Бічні вилки-фіксатори гострі. Не спрямовуйте рожен із вилками-фіксаторами на інших людей або на себе.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно приладдя вставлене у готувальний відсік.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що приладдя та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.
- Не ставте прилад всередину зачинених шаф або меблів під час використання.
- Ніколи не перекривайте отвори для забору та виходу повітря під час роботи приладу, щоб уникнути матеріальної шкоди та/або перегрівання приладу.
- Якщо прилад виділяє дим під час роботи, негайно від'єднайте прилад від електричної розетки. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
-  Увага: гаряча поверхня.
- Під час готування з отвору для виходу повітря може виходити гаряча пара. Тримайте руки та обличчя подалі від отвору для виходу повітря.
- Коли дверцята відчиняються або під час витягання приладдя з готувального відсіку також виходить гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Не торкайтеся до готувального відсіку, приладдя та металевих частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Небезпека поломки скла дверцят. Не лийте воду або інші рідини на скло дверцят, коли воно гаряче.
- Завжди беріться за ручку, щоб відкрити дверцята приладу.
- Використовуйте прихватки або ганчірки, щоб зняти приладдя.
- Використовуйте ручку-знімач, що входить до комплекту, щоб витягти кошик або рожен із вилками-фіксаторами.
- Не використовуйте металеві інструменти, щоб дістати продукти з приладдя.
- Не торкайтеся електричних нагрівальних елементів приладу під час використання або впродовж кількох хвилин після його вимкнення.

- Переконайтеся, що приготовані приладом інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з продуктів можливі підгорілі шматочки.
- Вийміть продукти з приладдя перед переміщенням приладу. Переконайтеся, що прилад вимкнено та від'єднано від електричної розетки.
- Щоб підняти прилад, використовуйте спеціальні ручки для перенесення.

ОПИС ПРИЛАДУ

A - Корпус приладу	J - Кабель живлення
B - Сенсорний дисплей	K - Вилка для зняття
C - Готувальний відсік	L - Стопорні гвинти (x2)
D - Дверцята	M - Рожен із вилками-фіксаторами
E - Ручка	N - Кошик
F - Електричні нагрівальні елементи	O - Деко
G - Ліва моторизована опора	P - Решітчасте деко (x3)
H - Права опора	Q - Вихід повітря
I - Ручки для перенесення	

ОПИС СЕНСОРНОГО ДИСПЛЕЯ

ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ	
	Картопля фрі
	Свіжа картопля
	Піца
	Висушування
	Солодощі
	Біфштекс/червоне м'ясо
	Курятина
	Курятина на шампурі
	Риба
	Розморожування

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

	Кнопка	Опис
	Кнопка обертання	Натисніть кнопку, щоб увімкнути обертання кошика або рожна з вилками-фіксаторами, вставлених у готувальний відсік.
	Кнопка ПІДСВІТКА	Натисніть кнопку, щоб увімкнути освітлення всередині готувального відсіку.
	Кнопка ввімкнення/вимкнення	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути прилад.
	Кнопка СТАРТ/ПАУЗА	Дозволяє запустити/призупинити процес приготування.
	Кнопка ПРОГРАМИ	Дає змогу вибрати бажану попередньо встановлену програму готування.
  	Кнопки налаштування температури приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати температуру приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення температури приготування.
  	Кнопки налаштування часу приготування	Ця кнопка дозволяє вручну задавати час приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення часу приготування.

ОПИС ІНДИКАТОРІВ НА ДИСПЛЕЇ

Інди-катор	Назва індикатора	Стан	Значення
	Індикатор вентиляції	Горить	Процес готування триває, вентиляція активна. Циркуляція гарячого повітря забезпечує рівномірний розподіл температури та рівномірне готування на кількох рівнях без змішування запахів.

Ідентифікаційні дані

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

- виробник і маркування СЕ
- 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

Підготовчі дії

ПРИМІТКА: щоб підготувати прилад до використання, див. зображення у розділі «Попередні операції».

Перед першим використанням приладу зніміть усі внутрішні та зовнішні пакувальні матеріали, захисну плівку та вийміть приладдя.

Перед першим використанням приладу вимийте деко, решітчасте деко, кошик та рожен із вилками-фіксаторами.

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.

Використання

ПРИМІТКА: правила використання приладу див. на зображеннях у розділі «Інструкції з використання».

Натискайте кнопку ПРОГРАМИ () , доки не виберете бажану попередньо встановлену програму готування. Вибрана попередньо встановлена програма готування блимає на дисплеї. Кожна типова програма приготування має стандартний час приготування, але температуру й час приготування можна змінити вручну. Температура готування змінюється з кроком 5°C. Час готування змінюється з кроком 1 хвилина.

Для програми СУШІННЯ можна збільшувати або зменшувати час готування з кроком 30 хвилин у діапазоні від 1 до 24 годин.

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

Під час готування на дисплеї по чергову відображаються час, що залишається, і вибрана температура. Температуру та час приготування можна змінити в будь-який момент.

Впродовж усього процесу готування на дисплеї відображається індикатор вентиляції ().

Натисніть кнопку ОСВІТЛЕННЯ (), щоб увімкнути освітлення всередині готувального відсіку та перевірити стан приготування продуктів. Освітлення всередині готувального відсіку автоматично вимикається приблизно через 30 секунд.

Дверцята приладу можна відкрити під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час процесу приготування. Процес готування призупиняється, і вмикається освітлення всередині готувального відсіку. Після закриття дверцят прилад відновлює процес готування, а освітлення всередині готувального відсіку вимикається.

ПРИМІТКА: Якщо під час роботи дверцята залишаються відчиненими понад 2 години, прилад переходить у режим очікування.

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

Натисніть і утримуйте кнопку ввімкнення/вимкнення (☺), щоб вимкнути прилад.

Насадки

ПРИМІТКА: інструкції з використання рожня з вилками-фіксаторами та кошика див. на зображеннях у розділах «Використання рожня з вилками-фіксаторами» та «Використання кошика».

ПРИМІТКА: варіанти комбінування приладдя див. на зображеннях у розділі «Приладдя».

У готувальний відсік можна одночасно встановити кілька одиниць приладдя, щоб приготувати більшу кількість продуктів.

	Деко для смаження та запікання. Ідеально підходить для смаженої курки, червоного м'яса, овочів гриль, бісквітного торта та всіх хлібобулочних виробів
	Решітчасте деко (3 шт.) для сушіння, смаження повітрям, пасерування, підсмажування. Ідеально підходить для хліба, картоплі, м'яса, риби, фруктів, овочів
	Рожен із вилками-фіксаторами для запікання великих шматків м'яса або цілих курей.
	Кошик для картоплі фрі, смажених горіхів та інших закусок.

Не перевантажуйте приладдя надмірною кількістю продуктів.

Розташуйте вибране приладдя в готувальному відсіку так, щоб продукти знаходилися на відстані щонайменше 2 см від електричного нагрівального елемента.

Якщо для приготування продуктів потрібно додати олію, необхідно покласти лист алюмінієвої фольги в обране приладдя та іншим листом алюмінієвої фольги накрити продукти, які потрібно приготувати. Це запобігатиме потраплянню бризок киплячої олії на електричні нагрівальні елементи готувального відсіку.

Рівномірно розподіліть олію по продуктах, щоб отримати хрусткішу скоринку та золотистий колір. Після цього покладіть продукти для готування на решітчасте деко, у деко або в кошик.

У разі готування продуктів на решітчастому деці, у кошику або на рожні з вилками-фіксаторами, встановіть деко на найнижчий рівень готувального відсіку для збору жиру. Щоб уникнути появи диму, неприємних запахів та нагару, налейте в деко трохи води.

У разі готування продуктів у кошику переконайтеся, що дверцята кошика зачинені. Під час обертання продукти можуть випасти в готувальний відсік.

Функція обертання

Обертання рожна з вилками-фіксаторами та кошика доступне для всіх попередньо встановлених програм готування.

Натисніть кнопку обертання (☺), щоб увімкнути функцію обертання рожна з вилками-фіксаторами або кошика. Натисніть кнопку обертання ще раз, щоб зупинити функцію обертання в будь-який момент. Після закінчення готування використовуйте ручку-знімач, щоб дістати рожен із вилками-фіксаторами або кошик із готувального відсіку.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

- Попередній підігрів приладу перед приготуванням їжі дозволяє оптимізувати кінцевий результат.
- Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.
- Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.
- Щоб отримати хрустку скоринку, додайте столову ложку олії до свіжої або замороженої картоплі.
- Використовуйте готову пасту для приготування закусок з начинкою: це просто і швидко. Більш того, уже готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.
- Не готуйте занадто жирні продукти.
- Прилад можна використовувати для розігрівання вже приготованих продуктів. Встановіть температуру 150 °C на 10 хвилин.

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)	
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал
	Картопля фрі	18 хв	1 хв. – 60 хв.	200	80 хв. – 200 хв.
	Свіжа картопля	25 хв	1 хв. – 60 хв.	200	80 хв. – 200 хв.
	Піца	15 хв	1 хв. – 60 хв.	200	80 хв. – 200 хв.
	Висушування	4 год	1 год. – 24 год.	60	30 хв. – 90 хв.
	Солодощі	30 хв	1 хв. – 60 хв.	160	80 хв. – 200 хв.
	Біфштекс/червоне м'ясо	20 хв	1 хв. – 60 хв.	190	80 хв. – 200 хв.
	Курятина	28 хв.	1 хв. – 60 хв.	190	80 хв. – 200 хв.
	Курятина на шампурі	50 хв	1 хв. – 60 хв.	200	80 хв. – 200 хв.
	Риба	15 хв	1 хв. – 60 хв.	180	80 хв. – 200 хв.
	Розморожування	15 хв	1 хв. – 60 хв.	60	40 хв. – 90 хв.

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, залежно 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	20-35 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°
Свіжа піца*	15 хвилин	200°

*Поверніть основу для піци в середині процесу готування. Додайте начинку на основу для піци у другій половині процесу готування.

Функція розморожування

Прилад має функцію розморожування, щоб розморожувати їжу перед приготуванням.

Натискайте кнопку ПРОГРАМИ () , доки не виберете програму РОЗМОРОЖУВАННЯ ().

Функція висушування

Функція висушування () дозволяє ефективно висушувати продукти для їх оптимального зберігання. Гаряче повітря вільно циркулює всередині приладу, рівномірно висушуючи продукти з мінімальною втратою корисних вітамінів. Ця функція може використовуватися для висушування фруктів, овочів, грибів, квітів і рослин.

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

Продукт	Температура	Час
Трави	35-40 °C	Від 5 до 15/20 годин
Овочі	50-55 °C	
Фрукти	55-60 °C	
Риба/м'ясо	65-70 °C	Від 2 до 8 годин

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

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 електричних нагрівальних елементів та внутрішніх поверхонь готувального відсіку приладу. Коли електричні нагрівальні елементи та готувальний відсік охолонуть, протріть їх вологою ганчіркою. Не використовуйте металеве приладдя.
- Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.
- Не залишайте на металічних поверхнях кислі речовини. Кислі речовини (наприклад, лимонний сік, консервовані помідори, оцет і т.п.) в результаті тривалого впливу псують фарбу, матуючи її.
- Обережно зніміть дверцята приладу.
- Очистьте дверцята приладу вологою неабразивною ганчіркою з кількома краплями нейтрального м'якого мийного засобу.
- Не занурюйте дверцята приладу у воду та не мийте їх у посудомийній машині.

ПРИМІТКА: щодо очищення та технічного обслуговування приладу див. зображення у розділі «Очищення та технічне обслуговування».

Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки готувального відсіку приладу використовуйте неабразивну ганчірку, змочену гарячою водою. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Протріть електричні нагрівальні елементи сухою ганчіркою, щоб видалити залишки їжі.
- Для ретельнішого очищення зніміть дверцята приладу.

Чищення насадок

Приладдя можна мити у посудомийній машині. У якості альтернативи використовуйте миючий засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.

- Щоб розм'якшити залишки їжі, замочіть приладдя у гарячій воді. 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.
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів занадто велика.	Завантажте меншу кількість інгредієнтів. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Встановіть вищу температуру приготування.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Встановіть більший час приготування.
Інгредієнти приготувалися неоднорідно.	Деякі інгредієнти необхідно перемішувати декілька разів під час приготування.	Інгредієнти, що знаходяться зверху або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.
Інгредієнти не хрусткі.	Деякі інгредієнти потребують більше олії.	Додайте трішки більше олії.
	Використовується типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте снеки, призначені для запікання в духовці, або змастіть їх олією перед тим, як покласти у приладдя.
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів у приладді накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У приладді знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться на приладді. Ретельно чистіть приладдя після використання.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, смажиться нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перемішайте її під час приготування.
	Споліскуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Споліскуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, не хрустка.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висушена, перш ніж додати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки більше олії.

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.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem i jego akcesoriami.
- Urządzenie, akcesoria i przewód zasilający 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.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- 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

- 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 umieszczать urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchni mikrofalowej.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Urządzenie ustawiać na czas nieużywania na stabilnej powierzchni.
- Urządzenia nie należy zasilac za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Nigdy nie umieszczac 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

- 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 jakimukolwiek zagrożeniu.



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

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

Zużycie energetyczne w trybie off: 0,3 W



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych. Jeśli dodana zostanie zbyt duża ilość płynu, może on się wylać i uszkodzić urządzenie.
- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 20 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Nie umieszczac żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Zagrożenie pożarem. Nie napełniać blachy olejem.
- Nigdy nie wlewać płynnych składników na blachę. Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Produkty umieszczac tylko i wyłącznie w dołączonych akcesoriach, aby zapobiec stykaniu się potraw z elektrycznymi elementami grzejnymi.

- Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem. Nie wkładać nadmiernej ilości produktów do gotowania.
- Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem. Nie wkładać do akcesoriów lub komory smażenia przyborów kuchennych, metalowych przedmiotów ani materiałów łatwopalnych (np. kartonu, plastiku).
- Nie wkładać do urządzenia zamkniętych pojemników. Pojemnik mógłby wybuchnąć podczas smażenia.
- Nigdy nie używać urządzenia bez włożenia co najmniej jednego z akcesoriów do komory smażenia.
- Ryzyko obrażeń. Boczne widelce są ostre. Nie kierować różną w stronę osób trzecich ani w swoją.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy akcesoria są prawidłowo włożone do komory smażenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w akcesoriach i w komorze smażenia nie znajdują się ciała obce.
- W czasie stosowania urządzenie nie może być w szafce ani zamkniętym meblu.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy wydziela dym, odłączyć je niezwłocznie od gniazda elektrycznego. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.
- Podczas smażenia, z wylotu powietrza może wydostawać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od wylotu powietrza.
- Po otwarciu drzwiczek lub podczas wyjmowania akcesoriów z komory smażenia, wydobywa się z niej również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory smażenia.
- Nie dotykać komory smażenia, akcesoriów ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Niebezpieczeństwo pęknięcia szkła drzwiczek. Nie wlewać wody ani innych płynów na szkło drzwiczek, gdy są rozgrzane.
- Aby otworzyć drzwiczki urządzenia, należy zawsze chwytać za uchwyt.
- Aby usunąć akcesoria, użyć uchwytów lub szmatek.
- Do wyjmowania kosza lub różną używać dołączonego widelca.
- Do wyjmowania produktów z akcesoriów nie używać metalowych narzędzi.
- Nie dotykać elektrycznych elementów grzejnych podczas pracy urządzenia oraz w ciągu kilku minut po jego wyłączeniu.
- Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

- Przed przeniesieniem urządzenia wyjąć produkty z akcesoriów. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazda elektrycznego.
- Aby podnieść urządzenie, używać specjalnych uchwytów transportowych.

OPIS URZĄDZENIA

A - Korpus urządzenia	J - Przewód zasilania
B - Ekran dotykowy	K - Widelec do zdejmowania
C - Komora smażenia	L - Śruby mocujące (x2)
D - Drzwiczki	M - Rożen
E - Uchwyt	N - Kosz
F - Elektryczne elementy grzejne	O - Blacha
G - Wspornik z napędem lewy	P - Blacha z kratką do grillowania (x3)
H - Wspornik prawy	Q - Wylot powietrza
I - Uchwyty transportowe	

OPIS EKRANU DOTYKOWEGO

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA	
	Frytki
	Świeże ziemniaki
	Pizza
	Suszenie
	Desery
	Befsztyk/czerwone mięso
	Kurczak
	Kurczak pieczony na szpikulcu
	Ryby
	Rozmrażanie

PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	Opis
	Przycisk obrotu	Nacisnąć przycisk, aby uruchomić obrót kosza lub rożna umieszczonego w komorze smażenia.
	Przycisk LUCE	Nacisnąć przycisk, aby włączyć oświetlenie wewnątrz komory smażenia.
	Przycisk włączania/wyłączania	Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia.
	Przycisk START/PAUZA	Umożliwia rozpoczęcie/wstrzymanie procesu smażenia.
	Przycisk PROGRAMY	Umożliwia wybranieżądanego, zdefiniowanego programu smażenia.
	Przyciski ustawienia temperatury smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie temperatury smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia.
	Przyciski ustawienia czasu smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie czasu smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas smażenia.

OPIS KONTROLEK NA WYŚWIETLACZU

Kontrolka	Nazwa kontrolki	Państwo	Znaczenie
	Kontrolka wentylacji	Włączona	Trwa proces smażenia i działa wentylacja. Wentylowane gorące powietrze zapewnia równomierny rozkład temperatury i umożliwia jednolite gotowanie nawet na kilku poziomach bez mieszania zapachów.

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

Czynności wstępne

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

Podczas pierwszego użycia urządzenia usunąć wszystkie opakowania wewnętrzne i zewnętrzne, folię ochronną oraz akcesoria.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, umyć blachę, blachę z kratką do grillowania, kosz i rożen.

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.

Obsługa

UWAGA: aby obsługiwać urządzenie, zapoznać się z ilustracjami w sekcji „Instrukcja obsługi”.

Nacisnąć kilkakrotnie przycisk PROGRAMY () , aż zostanie wybrany żądany, zdefiniowany program smażenia. Na wyświetlaczu zacznie migać wybrany, zdefiniowany program gotowania.

Każdy zdefiniowany program smażenia ma domyślny 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.

W przypadku programu SUSZENIE można wydłużyć lub skrócić czas gotowania o 30 minut w zakresie od 1 godziny do 24 godzin.

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

Podczas smażenia, na wyświetlaczu widoczny jest naprzemiennie odliczany zmniejszający się czas oraz wybrana temperatura. Temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie.

Przez cały proces smażenia na wyświetlaczu będzie widoczna kontrolka wentylacji (.

Nacisnąć przycisk OŚWIETLENIE () , aby włączyć oświetlenie wewnątrz komory smażenia, jeśli chcemy sprawdzić proces smażenia potrawy. Oświetlenie wewnątrz komory smażenia wyłączy się automatycznie po ok. 30 sekundach.

Można podczas pracy otworzyć drzwiczki urządzenia, na przykład w celu wymieszania produktów podczas gotowania. Proces smażenia zostanie przerwany i włączy się światło wewnątrz komory smażenia. Urządzenie wznowi proces smażenia po zamknięciu drzwiczek, a światło wewnątrz komory smażenia wyłączy się.

ADNOTACJA: Jeśli drzwiczki pozostaną otwarte przez ponad 2 godziny podczas pracy, urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

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

Nacisnąć i przytrzymać przycisk włączania/wyłączania (Ⓢ), aby wyłączyć urządzenie.

Akcesoria

UWAGA: w celu korzystania z rożna oraz kosza zapoznać się z ilustracjami w sekwencjach „Korzystanie z rożna” oraz „Korzystanie z kosza”.

UWAGA: aby uzyskać informacje o możliwości łączenia akcesoriów, zapoznać się z ilustracjami w sekwencji „Akcesoria”.

W komorze smażenia można umieścić jednocześnie więcej niż jedno akcesorium, aby ugotować większą liczbę produktów.

	Blacha do pieczenia, gotowania w piekarniku, zapiekania. Przeznaczona do pieczonego kurczaka, czerwonego mięsa, zapiekank warzywnych, ciasta biszkoptowego i wszystkich wypieków
	Blacha z kratką do grillowania (3 części) do suszenia, smażenia na powietrzu, przyrumieniania, tostów. Przeznaczona do chleba, ziemniaków, mięsa, ryb, owoców, warzyw
	Rożen do pieczenia dużych kawałków mięsa lub całych kurczaków
	Kosz do frytek, prażonych orzechów i innych przekąsek.

Nie przeciążać akcesoriów zbyt dużą ilością jedzenia.

Umieść wybrane akcesorium w komorze smażenia tak, aby potrawy znajdowały się w odległości co najmniej 2 cm od elektrycznego elementu grzejnego.

Jeśli do gotowania konieczne jest dodanie oleju, można włożyć arkusz folii aluminiowej do wybranego akcesorium i kolejny arkusz folii aluminiowej, aby przykryć gotowaną potrawę. Zapobiegnie to rozpryskiwaniu się gorącego oleju na elektryczne elementy grzejne w komorze smażenia.

Rozprowadzić równomiernie olej na składnikach, aby uzyskać bardziej chrupiące i złociste potrawy. Następnie umieścić produkty do gotowania na blasze z kratką do grillowania, na blasze pełnej lub w koszu.

W przypadku gotowania potraw na blasze z kratką do grillowania, w koszu lub na rożnie, na najniższym poziomie komory smażenia umieścić blachę do zbierania tłuszczu. Aby uniknąć oparów, nieprzyjemnych zapachów i zabrudzeń, na blachę wlać niewielką ilość wody.

W przypadku smażenia potraw w koszu upewnić się, że drzwiczki kosza są zamknięte. Podczas obracania potrawy mogą spaść do komory smażenia.

Funkcja obrotu

Funkcja obracania różna i kosza jest dostępna we wszystkich zaprogramowanych programach smażenia.

Nacisnąć przycisk obracania (⌚), aby włączyć funkcję obracania różną lub kosza. Nacisnąć ponownie przycisk obracania, aby w dowolnym momencie wyłączyć funkcję obracania. Po zakończeniu gotowania, wyjąć z komory smażenia rożen lub kosz za pomocą widelca do wyjmowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

- Wstępne rozgrzanie urządzenia przed smażeniem potraw optymalizuje efekt końcowy.
- Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu smażenia, niż produkty większe.
- Większa ilość produktów wymaga dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość, czasu krótszego.
- Wymieszanie małych produktów w połowie czasu smażenia optymalizuje końcowy rezultat i zapewnia równomierne smażenie.
- Aby uzyskać chrupkość, surowe lub mrożone ziemniaki skropić olejem.
- Aby łatwiej i szybciej przygotować przekąski z nadzieniem, używać gotowych mieszanek. Gotowe mieszanki smażą się szybciej, niż te przygotowane w domu.
- Nie gotować potraw zbyt tłustych.
- Urządzenia można używać do podgrzewania potraw wcześniej ugotowanych. Ustawić temperaturę 150°C na 10 minut.

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)	
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy
	Frytki	18 min	1 min. – 60 min.	200	80 min. – 200 min.
	Świeże ziemniaki	25 min	1 min. – 60 min.	200	80 min. – 200 min.
	Pizza	15 min	1 min. – 60 min.	200	80 min. – 200 min.

Program		Czas		Temperatura (°C)	
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy
	Suszenie	4 h	1 h – 24 h	60	30 min. – 90 min.
	Desery	30 min	1 min. – 60 min.	160	80 min. – 200 min.
	Befsztyk/czerwone mięso	20 min	1 min. – 60 min.	190	80 min. – 200 min.
	Kurczak	28 min	1 min. – 60 min.	190	80 min. – 200 min.
	Kurczak pieczony na szpikulcu	50 min	1 min. – 60 min.	200	80 min. – 200 min.
	Ryby	15 min	1 min. – 60 min.	180	80 min. – 200 min.
	Rozmrażanie	15 min	1 min. – 60 min.	60	40 min. – 90 min.

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 ziemniaka	180° 200°
Potrawy smażone (warzywa)	10 – 15 minut	200°
Nuggetsy	12 – 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	10 minut	200°
Udka z kurczaka	20 – 35 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°
Świeża pizza*	15 minut	200°

*W połowie czasu gotowania obrócić spód pizzy. W drugiej połowie czasu gotowania ułożyć dodatki na spodzie pizzy.

Funkcja rozmrażania

Urządzenie jest wyposażone w funkcję rozmrażania, aby rozmrozić żywność przed smażeniem. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk PROGRAMY () , aż zostanie wybrany program ROZMRAŻANIE ().

Funkcja suszenia

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

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

Produkt	Temperatura	Czas
Zioła	35-40 °C	Od 5 do 15 – 20 godz.
Warzywa	50-55 °C	
Owoce	55-60 °C	
Ryby/mięso	65-70 °C	Od 2 do 8 godz.

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

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 elektrycznych elementów grzewczych i komór smażenia urządzenia. Po ostygnięciu elektrycznych elementów grzejnych i komór smażenia, wyczyścić je wilgotną ściereczką. Nie używać metalowych przyborów kuchennych.
- 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 pozostawiać na powierzchniach metalowych substancji kwaśnych. Pozostawione na dłużej kwaśne substancje, takie jak sok z cytryny, przecier pomidorowy, ocet i podobne, powodują matowienie lakieru.
- Ostrożnie zdjąć drzwiczki urządzenia.
- Wyczyścić drzwiczki urządzenia wilgotną, nieścierną ściereczką i kilkoma kroplami łagodnego, neutralnego detergentu.

- Nie zanurzać drzwiczek urządzenia w wodzie ani nie myć ich w zmywarce.

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

Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komorę smażenia urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić elektryczne elementy grzejne suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.
- W celu dokładniejszego czyszczenia, zdjąć drzwiczki urządzenia.

Czyszczenie akcesoriów

Akcesoria można myć w zmywarce. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.

- Aby zmiękczyć resztki jedzenia, namoczyć akcesoria w ciepłej wodzie. 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.	Wsunąć wtyczkę do gniazda elektrycznego.
Produkty nie są gotowe.	Ilość składników jest zbyt duża.	Włożyć mniejszą ilość składników. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić wyższą temperaturę gotowania.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Ustawić dłuższy czas gotowania.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas gotowania.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Produkty nie są chrupkie.	Niektóre produkty wymagają większej ilości oleju.	Dodać kolejną porcję oleju.
	Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w akcesorium posmarować je olejem.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, na akcesoriach gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	Na akcesoriach pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w akcesoriach. Akcesoria po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.	Użyć 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 ziemniaki pokrojone w słupki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości zastosowanego oleju.	Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody.
		Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cieńsze słupki.
		Dodać kolejną porcję oleju.

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



Fare for børn

- 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 eller dets tilbehør som legetøj.
- Hold apparatet, tilbehøret 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 strømoftag (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.
- De elektriske dele må aldrig komme i kontakt med vand. Risiko for kortslutning og/eller for elektrisk stød.
- Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller el-ledningen ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Når apparatet ikke er i brug, skal det slukkes og strømkablet skal trækkes ud af stikkontakten.



Advarsel – skader på materielle dele

- Placer ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Herved undgås beskadigelse af beklædningen.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Placer aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn.
- 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 benyttes og placeres på et stabilt underlag.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjenings-systemer.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.

- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt ikke apparatet for vejrforhold (f.eks. regn, sol).



Fare for skader af andre grunde

- Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, eller hvis der er synlige tegn på skader. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af et autoriseret Servicecenter eller af autoriserede teknikere.



Læs det vedlagte blad om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaffelse i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.

• GEM BRUGSANVISNINGEN.

Strømforbrug i slukket tilstand: 0,3 W



SIKKERHEDSADVARSLER UNDER BRUG

- Apparatet kan bruges til tilberedning af levnedsmidler i fast form. Brug ikke apparatet til tilberedning af levnedsmidler i flydende form. Hvis der tilsættes for meget væske, kan den trænge ud og beskadige apparatet.
- Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 20 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.
- Udrul altid ledningen før brug.
- Placer ikke genstande på apparatets låge, når den står åben.
- Fare for brand. Fyld aldrig drypbakken med olie.
- Kom aldrig flydende ingredienser i drypbakken. 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.
- Indsæt altid kun ingredienser i det medfølgende tilbehør for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.
- Fare for brand og/eller elektrisk stød. Anbring ikke for store mængder fødevarer til tilberedning.
- Fare for brand og/eller elektrisk stød. Stik ikke køkkenredskaber, metalgenstande eller brandfarlige materialer (f.eks. karton eller plast) ned i tilbehøret eller friturekammeret.
- Anbring ikke lukkede beholdere i apparatet. Beholderen kan eksplodere under tilberedningen.
- Brug aldrig apparatet uden at sætte tilbehør i friturekammeret.
- Fare for personskade. Spydgafflerne i siden er skarpe. Ret ikke grillspyddet mod andre eller dig selv.
- Kontrollér altid, at tilbehøret er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.

- Kontrollér, at tilbehøret og friturekammeret er fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
- Apparatet må ikke placeres i lukkede skabe eller møbler, mens det er i brug.
- Bloker aldrig luftindtag og luftudtag, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Afbryd straks apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender røg i forbindelse med brug. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter for at få løst problemet.
-  Advarsel: varm overflade.
- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra luftudtaget. Hold hænder og ansigt væk fra luftudtaget.
- Når du åbner lågen eller fjerner tilbehør fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Rør ikke ved friturekammeret, tilbehøret og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- Fare for at glasset i lågen går i stykker. Hæld ikke vand eller andre væsker på lågen, mens den er varm.
- Tag altid fat om håndtaget for at åbne lågen i apparatet.
- Brug grydelapper eller viskestykker til at fjerne tilbehøret.
- Brug den medfølgende gaffel til at fjerne kurven eller grillspyddet.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra tilbehøret.
- Rør ikke ved apparatets elektriske modstande, mens apparatet er i brug, eller i minutterne umiddelbart efter det er slukket.
- De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.
- Fjern ingredienserne fra tilbehøret, inden apparatet flyttes. Sørg for, at apparatet er slukket, og stikket trukket ud af stikkontakten.
- Brug de egnede transportgreb til at løfte apparatet.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Apparatets hus	J - Strømforsyningsledning
B - Touchdisplay	K - Aftagergaffel
C - Friturekammer	L - Låseskruer (2 stk.)
D - Låge	M- Grillspyd med gafler
E - Håndtag	N - Kurv
F - elektriske modstande	O - Drypbakke
G - Motordrevet støtte (venstre)	P - Trådbakke (3 stk.)
H - Støtte (højre)	Q - Luftudtag
I - Transportgreb	

BESKRIVELSE AF TOUCHDISPLAYET

FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER	
	Pommes frites
	Friske kartofler
	Pizza
	Tørring
	Kager
	Bøf/rødt kød
	Kylling
	Grillkylling
	Fisk
	Optøning

FUNKTIONSTASTER		
	Tast	Beskrivelse
	Rotationstast	Tryk på tasten for at aktivere rotationen af kurv eller spyd med gaffler indsat i friturekammeret.
	Tasten LUCE	Tryk på tasten for at tænde lyset i friturekammeret.
	Tast til tænding/slukning	Tænder og slukker for apparatet.
	Tasten START/PAUSE	Starter eller sætter tilberedningen på pause.
	Tasten PROGRAMMER	Vælger det forudindstillede tilberedningsprogram.
	Taster til indstilling af tilberedningstemperaturen.	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstemperaturen. Tryk på tasterne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.
	Taster til indstilling af tilberedningstiden.	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstiden. Tryk på knapperne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.

BESKRIVELSE AF KONTROLLAMPER PÅ DISPLAY

Kontrollampe	Betegnelse for kontrollampe	Tilstand	Betydning
	Kontrollampe for ventilation	Tændt	Tilberedningen er i gang og ventilationen er aktiveret. Ventilert varm luft sikrer en ensartet fordeling af temperaturen og gør det muligt at opnå en homogen tilberedning på flere niveauer uden blanding af duftene.

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

Forberedelser

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

Når apparatet tages i brug første gang, skal man fjerne al udvendig og indvendig emballage, de beskyttende film og tilbehøret.

Inden første brug af apparatet skal man vaske drypbakken, trådbakken, kurven og grillspydet med gafler.

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.

Brug

BEMÆRK: For brug af apparatet, se billederne under "Brugsanvisning".

Tryk på tasten PROGRAMMER () flere gange for at vælge det ønskede forudindstillede program. Det valgte forudindstillede tilberedningsprogram blinker på displayet.

Hvert forudindstillet program har en typisk 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.

I programmet TØRRING er det muligt at øge eller mindske tilberedningstiden med 30 minutter fra 1 til 24 timer.

For at øge valghastigheden på tilberedningstemperatur og -tid skal man holde tasterne + eller - nede.

Under tilberedningen vises nedtælling af tiden og den valgte temperatur skiftevis i displayet. Temperatur og tilberedningstid kan ændres på et hvilket som helst tidspunkt.

Under hele tilberedningen viser displayet kontrollampen for ventilation (.

Tryk på lystasten () for at tænde lyset inden i fritturekammeret, hvis du vil tjekke tilberedningsprocessen. Lyset i friturekammeret slukker automatisk efter cirka 30 sekunder.

Apparatets låge kan åbnes under tilberedningen, for eksempel for at blande ingredienserne under tilberedningen. Tilberedningen afbrydes og lyset i friturekammeret tænder. Apparatet genoptager tilberedningen, når lågen lukkes, og lyset i friturekammeret slukker.

BEMÆRK: Hvis lågen forbliver åben i mere end 2 timer under funktion, går apparatet i stand-by-funktion.

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

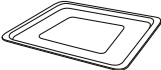
Giv et langt tryk på tænd/sluk-knappen (☺) for at slukke apparatet.

Tilbehør

BEMÆRK: For brug af grillspyd med gafler og kurv, se billederne under "Brug af grillspyd med gafler" og "Brug af kurv".

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

Det er muligt anbringe mere end et tilbehør i friturekammeret samtidigt for tilberedning af en større mængde madvarer.

	Drypbakke til stegning, bagning, gratinering. Ideel til kylling, rødt kød, gratinerede grøntsager, kager og alle ovnretter
	Trådbakke (3 stk.) til tørring, airfrying, ristning samt til at gøre overfladen gylden. Ideel til brød, kartofler, kød, fisk, frugt og grøntsager
	Grillspyd med gafler til grill af store stykker kød eller hele kyllinger
	Kurv til pommes frites, ristede nødder og andre snack.

Overbelast ikke tilbehøret med for store mængder fødevarer.

Placer det valgte tilbehør i friturekammeret, således at madvarerne befinder sig i en afstand på mindst 2 cm fra den elektriske modstand.

Det er muligt at anbringe et stykke stanniol i det valgte tilbehør og endnu et stykke folie til at dække fødevarerne, hvis det er nødvendigt at påfylde olie til tilberedningen. Herved hindres stænk af meget varm olie på de elektriske modstande i friturekammeret.

Fordel olien ensartet på madvarerne for at opnå et endnu mere sprødt og gyldent resultat. Placer herefter madvarerne, som skal tilberedes, i trådbakken, drypbakken eller i kurven.

Hvis madvarerne tilberedes i trådbakken, med kurven eller på grillspyddet, er det også muligt at anbringe drypbakken så lavt som muligt i kammeret for at opsamle fedt. Hæld en smule vand i drypbakken for at undgå røg, lugtgener eller fastbrændte partikler.

Ved brug af kurven skal man kontrollere, at lågen til kurven er lukket. Under rotation kan maden falde ned i friturekammeret.

Rotationsfunktion

Rotation af grillspyddet med gafler og kurven kan anvendes til alle forudindstillede tilberedningsprogrammer.

Tryk på tasten for rotation (☺) for at aktivere rotationsfunktionen for grillspyddet med gafler eller kurven. Tryk igen på rotationstasten for at afbryde rotationsfunktionen på et hvilket som helst tidspunkt. Brug aftagergaflen til at fjerne grillspyddet med gafler fra friturekammeret, når tilberedningen er slut.

TILBEREDNINGSTIP

- Foropvarm apparatet inden tilberedning af fødevarer for at optimere slutresultatet.
- Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.
- Omrystning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet.
- Et ekstra sprødt resultat opnås ved at tilsætte en spiseskefuld olie til friske eller frosne kartofler.
- Brug færdigdej til let og hurtig forberedelse af snack med fyld. Færdigdej skal bages i kortere tid end hjemmelavet dej.
- Tilbered ikke for fedtholdige retter.
- Det er muligt at benytte apparatet til opvarmning af fødevarer, som allerede er tilberedt. Indstil temperaturen til 150 °C i 10 minutter.

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)	
		Standard	Interval	Standard	Interval
	Pommes frites	18 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Friske kartofler	25 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Pizza	15 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Tørring	4 timer	1 h - 24 h	60	30 min - 90 min
	Kager	30 min	1 min - 60 min	160	80 min - 200 min
	Bøf/rødt kød	20 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min

Program		Tid		Temperatur (°C)	
		Standard	Interval	Standard	Interval
	Kylling	28 min	1 min - 60 min	190	80 min - 200 min
	Grillkylling	50 min	1 min - 60 min	200	80 min - 200 min
	Fisk	15 min	1 min - 60 min	180	80 min - 200 min
	Optøning	15 min	1 min - 60 min	60	40 min - 90 min

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	20-35 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 °
Friskbagt pizza*	15 minutter	200 °

*Drej pizzaen efter halvdelen af tilberedningstiden. Put fyld på pizzaen efter halvdelen af tilberedningstiden.

Funktion til optøning

Apparatet er udstyret med en funktion til optøning for at optø maden inden tilberedningen.

Tryk på tasten PROGRAMMER (⏏) flere gange for at vælge programmet OPTØNING (❄).

Tørrefunktion

Tørrefunktionen (🍎) gør det muligt at tørre maden effektivt, så den kan opbevares optimalt. Den varme luft cirkulerer frit inde i apparatet, så maden tørrer jævnt og med minimalt tab af sunde vitaminer. Denne funktion kan bruges til at nyde frugt, grøntsager og svampe eller til at tørre blomster og planter.

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

Ingrediens	Temperatur	Tid
Krydderurter	35-40 °C	Fra 5 til 15-20 timer
Grøntsager	50-55 °C	
Frugt	55-60 °C	
Fisk/kød	65-70 °C	Fra 2 til 8 timer

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

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 friturekammerene. Lad modstande og friturekamre køle ned, og rengør med en fugtig klud. Brug ikke metalredskaber.
- Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.
- Efterlad ikke syrlige substanser på overfladerne af metal. Syrlige substanser (f.eks. citronsaft, tomatkoncentrat, eddike og lignende) ødelægger emaljen og gør den mat, hvis de efterlades langvarigt.
- Afmonter apparatets låge forsigtigt.
- Rengør apparatets låge med en fugtig, ikke-slibende klud og få dråber neutral, ikke-aggressiv rengøringsmiddel.
- Læg ikke låget ned i vand og vask det ikke i opvaskemaskine.

BEMÆRK: 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 friturekammeret med en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.
- Rengør de elektriske modstande med en tør klud for at fjerne madrester.
- For en mere omhyggelig rengøring skal apparatets låge afmonteres.

Rengøring af tilbehør

Tilbehøret kan afvaskes i opvaskemaskine. Alternativt kan der anvendes et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp.

- Læg tilbehøret i blød i varmt vand for at blødgøre fødevarerester. 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.
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser er for stor.	Anbring en mindre mængde ingredienser. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur for lav.	Indstil en højere tilberedningstemperatur.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Indstil den ønskede tilberedningstid.
Ingredienserne er ikke stegt ensartet.	Visse ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.
Ingredienserne er ikke sprøde.	Visse ingredienser kræver større mængder olie.	Tilsæt lidt ekstra olie.
	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 tilbehøret.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienser med et højt fedtindhold.	Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser aflejres der mere olie på tilbehøret. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtresten tilbage i kurven fra tidligere tilberedninger.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien på tilbehøret. Gør tilbehøret omhyggelig rent efter brug.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Friske kartofler, skåret i stave, stege ikke jævnt.	Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.	Brug friske kartofler, og sørg for at blande 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.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie.	Sørg for at tørre kartoflerne omhyggeligt på ydersiden, før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt ekstra olie.



Ariete

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