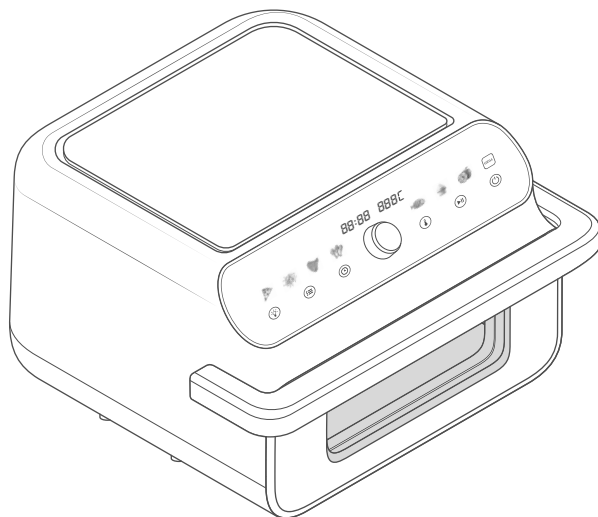


# ***Ariete***



Friggitrice ad aria

Air fryer

Friteuse sans huile

Heißluftfriteuse

Freidora de aire

Fritadeira sem óleo

Heteluchtfriteuse

Φριτέζα αέρα

Фритюрница

مقلالة هوائية

Повітряна фритюрниця

Frytkownica beztłuszczowa

Varmluftfrituregryde



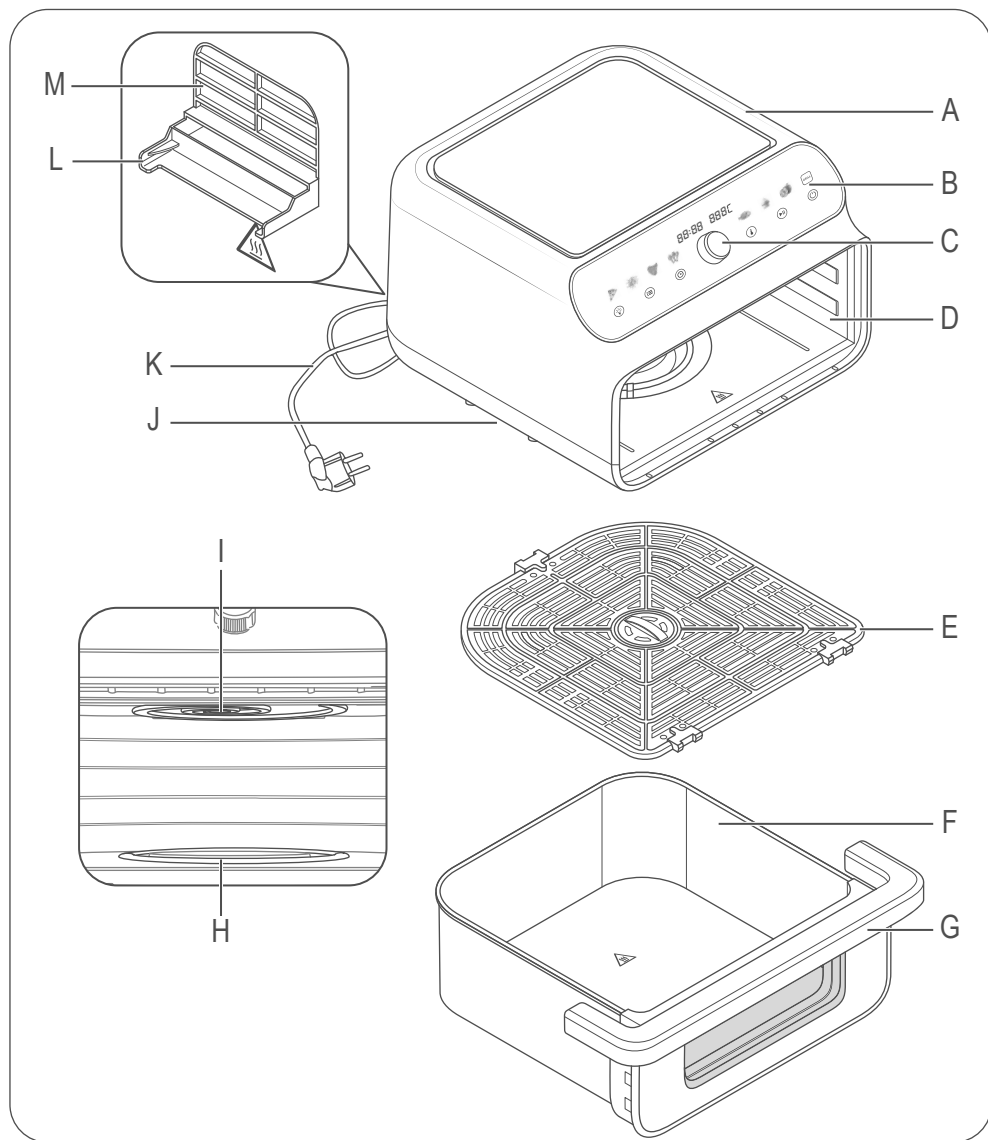


Fig. 1

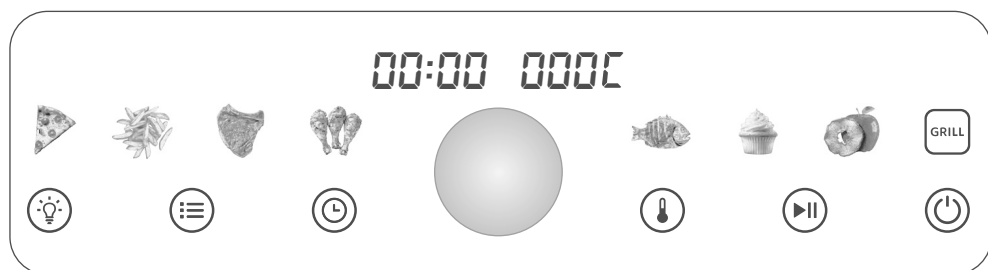


Fig. 2



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

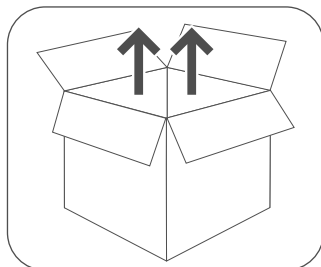


Fig. 3



Fig. 4

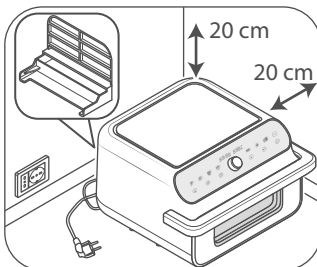


Fig. 5

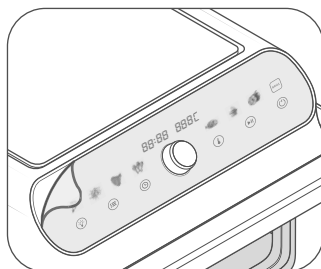


Fig. 6

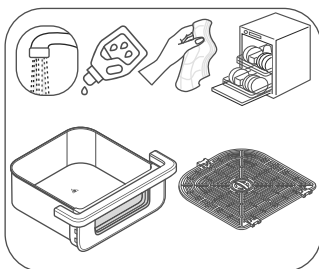


Fig. 7



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

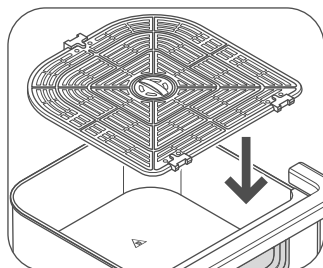


Fig. 8

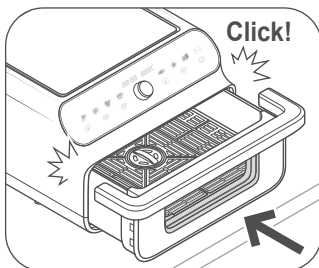


Fig. 9

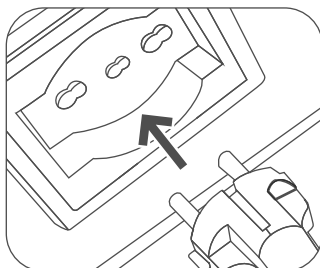


Fig. 10

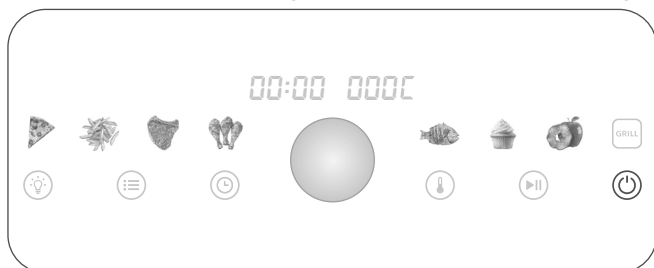


Fig. 11

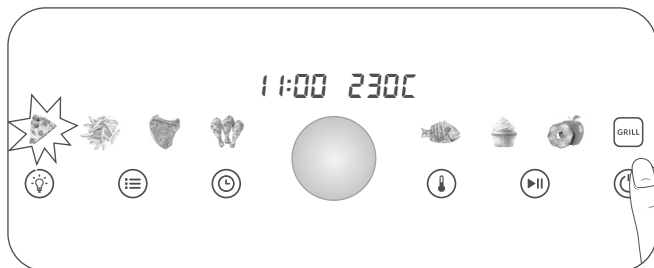


Fig. 12

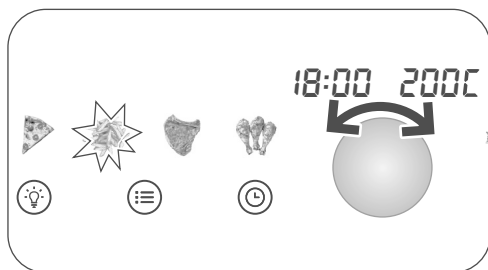


Fig. 13

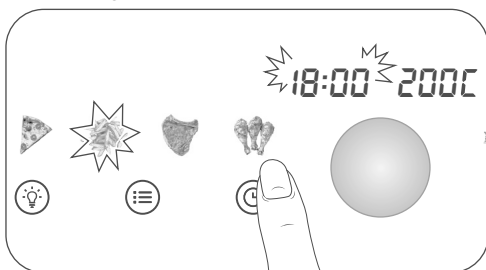


Fig. 14

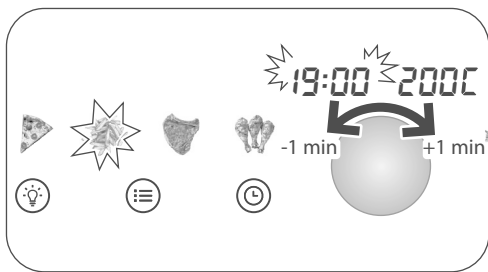


Fig. 15

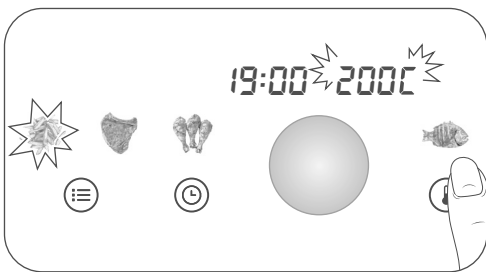


Fig. 16

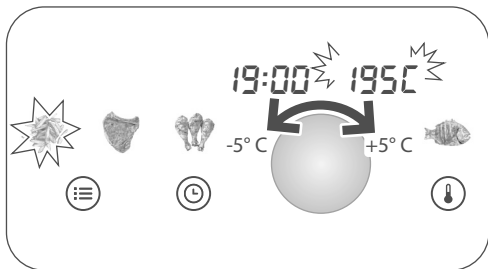


Fig. 17

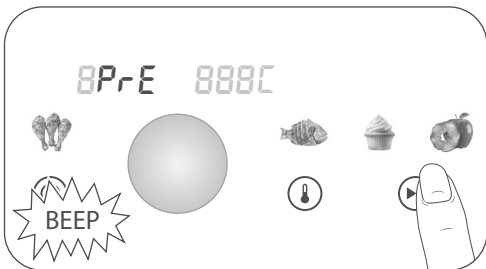


Fig. 18

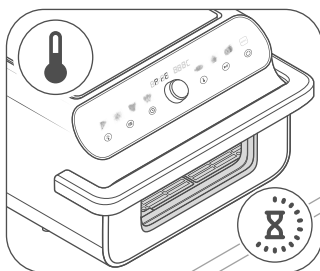


Fig. 19

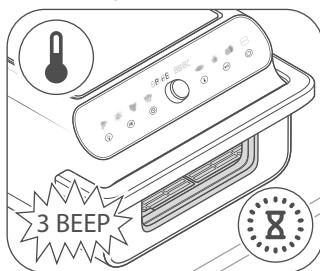


Fig. 20

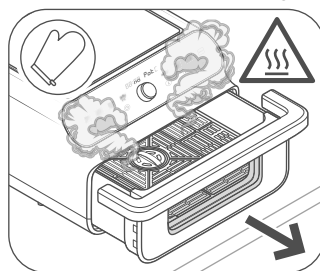


Fig. 21

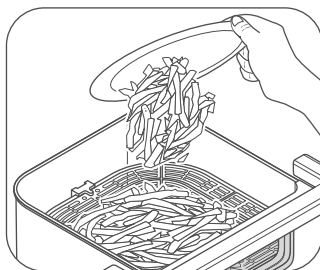


Fig. 22

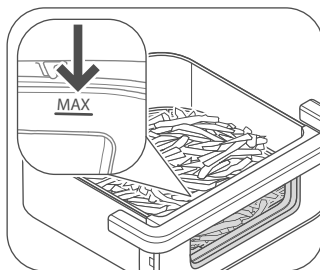


Fig. 23

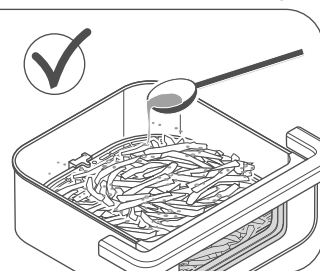
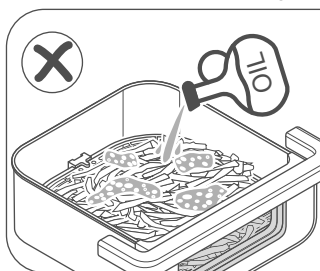


Fig. 24



Fig. 25

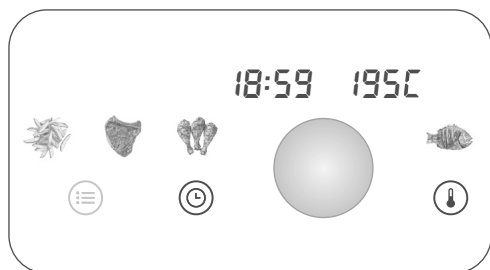


Fig. 26

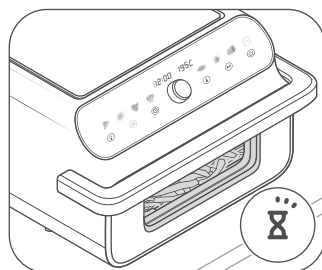


Fig. 27

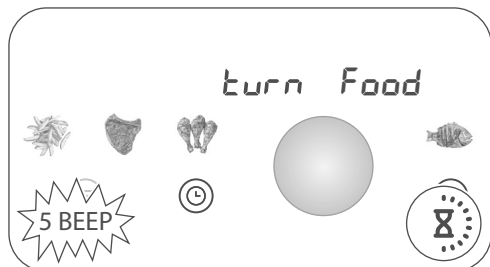


Fig. 28

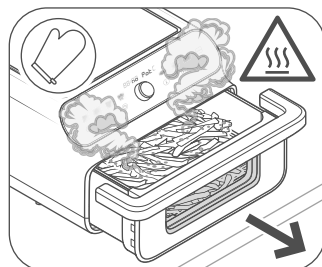


Fig. 29

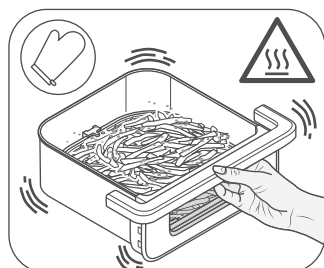


Fig. 30

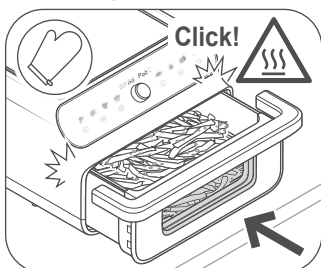


Fig. 31

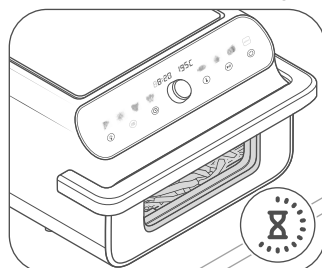


Fig. 32

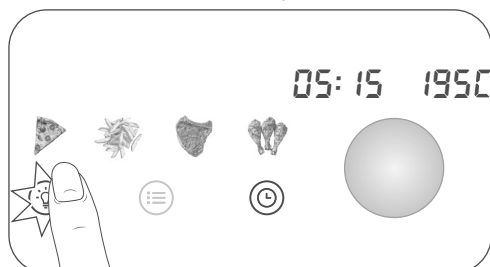


Fig. 33

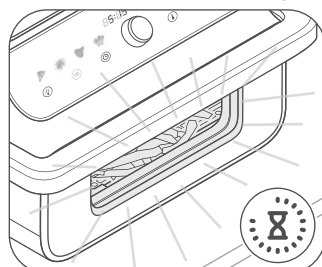


Fig. 34

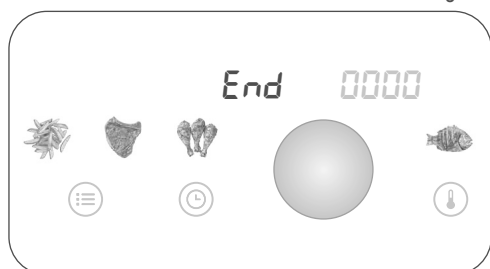


Fig. 35

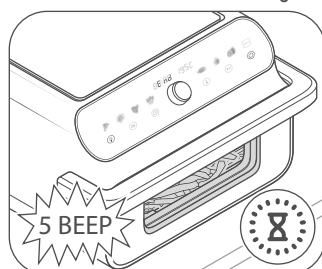


Fig. 36

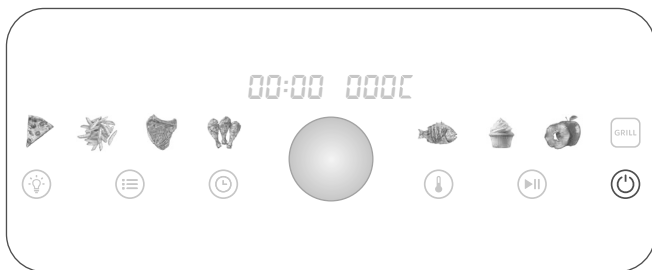


Fig. 37

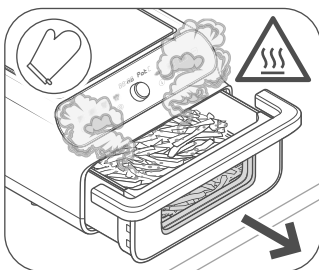


Fig. 38

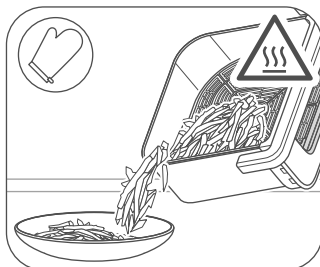


Fig. 39

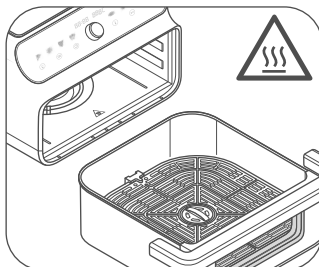


Fig. 40



Pulizia e manutenzione | Cleaning and maintenance | Nettoyage et entretien | Reinigung und Wartung  
| Limpeza 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

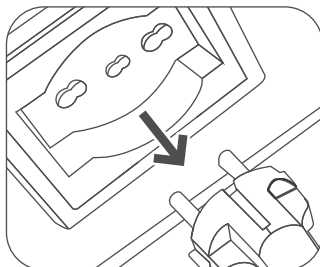


Fig. 41

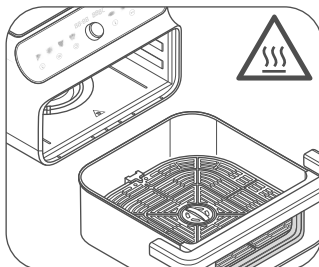


Fig. 42

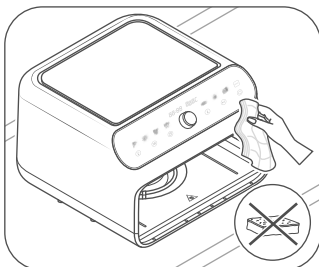


Fig. 43

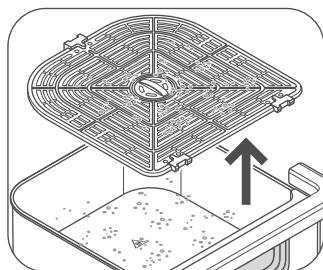


Fig. 44

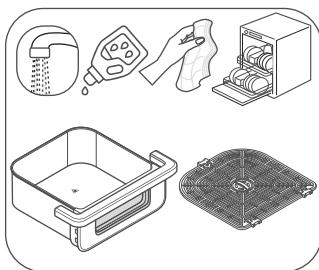


Fig. 45

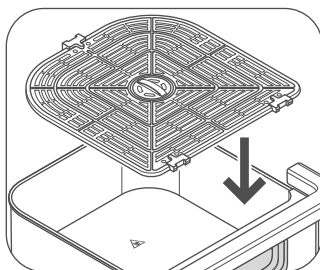


Fig. 46

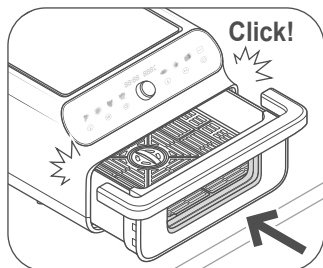


Fig. 47

## 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 queste istruzioni per l'uso per future consultazioni. Qualora si desideri cedere questo apparecchio ad altre persone, ricordarsi di includere anche queste istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
  - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
  - nelle fattorie
  - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle presenti istruzioni per l'uso. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dalle presenti istruzioni per l'uso. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal Fabbricante.
- L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.



### **Pericolo per i bambini**

- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Non lasciar pendere il cavo di alimentazione in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.



### **Pericolo dovuto a elettricità**

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare che la tensione indicata sulla targa dati posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghette elettriche non autorizzate dal Fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa elettrica con messa a terra.
- Pericolo di sovraccarico elettrico. Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori) alla stessa presa elettrica.
- 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: 0,4 W



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

- L'apparecchio deve 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.
- Non rimuovere e non modificare il distanziatore per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio e delle superfici circostanti. Il distanziatore garantisce la distanza minima necessaria per la corretta ventilazione.
- Non posizionare l'apparecchio all'interno di armadi o mobili chiusi durante l'uso.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito il cestello nel vano di cottura.
- Inserire gli alimenti sempre e solo nel cestello. Non riempire il cestello oltre il livello MAX.
- Pericolo di incendio. Non riempire il cestello con olio.
- Se necessario per esigenze di cottura, aggiungere piccole dosi di liquido. Verificare sempre che il liquido sia stato assorbito dagli alimenti solidi prima di aggiungerne altro.

- Non inserire il cestello nel vano di cottura se pieno di acqua.
- Pericolo di incendio e/o shock elettrico. Non inserire utensili, oggetti metallici o materiali infiammabili (per esempio cartone, plastica) nel vano di cottura.
- Non inserire contenitori chiusi nel cestello. Il contenitore potrebbe esplodere durante la cottura.
- Verificare sempre che il cestello sia correttamente inserito nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che il cestello e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento.
- Se l'apparecchio emette del fumo durante il funzionamento, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione 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 dalla presa d'aria. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria.
- Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
- Non toccare il cestello, la piastra antiaderente, le parti metalliche del vano di cottura e le resistenze elettriche durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Afferrare il cestello solo per l'impugnatura e utilizzare presine o strofinacci per rimuovere il cestello.
- Pericolo di ustioni. Non capovolgere il cestello quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire dal cestello.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dal cestello o dalla piastra antiaderente.
- Assicurarsi che gli alimenti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.
- Rimuovere gli alimenti dal cestello 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.



## **USO IDONEO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

## **DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO**

---

A - Corpo dell'apparecchio

B - Display touch

C - Manopola di selezione

D - Vano di cottura

E - Piastra antiaderente

F - Cestello

G - Impugnatura

H - Resistenza elettrica inferiore

I - Resistenza elettrica superiore

J - Impugnatura per il trasporto

K - Cavo di alimentazione

L - Distanziatore

M - Presa d'aria

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

|                                                                                     |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Manopola di selezione        | Ruotare la manopola di selezione per scegliere il programma di cottura preimpostato o per regolare la temperatura e il tempo di cottura.                                                                                                                        |
| <b>PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI</b>                                            |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Pizza                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Patate fritte surgelate      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Bistecca/carne rossa         |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Cosce di pollo               |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Pesce                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Dolci                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Essiccazione                 |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Grill                        |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>TASTI FUNZIONE</b>                                                               |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                     | <b>Tasto</b>                 | <b>Descrizione</b>                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Tasto LUCE                   | Premere il tasto per accendere la luce all'interno del vano di cottura.                                                                                                                                                                                         |
|  | Tasto MENU/PROGRAMMI         | Premere il tasto per tornare al menu durante l'impostazione manuale della temperatura e del tempo di cottura di un programma di cottura preimpostato scelto in precedenza. Ruotare la manopola di selezione per scegliere il programma di cottura preimpostato. |
|  | Tasto TEMPO                  | Consente di impostare manualmente il tempo di cottura. Ruotare la manopola di selezione per aumentare o diminuire il tempo di cottura.                                                                                                                          |
|  | Tasto TEMPERATURA            | Consente di impostare manualmente la temperatura di cottura. Ruotare la manopola di selezione per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.                                                                                                              |
|  | Tasto AVVIO/PAUSA            | Consente di avviare/mettere in pausa il processo di cottura.                                                                                                                                                                                                    |
|  | Tasto ACCENSIONE/SPEGNIMENTO | Consente di accendere o spegnere l'apparecchio.                                                                                                                                                                                                                 |



## 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".

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

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".

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

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

Ogni programma di cottura preimpostato ha una temperatura e un tempo di cottura predefiniti. Se necessario, 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. Nella funzione di essiccazione, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura da 1 ora a 24 ore con intervalli di 1 ora.

Questo apparecchio è dotato di una funzione di pre-riscaldamento. Dopo l'avvio del programma di cottura preimpostato, il display touch visualizza il messaggio "Pre" (pre-riscaldamento). La funzione di pre-riscaldamento ha una durata massima di circa 3 minuti, in base alla temperatura selezionata. La temperatura e il tempo della funzione di pre-riscaldamento sono impostati e non possono essere regolati. Tutti i programmi di cottura preimpostati hanno la funzione di pre-riscaldamento eccetto la funzione di essiccazione. L'apparecchio segnala la fine della funzione di pre-riscaldamento con 3 beep. Aggiungere gli alimenti da cuocere dopo la funzione di pre-riscaldamento.

Durante la cottura, sul display sarà visualizzato il tempo, che diminuisce, e la temperatura selezionata. La temperatura e il tempo di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento. Premere il tasto LUCE (☀️) per accendere la luce all'interno del vano di cottura se si vuole verificare la cottura degli alimenti. La luce all'interno del vano di cottura si spegne in automatico dopo circa 60 secondi.

A metà del tempo di cottura, l'apparecchio emette 5 beep e il display touch visualizza il messaggio "turn food" (mescola gli alimenti) per suggerire di mescolare gli alimenti. Il messaggio "turn food" (mescola gli alimenti) è disponibile in tutti i programmi di cottura preimpostati eccetto pizza, dolci ed essiccazione.

È possibile estrarre il cestello per mescolare gli alimenti in qualsiasi momento. L'apparecchio entra automaticamente in pausa e il display touch visualizza il messaggio "No pot" (cestello non inserito) per indicare che il cestello non è inserito o non è inserito in modo corretto nel vano di cottura. Per riprendere il funzionamento dell'apparecchio, inserire il cestello nel vano di cottura. La luce all'interno del vano di cottura si accende e si spegne in automatico dopo circa 60 secondi.

Al termine della cottura, l'apparecchio emette 5 beep e il display touch visualizza il messaggio "End" (fine). Se gli alimenti non sono pronti, basterà reinserire il cestello nel vano di cottura e impostare il tempo per qualche minuto.

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

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

Premere a lungo il tasto ACCENSIONE/SPEGNIMENTO (⏻) per spegnere l'apparecchio.

### **Cambiare il programma di cottura preimpostato**

Se si desidera cambiare il programma di cottura preimpostato durante l'impostazione manuale della temperatura e del tempo di cottura, prima di avviare la cottura:

- premere il tasto MENU/PROGRAMMA (⌂) per tornare al menu.
- Ruotare la manopola di selezione per scegliere il programma di cottura preimpostato desiderato.

Una volta avviato il programma di cottura preimpostato, il tasto MENU/PROGRAMMA (⌂) non è più attivo. Per cambiare programma di cottura preimpostato è necessario interrompere il processo di cottura. Per interrompere manualmente il processo di cottura, premere il tasto AVVIO/PAUSA (⏸️).

### **CONSIGLI DI PREPARAZIONE**

- Pre-riscaldare l'apparecchio prima di cuocere gli alimenti ottimizza il risultato finale.
- Gli alimenti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto ad alimenti più grossi.
- Una quantità maggiore di alimenti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.
- Mescolare gli alimenti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.
- Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaino d'olio alle patate fresche o surgelate.
- Utilizzare paste pronte per preparare alimenti ripieni in modo facile e veloce. Inoltre, le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa.
- Non cucinare alimenti 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 di cottura preimpostato è impostato con una temperatura e un tempo di cottura consigliato in base al tipo di alimento. Il tempo di cottura è indicativo e varia in base allo spessore e alla quantità di alimenti nel cestello. È possibile modificare la temperatura di cottura e il tempo di cottura dei programmi di cottura preimpostati.

| Programma                                                                          |                         | Tempo       |                | Temperatura (°C) |            | Mescola gli alimenti |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|----------------|------------------|------------|----------------------|
|                                                                                    |                         | Predefinito | Intervallo     | Predefinito      | Intervallo |                      |
|    | Pizza                   | 11 min      | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230  | NO                   |
|    | Patate fritte surgelate | 18 min      | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200   | SI                   |
|    | Bistecca/carne rossa    | 20 min      | 1 min - 60 min | 190              | 80 - 200   | SI                   |
|    | Pollo                   | 28 min      | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200   | SI                   |
|    | Pesce                   | 15 min      | 1 min - 60 min | 180              | 80 - 200   | SI                   |
|    | Dolci                   | 30 min      | 1 min - 60 min | 160              | 80 - 200   | NO                   |
|   | Essiccazione            | 4 h         | 1 h - 24 h     | 60               | 50 - 100   | NO                   |
|  | Grill                   | 15 min      | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230  | SI                   |

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°<br>200° |
| Fritto (di verdura)         | 10 – 15 minuti                                | 200°         |
| Crocchette                  | 12 – 15 minuti                                | 190°         |
| Crocchette di pollo         | 10 minuti                                     | 200°         |
| Cosce di pollo              | 25 – 35 minuti                                | 200°         |
| Bistecca                    | 15 – 20 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°<br>180° |
| Cotoletta di maiale | 10 – 15 minuti                                    | 200°         |
| Involtoni primavera | 10 – 15 minuti                                    | 200°         |
| Verdura             | 10 - 20 minuti                                    | 180°         |
| Pizza fresca        | 8 - 11 minuti in base all'impasto e al condimento | 230°         |
| Pizza surgelata     | 4 - 7 minuti                                      | 230°         |

## Modalità grill

La modalità grill è ideale per grigliare carne, pesce, verdure e per rendere gli alimenti più croccanti con una temperatura di cottura fino a 230°C. Inserire la piastra antiaderente nel cestello prima di mettere gli alimenti.

## Consigli per la cottura della pizza fresca e della pizza surgelata

Per la funzione della pizza, utilizzare il cestello senza la griglia inserita per una cottura più omogenea e croccante della parte inferiore della pizza. Inserire la pizza dopo il pre-riscaldamento che dura circa 3 minuti.

### Pizza fresca

Se viene utilizzato l'impasto fresco, cuocere la base solo con il pomodoro per i primi 5-8 minuti e aggiungere la mozzarella (o altri ingredienti) alla fine per gli ultimi 2-3 minuti. Questo evita la bruciatura o lo spostamento del formaggio a causa della ventola. La pizza deve essere stesa sul fondo del cestello senza sovrapposizioni per cuocere in modo uniforme.

Il tempo di cottura consigliato dopo il pre-riscaldamento è di 9-11 minuti a 230 gradi, oppure 7-8 minuti a 230 gradi se lo spessore è fine, dipende dagli ingredienti e dall'impasto della pizza.

### Pizza surgelata

La temperatura e il tempo di cottura della pizza surgelata variano in base alla sua struttura: se l'impasto è molto spesso, o se la pizza è ricca di ingredienti, necessita di circa 6-7 minuti a 230 gradi con il pre-riscaldamento, mentre una pizza sottile può cuocere in 4-5 minuti a 230 gradi con il pre-riscaldamento. Prima di inserire la pizza surgelata nel cestello, lasciarla scongelare per circa 5-8 minuti: questo evita che lo shock termico mantenga il centro umido o freddo mentre i bordi si bruciano.

## 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.

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

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

La funzione di essiccazione () non dispone della funzione di pre-riscaldamento. Se l'essiccazione dovesse richiedere un tempo maggiore, riprogrammare l'apparecchio allo scadere del tempo impostato.

### Modalità stand-by

Questo apparecchio è dotato di una modalità stand-by.

L'apparecchio entra in modalità stand-by:

- quando non si interagisce con il display touch per più di 1 minuto.
- Quando si interrompe il programma di cottura preimpostato e non si interagisce con il display touch per più di 5 minuti.

Il tasto ACCENSIONE/SPEGNIMENTO () lampeggia sul display touch.

### Stato della memoria

In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il funzionamento, l'apparecchio mantiene in memoria le impostazioni di cottura per 5 minuti. Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica supera i 5 minuti, le impostazioni di cottura sono eliminate.



### 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 alimenti o di olio potrebbero attaccarsi alle resistenze elettriche e al vano di cottura dell'apparecchio. Dopo aver fatto raffreddare le resistenze elettriche e il vano di cottura, pulire con un panno umido. Non utilizzare utensili metallici.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare l'apparecchio. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.
- Non lasciare sulle superfici in metallo dell'apparecchio sostanze acide. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, danneggiano il rivestimento antiaderente e le parti in metallo rendendole opache.
- Non smontare l'apparecchio. Non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.

**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.

## Pulizia dei componenti

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

La piastra antiaderente e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie. Per prolungare la durata del trattamento antiaderente, si consiglia di lavare la piastra antiaderente e il cestello a mano. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

## MESSA FUORI SERVIZIO

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

## GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

| Problemi                                   | Possibili cause                                                                      | Soluzioni                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona.                | La spina non è stata inserita nella presa elettrica.                                 | Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.                                         |
|                                            | Il tempo non è stato impostato.                                                      | Premere il tasto TEMPO (⌚) e ruotare la manopola di selezione per impostare il tempo di cottura desiderato.               |
|                                            | Il cestello non è stato inserito correttamente.                                      | Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click".                            |
| Gli alimenti non sono pronti.              | La quantità di alimenti all'interno del cestello è troppo elevata.                   | Inserire meno alimenti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.                                     |
|                                            | La temperatura impostata è troppo bassa.                                             | Premere il tasto TEMPERATURA (🔥) e ruotare la manopola di selezione per impostare una temperatura di cottura più elevata. |
|                                            | Il tempo di cottura impostato è troppo poco.                                         | Premere il tasto TEMPO (⌚) e ruotare la manopola di selezione per impostare un tempo di cottura maggiore.                 |
| Gli alimenti non sono cotti uniformemente. | Alcuni tipi di alimenti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura. | Gli alimenti che stanno in alto, o che sono ricoperti da altri, devono essere mescolati durante la cottura.               |

| <b>Problemi</b>                                                          | <b>Possibili cause</b>                                                                                                 | <b>Soluzioni</b>                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gli alimenti fritti non sono croccanti.                                  | Si stanno utilizzando tipi di alimenti che devono essere cucinati con metodi tradizionali.                             | Utilizzare alimenti da forno o spennellare gli alimenti con olio prima di inserirli nel cestello.                                                                                                                           |
|                                                                          |                                                                                                                        | Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza degli alimenti.<br>Utilizzare la modalità grill che permette di cuocere gli alimenti fino a una temperatura di 230° C.                          |
| Il cestello non si inserisce completamente nel vano di cottura.          | La quantità di alimenti all'interno del cestello è troppo elevata.                                                     | Inserire meno alimenti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.                                                                                                                                       |
|                                                                          | Il cestello non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.                                                    | Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click".                                                                                                                              |
| Del fumo bianco esce dall'apparecchio.                                   | Si stanno preparando alimenti più grassi.                                                                              | Quando si friggono alimenti più grassi, si deposita più olio nel cestello. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli alimenti o sull'apparecchio. |
|                                                                          | Nel cestello sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.                                                  | Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo l'uso.                                                                                       |
| Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente. | Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.                                                               | Utilizzare patate fresche e assicurarsi di girarle durante la cottura.                                                                                                                                                      |
|                                                                          | Sciacquare e asciugare le patate prima di friggerle.                                                                   | Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.                                                                                                                           |
| Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti.             | 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 per ottenere più croccantezza.                                                                                                                                                            |
|                                                                          |                                                                                                                        | Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.<br>Utilizzare la modalità grill che permette di cuocere gli alimenti fino a una temperatura di 230° C.                                |

## 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 these instructions for use at hand for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions for use 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 these instructions for use. The Manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in these instructions for use. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- Keep the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and attachments authorized by the Manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.



### **Danger for children**

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

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



### **Danger due to electricity**

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the Manufacturer of the appliance can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Danger of electric overload. Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet.
- 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: 0,4 W



### **SAFETY WARNINGS DURING USE**

- The appliance must 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.
- Do not remove or modify the spacer to prevent the appliance and surrounding surfaces from overheating. The spacer ensures the minimum distance required for proper ventilation.
- The appliance shall not be placed in cabinets when in use.
- Fully unwind the power cord before use.
- Never use the appliance without inserting the basket in the cooking compartment.
- Food items should always be placed in the basket. Do not exceed the MAX level when filling the basket.
- Danger of fire. Do not fill the basket with oil.
- If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid food before adding more.
- Do not place the basket in the cooking compartment if it is full of water.
- Danger of fire and/or electric shock. Do not place utensils, metal objects or flammable materials (such as cardboard or plastic) in the cooking compartment.
- Do not place closed food storage containers in the basket. The food storage container may explode during cooking.
- Always ensure the basket is properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Before putting the appliance into operation, check that the basket and the cooking compartment are free from foreign objects.
- Do not obstruct the air outlet when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.

- Do not cover the appliance during operation.
- If the appliance produces smoke during operation, immediately unplug the power cord 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 the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not touch the basket, the non-stick plate, the metal parts of the cooking compartment, and the heating elements when the appliance is operational or in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- Danger of burns. Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plate.
- Make sure that food cooked in the appliance is golden brown, not black or dark brown. Remove the possible burned parts from the ingredients.
- Remove the food from the basket before moving the appliance. Make sure the appliance is turned off and unplugged from the power outlet.
- Use the handles to lift the appliance.

### **APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD**

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, bliste-ring, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

### **DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

---

|                          |                            |
|--------------------------|----------------------------|
| A - Appliance body       | H - Bottom heating element |
| B - Touch screen display | I - Top heating element    |
| C - Selection knob       | J - Handles                |
| D - Cooking compartment  | K - Power cord             |
| E - Non-stick plate      | L - Spacer                 |
| F - Basket               | M - Air intake             |
| G - Handle               |                            |

## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

|    | Selection knob       | Turn the selection knob to choose a pre-set cooking program or to adjust the temperature and cooking time.                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRE-SET COOKING PROGRAMS</b>                                                     |                      |                                                                                                                                                                                                         |
|    | Pizza                |                                                                                                                                                                                                         |
|    | Frozen chips         |                                                                                                                                                                                                         |
|    | Steak/red meat       |                                                                                                                                                                                                         |
|    | Chicken legs         |                                                                                                                                                                                                         |
|    | Fish                 |                                                                                                                                                                                                         |
|    | Desserts             |                                                                                                                                                                                                         |
|    | Dehydration          |                                                                                                                                                                                                         |
|    | Grill                |                                                                                                                                                                                                         |
| <b>FUNCTION BUTTONS</b>                                                             |                      |                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     | Button               | Description                                                                                                                                                                                             |
|    | LIGHT button         | Press the button to turn on the light inside the cooking compartment.                                                                                                                                   |
|  | MENU/PROGRAMS button | Press the button to return to the menu while manually adjusting the temperature and cooking time of a previously selected pre-set program. Turn the selection knob to select a pre-set cooking program. |
|  | TIME button          | Allows the user to manually adjust the cooking time. Turn the selection knob to increase or decrease the cooking time.                                                                                  |
|  | TEMPERATURE button   | Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Turn the selection knob to increase or decrease the cooking temperature.                                                                    |
|  | START/PAUSE button   | Allows the user to start/pause the cooking process.                                                                                                                                                     |
|  | ON/OFF button        | Allows the user to turn on or off the appliance.                                                                                                                                                        |

## 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.

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

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.

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

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

Each pre-set cooking program has a default temperature and cooking time.

If necessary, it is possible to manually adjust the temperature and the cooking time. The cooking temperature will vary in 5°C increments. The cooking time will vary in 1-minute increments.

In the dehydration function, the cooking time can be increased or decreased from 1 hour to 24 hours in 1-hour increments.

This appliance is equipped with a pre-heating function. Once the pre-set cooking program starts, the touch display shows the message "Pre" (pre-heating). The pre-heating function lasts for a maximum of 3 minutes, depending on the selected temperature. The temperature and time of the pre-heating function are set and cannot be adjusted. All pre-set cooking programs have a pre-heating function, except for the dehydration function. The appliance signals the end of the pre-heating function with 3 beeps. Add the food once the pre-heating function is complete.

While cooking, the display shows the decreasing time and the set temperature. The cooking temperature and time can be changed at any moment.

Press the LIGHT button () to turn on the light inside the cooking compartment if you want to check the cooking progress. The light inside the cooking compartment turns off automatically after about 60 seconds.

Halfway through the cooking time, the appliance beeps 5 times and the touch display shows the message "turn food" as a reminder to stir the ingredients. The "turn food" message is available in all pre-set cooking programs, except for pizza, cake, and dehydration.

The basket can be removed at any time. The appliance automatically pauses and the touch display shows the message "No pot" to indicate that the basket is missing or not properly inserted into the cooking compartment. To resume the appliance operation, insert the basket into the cooking compartment. The light inside the cooking compartment turns on and off automatically after about 60 seconds.

When cooking is complete, the appliance beeps 5 times and the touch display shows the message "End". If the food isn't ready, put the basket back into the cooking compartment and set the timer for a few minutes.

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

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

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

### **Changing the pre-set cooking program**

To change the pre-set cooking program while manually setting the time and temperature, before starting the cooking cycle:

- press the MENU/PROGRAM button () to return to the menu.
- Turn the selection knob to choose the desired pre-set cooking program.

Once the pre-set cooking program has started, the MENU/PROGRAM button () is no longer active. To change the pre-set cooking program, the cooking process must be interrupted. To manually stop the cooking process, press the AVVIO/PAUSE button ()

### **PREPARATION TIPS**

- Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.
- Smaller pieces of food require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- The preparation time is slightly longer for a larger amount of food and slightly shorter for a smaller amount.
- Stirring smaller pieces of food halfway through cooking improves the final result and helps ensure even cooking.
- For a crispier result add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes.
- Use ready-made doughs to quickly and easily prepare stuffed food. Moreover, ready-made doughs cook faster than the home made ones.
- Avoid cooking foods that are high in fat.
- 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 pre-set cooking program is set with a recommended cooking temperature and time based on the type of food. The cooking time is approximate and varies depending on the thickness and quantity of food in the basket. It is possible to change the cooking time and temperature of the pre-set cooking programs.

| Program                                                                          |                | Time    |                | Temperature (°C) |           | Turn food |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|----------------|------------------|-----------|-----------|
|                                                                                  |                | Default | Interval       | Default          | Interval  |           |
|  | Pizza          | 11 min  | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230 | NO        |
|  | Frozen chips   | 18 min  | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200  | YES       |
|  | Steak/red meat | 20 min  | 1 min - 60 min | 190              | 80 - 200  | YES       |
|  | Chicken        | 28 min  | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200  | YES       |
|  | Fish           | 15 min  | 1 min - 60 min | 180              | 80 - 200  | YES       |
|  | Desserts       | 30 min  | 1 min - 60 min | 160              | 80 - 200  | NO        |
|  | Dehydration    | 4 h     | 1 h - 24 h     | 60               | 50 - 100  | NO        |
|  | Grill          | 15 min  | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230 | YES       |

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°<br>200° |
| Fried vegetables | 10 – 15 minutes                                    | 200°         |
| Croquettes       | 12 – 15 minutes                                    | 190°         |
| Chicken nuggets  | 10 minutes                                         | 200°         |
| Chicken legs     | 25 – 35 minutes                                    | 200°         |
| Steak            | 15 – 20 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°<br>180° |
| Pork cutlet      | 10 – 15 minutes                                    | 200°         |

|              |                                                          |      |
|--------------|----------------------------------------------------------|------|
| Spring rolls | 10 – 15 minutes                                          | 200° |
| Vegetables   | 10 - 20 minutes                                          | 180° |
| Fresh pizza  | 8 - 11 minutes, depending on the dough and the seasoning | 230° |
| Frozen pizza | 4 - 7 minutes                                            | 230° |

### Grill mode

Grill mode is ideal for grilling meat, fish, and vegetables, and for adding extra crispiness to your food at temperatures up to 230°C. Place the non-stick plate into the basket before adding food.

### Tips for cooking fresh and frozen pizza

When using the pizza function, remove the grill from the basket to achieve a more evenly cooked and crispier crust on the bottom. Place the pizza in the basket after the pre-heating cycle, which lasts approximately 3 minutes.

#### Fresh pizza

For fresh dough, cook the crust with just the tomato sauce for the first 5-8 minutes, then add the mozzarella (or other ingredients) for the last 2-3 minutes. This prevents the cheese from burning or shifting due to the fan. Make sure the pizza lies flat on the bottom of the basket in a single layer for uniform cooking.

The recommended cooking time after pre-heating is 9-11 minutes at 230°C, or 7-8 minutes at 230°C for a thin crust; this depends on the ingredients and the pizza dough.

#### Frozen pizza

Cooking time and temperatures for frozen pizza vary based on its structure: a thick crust or heavily topped pizza takes about 6-7 minutes at 230°C with pre-heating, while a thin-crust pizza cooks in 4-5 minutes at 230°C with pre-heating. Allow the frozen pizza to defrost for 5-8 minutes before putting it in the basket. This prevents thermal shock, which can leave the centre cold or soggy while the edges burn.

### Dehydration function

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

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

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

The dehydration function () does not have a pre-heating function.

If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

## Stand-by mode

This appliance is equipped with a stand-by mode.

The appliance enters the stand-by mode:

- if you do not interact with the touch screen display for more than 1 minute.
- if you interrupt the pre-set cooking program and do not interact with the touch screen display for more than 5 minutes.

The ON/OFF button () flashes on the touch display.

## Memory status

If a power failure occurs during operation, the appliance will save your cooking settings for up to 5 minutes. If the power failure lasts longer than 5 minutes, the cooking settings will be cleared.



## 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 residue may stick to the heating elements and the cooking compartment of the appliance. After allowing the heating elements and the cooking compartment 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 appliance. Never use solvents that damage plastic parts.
- Do not leave acidic substances on the metal surfaces of the appliance. Acidic substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar, and similar products, if left in contact for a long time, can damage the non-stick coating and metal parts, causing them to become dull.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to be used or cleaned.

**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.

## Cleaning the components

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

The non-stick plate and the basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate and the basket. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

## DECOMMISSIONING

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

## TROUBLESHOOTING

| Problems                                                               | Possible causes                                                          | Solutions                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work.                                           | The power cord is not plugged in.                                        | Plug the power cord into the power outlet, which must be earthed.                                                                                    |
|                                                                        | The time has not been set.                                               | Press the TIME button (⌚) and turn the selection knob to set the desired cooking time.                                                               |
|                                                                        | The basket has not been inserted correctly.                              | Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click".                                               |
| The food is not ready.                                                 | There is too much food in the basket.                                    | Put less food in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.                                                                   |
|                                                                        | The set temperature is too low.                                          | Press the TEMPERATURE button (🔥) and turn the selection knob to set a higher cooking temperature.                                                    |
|                                                                        | The cooking time selected is too short.                                  | Press the TIME button (⌚) and turn the selection knob and set a longer cooking time.                                                                 |
| The food is not cooked evenly.                                         | Some types of food need to be stirred several times while cooking.       | Foods that are on top, or that are covered by other foods, should be stirred during cooking.                                                         |
| Fried foods are not crispy.                                            | These ingredients require traditional cooking methods.                   | Use bakery food or brush the food with oil before placing it in the basket.                                                                          |
|                                                                        |                                                                          | Place the non-stick plate in the basket to make the food crispier.<br>Use the grill mode, which allows you to cook food at temperatures up to 230°C. |
| The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment. | There is too much food in the basket.                                    | Put less food in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.                                                                   |
|                                                                        | The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment. | Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click".                                               |

| Problems                                             | Possible causes                                                                                                                | Solutions                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| White smoke comes out of the appliance.              | Fattier foods are being prepared.                                                                                              | More oil accumulates in the basket when frying foods that are higher in fat. The oil produces more white smoke than usual while cooking. This has no effect on food preparation or on the appliance. |
|                                                      | In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.                                               | The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.                                                                                  |
| Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly. | The type of potatoes used is not suitable for frying.                                                                          | Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.                                                                                                                                          |
|                                                      | Wash and dry the potatoes before frying them.                                                                                  | Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.                                                                                                                      |
| 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 bit more oil for more crunchiness.                                                                                                                                                             |
|                                                      |                                                                                                                                | Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.<br>Use the grill mode, which allows you to cook food at temperatures up to 230°C.                                       |

## 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 mode d'emploi à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ce mode d'emploi.
- 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 mode d'emploi. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce mode d'emploi. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le Fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.



### **Danger pour les enfants**

- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont supervisés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours garder l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.

- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et opèrent sous surveillance.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.



### **Danger électrique**

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le Fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise électrique avec mise à la terre.
- Danger de surcharge électrique. Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise 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 : 0,4 W



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

- L'appareil doit 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.
- Ne pas retirer ni modifier l'entretoise pour éviter la surchauffe de l'appareil et des surfaces environnantes. L'entretoise assure l'espace minimal requis pour une bonne ventilation.
- Ne pas placer l'appareil à l'intérieur d'armoires ou de meubles fermés pendant son utilisation.
- Dérouler complètement le câble d'alimentation avant l'utilisation.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir placé le panier dans le compartiment de cuisson.
- Placer toujours les aliments uniquement dans le panier. Ne pas remplir le panier au-delà du niveau MAX.
- Danger d'incendie. Ne pas remplir le panier d'huile.
- Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les aliments solides avant d'en rajouter.

- Ne pas placer le panier dans le compartiment de cuisson s'il est rempli d'eau.
- 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 le compartiment de cuisson.
- Ne pas placer de récipients fermés dans le panier. Le récipient peut exploser pendant la cuisson.
- Toujours vérifier que le panier est correctement inséré dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que le panier et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Ne jamais bloquer la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne pas couvrir l'appareil pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil émet de la fumée pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement le câble d'alimentation de la prise électrique. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
-  Attention : surface chaude.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de la sortie d'air. Garder les mains et le visage à distance de la sortie d'air.
- Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne pas toucher le panier, la plaque antiadhésive, les parties métalliques du compartiment de cuisson ni les éléments chauffants pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Ne saisir le panier que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Danger de brûlures. Ne pas retourner le panier lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du panier ou de la plaque antiadhésive.
- S'assurer que les aliments cuisinés dans l'appareil sont dorés et non noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.
- Retirer les aliments du panier 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.

### **UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS**

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| A - Corps de l'appareil     | H - Élément chauffant inférieur |
| B - Écran tactile           | I - Élément chauffant supérieur |
| C - Bouton de sélection     | J - Poignées de transport       |
| D - Compartiment de cuisson | K - Câble d'alimentation        |
| E - Plaque antiadhésive     | L - Entretoise                  |
| F - Panier                  | M - Entrée d'air                |
| G - Poignée                 |                                 |

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

|                                                                                     |                        |                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Bouton de sélection    | Tourner le bouton de sélection pour choisir le programme de cuisson pré-régulé ou pour régler la température et le temps de cuisson. |
| <b>PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS</b>                                              |                        |                                                                                                                                      |
|    | Pizza                  |                                                                                                                                      |
|    | Frites surgelées       |                                                                                                                                      |
|   | Bifteck / viande rouge |                                                                                                                                      |
|  | Cuisses de poulet      |                                                                                                                                      |
|  | Poisson                |                                                                                                                                      |
|  | Gâteaux                |                                                                                                                                      |
|  | Déshydratation         |                                                                                                                                      |
|  | Grill                  |                                                                                                                                      |

| BOUTONS DES FONCTIONS                                                            |                        |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | Bouton                 | Description                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Bouton LUMIÈRE         | Appuyer le bouton pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson.                                                                                                                                                                        |
|  | Bouton MENU/PROGRAMMES | Appuyer sur le bouton pour revenir au menu pendant le réglage manuel de la température et du temps de cuisson d'un programme de cuisson pré-réglé sélectionné précédemment. Tourner le bouton de sélection pour choisir le programme de cuisson pré-réglé. |
|  | Bouton TEMPS           | Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Tourner le bouton de sélection pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.                                                                                                                           |
|  | Bouton TEMPÉRATURE     | Permet de régler manuellement la température de cuisson. Tourner le bouton de sélection pour augmenter ou réduire la température de cuisson.                                                                                                               |
|  | Bouton DÉMARRAGE/PAUSE | Permet de démarrer/mettre en pause le processus de cuisson.                                                                                                                                                                                                |
|  | Bouton MARCHE/ARRÊT    | Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.                                                                                                                                                                                                                   |

### 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 ».

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

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.**

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

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

Chaque programme de cuisson préréglé a une température et une durée de cuisson prédéfinies. Si nécessaire, il est possible de 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.

En mode déshydratation, il est possible d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson de 1 heure à 24 heures par intervalles de 1 heure.

Cet appareil est équipé d'une fonction de préchauffage. Une fois le programme de cuisson préréglé lancé, l'écran tactile affiche le message « Pre » (préchauffage). La fonction de préchauffage dure environ 3 minutes au maximum, en fonction de la température sélectionnée. La température et le temps de la fonction de préchauffage sont réglés et ne peuvent pas être ajustés. Tous les programmes de cuisson préréglés sont équipés d'une fonction de préchauffage, à l'exception de la fonction de déshydratation. L'appareil signale la fin de la fonction de préchauffage par 3 bips. Ajouter les aliments à cuire une fois la fonction de préchauffage terminée.

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

Appuyer sur le bouton LUMIÈRE () pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson si on veut vérifier la cuisson des aliments. La lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson s'éteint automatiquement après environ 60 secondes.

À mi-cuisson, l'appareil émet 5 bips et l'écran tactile affiche le message « turn food » (mélanger les aliments) pour suggérer de mélanger les aliments. Le message « turn food » (mélanger les aliments) est disponible pour tous les programmes de cuisson prédéfinis, à l'exception des programmes pizza, gâteaux et déshydratation.

Il est possible de retirer le panier pour mélanger les aliments à tout moment. L'appareil se met automatiquement en pause et l'écran tactile affiche le message « No pot » (panier non inséré) pour indiquer que le panier n'est pas inséré ou n'est pas correctement inséré dans le compartiment de cuisson. Pour reprendre le fonctionnement de l'appareil, insérer le panier dans le compartiment de cuisson. La lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson s'allume et s'éteint automatiquement après environ 60 secondes.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 5 bips et l'écran tactile affiche le message « End » (Fin). Si les aliments ne sont pas prêts, il suffit de réinsérer le panier dans le compartiment de cuisson et de régler le temps pour quelques minutes supplémentaires.

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

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

Appuyer longuement sur le bouton MARCHE/ARRÊT () pour éteindre l'appareil.

## Comment changer le programme de cuisson préréglé

Si on souhaite changer le programme de cuisson préréglé lors du réglage manuel de la température et du temps de cuisson, avant de lancer la cuisson :

- appuyer sur le bouton MENU/PROGRAMME () pour revenir au menu.
- Tourner le bouton de sélection pour choisir le programme de cuisson préréglé souhaité.

Une fois le programme de cuisson préréglé lancé, le bouton MENU/PROGRAMME () n'est plus actif. Pour changer le programme de cuisson préréglé, il faut interrompre le processus de cuisson. Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE ()

## CONSEILS DE PRÉPARATION

- Le préchauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.
- Les aliments plus petits nécessitent un temps de cuisson plus court que les aliments plus grands.
- Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite un temps légèrement plus court.
- Mélanger les aliments 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 aliments 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 de cuisson préréglé est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif et varie en fonction de l'épaisseur et de la quantité d'aliments dans le panier. On peut changer la température et le temps de cuisson des programmes de cuisson préréglés.

| Programme                                                                          |                        | Temps      |                | Température (°C) |            | Mélanger les aliments |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------|----------------|------------------|------------|-----------------------|
|                                                                                    |                        | Par défaut | Intervalle     | Par défaut       | Intervalle |                       |
|  | Pizza                  | 11 min     | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230  | NON                   |
|  | Frites surgelées       | 18 min     | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200   | OUI                   |
|  | Bifteck / viande rouge | 20 min     | 1 min - 60 min | 190              | 80 - 200   | OUI                   |
|  | Poulet                 | 28 min     | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200   | OUI                   |

| Programme                                                                         |                | Temps      |                | Température (°C) |            | Mélanger les aliments |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|----------------|------------------|------------|-----------------------|
|                                                                                   |                | Par défaut | Intervalle     | Par défaut       | Intervalle |                       |
|  | Poisson        | 15 min     | 1 min - 60 min | 180              | 80 - 200   | OUI                   |
|  | Gâteaux        | 30 min     | 1 min - 60 min | 160              | 80 - 200   | NON                   |
|  | Déshydratation | 4 h        | 1 h - 24 h     | 60               | 50 - 100   | NON                   |
|  | Grill          | 15 min     | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230  | OUI                   |

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°<br>200° |
| Légumes frits        | 10 – 15 minutes                                              | 200°         |
| Croquettes           | 12 – 15 minutes                                              | 190°         |
| Nuggets de poulet    | 10 minutes                                                   | 200°         |
| Cuisses de poulet    | 25 – 35 minutes                                              | 200°         |
| Bifteck              | 15 – 20 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°<br>180° |
| Côtelette de porc    | 10 – 15 minutes                                              | 200°         |
| Rouleau de printemps | 10 – 15 minutes                                              | 200°         |
| Légumes              | 10 - 20 minutes                                              | 180°         |
| Pizza fraîche        | 8 - 11 minutes en fonction de la pâte et de l'assaisonnement | 230°         |
| Pizza surgelée       | 4 - 7 minutes                                                | 230°         |

### Mode grill

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson, les légumes et pour rendre les aliments plus croustillants avec une température de cuisson allant jusqu'à 230°C. Insérer la plaque antiadhésive dans le panier avant de placer les aliments.

### Conseils pour la cuisson de la pizza fraîche et de la pizza surgelée

Pour la fonction pizza, utiliser le panier sans la grille insérée pour une cuisson plus homogène et croustillante du dessous de la pizza. Insérer la pizza après le préchauffage, qui dure environ 3 minutes.

## Pizza fraîche

Si on utilise de la pâte fraîche, cuire la base uniquement avec la tomate pendant les 5 à 8 premières minutes, puis ajouter la mozzarella (ou d'autres ingrédients) à la fin pour les 2 à 3 dernières minutes. Cela évite que le fromage ne brûle ou ne se déplace à cause du ventilateur. La pizza doit être étalée au fond du panier sans chevauchement pour cuire de manière uniforme.

Le temps de cuisson recommandé après le préchauffage est de 9 à 11 minutes à 230 °C, ou de 7 à 8 minutes à 230 °C si la pâte est fine, en fonction des ingrédients et de la pâte à pizza.

## Pizza surgelée

La température et le temps de cuisson de la pizza surgelée varient selon sa structure : si la pâte est très épaisse ou si la pizza est riche en ingrédients, environ 6 à 7 minutes à 230 °C avec préchauffage sont nécessaires, tandis qu'une pizza fine peut cuire en 4 à 5 minutes à 230 °C avec préchauffage. Avant d'insérer la pizza surgelée dans le panier, la laisser décongeler pendant environ 5 à 8 minutes : cela évite que le choc thermique ne maintienne le centre humide ou froid pendant que les bords brûlent.

## 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 sèchent uniformément et avec des pertes minimales de vitamines saines. Cette fonction peut être utilisée pour goûter des fruits, des légumes et des champignons.

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

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

La fonction de déshydratation () ne dispose pas de la fonction de préchauffage.

Si la déshydratation requiert plus de temps, régler à nouveau l'appareil une fois le temps réglé écoulé.

## Mode veille

Cet appareil est équipé d'un mode veille.

L'appareil passe en mode veille :

- si on n'interagit pas avec l'écran tactile pendant plus d'une minute.
- Si on interrompt le programme de cuisson pré-réglé et qu'on n'interagit pas avec l'écran tactile pendant plus de 5 minutes.

Le bouton MARCHE/ARRÊT () clignote sur l'écran tactile.

## État de la mémoire

En cas de coupure de courant pendant le fonctionnement, l'appareil conserve les réglages de cuisson en mémoire pendant 5 minutes. Si la coupure de courant dépasse 5 minutes, les réglages de cuisson sont effacés.



## **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 au compartiment de cuisson de l'appareil. Après avoir laissé refroidir les éléments chauffants et le compartiment 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 l'appareil. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.
- Ne pas laisser de substances acides sur les surfaces métalliques de l'appareil. Les substances acides telles que le jus de citron, la purée de tomates, le vinaigre et autres produits similaires, si elles restent en contact trop longtemps, endommagent le revêtement antiadhésif et les parties métalliques, les rendant ternes.
- Ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas de parties internes à utiliser ou nettoyer.

**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.

### **Nettoyage des composants**

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

La plaque antiadhésive et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver la plaque antiadhésive et le panier à la main. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.

### **MISE HORS SERVICE**

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

## DÉPANNAGE

| Problèmes                                                               | Causes possibles                                                                     | Solutions                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                                           | La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.                               | Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.                                                                                                      |
|                                                                         | Le temps n'a pas été réglé.                                                          | Appuyer sur le bouton TEMPS (⌚) et tourner le bouton de sélection pour régler le temps de cuisson souhaité.                                                                                |
|                                                                         | Le panier n'a pas été inséré correctement.                                           | Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. Lorsque l'engagement est correct, un "clic" se produit.                                                                    |
| Les aliments ne sont pas prêts.                                         | La quantité d'aliments dans le panier est trop élevée.                               | Insérer moins d'aliments dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.                                                                                    |
|                                                                         | La température réglée est trop basse.                                                | Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE (🔥) et tourner le bouton de sélection pour régler une température de cuisson plus élevée.                                                                |
|                                                                         | Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.                                             | Appuyer sur le bouton TEMPS (⌚) et tourner le bouton de sélection pour régler un temps de cuisson plus long.                                                                               |
| Les aliments ne sont pas cuits uniformément.                            | Certains types d'aliments doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.   | Les aliments situés en haut, ou recouverts par d'autres, doivent être mélangés pendant la cuisson.                                                                                         |
| Les aliments frits ne sont pas croustillants.                           | On utilise des aliments qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles. | Utiliser des aliments à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les placer dans le panier.                                                                                       |
|                                                                         |                                                                                      | Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.<br>Utiliser le mode grill, qui permet de cuire les aliments jusqu'à une température de 230 °C. |
| Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson. | La quantité d'aliments dans le panier est trop élevée.                               | Insérer moins d'aliments dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.                                                                                    |
|                                                                         | Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.           | Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. Lorsque l'engagement est correct, un "clic" se produit.                                                                    |

| <b>Problèmes</b>                                                                     | <b>Causes possibles</b>                                                                                                    | <b>Solutions</b>                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.                                         | On prépare des aliments plus gras.                                                                                         | Lorsqu'on fait frire des aliments plus gras, une plus grande quantité d'huile se dépose dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des aliments ni sur l'appareil. |
|                                                                                      | Le panier contient des résidus de graisse des cuissons précédentes.                                                        | La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyer soigneusement le panier après chaque utilisation.                                                                                                  |
| Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément. | La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.                                                  | Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.                                                                                                                                                                     |
|                                                                                      | Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.                                                             | Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.                                                                                                                                                |
| Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes.      | La texture crouillante 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 crouillant.                                                                                                                                                                         |
|                                                                                      |                                                                                                                            | Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus crouillant.                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                      |                                                                                                                            | Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus crouillants.<br>Utiliser le mode grill, qui permet de cuire les aliments jusqu'à une température de 230 °C.                                                                 |

## SICHERHEITSHINWEISE

### DIE BETRIEBUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESTEN.

- 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. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wenn dieses Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss diese Bedienungsanleitung 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 Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke. Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Bedienungsanleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Bewahren Sie die Originalverpackungen auf, da die kostenlose Leistung des Kundendienstes 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 mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es von 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.
- Überlastungsgefahr. Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (Heizgeräte, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an.
- 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.**

**Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand: 0,4 W**



### **SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH**

- Das Gerät zum Garen fester Lebensmittel verwenden. 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.
- Entfernen oder verändern Sie den Abstandhalter nicht, um eine Überhitzung des Geräts und der umliegenden Oberflächen zu vermeiden. Der Abstandhalter gewährleistet den für eine ordnungsgemäße Belüftung erforderlichen Mindestabstand.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht in Schränke oder geschlossene Möbel.
- Vor Gebrauch das Kabel immer vollständig abwickeln.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne den Korb in den Garraum einzusetzen.
- Legen Sie die Lebensmittel immer und ausschließlich in den Korb. Niemals den Behälter über den Höchstfüllstand (MAX) füllen.
- Brandgefahr. Den Korb nicht mit Öl auffüllen.

- Wenn es für den Garvorgang erforderlich ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden. Prüfen Sie immer, ob die Flüssigkeit von den festen Lebensmitteln aufgesogen wurde, bevor Sie mehr hinzufügen.
- Setzen Sie den Korb nicht in den Garraum ein, wenn er mit Wasser gefüllt ist.
- Es besteht Brandgefahr und/oder Stromschlaggefahr. Keine Utensilien, Metallgegenstände oder brennbare Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff) in den Garraum einführen.
- Keine geschlossenen Behälter in den Korb stellen. Der Behälter könnte während des Garens explodieren.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Korb richtig in den Garraum eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass der Korb und der Garraum frei von Fremdkörpern sind.
- Der Lufteinlass darf während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
- 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 der Lüftungsöffnung austreten. Hände und Gesicht weit von den Lufteinlass halten.
- Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
- Den Garkorb, die Antihaftplatte, die Metallteile des Garraums und die Heizelemente des Geräts während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berühren. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um ihn herauszunehmen.
- Verbrennungsgefahr. Drehen Sie den Korb beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Heiße Ölreste könnten aus dem Korb austreten.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um die Speisen aus dem Korb oder von der Antihaftplatte zu entnehmen.
- Sicherstellen, dass die mit dem Gerät zubereiteten Lebensmittel goldgelb und nicht schwarz oder braun sind. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.
- Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Garkorb, 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.

**VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN**

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

**BESCHREIBUNG DES GERÄTS**

---

A - Gehäuse des Geräts

B - Touch Display

C - Auswahl-Drehknopf

D - Garraum

E - Antihafplatte

F - Korb

G - Griff

H - Unteres Heizelement

I - Oberes Heizelement

J - Tragegriffe

K - Stromkabel

L - Abstandhalter

M - Lufteinlass

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

|                                                                                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Auswahl-Drehknopf       | Drehen Sie den Auswahl-Drehknopf, um das voreingestellte Garprogramm auszuwählen oder die Temperatur und Garzeit einzustellen.                                                                                                                               |
| <b>VORGEGEBENE GARPROGRAMME</b>                                                     |                         |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Pizza                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Gefrorene Pommes Frites |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Steak/ Rotes Fleisch    |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Hühnerkeulen            |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Fisch                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Süßspeisen              |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Dörren                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Grill                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>FUNKTIONSTASTEN</b>                                                              |                         |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                     | <b>Taste</b>            | <b>Beschreibung</b>                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | LUCE-Taste              | Taste drücken, um die Beleuchtung im Inneren des Garraums einzuschalten.                                                                                                                                                                                     |
|  | MENÜ-/PROGRAMM-Taste    | Drücken Sie die Taste, um während der manuellen Einstellung der Temperatur und der Garzeit eines zuvor ausgewählten voreingestellten Garprogramms zum Menü zurückzukehren. Drehen Sie den Auswahl-Drehknopf, um das voreingestellte Garprogramm auszuwählen. |
|  | TIMER-Taste             | Ermöglicht die manuelle Einstellung der Garzeit. Drehen Sie den Auswahl-Drehknopf, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.                                                                                                                             |
|  | TEMPERATUR-Taste        | Ermöglicht die manuelle Einstellung der Gartemperatur. Drehen Sie den Auswahl-Drehknopf, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.                                                                                                                 |
|  | START-/PAUSE-Taste      | Ermöglicht das Starten/Pausieren des Garvorgangs.                                                                                                                                                                                                            |
|  | EIN/AUS-Taste           | Schaltet das Gerät ein oder aus.                                                                                                                                                                                                                             |

## 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.

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

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.

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

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

Jedes voreingestellte Garprogramm hat eine voreingestellte Temperatur und Garzeit.

Ermöglicht die manuelle Einstellung der Gartemperatur und der Garzeit. Die Gartemperatur variiert in Intervallen von 5 ° C. Die Garzeit variiert in Intervallen von 1 Minute.

Für die Dörrfunktion kann die Garzeit verlängert oder verkürzt werden, von 1 Stunde auf 24 Stunden mit Intervallen von 1 Stunde.

Dieses Gerät ist mit einer Vorheizfunktion ausgestattet. Nach dem Start des voreingestellten Garprogramms erscheint auf dem Touchdisplay die Meldung „Pre“ (Vorheizen). Die Vorheizfunktion dauert maximal ca. 3 Minuten, je nach der gewählten Temperatur. Die Temperatur und die Dauer der Vorheizfunktion sind eingestellt und können nicht reguliert werden. Alle voreingestellten Garprogramme verfügen über eine Vorheizfunktion, mit Ausnahme der Dörrfunktion. Das Gerät signalisiert das Ende der Vorheizfunktion mit drei Pieptönen. Geben Sie die zu garenden Lebensmittel nach dem Vorheizen hinein.

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

Drücken Sie die Taste **BELEUCHTUNG** () , um die Beleuchtung im Inneren des Garraums einzuschalten, falls Sie das Garen der Speisen überprüfen möchten. Die Beleuchtung im Inneren des Garraums schaltet sich automatisch nach ca. 60 Sekunden aus.

Nach der Hälfte der Garzeit gibt das Gerät fünf Signaltöne ab, und auf dem Touchdisplay erscheint die Meldung „turn food“ (Lebensmittel durchmengen/wenden), um darauf hinzuweisen, dass die Lebensmittel durchgemengt/gewendet werden sollten. Die Funktion „Lebensmittel durchmengen/wenden“ ist in allen voreingestellten Garprogrammen verfügbar, mit Ausnahme der Programme für Pizza, Backwaren und Dörren.

Der Korb zum Vermengen der Lebensmittel kann jederzeit herausgenommen werden. Das Gerät schaltet automatisch in den Pausenmodus, und auf dem Touchdisplay erscheint die Meldung „No pot“ (Korb nicht eingesetzt), um darauf hinzuweisen, dass der Korb nicht oder nicht richtig in den Garraum eingesetzt ist. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, setzen Sie den Korb in den Garraum ein. Die Beleuchtung im Inneren des Garraums schaltet sich ein und schaltet sich automatisch nach ca. 60 Sekunden aus.

Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät fünf Signaltöne ab, und auf dem Touchdisplay erscheint die Meldung „End“ (Ende). Wenn die Lebensmittel nicht fertig gegart sind, setzen Sie den Korb einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer für einige Minuten ein.

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

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

Um das Gerät auszuschalten, die EIN/AUS-Taste () länger drücken.

### **Das voreingestellte Garprogramm ändern**

Wenn Sie das voreingestellte Garprogramm während der manuellen Einstellung von Temperatur und Garzeit vor dem Start des Garvorgangs ändern möchten:

- Drücken Sie die Taste **MENÜ/PROGRAMM** () , um zum Menü zurückzukehren.
- Drehen Sie den Auswahl-Drehknopf, um das gewünschte voreingestellte Garprogramm auszuwählen.

Sobald das voreingestellte Garprogramm gestartet wurde, ist die Taste **MENÜ/PROGRAMM** () nicht mehr aktiv. Um ein voreingestelltes Garprogramm zu ändern, muss der Garvorgang unterbrochen werden. Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen, drücken Sie die **AVVIO/PAUSE**-Taste () .

### **TIPPS ZUR VORBEREITUNG**

- Das Vorheizen des Geräts vor dem Garen der Speisen optimiert das Endergebnis.
- Kleinere Lebensmittel benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Eine größere Menge an Lebensmitteln erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.
- Wenn Sie die kleineren Lebensmittel 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 im Garkorb ab. Die Garzeit und die Temperatur der voreingestellten Garprogramme können geändert werden.

| Programm                                                                           |                               | Zeit                |                             | Temperatur (°C)     |           | Mischen/<br>wenden Sie die<br>Lebensmittel |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|-----------------------------|---------------------|-----------|--------------------------------------------|
|                                                                                    |                               | Standardeinstellung | Zeitraum                    | Standardeinstellung | Zeitraum  |                                            |
|    | Pizza                         | 11 min              | 1 Minute<br>- 20<br>Minuten | 230                 | 205 - 230 | NEIN                                       |
|    | Gefrorene<br>Pommes<br>Frites | 18 min              | 1 Minute<br>- 60<br>Minuten | 200                 | 80 - 200  | JA                                         |
|    | Steak/<br>Rotes<br>Fleisch    | 20 min              | 1 Minute<br>- 60<br>Minuten | 190                 | 80 - 200  | JA                                         |
|    | Huhn                          | 28 min              | 1 Minute<br>- 60<br>Minuten | 200                 | 80 - 200  | JA                                         |
|   | Fisch                         | 15 min              | 1 Minute<br>- 60<br>Minuten | 180                 | 80 - 200  | JA                                         |
|  | Süßspeisen                    | 30 min              | 1 Minute<br>- 60<br>Minuten | 160                 | 80 - 200  | NEIN                                       |
|  | Dörren                        | 4 h                 | 1 - 24 Std.                 | 60                  | 50 - 100  | NEIN                                       |
|  | Grill                         | 15 min              | 1 Minute<br>- 20<br>Minuten | 230                 | 205 - 230 | JA                                         |

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°<br>200° |
| Frittiertes Gemüse        | 10 - 15 Minuten                                    | 200°         |
| Kroketten                 | 12 - 15 Minuten                                    | 190°         |
| Hähnchenkroketten         | 10 Minuten                                         | 200°         |
| Hühnerkeulen              | 25 - 35 Minuten                                    | 200°         |
| Steak                     | 15 - 20 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°<br>180° |
| Schweinekotelett          | 10 - 15 Minuten                                    | 200°         |
| Frühlingsrollen           | 10 - 15 Minuten                                    | 200°         |
| Gemüse                    | 10 - 20 Minuten                                    | 180°         |
| Frische Pizza             | 8–11 Minuten, je nach Teig und Belag               | 230°         |
| Tiefkühlpizza             | 4 - 7 Minuten                                      | 230°         |

## Grill-Modus

Der Grillmodus eignet sich ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie zum Knusprigbraten von Speisen bei einer Gartemperatur von bis zu 230 °C. Legen Sie die Antihaft-Grillplatte in den Korb, bevor Sie die Lebensmittel hineinlegen.

## Tipps zum Backen von frischer Pizza und Tiefkühlpizza

Verwenden Sie für die Pizza-Funktion den Backkorb ohne eingelegten Grillrost, damit die Unterseite der Pizza gleichmäßiger und knuspriger wird. Geben Sie die Pizza nach dem Vorheizen, das etwa 3 Minuten dauert, hinein.

### Frische Pizza

Wenn Sie frischen Teig verwenden, backen Sie den Boden zunächst 5–8 Minuten lang nur mit Tomaten und geben Sie den Mozzarella-Käse (oder andere Zutaten) erst am Ende für die letzten 2–3 Minuten hinzu. Dadurch wird verhindert, dass der Käse durch den Ventilator verbrennt oder verrutscht. Die Pizza muss ohne Überlappungen auf dem Boden des Backkorbs ausgebreitet werden, damit sie gleichmäßig backt.

Die empfohlene Backzeit nach dem Vorheizen beträgt 9–11 Minuten bei 230 Grad oder 7–8 Minuten bei 230 Grad, wenn der Teig dünn ist; dies hängt von den Zutaten und der Teigbeschaffenheit ab.

### Tiefkühlpizza

Die Temperatur und die Backzeit einer Tiefkühlpizza hängen von ihrer Beschaffenheit ab: Wenn der Teig sehr dick oder die Pizza reichlich belegt ist, benötigt sie etwa 6–7 Minuten bei 230 Grad mit Vorheizen, während eine dünne Pizza in 4–5 Minuten bei 230 Grad mit Vorheizen gar wird.

Bevor Sie die Tiefkühlpizza hineingeben, lassen Sie sie etwa 5–8 Minuten auftauen: So verhindern Sie, dass der Temperaturschock dazu führt, dass die Mitte noch feucht oder kalt ist, während die Ränder verbrennen.

## 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 verwendet werden.

Die folgende Tabelle zeigt die ungefähren Trocknungszeiten und -temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

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

Die Dörrfunktion () verfügt nicht über die Vorheizfunktion.

Wenn das Trocknen länger dauert, programmieren Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit neu.

## Standby-Modus

Dieses Gerät ist mit einem Standby-Modus ausgestattet.

Das Gerät geht in den Standby-Modus:

- wenn das Touch-Display länger als 1 Minute nicht benutzt wird.
- Wenn das voreingestellte Garprogramm unterbrochen und das Touch-Display länger als 5 Minuten nicht benutzt wird.

Die EIN-/AUS-Taste () blinkt auf dem Touchdisplay.

## Speicherstatus

Bei einem Stromausfall während des Betriebs speichert das Gerät 5 Minuten lang die Einstellungen für die Gartemperatur und -zeit. Wenn der Stromausfall länger als 5 Minuten dauert, gehen die Einstellungen für die Gartemperatur und -zeit verloren.



## **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 am Garraum des Geräts können Lebensmittel- oder Ölreste haften. Die Heizelemente und den Garraum nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen des Geräts zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.
- Lassen Sie keine säurehaltigen Substanzen auf den Metalloberflächen. Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft, Tomatensauce, Essig und dergleichen beschädigen bei längerem Verbleib die Antihafbeschichtung und die Metallteile und machen sie stumpf.
- Das Gerät nicht zerlegen. Das Gerät enthält keine inneren Bestandteile, die verwendet werden oder gereinigt werden müssen.

**HINWEIS:** Für die Reinigung und Instandhaltung des Geräts die Abbildungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ 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.

### **Reinigung der Bestandteile**

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

Die Antihafplatte und der Korb können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die Antihafplatte und den Korb von Hand zu reinigen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.

### **AUSSERBETRIEBSETZUNG**

---

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

## WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

| Probleme                                          | Mögliche Ursachen                                                                | Lösungen                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht.                     | Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.                                 | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.                                                                                                                                              |
|                                                   | Die Zeit wurde nicht eingestellt.                                                | Drücken Sie die Taste ZEIT (⌚) und drehen Sie den Auswahl-Drehknopf um die gewünschte Garzeit einzustellen.                                                                                                   |
|                                                   | Der Behälter wurde nicht korrekt eingestellt.                                    | Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“.                                                                                                                  |
| Die Lebensmittel sind nicht fertig gegart.        | Die Menge der Lebensmittel im Korb ist zu groß.                                  | Weniger Lebensmittel in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.                                                                                                                               |
|                                                   | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.                                      | Drücken Sie die Taste TEMPERATUR (🔥) und drehen Sie den Auswahl-Drehknopf, um eine höhere Gartemperatur einzustellen.                                                                                         |
|                                                   | Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.                                            | Drücken Sie die Taste ZEIT (⌚) und drehen Sie den Auswahl-Drehknopf um eine höhere Garzeit einzustellen.                                                                                                      |
| Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig gegart. | Manche Lebensmittel müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.        | Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Garens eingemischt werden.                                                                                                      |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig.            | Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen. | Verwenden Sie gebackene Lebensmittel oder bestreichen Sie die Lebensmittel mit Öl, bevor Sie sie in den Korb geben.                                                                                           |
|                                                   |                                                                                  | Setzen Sie die Antihafplatte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Lebensmittel zu erhöhen.<br>Verwenden Sie den Grillmodus, mit dem Sie Lebensmittel bei einer Temperatur von bis zu 230 °C garen können. |
| Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum.  | Die Menge der Lebensmittel im Korb ist zu groß.                                  | Weniger Lebensmittel in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.                                                                                                                               |
|                                                   | Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt.                            | Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“.                                                                                                                  |

| Probleme                                                                        | Mögliche Ursachen                                                                                  | Lösungen                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.                                       | Es werden fettere Lebensmittel zubereitet.                                                         | Beim Frittieren fetthaltigerer Lebensmittel setzt sich mehr Öl im Korb ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Lebensmittel oder auf das Gerät. |
|                                                                                 | Im Korb befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.                   | Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls im Korb verursacht. Reinigen Sie den Korb gründlich nach dem Gebrauch.                                                                                    |
| Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten. | Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.                                   | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden.                                                                                                                      |
|                                                                                 | Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen.                                           | Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen.                                                                                                           |
| Frische 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, damit die Kartoffeln knuspriger werden.                                                                                                                                                     |
|                                                                                 |                                                                                                    | Setzen Sie die Antihafplatte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.<br>Verwenden Sie den Grillmodus, mit dem Sie Lebensmittel bei einer Temperatur von bis zu 230 °C garen können.              |

## 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 estas instrucciones de uso 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 estas instrucciones de uso. No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes a las previstas en estas instrucciones de uso. El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.
- 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.
- Mantener siempre el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar colgando el cable de alimentación en lugares donde podría ser agarrado por un niño.
- Colocar el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.

- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Cuando se decida desechar este aparato como residuo, se recomienda dejarlo inoperativo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato para sus juegos.



### **Peligro debido a electricidad**

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica comprobar que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante del aparato puede provocar daños y accidentes.
- Conectar siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- Peligro de sobrecarga eléctrica. No conectar ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente.
- 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 de energía en modo apagado: 0,4 W



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

- El aparato debe utilizarse 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.
- No retirar ni modificar el separador para evitar el sobrecalentamiento del aparato y de las superficies adyacentes. El separador garantiza la distancia mínima necesaria para una ventilación correcta.
- No colocar el aparato en armarios o muebles cerrados durante el uso.
- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- Nunca utilizar el aparato sin introducir la cesta en el compartimento de cocción.
- Introducir los alimentos siempre y únicamente en la cesta. No llenar nunca la cesta por encima del nivel MAX.
- Peligro de incendio. No llenar la cesta con aceite.
- Si es necesario para cocinar, añadir pequeñas dosis de líquido. Verificar siempre que el líquido haya sido absorbido por los alimentos sólidos antes de añadir más.
- No introducir la cesta en la compartimento de cocción si está llena de agua.
- Peligro de incendio y/o electrocución. No introducir utensilios, objetos metálicos o materiales inflamables (por ejemplo, cartón, plástico) en el compartimento de cocción.
- No introducir recipientes cerrados en la cesta. El recipiente podría explotar durante la cocción.
- Comprobar siempre que la cesta esté colocada correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.

- Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que la cesta y el compartimento de cocción están libres de cualquier objeto.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- No cubrir el aparato durante el funcionamiento.
- Si el aparato emite humo durante el funcionamiento, desconectar inmediatamente el cable de alimentación 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 producirse una salida de vapor caliente por la abertura de ventilación. Mantener las manos y la cara alejadas de los orificios de la toma de aire.
- Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No tocar la cesta, la placa antiadherente, las partes metálicas del compartimento de cocción ni las resistencias eléctricas durante el funcionamiento del aparato o en los minutos posteriores a su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfrien.
- Sujetar la cesta sólo por el mango y use agarraderas o paños de cocina para quitar la cesta.
- Peligro de quemaduras. No volcar la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta.
- No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta o de la placa antiadherente.
- Asegurarse de que los alimentos cocinados con el aparato queden dorados y no negros o marrones. Eliminar de los alimentos los eventuales restos de quemado.
- Quitar los alimentos de la cesta 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.

### **USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS**

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura. Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A - Cuerpo del aparato

B - Pantalla táctil

C - Mando de selección

D - Compartimento de cocción

E - Placa antiadherente

F - Cesta

G - Mango
- H - Resistencia eléctrica inferior

I - Resistencia eléctrica superior

J - Asas de transporte

K - Cable de alimentación

L - Separador

M - Toma de aire

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

|                                                                                    |                           |                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Mando de selección        | Girar el mando de selección para elegir el programa de cocción preestablecido o para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción. |
| PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS                                               |                           |                                                                                                                                     |
|    | «Pizza»                   |                                                                                                                                     |
|    | Patatas fritas congeladas |                                                                                                                                     |
|    | Bistec/carne roja         |                                                                                                                                     |
|    | Muslos de pollo           |                                                                                                                                     |
|    | Pescado                   |                                                                                                                                     |
|   | Dulces                    |                                                                                                                                     |
|  | Deshidratación            |                                                                                                                                     |
|  | Grill                     |                                                                                                                                     |

| BOTONES DE FUNCIÓN                                                                |                         |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | Botón                   | Descripción                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Botón LUCE              | Presionar el botón para encender la luz en el interior del compartimento de cocción.                                                                                                                                                                     |
|  | Botón MENÚ/PROGRAMAS    | Pulsar el botón para volver al menú durante el ajuste manual de la temperatura y del tiempo de cocción de un programa de cocción preestablecido seleccionado previamente. Girar el mando de selección para elegir el programa de cocción preestablecido. |
|  | Botón TEMPO             | Permite configurar manualmente el tiempo de cocción. Girar el mando de selección para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.                                                                                                                         |
|  | Botón TEMPERATURA       | Permite configurar manualmente la temperatura de cocción. Girar el mando de selección para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.                                                                                                               |
|  | Botón INICIO/PAUSA      | Permite arrancar/poner en pausa el proceso de cocción.                                                                                                                                                                                                   |
|  | Botón ENCENDIDO/APAGADO | Permite encender o apagar el aparato.                                                                                                                                                                                                                    |

### 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.

### Operaciones preliminares

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

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

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».

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

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

Cada programa de cocción preestablecido tiene una temperatura y un tiempo de cocción predefinidos.

Si es necesario, se puede ajustar 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.

En la función de deshidratación, se puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción de 1 hora a 24 horas en intervalos de 1 hora.

Este aparato está equipado con una función de precalentamiento. Después de iniciar el programa de cocción preestablecido, la pantalla táctil muestra el mensaje «Pre» (precalentamiento). La función de precalentamiento tiene una duración máxima de aproximadamente 3 minutos, en función de la temperatura seleccionada. La temperatura y el tiempo de la función de precalentamiento están preestablecidos y no pueden ajustarse. Todos los programas de cocción preestablecidos incluyen la función de precalentamiento, excepto la función de deshidratación. El aparato indica el final de la función de precalentamiento mediante 3 pitidos. Añadir los alimentos a cocinar después de la función de precalentamiento.

Durante la cocción, en la pantalla se mostrarán el tiempo restante y la temperatura seleccionada. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden modificar en cualquier momento.

Pulsar el botón LUZ () para encender la luz del compartimento de cocción si se desea comprobar la cocción de los alimentos. La luz en el interior del compartimento de cocción se apaga automáticamente al cabo de unos 60 segundos.

A mitad del tiempo de cocción, el aparato emite 5 pitidos y la pantalla táctil muestra el mensaje «turn food» (remover los alimentos) para sugerir que se remuevan los alimentos. El mensaje «turn food» (remover los alimentos) está disponible en todos los programas de cocción preestablecidos, excepto en los programas de pizza, repostería y deshidratación.

Se puede extraer la cesta para remover los alimentos en cualquier momento. El aparato entra automáticamente en pausa y la pantalla táctil muestra el mensaje «No pot» (cesta no colocada) para indicar que la cesta no está colocada o no está correctamente colocada en el compartimento de cocción. Para reanudar el funcionamiento del aparato, insertar la cesta en el compartimento de cocción. La luz en del compartimento de cocción se enciende y se apaga automáticamente al cabo de unos 60 segundos.

Al finalizar la cocción, el aparato emite 5 pitidos y la pantalla táctil muestra el mensaje «End» (fin). Si los alimentos no están listos, bastará con volver a introducir la cesta en el compartimento de cocción y ajustar el tiempo por unos minutos más.

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

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

Mantener pulsado el botón ENCENDIDO/APAGADO (☺) para apagar el aparato.

### **Cambiar el programa de cocción preestablecido**

Si se desea cambiar el programa de cocción preestablecido durante el ajuste manual de la temperatura y del tiempo de cocción, antes de iniciar la cocción:

- Presionar el botón MENÚ/PROGRAMA (≡) para volver al menú.
- Girar el mando de selección para elegir el programa de cocción preestablecido deseado.

Una vez iniciado el programa de cocción preestablecido, el botón MENÚ/PROGRAMA (≡) deja de estar activo. Para cambiar el programa de cocción preestablecido, es necesario interrumpir el proceso de cocción. Para interrumpir manualmente el proceso de cocción, presionar el botón AVVIO/PAUSA (▶||).

### **CONSEJOS DE PREPARACIÓN**

- Precalentar el aparato antes de cocinar los alimentos optimiza el resultado final.
- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de cocción ligeramente más corto que los alimentos de mayor tamaño.
- Una cantidad mayor de alimentos necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad de la cocción optimiza el resultado final y ayuda a conseguir una cocción uniforme.
- Para obtener un resultado crujiente, añadir una cuchara de aceite a las patatas frescas o congeladas.
- Utilizar masas ya preparadas para elaborar alimentos rellenos de forma fácil y rápida. 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 de cocción preestablecido está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción recomendados en función del tipo de alimento. El tiempo de cocción es orientativo y varía en función del grosor y de la cantidad de alimentos en la cesta. Es posible cambiar la temperatura de cocción y el tiempo de cocción de los programas de cocción preestablecidos.

| Programa                                                                         |                           | Tiempo         |                | Temperatura (°C) |           | Remover los alimentos |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------|----------------|------------------|-----------|-----------------------|
|                                                                                  |                           | Preestablecido | Intervalo      | Preestablecido   | Intervalo |                       |
|  | «Pizza»                   | 11 min         | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230 | NO                    |
|  | Patatas fritas congeladas | 18 min         | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200  | Sí                    |
|  | Bistec/carne roja         | 20 min         | 1 min - 60 min | 190              | 80 - 200  | Sí                    |
|  | Pollo                     | 28 min         | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200  | Sí                    |
|  | Pescado                   | 15 min         | 1 min - 60 min | 180              | 80 - 200  | Sí                    |
|  | Dulces                    | 30 min         | 1 min - 60 min | 160              | 80 - 200  | NO                    |
|  | Deshidratación            | 4 h            | 1 h - 24 h     | 60               | 50 - 100  | NO                    |
|  | Grill                     | 15 min         | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230 | Sí                    |

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°<br>200° |
| Fritura (de verduras)       | 10 – 15 minutos                                    | 200°         |
| Croquetas                   | 12 – 15 minutos                                    | 190°         |
| Croquetas de pollo          | 10 minutos                                         | 200°         |
| Muslos de pollo             | 25 – 35 minutos                                    | 200°         |
| Bistec                      | 15 – 20 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°<br>180° |
| Chuleta de cerdo   | 10 – 15 minutos                                             | 200°         |
| Rollitos primavera | 10 – 15 minutos                                             | 200°         |
| Verduras           | 10 - 20 minutos                                             | 180°         |
| Pizza fresca       | 8 - 11 minutos, en función de la masa y de los ingredientes | 230°         |
| Pizza congelada    | 4 - 7 minutos                                               | 230°         |

## Modo grill

El modo grill es ideal para asar carne, pescado y verduras, así como para hacer los alimentos más crujientes, con una temperatura de cocción de hasta 230°C. Introducir la placa antiadherente en la cesta antes de colocar los alimentos.

## Consejos para la cocción de pizza fresca y pizza congelada

Para la función pizza, utilizar la cesta sin insertar la rejilla para conseguir una cocción más uniforme y más crujiente de la parte inferior de la pizza. Introducir la pizza después del precalentamiento, que dura aproximadamente 3 minutos.

### Pizza fresca

Si se utiliza masa fresca, cocinar la base únicamente con tomate durante los primeros 5-8 minutos y añadir la mozzarella (u otros ingredientes) al final, durante los últimos 2-3 minutos. Esto evita que el queso se queme o se desplace debido al flujo de aire generado por el ventilador. La pizza debe extenderse sobre el fondo de la cesta sin superposiciones para garantizar una cocción uniforme. El tiempo de cocción recomendado después del precalentamiento es de 9-11 minutos a 230 grados, o de 7-8 minutos a 230 grados si la masa es fina; depende de los ingredientes y del espesor de la masa de la pizza.

### Pizza congelada

La temperatura y el tiempo de cocción de la pizza congelada varían en función de sus características: si la masa es muy gruesa o la pizza contiene muchos ingredientes, requiere aproximadamente 6-7 minutos a 230 grados con precalentamiento, mientras que una pizza fina puede cocinarse en 4-5 minutos a 230 grados con precalentamiento. Antes de introducir la pizza congelada en la cesta, dejarla descongelar durante aproximadamente 5-8 minutos; esto evita que el choque térmico mantenga el centro húmedo o frío mientras los bordes se queman.

## **Función de deshidratación**

La función de deshidratación () 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.

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

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

La función de deshidratación () no dispone de la función de precalentamiento.

Si la deshidratación requiere más tiempo, reprogramar el aparato una vez transcurrido el tiempo establecido.

## **Modo de espera (stand-by)**

Este aparato está equipado con una función de espera (stand-by).

El aparato entra en modo de espera (stand-by):

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

El botón ENCENDIDO/APAGADO () parpadea en la pantalla táctil.

## **Estado de memoria**

En caso de interrupción del suministro eléctrico durante el funcionamiento, el aparato mantiene en memoria los ajustes de cocción durante 5 minutos. Si la interrupción del suministro eléctrico supera los 5 minutos, los ajustes de cocción se eliminan.



## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO**

- Una limpieza regular y diaria ayuda a mantener el aparato eficiente y a prolongar su vida útil.
- Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Los restos de alimentos o de aceite podrían adherirse a las resistencias eléctricas y al compartimento de cocción del aparato. Después de dejar enfriar las resistencias eléctricas y el compartimento de cocción, limpiar con un paño húmedo. No utilice utensilios metálicos.
- No utilizar detergentes abrasivos o utensilios de metal para evitar rayar y dañar el aparato. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.
- No dejar sustancias ácidas en las superficies metálicas del aparato. Las sustancias ácidas como el zumo de limón, la conserva de tomate, el vinagre y similares, si se dejan durante mucho tiempo, dañan el revestimiento antiadherente y las partes metálicas, haciéndolas opacas.
- No desmontar el aparato. No hay partes internas a utilizar o que haya que limpiar.

**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.

### **Limpieza de los componentes**

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

La placa antiadherente y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar a mano la placa antiadherente y la cesta. Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.

### **PUESTA FUERA DE SERVICIO**

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

## CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

| Problemas                                                       | Causas posibles                                                                       | Soluciones                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.                                         | La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.                 | Enchufar la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.                                                                                        |
|                                                                 | No se ha programado el tiempo.                                                        | Presionar el botón TIEMPO (⌚) y girar el mando de selección para configurar el tiempo de cocción deseado.                                                                                  |
|                                                                 | La cesta no está colocada correctamente.                                              | Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic".                                                                                       |
| Los alimentos no están listos.                                  | La cantidad de alimentos en la cesta es demasiado elevada.                            | Introducir menos alimentos en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.                                                                                                    |
|                                                                 | La temperatura programada es demasiado baja.                                          | Presionar el botón TEMPERATURA (🌡️) y girar el mando de selección para configurar una temperatura de cocción más alta.                                                                     |
|                                                                 | El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.                                  | Presionar el botón TIEMPO (⌚) y girar el mando de selección para configurar un tiempo de cocción más largo.                                                                                |
| Los alimentos no están cocidos de manera uniforme.              | Algunos tipos de alimentos requieren ser removidos varias veces durante la cocción.   | Los alimentos que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, hay que removerlos durante la cocción.                                                                            |
| Los alimentos fritos no están crujientes.                       | Se están utilizando tipos de alimentos que deben cocinarse con métodos tradicionales. | Utilizar alimentos aptos para horno o pincelar los alimentos con aceite antes de introducirlos en la cesta.                                                                                |
|                                                                 |                                                                                       | Introducir la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.<br>Utilizar el modo grill, que permite cocinar los alimentos a una temperatura de hasta 230° C. |
| La cesta no entra completamente en el compartimento de cocción. | La cantidad de alimentos en la cesta es demasiado elevada.                            | Introducir menos alimentos en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.                                                                                                    |
|                                                                 | La cesta no se ha introducido correctamente en el compartimento de cocción.           | Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic".                                                                                       |

| <b>Problemas</b>                                                          | <b>Causas posibles</b>                                                                                                          | <b>Soluciones</b>                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Un humo blanco sale del aparato.                                          | Se están preparando alimentos más grasos.                                                                                       | Cuando se fríen alimentos más grasos, se deposita más aceite en la cesta. El aceite produce más humo blanco de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera a la preparación de los alimentos o al aparato. |
|                                                                           | En el contenedor han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.                                                      | El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en la cesta. Limpiar minuciosamente la cesta después del uso.                                                                                |
| Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente. | El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.                                                                        | Use patatas frescas y asegúrese de darles la vuelta durante la cocción.                                                                                                                                                       |
|                                                                           | Enjuagar y secar las patatas antes de freírlas.                                                                                 | Enjuagar las patatas y quitar todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.                                                                                                                           |
| Las 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 para obtener una textura más crujiente.                                                                                                                                                          |
|                                                                           |                                                                                                                                 | Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.<br>Utilizar el modo grill, que permite cocinar los alimentos a una temperatura de hasta 230° C.                                      |

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



### **Perigo para as crianças**

- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.

- Não deixar o cabo de alimentação pendurado onde poderia ser puxado por uma criança.
- Posicionar o aparelho de modo que as crianças não consigam atingir as partes quentes.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se estas forem maiores de 8 anos e agirem com a orientação de um adulto.
- Quando for decidido eliminar este aparelho como resíduo, recomendamos fazer com que o mesmo se torne inoperante, cortando, para isto, o cabo de alimentação. Recomendamos fazer com que se tornem inócuas as partes do aparelho susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizá-lo para brincar.



### **Perigo devido à electricidade**

- Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, certificar-se que a tensão indicada na placa de dados situada abaixo do aparelho corresponda à tensão da rede local.
- O uso de extensões elétricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada elétrica com ligação à terra.
- Perigo de sobrecarga elétrica. Não conectar outros aparelhos de alta potência (aquecedores, ferros de passar roupa, radiadores) na mesma tomada 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 energético em modalidade off: 0.4 W



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

- O aparelho deve ser utilizado 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.
- Não remover e não modificar o espaçador para evitar sobreaquecimento do aparelho e das superfícies circunstantes. O espaçador garante a distância mínima necessária para a ventilação correta.
- Não posicionar o aparelho no interior de armários ou móveis fechados durante o uso.
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido o cesto no compartimento de cozedura.
- Inserir os alimentos sempre e somente no cesto. Não encher o cesto além do nível MAX.
- Perigo de incêndio. Não encher o cesto com óleo.
- Se necessário, por exigências de cozedura, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o líquido tenha sido absorvido pelos alimentos sólidos antes de adicionar mais líquidos.

- Não inserir o cesto no compartimento de cozedura se estiver cheio de água.
- Perigo de incêndio e/ou choque elétrico. Não inserir utensílios, objetos metálicos ou materiais inflamáveis (por exemplo papelão, plástico) no compartimento de cozedura.
- Não inserir recipientes fechados no cesto. O recipiente poderia explodir durante a cozedura.
- Certificar-se sempre que o cesto esteja inserido corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Antes de colocar to aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos no cesto e no compartimento de cozedura.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Não cobrir o aparelho durante o funcionamento.
- Se o aparelho emitir fumo durante o funcionamento, desconectar imediatamente o cabo de alimentação da tomada elétrica. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
-  Atenção! Superfície quente.
- Durante a cozedura, pode ocorrer a saída de vapor quente pela entrada do ar. Manter as mãos e o rosto longe da entrada do ar.
- Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
- Não tocar o cesto, a placa antiaderente, as partes metálicas do compartimento de cozedura e as resistências elétricas durante o funcionamento do aparelho ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Segurar o cesto somente pela sua alça e utilizar pegas ou panos de cozinha para remover o cesto.
- Perigo de queimaduras. Não virar o cesto quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair do cesto.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos do cesto ou da placa antiaderente.
- Certificar-se que os alimentos cozidos com o aparelho estejam dourados e não pretos ou castanhos. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.
- Remover os alimentos do cesto 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.

## UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspeccione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

---

|                               |                                             |
|-------------------------------|---------------------------------------------|
| A - Corpo do aparelho         | H - Resistência elétrica inferior           |
| B - Display touch             | I - Resistência elétrica superior           |
| C - Botão de seleção          | J - Aberturas específicas para o transporte |
| D - Compartimento de cozedura | K - Cabo de alimentação                     |
| E - Placa antiaderente        | L - Espaçador                               |
| F - Cesto                     | M - Entrada de ar                           |
| G - Pega                      |                                             |

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

|                                                                                     |                           |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Botão de seleção          | Girar o botão de seleção para escolher o programa de cozedura predefinido ou para regular a temperatura e o tempo de cozedura.                                                                                                                          |
| <b>PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS</b>                                       |                           |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Pizza                     |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Batatas fritas congeladas |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Bife/Carne vermelha       |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Coxas de frango           |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Peixe                     |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Doces                     |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Secagem                   |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Grill                     |                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>TECLAS DE FUNÇÃO</b>                                                             |                           |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                     | <b>Tecla</b>              | <b>Descrição</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Tecla LUCE                | Pressionar a tecla para acender a luz no interior do compartimento de cozedura.                                                                                                                                                                         |
|  | Tecla MENU/PROGRAMAS      | Pressionar esta tecla para voltar ao menu durante a programação manual da temperatura e do tempo de cozedura de um programa de cozedura predefinido escolhido anteriormente. Girar o botão de seleção para escolher o programa de cozedura predefinido. |
|  | Tecla TEMPO               | Permite programar manualmente o tempo de cozedura. Girar o botão de seleção para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.                                                                                                                              |
|  | Tecla TEMPERATURA         | Permite programar manualmente a temperatura de cozedura. Girar o botão de seleção para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.                                                                                                                  |
|  | Tecla INICIAR/PAUSA       | Permite iniciar/colocar em pausa o processo de cozedura.                                                                                                                                                                                                |
|  | Tecla LIGAR/DESLIGAR      | Permite ligar ou desligar o aparelho.                                                                                                                                                                                                                   |

## 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”.

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

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”.

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

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

Cada programa de cozedura pré-configurado tem uma temperatura e um tempo de cozedura definidos.

Se necessário, 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.

Na função de secagem, é possível aumentar ou diminuir o tempo de cozedura de 1 hora a 24 horas, com intervalos de 1 hora.

Este aparelho é dotado de uma função de pré-aquecimento. Após o início do programa predefinido de cozedura, o display touch mostrará a mensagem "Pré" (pré-aquecimento). A função de pré-aquecimento tem uma duração máxima de aproximadamente 3 minutos, em função da temperatura selecionada. A temperatura e o tempo da função de pré-aquecimento estão programados e não podem ser regulados. Todos os programas de cozedura predefinidos têm a função de pré-aquecimento exceto a função de secagem. O aparelho sinaliza o fim da função de pré-aquecimento com 3 beeps. Adicionar os alimentos a cozinhar depois da função de pré-aquecimento.

Durante a cozedura, o display mostrará o tempo em diminuição e a temperatura selecionada. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser modificados em qualquer momento.

Pressionar a tecla LUZ (☺) para acender a luz no interior do compartimento de cozedura se quiser verificar a cozedura dos alimentos. A luz no interior do compartimento de cozedura se apagará automaticamente depois de 60 segundos, aproximadamente.

Na metade do tempo de cozedura, o aparelho irá emitir 5 beeps e o display touch irá mostrar a mensagem "turn food" (misturar os alimentos) para sugerir que os alimentos sejam misturados. A mensagem "turn food" (misturar os alimentos) está disponível em todos os programas de cozedura predefinidos, exceto pizza, doces e secagem.

É possível extrair o cesto para misturar os alimentos em qualquer momento. O aparelho entrará automaticamente em pausa e o display touch mostrará a mensagem "No pot" (cesto não inserido) para indicar que o cesto não está inserido ou não está inserido corretamente no compartimento de cozedura. Para retomar o funcionamento do aparelho, inserir o cesto no compartimento de cozedura. A luz no interior do compartimento de cozedura se acenderá e se desligará automaticamente depois de 60 segundos, aproximadamente.

No final da cozedura, o aparelho emitirá 5 beeps e o display mostrará a mensagem "End" (fim). Se os alimentos não estiverem prontos, basta reinserir o cesto no compartimento de cozedura e programar o tempo por alguns minutos.

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

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

Pressionar por um bom tempo a tecla LIGAR/DESLIGAR (☺) para desligar o aparelho.

### **Trocar o programa de cozedura predefinido**

Se quiser trocar o programa de cozedura predefinido durante a configuração manual da temperatura e do tempo de cozedura, antes de dar início à cozedura:

- pressionar a tecla MENU/PROGRAMA (≡) para voltar ao menu.
- Girar o botão de seleção para escolher o programa de cozedura programado.

Depois do início do programa de cozedura predefinido, a tecla MENU/PROGRAMA (≡) não estará mais ativa. Para trocar o programa de cozedura predefinido, é necessário interromper o processo de cozedura. Para interromper manualmente o processo de cozedura, pressionar a tecla AVVIO/PAUSA (⏏).

## CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

- O pré-aquecimento do aparelho antes de cozinhar os alimentos irá otimizar o resultado final.
- Os alimentos menores precisam de tempos de cozedura um pouco mais breves em relação aos alimentos maiores.
- Uma quantidade maior de alimentos requer um tempo de preparação um pouco mais longo e uma quantidade menor exige um tempo um pouco mais breve.
- Ao misturar os alimentos menores quando estiver à metade da cozedura, será otimizado o resultado final e a cozedura será mais uniforme.
- Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas.
- Utilizar massas prontas para preparar alimentos 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 cozinhar alimentos 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 de cozedura está definido com uma temperatura e um tempo de cozedura aconselhado em função do tipo de alimento. O tempo de cozedura é indicativo e varia em função da espessura e da quantidade de alimentos no cesto. É possível modificar a temperatura e tempo de cozedura dos programas de cozedura pré-configurados.

| Programa                                                                           |                           | Tempo           |                | Temperatura (°C) |           | Misturar os alimentos |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------|----------------|------------------|-----------|-----------------------|
|                                                                                    |                           | Pré-configurado | Intervalo      | Pré-configurado  | Intervalo |                       |
|    | Pizza                     | 11 min          | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230 | NÃO                   |
|   | Batatas fritas congeladas | 18 min          | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200  | SIM                   |
|  | Bife/Carne vermelha       | 20 min          | 1 min - 60 min | 190              | 80 - 200  | SIM                   |
|  | Frango                    | 28 min          | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200  | SIM                   |
|  | Peixe                     | 15 min          | 1 min - 60 min | 180              | 80 - 200  | SIM                   |
|  | Doces                     | 30 min          | 1 min - 60 min | 160              | 80 - 200  | NÃO                   |
|  | Secagem                   | 4 h             | 1 h - 24 h     | 60               | 50 - 100  | NÃO                   |
|  | Grill                     | 15 min          | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230 | SIM                   |

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°<br>200° |
| Fritura (de verduras)          | 10 – 15 minutos                                | 200°         |
| Croquetes                      | 12 – 15 minutos                                | 190°         |
| Croquetes de frango            | 10 minutos                                     | 200°         |
| Coxas de frango                | 25 – 35 minutos                                | 200°         |
| Bife                           | 15 – 20 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°<br>180° |
| Costeleta de porco             | 10 – 15 minutos                                | 200°         |
| Rolinhos primavera             | 10 – 15 minutos                                | 200°         |
| Verduras                       | 10 – 20 minutos                                | 180°         |
| Pizza fresca                   | 8 - 11 minutos em função da massa e do tempero | 230°         |
| Pizza congelada                | 4 – 7 minutos                                  | 230°         |

### Modalidade grill

A modalidade grill é ideal para grelhar carne, peixe, verduras e para deixar os alimentos mais crocantes, com uma temperatura de até 230°C. Inserir a chapa antiaderente no cesto antes de colocar os alimentos.

### Conselhos para a cozedura da pizza fresca e da pizza congelada

Para a função da pizza, utilizar o cesto sem a grelha inserida para uma cozedura mais homogênea e crocante da parte inferior da pizza. Inserir a pizza depois do pré-aquecimento que dura aproximadamente 3 minutos.

#### Pizza fresca

Se for utilizada a massa fresca, cozinhar a base somente com o tomate nos primeiros 5-8 minutos e adicionar a mozzarella (ou outros ingredientes) no final dos últimos 2-3 minutos. Isto evita que o queijo se queime ou caia devido ao ventilador. A pizza deve ser aberta no fundo do cesto sem sobreposições, para poder ser cozida de modo uniforme.

O tempo de cozedura aconselhado após o pré-aquecimento é de 9-11 minutos, a 230 graus, ou 7-8 minutos, a 230 graus, se a espessura for fina, dependendo dos ingredientes e da massa da pizza.

## Pizza congelada

A temperatura e o tempo de cozedura da pizza congelada variam em função de sua estrutura: se a massa for muito grossa, ou se a pizza tiver muitos ingredientes, são necessários aproximadamente 6-7 minutos, a 230 graus, com pré-aquecimento, enquanto uma pizza fina pode ser assada em 4-5 minutos, a 230 graus, com o pré-aquecimento. Antes de inserir a pizza congelada no cesto, deixar que descongele por mais ou menos 5-8 minutos: isto irá evitar que o choque térmico deixe o centro húmido e frio e as bordas queimadas.

## 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.

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

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

A função de secagem () não dispõe da função de pré-aquecimento.

Se a secagem precisar de um tempo maior, deve-se reprogramar o aparelho no final do tempo programado.

## Modalidade stand-by

Este aparelho é dotado de uma função de stand-by.

O aparelho entra no modo stand-by:

- quando não se utiliza o display touch por mais de 1 minuto.
- Quando for interrompido o programa de cozedura predefinido e não for utilizado o display touch por mais de 5 minutos.

A tecla LIGAR/DESLIGAR () irá piscar no display touch.

## Estado da memória

Em caso de interrupção da alimentação elétrica durante o funcionamento, o aparelho mantém, na memória, as configurações de cozedura por 5 minutos. Se a interrupção da alimentação elétrica superar os 5 minutos, as configurações de cozedura serão eliminadas.



## **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 no compartimento de cozedura do aparelho. Após ter feito arrefecer as resistências elétricas e o compartimento de cozedura, limpar com um pano húmido. Não utilizar utensílios metálicos.
- Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar riscos ou danos ao aparelho. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.
- Não deixar substâncias ácidas sobre superfícies de metal do aparelho. Substâncias ácidas como sumo de limão, conserva de tomate, vinagre e afins, se deixadas por muito tempo, atacam o revestimento antiaderente e as partes de metal, tornando-as opacas.
- Não desmontar o aparelho. Não há partes internas a utilizar ou limpar.

**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.

### **Limpeza dos componentes**

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

A placa antiaderente e o cesto podem ser lavados na máquina lava-louça. Para prolongar a duração do tratamento antiaderente, aconselhamos a lavagem, à mão, da placa antiaderente e do cesto. Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

### **Pôr o aparelho fora de serviço**

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

## COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

| Problemas                                                               | Possíveis causas                                                                   | Soluções                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona.                                                | A ficha não está inserida na tomada de corrente elétrica.                          | Ligar a ficha à tomada da corrente elétrica, que deve ser provida de ligação à terra.                                                                                     |
|                                                                         | O tempo não foi programado.                                                        | Pressionar a tecla TEMPO (⌚) e girar o botão de seleção para programar o tempo de cozedura desejado.                                                                      |
|                                                                         | O cesto não foi inserido corretamente.                                             | Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click”.                                                                     |
| Os alimentos não estão prontos.                                         | A quantidade de alimentos no interior do cesto é excessiva.                        | Inserir menos alimentos no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.                                                                                 |
|                                                                         | A temperatura programada é muito baixa.                                            | Pressionar a tecla TEMPERATURA (🔥) e girar o botão de seleção para programar uma temperatura de cozedura mais alta.                                                       |
|                                                                         | O tempo de cozedura programado é muito pouco.                                      | Pressionar a tecla TEMPO (⌚) e girar o botão de seleção para programar um tempo de cozedura maior.                                                                        |
| Os alimentos não estão cozidos uniformemente.                           | Alguns tipos de alimentos devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.   | Os alimentos que estão no alto ou que estão cobertos por outros, devem ser misturados durante a cozedura.                                                                 |
| Os alimentos fritos não estão crocantes.                                | Está utilizando tipos de alimentos que devem ser cozidos com métodos tradicionais. | Utilizar alimentos para forno ou untar os alimentos com óleo antes de inseri-los no cesto.                                                                                |
|                                                                         |                                                                                    | Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes. Utilizar a modalidade grill que permite cozinhar os alimentos até uma temperatura de 230° C. |
| Não é possível inserir totalmente o cesto no compartimento de cozedura. | A quantidade de alimentos no interior do cesto é excessiva.                        | Inserir menos alimentos no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.                                                                                 |
|                                                                         | O cesto não foi inserido corretamente no compartimento de cozedura.                | Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click”.                                                                     |

| <b>Problemas</b>                                                                     | <b>Possíveis causas</b>                                                                                   | <b>Soluções</b>                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Há saída de fumo branco do aparelho.                                                 | Estão sendo preparados alimentos mais gordurosos.                                                         | Quando fritar alimentos mais gordurosos, mais óleo ficará depositado no cesto. O óleo está a produzir mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos alimentos ou no aparelho. |
|                                                                                      | No cesto encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.                                     | O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente no cesto. Limpar meticulosamente o cesto após o uso.                                                                                                          |
| As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme. | O tipo de batatas utilizado não é apropriado para a fritura.                                              | Utilizar batatas frescas e não esquecer de girá-las durante a cozedura.                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.                                                         | Enxaguar as batatas e remover todo a amido que ficou depositado na superfície das batatas.                                                                                                                                           |
| As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão crocantes.                | 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 mais de óleo para obter o efeito mais crocante.                                                                                                                                                                   |
|                                                                                      |                                                                                                           | Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes. Utilizar a modalidade grill que permite cozinhar os alimentos até uma temperatura de 230° C.                                                            |

## VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

### LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en alle voor de gebruiker mogelijk gevaarlijke delen zijn beveiligd. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel om mogelijk letsel en schade te voorkomen. Houd deze gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan deze gebruiksaanwijzing 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 gebruiksaanwijzing worden beschreven. Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze gebruiksaanwijzing. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Bewaar de originele verpakking aangezien geen gratis assistentie wordt verleend voor defecten veroorzaakt doordat het product niet goed was verpakt toen het naar een erkend servicecentrum werd verzonden.
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.



### **Gevaar voor kinderen**

- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden begeleid of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat de stroomkabel niet op een plek hangen waar hij door een kind beetgepakt kan worden.
- Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.

- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- Mocht u dit apparaat willen weggooien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door de stroomkabel door te snijden. Verder bevelen wij aan om die delen van het apparaat onschadelijk te maken die een gevaar kunnen vormen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.



### **Gevaar als gevolg van elektriciteit**

- Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of de spanning die op het identificatieplaatje 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.
- Gevaar voor elektrische overbelasting. Sluit geen enkel ander apparaat dat veel stroom verbruikt (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren) op hetzelfde stopcontact aan.
- 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: 0,4 W



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

- Het apparaat moet 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.
- Verwijder de afstandhouder niet en breng er geen wijzigingen aan aan, om oververhitting van het apparaat en de omliggende oppervlakken te voorkomen. De afstandhouder garandeert de minimale afstand die noodzakelijk is voor een correcte ventilatie.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet in gesloten kasten of andere meubels staan.
- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de mand in de binnenpan te hebben aangebracht.
- Doe de etenswaren enkel en alleen in de mand. Zorg dat de mand nooit verder dan het MAX-niveau wordt gevuld.
- Brandgevaar. Doe geen olie in de mand.
- Voeg, indien nodig voor de bereiding, kleine hoeveelheden vloeistof toe. Controleer altijd of de vloeistof door de vaste etenswaren is opgenomen voordat u nog wat toevoegt.

- Doe de mand niet in de binnenpan als deze vol staat met water.
- Gevaar voor brand en/of elektrische schok. Doe geen keukengerei, metalen voorwerpen of brandbare materialen (bijv. karton, plastic) in de binnenpan.
- Zet geen gesloten houders in de mand. De houder kan anders tijdens de bereiding ontploffen.
- Controleer altijd of de mand goed in de binnenpan is aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de mand en de binnenpan zitten.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Bedek het apparaat niet tijdens de werking.
- Als er tijdens de werking rook uit het apparaat komt, haalt u de stroomkabel onmiddellijk uit het stopcontact. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
-  Let op: heet oppervlak.
- Tijdens de bereiding kan er hete stoom uit de luchtinlaat komen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat.
- Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de binnenpan.
- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het is uitgeschakeld niet aan de mand, de antiaanbakplaat, de metalen delen van de binnenpan en de weerstanden. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Pak de mand alleen bij het handvat vast en gebruik pannenlappen of theedoeken om hem te verwijderen.
- Gevaar voor brandwonden. Draai de mand niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen hete resten olie uit de mand komen.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de mand of van de antiaanbakplaat te halen.
- Verzekert u ervan dat de etenswaren die met het apparaat zijn bereid goudkleurig zijn en niet zwart of bruin. Verwijder eventuele verbrande resten uit de etenswaren.
- Neem de ingrediënten uit de mand alvorens het apparaat te verplaatsen. 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.

## **GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL**

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) altijd de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbeperkingen met voedsel kunnen beschrijven.

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Behuizing van het apparaat

B - Aanraakscherm

C - Keuzeknop

D - Binnenpan

E - Antiaanbakplaat

F - Mand

G - Handgreep

H - Onderste elektrische weerstand

I - Bovenste elektrische weerstand

J - Draaghandgrepen

K - Stroomsnoer

L - Afstandhouder

M - Luchtinlaat

## BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

|                                                                                    |                        |                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Keuzeknop              | Draai aan de keuzeknop om het vooringestelde bereidingsprogramma te kiezen of om de bereidingstemperatuur en -duur in te stellen. |
| <b>VOORINGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S</b>                                        |                        |                                                                                                                                   |
|    | Pizza                  |                                                                                                                                   |
|    | Diepvriesfriet         |                                                                                                                                   |
|   | Lapje vlees/rood vlees |                                                                                                                                   |
|  | Kippenpoten            |                                                                                                                                   |
|  | Vis                    |                                                                                                                                   |
|  | Zoetigheid             |                                                                                                                                   |
|  | Drogen                 |                                                                                                                                   |
|  | Grill                  |                                                                                                                                   |

| FUNCTIETOETSEN                                                                    |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | Toets                  | Beschrijving                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Toets LICHT            | Druk op de toets om het licht in de binnenpan aan te maken.                                                                                                                                                                                                    |
|  | Toets MENU/PROGRAMMA'S | Druk op de toets om tijdens het handmatig instellen van de bereidingstemperatuur en -duur van een eerder gekozen voor ingesteld bereidingsprogramma terug te keren naar het menu. Draai aan de keuzeknop om het voor ingestelde bereidingsprogramma te kiezen. |
|  | Toets TIJD             | Hiermee kan de bereidingstijd handmatig worden ingesteld. Draai aan de keuzeknop voor een langere of kortere bereidingstijd.                                                                                                                                   |
|  | TEMPERATUUR-toets      | Hiermee kan de bereidingstemperatuur handmatig worden ingesteld. Draai aan de keuzeknop voor een hogere of lagere bereidingstemperatuur.                                                                                                                       |
|  | Toets START/PAUZE      | Hiermee kan de bereiding worden gestart/gepauzeerd.                                                                                                                                                                                                            |
|  | Toets AAN/UIT          | Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld.                                                                                                                                                                                                          |

## 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

### Vorbereidende werkzaamheden

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

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wast u alle afneembare onderdelen af die in aanraking komen met de levensmiddelen.

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.**

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

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

Elk vooringesteld bereidingsprogramma heeft een standaardtemperatuur- en -bereidingstijd.

Indien nodig kunnen de bereidingstemperatuur en de -tijd handmatig worden ingesteld. De bereidingstemperatuur verandert met intervallen van 5°C. De bereidingstijd verandert met intervallen van 1 minuut.

Bij de droogfunctie kan de bereidingstijd met stappen van 1 uur van 1 tot 24 uur toe- of afnemen. Dit apparaat is voorzien van een automatische voorverwarmfunctie. Nadat het vooringestelde bereidingsprogramma is gestart, geeft het aanraakscherm de melding “Pre” (voorverwarming) weer. De voorverwarmfunctie duurt, afhankelijk van de gekozen temperatuur, maximaal ongeveer 3 minuten. De temperatuur en de duur van de voorverwarmfunctie zijn ingesteld en kunnen niet worden geregeld. Alle vooringestelde bereidingsprogramma's hebben de voorverwarmfunctie, behalve de droogfunctie. Het apparaat geeft het einde van de voorverwarmfunctie aan met 3 pieptonen. Voeg na de voorverwarmfunctie de etenswaren toe die moeten worden bereid.

Tijdens de bereiding wordt op het display de tijd weergegeven, die afneemt, en de gekozen temperatuur. De temperatuur en de bereidingstijd kunnen op elk willekeurig moment worden gewijzigd. Druk op de toets voor LICHT (☀️) om het licht in de binnenpan in te schakelen als u de bereiding van de etenswaren wilt controleren. De verlichting in de bakruimte gaat automatisch na ongeveer 60 seconden uit.

Halverwege de bereidingstijd laat het apparaat 5 pieptonen horen en geeft het aanraakscherm de melding “turn food” (de etenswaren mengen) weer om voor te stellen de etenswaren te mengen. De melding “turn food” (de etenswaren mengen) is beschikbaar bij alle vooringestelde bereidingsprogramma's, behalve bij pizza, gebak/zoetigheid en drogen.

De mand kan worden verwijderd om de etenswaren op enig moment te mengen. Het apparaat gaat automatisch over op de pauzestand en het aanraakscherm geeft de melding “No pot” (mand niet aangebracht) weer om te melden dat de mand niet in de binnenpan is aangebracht of niet goed is aangebracht. Om de werking van het apparaat te hervatten, brengt u de mand in de binnenpan aan. De verlichting in de binnenpan gaat automatisch aan en na ongeveer 60 seconden weer uit. Na de bereiding laat het apparaat 5 pieptonen horen en geeft het aanraakscherm de melding “End” (einde) weer. Als de ingrediënten niet gaar zijn, doet u de mand weer in de binnenpan en stelt u de tijd nog enkele minuten in.

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

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

Druk langdurig op de toets AAN/UIT (⏻) om het apparaat uit te zetten.

# Van vooringesteld bereidingsprogramma veranderen

Wanneer u van vooringesteld bereidingsprogramma wilt veranderen tijdens de handmatige instelling van de bereidingstemperatuur en -duur, voordat u de bereiding start:

- druk op de toets MENU/PROGRAMMA (⌂) om naar het menu terug te keren.
- Draai aan de keuzeknop om het gewenste vooringestelde bereidingsprogramma te kiezen.

Als het vooringestelde bereidingsprogramma eenmaal is gestart, kan de toets MENU/PROGRAMMA (⌂) niet meer worden gebruikt. Om van vooringesteld bereidingsprogramma te veranderen, moet het bereidingsproces worden gestopt. Om de bereiding handmatig uit te schakelen, drukt u op de AVVIO/PAUZE-toets(⏸).

## BEREIDINGSTIPS

- Het beste resultaat bereikt u door het apparaat voor te verwarmen voordat u de etenswaren gaat bereiden.
- Kleinere etenswaren hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere.
- Een grotere hoeveelheid etenswaren heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.
- Door de kleinere etenswaren 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 diepvriesfriet.
- Gebruik kant-en-klaardeeg om vlug en op eenvoudige wijze gevulde etenswaren te maken. Bovendien is kant-en-klaardeeg sneller gaar dan zelfgemaakt deeg.
- Bereid geen 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 vooringestelde bereidingsprogramma is met een bereidingstemperatuur en -tijd ingesteld, die afhankelijk van het soort etenswaar wordt aanbevolen. De bereidingstijd is indicatief en verschilt afhankelijk van de dikte en de hoeveelheid etenswaren in de mand. Het is mogelijk de bereidingstemperatuur en -duur van de vooringestelde bereidingsprogramma's te wijzigen.

| Programma                                                                           |                        | Duur      |                | Temperatuur (°C) |           | De etenswaren mengen |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|----------------|------------------|-----------|----------------------|
|                                                                                     |                        | Standaard | Interval       | Standaard        | Interval  |                      |
|  | Pizza                  | 11 min.   | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230 | NEE                  |
|  | Diepvriesfriet         | 18 min.   | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200  | JA                   |
|  | Lapje vlees/rood vlees | 20 min.   | 1 min - 60 min | 190              | 80 - 200  | JA                   |
|  | Kip                    | 28 min.   | 1 min - 60 min | 200              | 80 - 200  | JA                   |

| Programma                                                                        |            | Duur      |                | Temperatuur (°C) |           | De etenswaren mengen |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|----------------|------------------|-----------|----------------------|
|                                                                                  |            | Standaard | Interval       | Standaard        | Interval  |                      |
|  | Vis        | 15 min.   | 1 min - 60 min | 180              | 80 - 200  | JA                   |
|  | Zoetigheid | 30 min.   | 1 min - 60 min | 160              | 80 - 200  | NEE                  |
|  | Drogen     | 4 h       | 1 h - 24 h     | 60               | 50 - 100  | NEE                  |
|  | Grill      | 15 min.   | 1 min - 20 min | 230              | 205 - 230 | JA                   |

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

|                   |                                                               |              |
|-------------------|---------------------------------------------------------------|--------------|
| Friet (diepvries) | 15 tot 20 minuten                                             | 200°         |
| Friet (vers)      | 20 tot 30 minuten afhankelijk van de grootte van de aardappel | 180°<br>200° |
| Gebakken groente  | 10 tot 15 minuten                                             | 200°         |
| Kroketten         | 12 tot 15 minuten                                             | 190°         |
| Kipkroketten      | 10 minuten                                                    | 200°         |
| Kippenpoten       | 25 tot 35 minuten                                             | 200°         |
| Lapje vlees       | 15 tot 20 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°<br>180° |
| Varkenskotelet    | 10 tot 15 minuten                                             | 200°         |
| Loempia's         | 10 tot 15 minuten                                             | 200°         |
| Groenten          | 10 tot 20 minuten                                             | 180°         |
| Verse pizza       | 8 tot 11 minuten, afhankelijk van het deeg en het beleg       | 230°         |
| Diepvriespizza    | 4 tot 7 minuten                                               | 230°         |

## Grillstand

De grillstand is ideaal voor het grillen van vlees, vis, groenten en om de etenswaren knapperiger te maken bij een temperatuur tot 230°C. Doe de antiaanbakplaat in de mand voordat u de etenswaren erin doet.

## Tips voor het bakken van verse pizza en diepvriespizza

Bij de pizzafunctie gebruikt u de mand zonder de grill voor een gelijkmatiger bakproces en een krokantere pizzabodem. Doe de pizza in de mand na de voorverwarming, die ongeveer 3 minuten duurt.

## Verse pizza

Indien vers deeg wordt gebruikt, bakt u de eerste 5 tot 8 minuten alleen de bodem met de tomatensaus en voegt u de mozzarella (of andere ingrediënten) aan het einde toe gedurende de laatste 2 tot 3 minuten. Dit om verbranden te voorkomen of dat de kaas wordt verplaatst door de ventilator. Om gelijkmatig te bakken moet de pizza op de bodem van de mand worden gelegd zonder dat er iets anders op wordt gezet.

De bereidingstijd na de voorverwarming is 9-11 minuten bij 230 graden of 7-8 minuten bij 230 graden als de pizza dun is, wat afhankelijk is van de ingrediënten en het deeg van de pizza.

## Diepvriespizza

De bereidingstemperatuur en -duur van de diepvriespizza verschillen afhankelijk van de structuur: als het deeg erg dik is of de pizza flink belegd is, zijn er ongeveer 6-7 minuten bij 230 graden nodig na voorverwarming, terwijl een dunne pizza gebakken kan worden in 4-5 minuten bij 230 graden na voorverwarming. Voordat u de diepvriespizza in de mand doet, laat u deze ongeveer 5-8 minuten ontdooien: hierdoor voorkomt u dat de pizza door de temperatuurschok in het midden nog vochtig is of koud blijft terwijl de randen verbranden.

## 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.

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

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

De droogfunctie  heeft geen voorverwarming.

Als er meer tijd nodig is voor het droogproces, programmeert u het apparaat opnieuw als de ingestelde tijd voorbij is.

## Stand-bystand

Dit apparaat is voorzien van een stand-bystand.

Het apparaat gaat over op de stand-bystand:

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

De toets AAN/UIT  knippert op het aanraakscherm.

## Staat van het geheugen

Indien de stroom tijdens de werking uitvalt, houdt het apparaat de bereidingsinstellingen gedurende 5 minuten in het geheugen. Indien de stroomuitval langer duurt dan 5 minuten, worden de bereidingsinstellingen verwijderd.



## **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 binnenpan van het apparaat vast gaan zitten. Nadat u de elektrische weerstanden en de binnenpan 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 het apparaat bekrast of beschadigd wordt. Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.
- Laat geen zure stoffen op de metalen oppervlakken van het apparaat liggen. Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke tasten de antiaanbaklaag en de metalen onderdelen aan als deze er lang op blijven liggen, waardoor deze dof wordt.
- Demonteer het apparaat niet. Er zijn geen interne delen die moeten worden gebruikt of worden schoongemaakt.

**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.

### **De onderdelen schoonmaken**

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

De antiaanbakplaat en de mand zijn vaatwasbestendig. Voor een langere levensduur van de antiaanbakbehandeling wordt aanbevolen de antiaanbakplaat en de mand met de hand af te wassen. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje.

## BUITENWERKINGSTELLING

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

## OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

| Problemen                                      | Mogelijke oorzaken                                                                           | Oplossingen                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat doet het niet.                    | De stekker zit niet in het stopcontact.                                                      | Steek de stekker in een geaard stopcontact.                                                                                                                             |
|                                                | De tijd is niet ingesteld.                                                                   | Druk op de toets TIJD (⌚) en draai aan de keuzeknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen.                                                                        |
|                                                | De mand is niet goed aangebracht.                                                            | Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht.                                                                                         |
| De etenswaren zijn niet gaar.                  | Er zitten te veel etenswaren in de mand.                                                     | Doe minder etenswaren in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.                                                                                  |
|                                                | De ingestelde temperatuur is te laag.                                                        | Druk op de toets TEMPERATUUR (🔥) en draai aan de keuzeknop om een hogere bereidingstemperatuur in te stellen.                                                           |
|                                                | De ingestelde bereidingstijd is te kort.                                                     | Druk op de toets TIJD (⌚) en draai aan de keuzeknop om een langere bereidingstijd in te stellen.                                                                        |
| De etenswaren zijn niet gelijkmatig gaar.      | Sommige soorten etenswaren moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.        | De zich bovenin bevindende etenswaren of de etenswaren die door andere zijn bedekt moeten tijdens de bereiding worden gemengd.                                          |
| De gefrituurde etenswaren zijn niet knapperig. | U bent soorten etenswaren aan het gebruiken, die op traditionele wijze moeten worden bereid. | Gebruik voor de oven geschikte etenswaren of smeer de etenswaren in met olie, voordat u ze in de mand legt.                                                             |
|                                                |                                                                                              | Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken. Gebruik de grillstand waarmee de etenswaren tot een temperatuur van 230° C kunnen worden bereid. |

| <b>Problemen</b>                                                        | <b>Mogelijke oorzaken</b>                                                                                                 | <b>Oplossingen</b>                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De mand valt niet volledig in de binnenpan.                             | Er zitten te veel etenswaren in de mand.                                                                                  | Doe minder etenswaren in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.                                                                                                                                            |
|                                                                         | De mand is niet goed in de binnenpan aangebracht.                                                                         | Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht.                                                                                                                                                   |
| Er komt witte rook uit het apparaat.                                    | Er worden vettere etenswaren bereid.                                                                                      | Wanneer u vettere etenswaren bakt, blijft er meer olie in de mand achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de etenswaren of op het apparaat. |
|                                                                         | In de mand zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.                                              | De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitte van het vet en de olie in de mand. Maak de mand na gebruik goed schoon.                                                                                                          |
| De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken. | Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.                                                    | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.                                                                                                                                                       |
|                                                                         | Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.                                                            | Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.                                                                                                                           |
| De verse, 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 voor knapperigere frites een beetje meer olie toe.                                                                                                                                                                           |
|                                                                         |                                                                                                                           | Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken. Gebruik de grillstand waarmee de etenswaren tot een temperatuur van 230° C kunnen worden bereid.                                                           |

### 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 τις παρούσες οδηγίες χρήσης για να τις συμβουλευέστε όποτε χρειάζεται. Σε περίπτωση που σκοπεύετε να δώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιο άλλο άτομο, φροντίστε να παραδώσετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- 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 στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη ή διαφορετική χρήση της συσκευής σε σχέση με όσα προβλέπονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης. Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.
- Διατηρήστε 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.

- Φυλάσσετε πάντα τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο που μπορεί να το πιάσει ένα μικρό παιδί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
- 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 ακίνδυνο τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.



### **Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα**

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση δικτύου της περιοχής σας.
- Η χρήση μπαλαντέζας που δεν φέρει την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
- Συνδέετε πάντοτε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.
- Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης. Μην συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, καλοριφέρ) στην ίδια ηλεκτρική πρίζα.
- 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 ζεστά μάτια 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.

Ενεργειακή κατανάλωση στη λειτουργία off: 0,4 W



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται 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.
- Μην αφαιρείτε και μην τροποποιείτε το διαχωριστικό για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής και των παρακείμενων επιφανειών. Το διαχωριστικό εγγυάται την ελάχιστη απαραίτητη απόσταση για σωστό εξαερισμό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή μέσα σε ντουλάπια ή κλειστά έπιπλα όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχετε τοποθετήσει το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάντοτε και μόνο μέσα στο καλάθι. Μην γεμίζετε ποτέ το καλάθι πάνω από τη μέγιστη στάθμη MAX.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς. Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι.
- Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιωθείτε πάντοτε ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τις στερεές τροφές πριν προσθέσετε άλλο.
- Μην τοποθετείτε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος εάν είναι γεμάτο με νερό.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς και/ή ηλεκτροπληξίας. Μην τοποθετείτε εργαλεία κουζίνας, μεταλλικά αντικείμενα ή εύφλεκτα υλικά (όπως χαρτόνι, πλαστικό) στον θάλαμο ψησίματος.
- Μην τοποθετείτε κλειστά δοχεία μέσα στο καλάθι. Το δοχείο ενδέχεται να εκραγεί κατά το ψήσιμο.
- Βεβαιώνετε πάντα ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το καλάθι και ο θάλαμος ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.
- Μην φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές και/ή υπερθέρμανση της συσκευής.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βγάζει μαύρο καπνό κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο τροφοδοσίας 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 τον αεραγωγό. Να κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό.
- Όταν αφαιρείτε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- Μην αγγίζετε το καλάθι, την αντικολητική πλάκα, τα μεταλλικά μέρη του θαλάμου ψησίματος και τις ηλεκτρικές αντιστάσεις όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφού τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.
- Πιάνετε το καλάθι μόνο από τη χειρολαβή και χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρέσετε το καλάθι.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι όταν βγάζετε τα τρόφιμα: ενδέχεται να διαρρεύσουν υπολείμματα ζεστού λαδιού από το καλάθι.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από το καλάθι ή από την αντικολητική πλάκα.
- Βεβαιωθείτε πως τα τρόφιμα που ψήσατε με τη συσκευή έχουν χρυσαφένιο και όχι καφέ ή μαύρο χρώμα. Αφαιρέστε από τα τρόφιμα τυχόν καμμένα κατάλοιπα.
- Αφαιρέστε τα τρόφιμα από το καλάθι 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.

## **ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ**

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φούσκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή. Πρέπει πάντα να συμβουλευέστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών.

Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

|                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| A - Σώμα της συσκευής            | H - Κάτω ηλεκτρική αντίσταση |
| B - Οθόνη αφής                   | I - Άνω ηλεκτρική αντίσταση  |
| C - Περιστροφικό κουμπί επιλογής | J - Χειρολαβές μεταφοράς     |
| D - Θάλαμος ψησίματος            | K - Καλώδιο τροφοδοσίας      |
| E - Αντικολλητική πλάκα          | L - Διαχωριστικό             |
| F - Καλάθι                       | M - Αεραγωγός                |
| G - Χειρολαβή                    |                              |

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

|                                                                                    |                                |                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Περιστροφικό κουμπί επιλογής   | Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής για να επιλέξετε προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος ή για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος. |
| <b>ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ</b>                                        |                                |                                                                                                                                                        |
|    | Πίτσα                          |                                                                                                                                                        |
|    | Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες |                                                                                                                                                        |
|    | Μπριζόλα/κόκκινο κρέας         |                                                                                                                                                        |
|    | Μπούτι κοτόπουλο               |                                                                                                                                                        |
|    | Ψάρι                           |                                                                                                                                                        |
|   | Γλυκά                          |                                                                                                                                                        |
|  | Αποξήρανση                     |                                                                                                                                                        |
|  | Γκριλ                          |                                                                                                                                                        |

| ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ                                                               |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                   | Πλήκτρο                           | Περιγραφή                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Πλήκτρο για το ΦΩΣ                | Πατήστε το πλήκτρο για να ανάψετε το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος.                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Πλήκτρο ΜΕΝΟΥ/<br>ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ     | Πατήστε το πλήκτρο για να επιστρέψετε στο μενού κατά τη διάρκεια της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου ψησίματος ενός προκαθορισμένου προγράμματος ψησίματος που είχε επιλεγεί προηγουμένως. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής για να επιλέξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος. |
|  | Πλήκτρο ΧΡΟΝΟΥ                    | Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος.                                                                                                                                                               |
|  | Πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ               | Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.                                                                                                                                                     |
|  | Πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ              | Σας δίνει τη δυνατότητα να θέσετε σε λειτουργία/παύση τη διαδικασία ψησίματος.                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Πλήκτρο για το ΑΝΑΜΜΑ/<br>ΣΒΗΣΙΜΟ | Παρέχει τη δυνατότητα να ανάβετε και να σβήνετε τη συσκευή.                                                                                                                                                                                                                                                      |

### 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.

### Προκαταρκτικές εργασίες

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

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

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».

Η αντικολητική πλάκα σας δίνει τη δυνατότητα να κάνετε ακόμη πιο τραγανά τα τρόφιμα. Η χρήση της αντικολητικής πλάκας είναι προαιρετική.

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

Κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος έχει προεπιλεγμένη θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος.

Αν χρειαστεί, είναι δυνατό 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 τη λειτουργία της αποξήρανσης, είναι δυνατή η αυξομείωση του χρόνου ψησίματος από μία ώρα έως 24 ώρες ανά διαστήματα της μίας ώρας.

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία προθέρμανσης. Μετά την εκκίνηση του προκαθορισμένου προγράμματος ψησίματος, η οθόνη αφής εμφανίζει το μήνυμα «Pre» (προθέρμανση). Η λειτουργία προθέρμανσης έχει μέγιστη διάρκεια περίπου 3 λεπτά ανάλογα με τη θερμοκρασία που επιλέξατε. Η θερμοκρασία και ο χρόνος της λειτουργίας προθέρμανσης είναι ήδη προεπιλεγμένα και δεν μπορούν να τροποποιηθούν. Όλα τα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος διαθέτουν λειτουργία προθέρμανσης με εξαίρεση τη λειτουργία αποξήρανσης. Στο τέλος της λειτουργίας προθέρμανσης η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα. Προσθέστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε μετά τη λειτουργία προθέρμανσης.

Κατά το ψήσιμο, στην οθόνη εμφανίζονται ο χρόνος, που ελαττώνεται, και η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει. Η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος μπορούν να τροποποιηθούν ανά πάσα στιγμή. Πατήστε το πλήκτρο για το ΦΩΣ (☀️) για να ανάψετε το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος εάν θέλετε να ελέγξετε το ψήσιμο των τροφίμων. Το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος σβήνει αυτόματα μετά από περίπου 60 δευτερόλεπτα.

Στα μισά του χρόνου ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει 5 ηχητικά σήματα και η οθόνη αφής εμφανίζει το μήνυμα «turn food» (ανακατέψτε τα τρόφιμα) υπενθυμίζοντάς σας να ανακατέψετε τα τρόφιμα. Το μήνυμα «turn food» (ανακατέψτε τα τρόφιμα) είναι διαθέσιμο σε όλα τα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος με εξαίρεση τα προγράμματα για την πίτσα, τα γλυκά και την αποξήρανση.

Είναι δυνατό να αφαιρέσετε το καλάθι για να ανακατέψετε τα τρόφιμα ανά πάσα στιγμή. Η συσκευή τίθεται αυτόματα σε παύση και η οθόνη αφής εμφανίζει το μήνυμα «No rot» (το καλάθι δεν είναι τοποθετημένο) για να δείξει ότι το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος. Για να επαναφέρετε τη συσκευή σε λειτουργία, τοποθετήστε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος ανάβει και σβήνει αυτόματα μετά από περίπου 60 δευτερόλεπτα.

Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, η συσκευή εκπέμπει 5 ηχητικά σήματα και η οθόνη αφής εμφανίζει το μήνυμα «End» (τέλος). Εάν τα τρόφιμα δεν είναι έτοιμα, αρκεί να ξαναβάλετε το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος και να προσθέσετε μερικά λεπτά στον χρονοδιακόπτη.

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

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

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο για το ANAMMA/ΣΒΗΣΙΜΟ (☺) για να σβήσετε τη συσκευή.

### **Αλλάξτε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος**

Αν επιθυμείτε να αλλάξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος κατά τη διάρκεια της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας και του χρόνου ψησίματος, προτού ξεκινήσετε το ψήσιμο:

- πατήστε το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ/ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (⌂) για να επιστρέψετε στο μενού.
- Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής για να επιλέξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος που επιθυμείτε.

Αφού ξεκινήσει το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος, το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ/ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (⌂) απενεργοποιείται. Για να αλλάξετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος, είναι απαραίτητο να διακόψετε τη διαδικασία ψησίματος. Για να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ (▶||).

### **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ**

- Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ψήσετε τα τρόφιμα για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.
- Τα τρόφιμα που είναι σε μικρότερα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ψηθούν σε σχέση με τα τρόφιμα σε μεγαλύτερα κομμάτια.
- Η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί περισσότερο χρόνο ψησίματος ενώ η μικρότερη ποσότητα απαιτεί λιγότερο χρόνο.
- Αν ανακατεύετε τα τρόφιμα 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.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμες ζύμες για να ετοιμάσετε τρόφιμα με γέμιση εύκολα και γρήγορα. Επίσης, οι έτοιμες ζύμες ψήνονται πιο γρήγορα από τις σπιτικές.
- Μην ψήνετε τρόφιμα 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 προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος είναι ρυθμισμένο σε θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος που συνιστώνται για το είδος τροφίμου που χρησιμοποιείται. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και διαφέρει ανάλογα με το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων στο καλάθι. Μπορείτε να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος των προκαθορισμένων προγραμμάτων ψησίματος.

| Πρόγραμμα                                                                         |                                | Χρόνος        |                    | Θερμοκρασία (°C) |           | Ανακάτεμα τροφίμων |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|--------------------|------------------|-----------|--------------------|
|                                                                                   |                                | Προεπιλεγμένο | Διάστημα           | Προεπιλεγμένο    | Διάστημα  |                    |
|   | Πίτσα                          | 11 λεπτά      | 1 λεπτό - 20 λεπτά | 230              | 205 - 230 | ΟΧΙ                |
|   | Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες | 18 λεπτά      | 1 - 60 λεπτά       | 200              | 80 - 200  | ΝΑΙ                |
|   | Μπριζόλα/ κόκκινο κρέας        | 20 λεπτά      | 1 - 60 λεπτά       | 190              | 80 - 200  | ΝΑΙ                |
|   | Κοτόπουλο                      | 28 λεπτά      | 1 - 60 λεπτά       | 200              | 80 - 200  | ΝΑΙ                |
|   | Ψάρι                           | 15 λεπτά      | 1 - 60 λεπτά       | 180              | 80 - 200  | ΝΑΙ                |
|   | Γλυκά                          | 30 λεπτά      | 1 - 60 λεπτά       | 160              | 80 - 200  | ΟΧΙ                |
|   | Αποξήρανση                     | 4 ώρες        | 1 - 24 ώρες        | 60               | 50 - 100  | ΟΧΙ                |
|  | Γκριλ                          | 15 λεπτά      | 1 λεπτό - 20 λεπτά | 230              | 205 - 230 | ΝΑΙ                |

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°<br>200° |
| Τηγανιτά (λαχανικά)              | 10 – 15 λεπτά                                          | 200°         |
| Κροκέτες                         | 12 – 15 λεπτά                                          | 190°         |
| Κοτομπουκιές                     | 10 λεπτά                                               | 200°         |
| Μπούτι κοτόπουλο                 | 25 – 35 λεπτά                                          | 200°         |

|                     |                                              |              |
|---------------------|----------------------------------------------|--------------|
| Μπριζόλα            | 15 – 20 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°<br>180° |
| Χοιρινά μπριζολάκια | 10 – 15 λεπτά                                | 200°         |
| Σπρινγκ ρολ         | 10 – 15 λεπτά                                | 200°         |
| Λαχανικά            | 10 - 20 λεπτά                                | 180°         |
| Φρέσκια πίτσα       | 8 - 11 λεπτά ανάλογα με τη ζύμη και τα υλικά | 230°         |
| Κατεψυγμένη πίτσα   | 4 - 7 λεπτά                                  | 230°         |

## Λειτουργία γκριλ

Η λειτουργία γκριλ είναι ιδανική για να ψήσετε κρέας, ψάρι, λαχανικά και για να κάνετε τα τρόφιμα πιο τραγανά με θερμοκρασία ψήσιματος έως 230°C. Τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα στο καλάθι προτού βάλετε τα τρόφιμα.

## Συμβουλές για το ψήσιμο της φρέσκιας και της κατεψυγμένης πίτσας

Για τη λειτουργία της πίτσας, χρησιμοποιήστε το καλάθι χωρίς να τοποθετήσετε τη σχάρα για πιο ομοιογενές και τραγανό ψήσιμο της βάσης της πίτσας. Τοποθετήστε την πίτσα μετά το τέλος της προθέρμανσης που διαρκεί περίπου 3 λεπτά.

### Φρέσκια πίτσα

Εάν χρησιμοποιείτε φρέσκια ζύμη, ψήστε μόνο τη βάση με την ντομάτα για τα πρώτα 5-8 λεπτά και προσθέστε τη μοτσαρέλα (ή άλλα υλικά) στη συνέχεια για τα τελευταία 2-3 λεπτά. Με αυτόν τον τρόπο το τυρί δεν θα καεί ούτε θα μετακινηθεί λόγω του ανεμιστήρα. Η πίτσα πρέπει να είναι τοποθετημένη στο βάθος του καλαθιού χωρίς να επικαλύπτεται για να ψηθεί ομοιόμορφα.

Ο συνιστώμενος χρόνος ψήσιματος μετά την προθέρμανση είναι 9-11 λεπτά στους 230 βαθμούς ή 7-8 λεπτά στους 230 βαθμούς εάν το πάχος είναι λεπτό, ανάλογα με τα υλικά και τη ζύμη της πίτσας.

### Κατεψυγμένη πίτσα

Η θερμοκρασία και ο χρόνος ψήσιματος της κατεψυγμένης πίτσας ποικίλλουν ανάλογα με τη δομή της: εάν η ζύμη έχει πολύ πυκνή δομή ή η πίτσα είναι πλούσια σε υλικά, απαιτούνται περίπου 6-7 λεπτά στους 230 βαθμούς μαζί με την προθέρμανση ενώ η πίτσα με πιο αραιή δομή μπορεί να ψηθεί σε 4-5 λεπτά στους 230 βαθμούς μαζί με την προθέρμανση. Προτού τοποθετήσετε την κατεψυγμένη πίτσα στο καλάθι, αφήστε τη να αποψυχθεί για περίπου 5-8 λεπτά: έτσι, θα αποφύγετε να διατηρηθεί το κέντρο υγρό και παγωμένο ενώ τα άκρα θα καίγονται λόγω της απότομης μεταβολής στη θερμοκρασία.

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

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

Στη λειτουργία αποξήρανσης (☼) δεν υφίσταται η λειτουργία προθέρμανσης.

Εάν χρειάζεται περισσότερους χρόνους για την αποξήρανση, επαναπρογραμματίστε τη συσκευή όταν λήξει ο προκαθορισμένος χρόνος.

## Λειτουργία αναμονής

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία αναμονής.

Η συσκευή μπαίνει σε λειτουργία αναμονής:

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

Το πλήκτρο για το ANAMMA/ΣΒΗΣΙΜΟ(☺) αναβοσβήνει στην οθόνη αφής.

## Κατάσταση μνήμης

Σε περίπτωση διακοπής της τροφοδοσίας ρεύματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή διατηρεί στη μνήμη τις ρυθμίσεις ψησίματος για 5 λεπτά. Εάν η διακοπή της τροφοδοσίας ρεύματος υπερβεί τα 5 λεπτά, οι ρυθμίσεις ψησίματος διαγράφονται.



## 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 στον θάλαμο ψησίματος της συσκευής. Αφού αφήσετε τις ηλεκτρικές αντιστάσεις και τον θάλαμο ψησίματος 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 τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.
- Μην αφήνετε στις μεταλλικές επιφάνειες της συσκευής όξινες ουσίες. Οι όξινες ουσίες όπως ο χυμός λεμονιού, ο τοματοπελτές, το ξύδι και άλλα, εάν αφεθούν για παρατεταμένο χρονικό διάστημα φθείρουν την αντικολλητική επιφάνεια και τα μεταλλικά μέρη με αποτέλεσμα να γίνουν θαμπά.
- Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή. Δεν υπάρχουν εσωτερικά εξαρτήματα που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ή να καθαρίσετε.

**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.

### **Καθαρισμός των εξαρτημάτων**

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

Η αντικολλητική πλάκα και το καλάθι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης, συνιστάται να πλένετε την αντικολλητική πλάκα και το καλάθι στο χέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.

### **ΘΕΣΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

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

## ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Προβλήματα                                                 | Πιθανές αιτίες                                                                                  | Επίλυση                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δεν λειτουργεί.                                  | Το φως του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα.                                             | Βάλτε το φως στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.                                                                                                                             |
|                                                            | Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρόνος.                                                                 | Πατήστε το πλήκτρο ΧΡΟΝΟΥ (⌚) και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.                                                                   |
|                                                            | Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.                                                           | Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει.                                                                                   |
| Τα τρόφιμα δεν ψήθηκαν σωστά.                              | Η ποσότητα τροφίμων μέσα στο καλάθι είναι υπερβολική.                                           | Τοποθετήστε λιγότερα τρόφιμα μέσα στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.                                                                                              |
|                                                            | Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.                                                     | Πατήστε το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (🌡️) και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής για να ρυθμίσετε υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος.                                                           |
|                                                            | Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.                                                | Πατήστε το πλήκτρο ΧΡΟΝΟΥ (⌚) και γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής για να ρυθμίσετε μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.                                                                      |
| Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.                        | Ορισμένα είδη τροφίμων χρειάζονται ανακάτεμα περισσότερες φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος. | Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα τρόφιμα που βρίσκονται επάνω ή που σκεπάζονται από άλλα τρόφιμα.                                                                  |
| Τα τηγανιτά τρόφιμα δεν είναι τραγανά.                     | Χρησιμοποιούνται είδη τροφίμων που πρέπει να μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.            | Χρησιμοποιήστε τρόφιμα φούρνου ή αλείψτε τα τρόφιμα με λάδι προτού τα βάλετε στο καλάθι.                                                                                                    |
|                                                            |                                                                                                 | Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία γκριλ που επιτρέπει το ψήσιμο των τροφίμων έως τη θερμοκρασία των 230° C. |
| Το καλάθι δεν μπαίνει ολόκληρο μέσα στον θάλαμο ψησίματος. | Η ποσότητα τροφίμων μέσα στο καλάθι είναι υπερβολική.                                           | Τοποθετήστε λιγότερα τρόφιμα μέσα στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.                                                                                              |
|                                                            | Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.                                | Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει.                                                                                   |

| Προβλήματα                                                                         | Πιθανές αιτίες                                                                                                                                 | Επίλυση                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.                                              | Ψήνονται τρόφιμα με πολλά λιπαρά.                                                                                                              | Όταν τηγανίζετε τρόφιμα με πολλά λιπαρά, επικάθεται περισσότερο λάδι στο καλάθι. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο των τροφίμων ή τη συσκευή.                               |
|                                                                                    | Στο καλάθι υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.                                                                                   | Ο λευκός καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λίπους ή του λαδιού που υπάρχει στο καλάθι. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι μετά τη χρήση.                                                                                                               |
| Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα. | Το είδος πατάτας που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.                                                                         | Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να τις γυρνάτε κατά το τηγάνισμα.                                                                                                                                                                            |
|                                                                                    | Ξεπλύνετε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.                                                                                     | Ξεπλύνετε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.                                                                                                                                                                 |
| Οι φρέσκες πατάτες, κομμένες σε λωρίδες, δεν είναι τραγανές.                       | 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 για να γίνουν πιο τραγανές.<br>Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.<br>Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία γκριλ που επιτρέπει το ψήσιμο των τροφίμων έως τη θερμοκρασία των 230° C. |

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор создан в соответствии с требованиями действующих европейский стандартов и защищен во всех потенциально опасных для пользователя частях. Используйте прибор исключительно по его целевому назначению, для которого он был сконструирован, во избежание несчастных случаев и причинения ущерба. Храните данную инструкцию по эксплуатации в доступном месте для последующего использования. Если вы решите передать данный прибор другим лицам, не забудьте передать вместе с ним и данную инструкцию по эксплуатации.
- 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 указанных в данной инструкции по эксплуатации. Производитель не несет ответственности за неправильное использование прибора или его применение не по назначению, указанному в данной инструкции по эксплуатации. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Сохраняйте оригинальную упаковку, поскольку бесплатное сервисное обслуживание не распространяется на повреждения, вызванные ненадлежащей упаковкой изделия при отправке в авторизованный сервисный центр.
- Чтобы не нарушить безопасность прибора, используйте только оригинальные запчасти и принадлежности, одобренные производителем.
- Прибор соответствует требованиям Регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27.10.2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.



### **Опасно для детей**

- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциальными источниками опасности.
- Прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.

- Держите прибор и кабель электропитания вне зоны досягаемости для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте кабель электропитания в местах, где за него может схватиться ребенок.
- Разместите прибор таким образом, чтобы детям были недоступны горячие части прибора.
- Операции очистки и технического обслуживания, описанные в данном руководстве, не разрешается выполнять детям, если они не достигли возраста старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Когда будет принято решение об утилизации данного прибора, рекомендуется сделать его непригодным для использования, отрезав кабель электропитания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те части прибора, которые могут нести потенциальную опасность, в особенности для детей, которые могут использовать прибор для игр.



### **Опасность поражения электрическим током**

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке в нижней части прибора, соответствует напряжению местной электрической сети.
- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем прибора, может привести к возникновению ущерба и несчастных случаев.
- Всегда подключайте прибор к электрической розетке с заземлением.
- Опасность перегрузки электросети. Не подключайте к той же электрической розетке другой прибор большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.).
- 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 режиме: 0,4 Вт



## **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

- 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.
- Не снимайте и не изменяйте дистанционную проставку во избежание перегрева прибора и окружающих поверхностей. Дистанционная проставка обеспечивает минимальное расстояние, необходимое для правильной вентиляции.
- Не помещайте прибор в закрытый шкаф во время использования.
- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Категорически запрещено использовать прибор, не установив корзину в готовочную полость.
- Помещайте продукты только в корзину. Не заполняйте корзину выше уровня MAX.
- Опасность возгорания. Не наливайте в корзину растительное масло.
- Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением жидкости всегда проверяйте, что предыдущая жидкость была впитана твердыми пищевыми продуктами.
- Не устанавливайте корзину в готовочную полость, если она заполнена водой.
- Опасность возгорания и / или поражения электрическим током. Не помещайте кухонную утварь, металлические предметы или легковоспламеняющиеся материалы (например, картон или пластик) в готовочную полость.
- Не помещайте закрытые контейнеры в корзину. Контейнер может взорваться во время приготовления.
- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что корзина правильно установлена в готовочную полость.
- Перед включением прибора убедитесь, что корзина и готовочная полость свободны от посторонних предметов.
- Категорически запрещено закрывать воздухозаборник во время работы прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.
- Не накрывайте прибор во время работы.
- Если во время работы прибор выделяет дым, немедленно отсоедините кабель электропитания от электрической розетки. Чтобы решить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
-  **Внимание: горячая поверхность.**

- Во время приготовления из вентиляционного отверстия может выходить горячий пар. Не приближайте лицо и руки к воздухозаборнику.
- При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- Не прикасайтесь к корзине, антипригарной пластине, металлическим частям готовочной полости и нагревательным элементам во время работы прибора и в течение нескольких минут после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.
- Берите корзину только за ручку и используйте прихватки или тряпки для снятия корзины.
- Опасность ожогов. Не переворачивайте корзину вверх дном при извлечении пищевых продуктов: из корзины могут вытекать остатки горячего масла.
- Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из корзины или с антипригарной пластины.
- Убедитесь, что приготовленные продукты имеют золотистый цвет, а не черный или темно-коричневый. Удалите с продуктов подгоревшие кусочки, если они есть.
- Извлеките продукты из корзины перед перемещением прибора. Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от электрической розетки.
- Для поднятия прибора используйте специальные ручки для переноски.

## **НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ**

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

|                                         |                                    |
|-----------------------------------------|------------------------------------|
| A - Корпус прибора                      | H - Нижний нагревательный элемент  |
| B - Сенсорный дисплей                   | I - Верхний нагревательный элемент |
| C - Ручка выбора                        | J - Ручки для переноски            |
| D - Готовочная полость                  | K - Кабель электропитания          |
| E - Противень с антипригарным покрытием | L - Разделитель                    |
| F - Корзина                             | M - Воздухозаборник                |
| G - Ручка                               |                                    |

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

|                                                                                     |                            |                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ручка выбора               | Поверните ручку выбора, чтобы выбрать предустановленную программу приготовления или настроить температуру и время приготовления. |
| <b>ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>                                    |                            |                                                                                                                                  |
|    | Пицца                      |                                                                                                                                  |
|    | Замороженный картофель фри |                                                                                                                                  |
|    | Стейк/красное мясо         |                                                                                                                                  |
|    | Куриные бедра              |                                                                                                                                  |
|    | Рыба                       |                                                                                                                                  |
|   | Сладости                   |                                                                                                                                  |
|  | Высушивание                |                                                                                                                                  |
|  | Гриль                      |                                                                                                                                  |

| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ                                                            |                       |                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                  | Кнопка                | Описание                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | Кнопка ПОДСВЕТКА      | Нажмите кнопку для включения подсветки внутри готовочной полости.                                                                                                                                                                                |
|  | Кнопка МЕНЮ/ПРОГРАММЫ | Нажмите кнопку, чтобы вернуться в меню во время ручной настройки температуры и времени приготовления ранее выбранной предустановленной программы приготовления. Поверните ручку выбора, чтобы выбрать предустановленную программу приготовления. |
|  | Кнопка ВРЕМЯ          | Эта кнопка позволяет вручную установить время готовки. Поверните ручку выбора, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.                                                                                                                |
|  | Кнопка ТЕМПЕРАТУРА    | Эта кнопка позволяет вручную установить температуру готовки. Поверните ручку выбора, чтобы увеличить или уменьшить температуру приготовления.                                                                                                    |
|  | Кнопка СТАРТ/ПАУЗА    | Позволяет запустить/приостановить процесс приготовления.                                                                                                                                                                                         |
|  | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.     | Эта кнопка позволяет включить или выключить прибор.                                                                                                                                                                                              |

## 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.

### Предварительные операции

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

Перед первым использованием прибора помойте съемные компоненты, которые контактируют с пищевыми продуктами.

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

### Использование

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

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

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

Каждая предустановленная программа приготовления имеет заданные по умолчанию температуру и время приготовления.

При необходимости можно вручную установить температуру и время приготовления. Температура приготовления будет изменяться с шагом 5°C. Время приготовления будет изменяться с шагом 1 минута.

В режиме сушки можно увеличивать или уменьшать время приготовления от 1 до 24 часов с шагом в 1 час.

Прибор оснащен функцией предварительного нагрева. После запуска предустановленной программы приготовления на сенсорном дисплее отображается сообщение «Pre» (предварительный разогрев). Функция предварительного разогрева длится не более 3 минут в зависимости от выбранной температуры. Температура и время предварительного разогрева заданы заранее и не подлежат изменению. Все предустановленные программы приготовления оснащены функцией предварительного разогрева, за исключением режима сушки. По окончании предварительного разогрева прибор подаёт 3 звуковых сигнала. Добавляйте продукты для приготовления после завершения предварительного разогрева.

Во время приготовления на дисплее отображаются оставшееся время приготовления и выбранная температура. Температуру и время приготовления можно изменить в любой момент. Нажмите кнопку ПОДСВЕТКА (☼), чтобы включить освещение внутри камеры приготовления, если необходимо проверить степень готовности продуктов. Свет внутри готовочной полости выключается автоматически примерно через 60 секунд.

По истечении половины времени приготовления прибор подаёт 5 звуковых сигналов, а на сенсорном дисплее отображается сообщение «turn food» (перемешайте продукты), напоминающее о необходимости перемешать продукты. Сообщение «turn food» (перемешайте продукты) доступно во всех предустановленных программах приготовления, кроме программ приготовления пиццы, выпечки и режима сушки.

Корзину можно извлекать в любой момент для перемешивания продуктов. Прибор автоматически переходит в режим паузы, а на сенсорном дисплее отображается сообщение «No pot» (корзина не установлена), указывающее на то, что корзина отсутствует или установлена в камеру приготовления неправильно. Чтобы возобновить работу прибора, вставьте корзину в готовочную полость. Подсветка внутри камеры приготовления включается автоматически и выключается примерно через 60 секунд.

По окончании приготовления прибор подаёт 5 звуковых сигналов, а на сенсорном дисплее отображается сообщение «End» (окончание). Если продукты ещё не готовы, достаточно снова вставить корзину в камеру приготовления и установить время ещё на несколько минут.

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

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

Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ./ВЫКЛ. (⏻), чтобы выключить прибор.

### **Изменение предустановленной программы приготовления**

Если необходимо изменить предустановленную программу приготовления во время ручной настройки температуры и времени приготовления до начала приготовления:

- нажмите кнопку МЕНЮ/ПРОГРАММА (⏮), чтобы вернуться в меню.
- Поверните ручку выбора, чтобы выбрать нужную предустановленную программу приготовления.

После запуска предустановленной программы приготовления кнопка МЕНЮ/ПРОГРАММА (⏮) становится неактивной. Для изменения предустановленной программы приготовления необходимо прервать процесс приготовления. Чтобы вручную прервать процесс приготовления, нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (⏮).

## **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

- Предварительный нагрев прибора перед приготовлением пищи позволяет оптимизировать конечный результат.
- Для приготовления небольших продуктов требуется немного меньше времени, чем для более крупных продуктов.
- Большее количество продуктов требует немного большего времени приготовления, тогда как меньшее количество — немного меньшего времени.
- Перемешивание небольших продуктов в середине процесса приготовления улучшает конечный результат и способствует равномерному приготовлению.
- Для получения хрустящей корочки добавьте столовую ложку масла к свежему или замороженному картофелю.
- Используйте готовое тесто для быстрого и удобного приготовления продуктов с начинкой. Кроме того, полуфабрикаты из теста готовятся гораздо быстрее снеков 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. Предустановленная программа приготовления настроена с рекомендуемыми температурой и временем приготовления в зависимости от типа продукта. Указанное время приготовления является ориентировочным и зависит от толщины и количества продуктов в корзине. Можно изменять температуру и время приготовления предустановленных программ приготовления.

| Программа                                                                           |                            | Время        |                | Температура (°C) |           | Перемешайте продукты |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------|----------------|------------------|-----------|----------------------|
|                                                                                     |                            | По умолчанию | Интервал       | По умолчанию     | Интервал  |                      |
|    | Пицца                      | 11 мин       | 1 мин - 20 мин | 230              | 205 - 230 | НЕТ                  |
|    | Замороженный картофель фри | 18 мин       | 1 мин – 60 мин | 200              | 80 - 200  | ДА                   |
|    | Стейк/красное мясо         | 20 мин       | 1 мин – 60 мин | 190              | 80 - 200  | ДА                   |
|    | Куриное мясо               | 28 мин       | 1 мин – 60 мин | 200              | 80 - 200  | ДА                   |
|    | Рыба                       | 15 мин       | 1 мин – 60 мин | 180              | 80 - 200  | ДА                   |
|    | Сладости                   | 30 мин       | 1 мин – 60 мин | 160              | 80 - 200  | НЕТ                  |
|    | Высушивание                | 4 ч          | 1 ч – 24 ч     | 60               | 50 - 100  | НЕТ                  |
|  | Гриль                      | 15 мин       | 1 мин - 20 мин | 230              | 205 - 230 | ДА                   |

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°<br>200° |
| Фри (из овощей)              | 10-15 минут                                     | 200°         |
| Крокеты                      | 12-15 минут                                     | 190°         |
| Куриные крокеты              | 10 минут                                        | 200°         |
| Куриные бедрашки             | 25-35 минут                                     | 200°         |
| Биштекс                      | 15-20 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°<br>180° |
| Свинная отбивная   | 10-15 минут                                 | 200°         |
| Спринг-роллы       | 10-15 минут                                 | 200°         |
| Овощи              | 10-20 минут                                 | 180°         |
| Свежая пицца       | 8–11 минут в зависимости от теста и начинки | 230°         |
| Замороженная пицца | 4-7 минут                                   | 230°         |

## Режим гриля

Режим гриля идеально подходит для приготовления мяса, рыбы и овощей на гриле, а также для придания продуктам более хрустящей корочки при температуре приготовления до 230°C. Перед помещением продуктов установите антипригарную пластину в корзину.

## Рекомендации по приготовлению свежей и замороженной пиццы

Для режима приготовления пиццы используйте корзину без установленной решётки, чтобы обеспечить более равномерное приготовление и более хрустящую нижнюю корочку пиццы. Помещайте пиццу в корзину после предварительного разогрева, который длится около 3 минут.

### Свежая пицца

При использовании свежего теста выпекайте основу только с томатным соусом в течение первых 5–8 минут, а моцареллу (или другие ингредиенты) добавляйте в конце на последние 2–3 минуты. Это позволяет избежать подгорания или смещения сыра под воздействием потока воздуха от вентилятора. Пиццу необходимо размещать на дне корзины без нахлёстов, чтобы обеспечить равномерное приготовление.

Рекомендуемое время приготовления после предварительного разогрева составляет 9–11 минут при температуре 230°C или 7–8 минут при температуре 230°C для тонкой основы в зависимости от ингредиентов и теста пиццы.

### Замороженная пицца

Температура и время приготовления замороженной пиццы зависят от её структуры: если тесто очень толстое или пицца содержит большое количество ингредиентов, требуется около 6–7 минут при температуре 230°C после предварительного разогрева, тогда как тонкая пицца может приготовиться за 4–5 минут при температуре 230°C после предварительного разогрева. Перед помещением замороженной пиццы в корзину дайте ей разморозиться в течение примерно 5–8 минут: это позволит избежать ситуации, когда из-за температурного шока центр пиццы остаётся влажным или холодным, а края подгорают.

## 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. Эту функцию можно использовать для приготовления фруктов, овощей и грибов.

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

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

Функция сушки () не оснащена функцией предварительного разогрева.

Если высушивание требует более длительного периода времени, запрограммируйте прибор повторно после истечения времени программы.

## Режим ожидания

Прибор оснащен режимом ожидания.

Прибор переходит в режим ожидания:

- если не выполнять никаких действий на сенсорном дисплее более 1 минуты.
- При остановке предустановленной программы приготовления и отсутствии взаимодействия с сенсорным дисплеем более 5 минут.

Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. () мигает на сенсорном дисплее.

## Состояние памяти

В случае отключения электропитания во время работы прибор сохраняет настройки приготовления в памяти в течение 5 минут. Если отключение электропитания длится более 5 минут, настройки приготовления удаляются.



## 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 готовочной полости прибора. После охлаждения нагревательных элементов и готовочной полости протрите их влажной тканью. Не используйте металлические кухонные принадлежности.

- Не используйте абразивные моющие средства или металлические инструменты во избежание появления царапин и повреждения прибора. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.
- Не оставляйте кислотные вещества на металлических поверхностях прибора. Кислотные вещества, такие как лимонный сок, томатная паста, уксус и подобные продукты, при длительном контакте повреждают антипригарное покрытие и металлические части, делая их тусклыми.
- Нельзя разбирать прибор. Внутренние части прибора не могут использоваться отдельно от него и не требуют чистки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** сведения об очистке и техническом обслуживании прибора см. на изображениях в разделе «Очистка и техническое обслуживание».

### **Чистка прибора**

Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.

### **Чистка компонентов**

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

Антипригарную пластину и корзину можно мыть в посудомоечной машине. Для продления срока службы антипригарного покрытия рекомендуется мыть антипригарную пластину и корзину вручную. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.

### **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 НЕПОЛАДOK

| Неполадки                                | Возможные причины                                                                      | Решения                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает.                      | Вилка не вставлена в электрическую розетку.                                            | Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.                                                                                  |
|                                          | Время не установлено.                                                                  | Нажмите кнопку ВРЕМЯ (⌚) и поверните ручку выбора, чтобы установить требуемое время приготовления.                                                                    |
|                                          | Корзина вставлена неправильно.                                                         | Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок.                                                           |
| Продукты не готовы.                      | Количество продуктов в корзине слишком велико.                                         | Поместите меньше продуктов в корзину. Меньшее количество готовится более равномерно.                                                                                  |
|                                          | Заданная температура слишком низкая.                                                   | Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА (🔥) и поверните ручку выбора, чтобы установить более высокую температуру приготовления.                                                    |
|                                          | Установленное время приготовления недостаточное.                                       | Нажмите кнопку ВРЕМЯ (⌚) и поверните ручку выбора, чтобы установить более длительное время приготовления.                                                             |
| Продукты приготовлены неравномерно.      | Некоторые виды продуктов требуют перемешивания несколько раз в процессе приготовления. | Продукты, находящиеся сверху или покрытые другими продуктами, необходимо перемешивать во время приготовления.                                                         |
| Жареные продукты недостаточно хрустящие. | Используются продукты, которые необходимо готовить традиционными способами.            | Используйте продукты, предназначенные для выпечки, или смажьте продукты маслом перед помещением в корзину.                                                            |
|                                          |                                                                                        | Установите антипригарную пластину в корзину, чтобы повысить хрусткость продуктов.<br>Используйте режим гриля, позволяющий готовить продукты при температуре до 230°C. |

| Неполадки                                                         | Возможные причины                                                                                                                    | Решения                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Корзина полностью не вставляется в готовочную полость.            | Количество продуктов в корзине слишком велико.                                                                                       | Поместите меньше продуктов в корзину. Меньшее количество готовится более равномерно.                                                                                                                                                                     |
|                                                                   | Корзина вставлена в готовочную полость неправильно.                                                                                  | Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок.                                                                                                                                              |
| Из прибора выходит белый дым.                                     | Готовятся более жирные продукты.                                                                                                     | При приготовлении более жирных продуктов в корзине скапливается больше масла. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это никак не влияет ни на приготовление продуктов, ни на работу прибора. |
|                                                                   | В корзине присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.                                                                   | Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих в корзине. Тщательно очистите корзину после использования.                                                                                                                        |
| Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно. | Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.                                                                               | Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте его во время приготовления.                                                                                                                                                                     |
|                                                                   | Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюрнице.                                                           | Сполосните картофель и смойте с него весь крахмал, проступивший на поверхности.                                                                                                                                                                          |
| Свежий картофель, нарезанный соломкой, не 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.                                                                                                                                                                          |
|                                                                   |                                                                                                                                      | Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного растительного масла.                                                                                                                                                                         |
|                                                                   |                                                                                                                                      | Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.<br>Используйте режим гриля, позволяющий готовить продукты при температуре до 230°C.                                                                                             |

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

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

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

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

Дата производства указана на паспортной табличке.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,

где wk – неделя производства

уг – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

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

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В~ 50-60Гц 2000Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

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

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

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

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

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

| المشكلات                                                       | الأسباب المحتملة                                                                          | الحلول                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| الأطعمة غير مطهية بشكل متجانس.                                 | تحتاج بعض أنواع الأطعمة إلى الخلط أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.                          | أثناء الطهي، يجب خلط الأطعمة الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بأطعمة أخرى.                                                                                                             |
| الأطعمة المقلية غير مقرمشة.                                    | أنت تقوم باستخدام أطعمة يجب طهيها بالطرق التقليدية.                                       | استعمل الأطعمة المخصصة للطهي في الفرن أو ادهن الأطعمة بالزيت قبل وضعها في السلة.                                                                                                           |
|                                                                |                                                                                           | ضع اللوح المضاد للاتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.                                                                                                                                     |
|                                                                |                                                                                           | استخدم وضع الشواية، الذي يتيح طهي الأطعمة حتى درجة حرارة تبلغ 230 درجة مئوية.                                                                                                              |
| لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.                         | كمية الأطعمة الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.                                            | ضع كمية أقل من الأطعمة في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.                                                                                                                       |
|                                                                | لم يتم ادخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.                                             | أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. التركيب السليم يكون مصحوبًا بصوت «نقر».                                                                                                               |
| يخرج دخان أبيض من الجهاز.                                      | أنت تقوم بإعداد أطعمة غنية بالدهون.                                                       | عند قلي أطعمة غنية بالدهون، تتسبب كمية أكبر من الزيت في السلة. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر هذا بأي شكل من الأشكال على تحضير الأطعمة أو على الجهاز. |
|                                                                | تتبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.                                 | ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلة. نظف السلة بعناية بعد الاستعمال.                                                                         |
| لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس. | نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.                                                     | استعمل بطاطس طازجة وتأكد من قلبها أثناء عملية الطهي.                                                                                                                                       |
|                                                                | أشطف وجفف 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 كمية أكثر قليلًا من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.                                                                                                                                       |
|                                                                |                                                                                           | أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.                                                                                                                                   |
|                                                                |                                                                                           | استخدم وضع الشواية، الذي يتيح طهي الأطعمة حتى درجة حرارة تبلغ 230 درجة مئوية.                                                                                                              |

- يجب عدم ترك مواد حمضية على الأسطح المعدنية للجهاز. عند ترك المواد الحمضية، مثل عصير الليمون ومعجون الطماطم والخل وما شابه، لفترة طويلة، فإنها تؤدي إلى إتلاف الطلاء المضاد للتآكل والأجزاء المعدنية، وذلك بجعلها مطفأة اللمعة.
  - لا تفكك الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية مطلوب استخدامها أو تنظيفها.
- ملحوظة: لتنظيف الجهاز وصيانته، يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «التنظيف والصيانة».

### تنظيف الجهاز

نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.

### تنظيف المكونات

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

يمكن غسل اللوح المضاد للتآكل والسلة في غسالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للتآكل، يُصحّ بغسل اللوح المضاد للتآكل والسلة يدويًا. استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنجة ناعمة غير كاشطة.

### إيقاف الماكينة عن العمل

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

### إرشادات لحل بعض المشكلات

| المشكلات            | الأسباب المحتملة                               | الحلول                                                                       |
|---------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| الجهاز لا يعمل.     | القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.           | أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.          |
|                     | لم يتم ضبط المدة.                              | اضغط على زر الوقت ((⌚)) ولف بكرة الاختيار لضبط مدة الطهي المرغوبة.           |
|                     | لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.                  | أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. التركيب السليم يكون مصحوبًا بصوت «نقر». |
| الأطعمة ليست جاهزة. | كمية الأطعمة الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية. | صّغ كمية أقل من الأطعمة في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.        |
|                     | درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.           | اضغط على زر درجة الحرارة ((⬆)) ولف بكرة الاختيار لضبط درجة حرارة طهي أعلى.   |
|                     | مدة الطهي قليلة للغاية.                        | اضغط على زر الوقت ((⌚)) ولف بكرة الاختيار لضبط مدة طهي أطول.                 |

## 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 الفاكهة والخضروات والفطر.

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

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

وظيفة التجفيف (🔥) لا تحتوي على وظيفة التسخين المسبق. إذا استغرق التجفيف وقتاً أطول، أعد برمجة الجهاز بعد انقضاء الوقت المحدد.

## وضع الاستعداد

هذا الجهاز مزود بوضع الاستعداد.

سيدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد:

- في حالة عدم التعامل مع الشاشة للمس لمدة تتجاوز دقيقة واحدة.
  - عند إيقاف برنامج الطهي المضبوط مسبقاً وعدم التعامل مع الشاشة للمس لأكثر من 5 دقائق.
- زر التشغيل/الإطفاء (⏻) يومض على الشاشة للمس.

## حالة الذاكرة

في حالة انقطاع الإمداد بالكهرباء أثناء التشغيل، يحتفظ الجهاز في الذاكرة بإعدادات الطهي لمدة 5 دقائق. إذا تجاوزت مدة انقطاع الإمداد بالكهرباء 5 دقائق، فستُحذَف إعدادات الطهي.

## ⚠️ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- التنظيف المنتظم واليومي يتيح الحفاظ على كفاءة الجهاز، ويطيل من عمره.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطْفَأً والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- أفضل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- قد تلتصق بقايا الطعام أو الزيت بالمقاومات الكهربائية ومقصورة الطهي في الجهاز. بعدما تبرد المقاومات الكهربائية ومقصورة الطهي، يجب تنظيفهما بقطعة قماش رطبة. يجب عدم استعمال أدوات معدنية.
- يجب عدم استخدام منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنب خدش الجهاز وإتلافه. لا تستخدم أبداً المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.

|                         |                                              |                                  |
|-------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------|
| كعكة                    | 20 - 30 دقيقة                                | 160 درجة مئوية                   |
| كيش                     | 25 - 30 دقيقة                                | 180 درجة مئوية                   |
| سمك                     | 15 - 20 دقيقة                                | 160 درجة مئوية<br>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                   |
| البيتزا الطازجة         | 8 دقائق - 11 دقيقة بناءً على العجين والتتبيل | 230 درجة مئوية                   |
| البيتزا المجمدة         | 4 - 7 دقائق                                  | 230 درجة مئوية                   |

## وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحم والأسماك والخضروات، ولجعل الأطعمة مقرمشة أكثر باستخدام درجة حرارة طهي تصل إلى 230 درجة مئوية. يجب إدخال اللوح المضاد للالتصاق في السلة قبل وضع الأطعمة.

## نصائح لطهي البيتزا الطازجة والبيتزا المجمدة

لوظيفة البيتزا، يجب استعمال السلة من دون إدخال الشبكة من أجل تنفيذ عملية طهي أكثر تجانسًا، ولجعل الجزء السفلي من البيتزا مقرمش أكثر. يجب إدخال البيتزا بعد مرحلة التسخين المسبق، التي تستمر لمدة 3 دقائق تقريبًا.

### البيتزا الطازجة

في حالة استخدام عجين طازج، يجب طهي القاعدة الموضوع عليها الطماطم فقط في أول 5-8 دقائق، ثم يجب إضافة جبن الموتزاريلا (أو المكونات الأخرى) في النهاية خلال آخر دقيقتين-3 دقائق. يؤدي هذا إلى تجنب الاحتراق أو تحرك الجبن بسبب المروحة. يجب فرد البيتزا على قاع السلة، ومن وضع الأطعمة فوق بعضها، من أجل الطهي بصورة متساوية.

مدة الطهي المنصوح بها بعد التسخين المسبق تتراوح بين 9 دقائق و11 دقيقة على درجة حرارة 230 درجة، أو بين 7 و8 دقائق على درجة حرارة 230 درجة، إن كان سُمك البيتزا رقيقًا، ويعتمد هذا على مكونات البيتزا وعجينها.

### البيتزا المجمدة

تتفاوت درجة حرارة طهي البيتزا المجمدة ومدة طهيها بناءً على شكلها: إن كان العجين سميك جدًا، أو إن كانت البيتزا غنية بالمكونات، فستحتاج إلى مدة تتراوح بين 6 و7 دقائق على درجة حرارة 230 درجة إضافة إلى التسخين المسبق، بينما البيتزا الرقيقة قد تُطهى في غضون 4-5 دقائق على درجة حرارة 230 درجة إضافة إلى التسخين المسبق. قبل وضع البيتزا المجمدة في السلة، يجب تركها ليذوب تجميدها لمدة 5-8 دقائق تقريبًا: يؤدي هذا إلى عدم تسبب الصدمة الحرارية في بقاء القلب رطبًا أو باردًا مع احتراق الأطراف.

## برامج الطهي المُعدة مُسبقًا

يعرض الجدول التالي برامج الطهي المُعدة مُسبقًا والموجودة على الشاشة التي تعمل باللمس. كل رمز يقابله برنامج طهي مضبوط مُسبقًا. برنامج الطهي المضبوط مُسبقًا مضبوط على درجة حرارة ومدة طهي يُنصَح بهما بناءً على نوع الطعام. مدة الطهي إرشادية، وتختلف حسب سُمك الأطعمة وكمية الأطعمة في السلة. يمكن تعديل درجة حرارة الطهي ومدة الطهي في برامج الطهي المضبوطة مُسبقًا.

| البرنامج                                                                                              | المدة    | درجة الحرارة (مئوية) |               | امزج الأطعمة |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------|---------------|--------------|
|                                                                                                       |          | المحدد مسبقًا        | الفاصل الزمني |              |
|  بيتزا              | 11 دقيقة | 230                  | 205 - 230     | لا           |
|  بطاطس مقلية مُجمدة | 18 دقيقة | 200                  | 80 - 200      | نعم          |
|  شريحة لحم/لحم أحمر | 20 دقيقة | 190                  | 80 - 200      | نعم          |
|  دجاج               | 28 دقيقة | 200                  | 80 - 200      | نعم          |
|  سمك                | 15 دقيقة | 180                  | 80 - 200      | نعم          |
|  حلويات             | 30 دقيقة | 160                  | 80 - 200      | لا           |
|  التجفيف            | 4 ساعات  | 60                   | 50 - 100      | لا           |
|  الشواية           | 15 دقيقة | 230                  | 205 - 230     | نعم          |

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<br>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          | 25 - 35 دقيقة                   | 200 درجة مئوية                   |
| شريحة لحم           | 15 - 20 دقيقة                   | 190 درجة مئوية                   |
| كرات لحم            | 8 دقائق                         | 180 درجة مئوية                   |
| فُريدس              | 15 - 20 دقيقة                   | 160 درجة مئوية                   |

في منتصف مدة الطهي، يُصدِر الجهاز 5 صافرات وتعرض الشاشة للمس رسالة «turn food» (امزج الأطعمة) لاقتراح خلط الأطعمة. تتوفر رسالة «turn food» (امزج الأطعمة) في جميع برامج الطهي المضبوطة مسبقًا، باستثناء البيترزا والحلويات والتجفيف.

يمكن إخراج السلة لمزج الأطعمة في أي وقت. يدخل الجهاز تلقائيًا إلى وضع الإيقاف المؤقت، وتعرض الشاشة للمس رسالة «No pot» (السلة غير موجودة)، للإشارة إلى عدم إدخال السلة أو إلى عدم وضعها بصورة سليمة داخل مقصورة الطهي. لاستئناف عمل الجهاز، أدخل السلة في مقصورة الطهي. يضيء الضوء داخل مقصورة الطهي وينطفئ تلقائيًا بعد 60 ثانية تقريبًا.

عند انتهاء عملية الطهي، يُصدِر الجهاز 5 صافرات، وتعرض الشاشة للمس رسالة «End» (انتهى). إذا لم تكن الأطعمة جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المدة على بضع دقائق.

تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة.

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

اضغط مطوّلًا على زر التشغيل/الإطفاء (⏻) لإطفاء الجهاز.

### تغيير برنامج الطهي المضبوط مسبقًا

- عند الرغبة في تغيير برنامج الطهي المضبوط مسبقًا أثناء الضبط اليدوي لدرجة حرارة الطهي ومدته، فقبل بدء الطهي:
- يجب الضغط على زر القائمة/البرنامج (⏮) للعودة إلى القائمة.
  - لِف بكرة الاختيار، لاختيار برنامج الطهي المضبوط مسبقًا المطلوب.
  - بمجرد بدء تشغيل برنامج الطهي المضبوط مسبقًا، يتوقف تنشيط زر القائمة/البرنامج (⏮). لتغيير برنامج الطهي المضبوط مسبقًا يلزم إيقاف عملية الطهي. لإيقاف عملية الطهي يدويًا، يجب الضغط على زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت (⏻).

### نصائح التحضير

- يؤدي تسخين الجهاز مسبقًا قبل طهي الأطعمة إلى تحسين النتيجة النهائية.
- تحتاج الأطعمة الأصغر حجمًا إلى مدة طهي أقصر قليلًا مقارنةً بالأطعمة الأكبر حجمًا.
- تحتاج الكميات الكبيرة من الأطعمة إلى مدة تحضير أطول قليلًا، بينما الكميات الأقل تحتاج إلى وقت أقل.
- يجب مزج الأطعمة الأصغر في منتصف مدة الطهي، لتحسين النتيجة النهائية، وللمساعدة على الطهي بشكل متجانس.
- للحصول على نتيجة مقرمشة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمّدة.
- استخدم عجائن جاهزة، لكي تُحضّر بسرعة ويسر الأطعمة المحشوة. إضافة إلى أن العجائن الجاهزة تُطهى أسرع من تلك المصنوعة في المنزل.
- يجب عدم طهي مأكولات دهنية جدًا.
- يمكن استعمال الجهاز لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. تُضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.

## المعلومات الفنية

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

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

## تعليمات الاستعمال

### العمليات الأولية

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

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف الأجزاء القابلة للفك التي تتلامس مع الأطعمة.

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».

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

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

كل برنامج طهي مضبوط مُسبقًا يحتوي على درجة حرارة ومدة طهي محددتين مسبقًا.

عند الضرورة، يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا. ستتغير درجة حرارة الطهي بفواصل تبلغ 5 درجات مئوية.

ستتغير مدة الطهي بفواصل تبلغ دقيقة واحدة.

في وظيفة التجفيف، يمكن زيادة مدة الطهي أو تقليلها بدايةً من ساعة واحدة إلى 24 ساعة بفواصل تبلغ ساعة واحدة.

هذا الجهاز مزود بوظيفة التسخين المسبق. بعد بدء تشغيل برنامج الطهي المضبوط مُسبقًا، ستعرض الشاشة للمس

رسالة «Pre» (تسخين مسبق). تستمر وظيفة التسخين المسبق لمدة أقصاها 3 دقائق تقريبًا، وذلك بناءً على درجة

الحرارة المُختارة. درجة حرارة وظيفة التسخين المسبق ومدتها يكونان مضبوطين ولا يمكن تعديلهما. جميع برامج

الطهي المضبوطة مسبقًا تحتوي على وظيفة التسخين المسبق، باستثناء وظيفة التجفيف. يشير الجهاز إلى نهاية وظيفة

التسخين المسبق من خلال 3 صافرات. يجب إضافة الأطعمة المطلوب طهيها بعد وظيفة التسخين المسبق.

أثناء عملية الطهي، ستظهر على الشاشة المدة، التي تتناقص، ودرجة الحرارة المُختارة. يمكن تعديل درجة حرارة الطهي

ومدته في أي وقت.

اضغط على زر الضوء (☀️) لتشغيل الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي، عند الرغبة في مراقبة عملية طهي

الأطعمة. ينطفئ الضوء داخل مقصورة الطهي تلقائيًا بعد 60 ثانية تقريبًا.

## وصف لوحة التحكم

|                                                                                                                                                                                                      |  |                                                                                    |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| يجب تدوير بكرة الاختيار، لاختيار برنامج الطهي المضبوط مسبقًا، أو لضبط درجة حرارة الطهي ومدته.                                                                                                        |  | بكرة الاختيار                                                                      |    |
| برامج طهي مُعدة مُسبقًا                                                                                                                                                                              |  |                                                                                    |                                                                                      |
| بيتزا                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                      |
| بطاطس مقلية مُجمدة                                                                                                                                                                                   |  |  |                                                                                      |
| شريحة لحم/لحم أحمر                                                                                                                                                                                   |  |  |                                                                                      |
| أفخاذ دجاج                                                                                                                                                                                           |  |  |                                                                                      |
| سمك                                                                                                                                                                                                  |  |  |                                                                                      |
| حلويات                                                                                                                                                                                               |  |  |                                                                                      |
| التجفيف                                                                                                                                                                                              |  |  |                                                                                      |
| الشواية                                                                                                                                                                                              |  |  |                                                                                      |
| مفاتيح الوظائف                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                    |                                                                                      |
| الوصف                                                                                                                                                                                                |  | الزر                                                                               |                                                                                      |
| اضغط على الزر لتشغيل الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي.                                                                                                                                                |  | زر الضوء                                                                           |   |
| اضغط على الزر للعودة إلى القائمة أثناء الضبط اليدوي لدرجة حرارة الطهي ومدته في أحد برامج الطهي المضبوطة مُسبقًا، التي تم اختيارها في السابق. لِف بكرة الاختيار، لاختيار برنامج الطهي المضبوط مسبقًا. |  | زر القائمة/البرنامج                                                                |  |
| يسمح بضبط مدة الطهي يدويًا. لِف بكرة الاختيار، لزيادة مدة الطهي أو لتقليلها.                                                                                                                         |  | زر الوقت                                                                           |  |
| يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. لِف بكرة الاختيار، لزيادة درجة حرارة الطهي أو لتقليلها.                                                                                                           |  | زر درجة الحرارة                                                                    |  |
| يتيح بدء عملية الطهي/إيقافها مؤقتًا.                                                                                                                                                                 |  | زر بدء التشغيل/الإيقاف المؤقت                                                      |  |
| يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.                                                                                                                                                                  |  | زر التشغيل/الإطفاء                                                                 |  |

- لا تستخدم أدوات معدنية لإخراج الطعام من السلة أو من اللوح المضاد للتصاق.
- يجب التأكد من أن الأطعمة المطهية بالجهاز تبدو ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.
- يجب إخراج الأطعمة من السلة قبل تحريك الجهاز. يجب التأكد من إطفاء الجهاز وفصله عن مأخذ التيار الكهربائي.
- لرفع الجهاز، يجب استعمال المقابض المخصصة للنقل.

#### الاستخدام المناسب لملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثًا عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتقرش الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تشوهات أخرى في البنية أو الملمس. ارجع دائمًا إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائمًا إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.

#### وصف الجهاز

|                      |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| A - جسم الجهاز       | H - المقاومة الكهربائية السفلية |
| B - شاشة تعمل باللمس | I - المقاومة الكهربائية العلوية |
| C - بكرة الاختيار    | J - مقابض للنقل                 |
| D - مقصورة الطهي     | K - كابل الإمداد بالطاقة        |
| E - لوح مضاد للتصاق  | L - فاصل                        |
| F - السلة            | M - مدخل الهواء                 |
| G - المقبض           |                                 |

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

## • احتفظ دائمًا بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: 0,4 واط

## ⚠ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

- يجب 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.
- يجب عدم خلع الفاصل وعدم تعديله، لتجنب السخونة المفرطة للجهاز والأسطح المحيطة به. يوفر الفاصل الحد الأدنى من المسافة اللازمة من أجل التهوية السليمة.
- لا تضع الجهاز في الخزائن أو قطع الأثاث المغلقة أثناء الاستخدام.
- فكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا دون إدخال السلة في مقصورة الطهي.
- يجب وضع الأطعمة دائمًا في السلة فقط. يجب عدم ملء السلة بما يزيد عن المستوى الأقصى «MAX».
- خطر الحريق. لا تملأ السلة بالزيت.
- إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. يجب التأكد دائمًا من امتصاص الأطعمة الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- إذا كانت السلة مملوءة بالماء، فيجب عدم إدخالها في مقصورة الطهي.
- خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية. يجب عدم وضع أدوات أو أشياء معدنية أو مواد قابلة للاشتعال (مثل الكرتون والبلاستيك) داخل مقصورة الطهي.
- يجب عدم وضع أوعية مغلقة داخل السلة. فالوعاء قد ينفجر أثناء الطهي.
- تأكد دائمًا من إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو السلة ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- لا تقم أبدًا بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- يجب عدم تغطية الجهاز أثناء التشغيل.
- إذا انبعث دخان من الجهاز أثناء عمله، فافصل كابل الإمداد بالطاقة فورًا عن مأخذ التيار الكهربائي. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.

⚠ تنبيه: سطح ساخن.

- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مأخذ الهواء. أبعد دائمًا اليدين والوجه عن مدخل الهواء.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- لا تلمس السلة واللوح المضاد للالتصاق والأجزاء المعدنية بمقصورة الطهي والمقاومات الكهربائية أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحن لإزالة السلة.
- خطر الإصابة بحروق. لا تقلب السلة رأسًا على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة.

## ⚡ خطر بسبب الكهرباء

- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال وصلات الإطالة الكهربائية غير المعتمدة من جهة الصنع إلى وقوع أضرار وحوادث.
- يجب توصيل الجهاز دائماً بمأخذ تيار كهربائي مؤرّض.
- خطر حدوث حمل كهربائي زائد. لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دَقّات، ومكواة، ومشغّلات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي.
- 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 والقباس 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 مريئة عليه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصراً لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.

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. يجب الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام هذه في متناول يدك للاطلاع عليها في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضاً تعليمات الاستخدام هذه.
- 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).
- يجب عدم استخدام الجهاز لأغراض مختلفة عما هو موصوف في تعليمات الاستخدام هذه. لن تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الاستعمال بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن تلك المذكورة في تعليمات الاستخدام هذه. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يجب الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى أحد مراكز الدعم المعتمدة.
- 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 وإطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائماً عن متناول الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلياً 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.

### 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. Тримайте цю інструкцію з експлуатації під рукою для подальшого використання. У разі передачі цього приладу іншим особам не забудьте також передати цю інструкцію з експлуатації.
- 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 цілей, відмінних від описаних у цій інструкції з експлуатації. Виробник не несе відповідальності за неправильне використання або за застосування, не передбачене цією інструкцією з експлуатації. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Зберігайте оригінальну упаковку, оскільки безкоштовне сервісне обслуговування не передбачене у разі пошкоджень, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.



### **Небезпека для дітей**

- Не залишайте елементи упаковки у зоні досяжності для дітей, оскільки ці матеріали є потенційним джерелом небезпеки.
- Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної особи або якщо пройшли належний інструктаж та усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням приладу.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Тримайте прилад та кабель живлення недоступними для дітей віком менше 8 років.

- Не залишайте кабель живлення звисати у місцях, де його може схопити дитина.
- Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися до гарячих частин.
- Операції очистки і технічного обслуговування, описані у цьому посібнику, не повинні виконуватися дітьми, які не досягли віку старше 8 років і не перебувають під наглядом.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини приладу, які можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.



### **Небезпека, пов'язана з електричним струмом**

- Перш ніж під'єднати прилад до електричної мережі, переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.
- Використання електричних подовжувачів, несхвалених виробником приладу, може призвести до збитків або нещасних випадків.
- Завжди підключайте прилад до електричної розетки із заземленням.
- Небезпека електричного перевантаження. Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку.
- 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.**

Споживана потужність у вимкненому режимі: 0,4 Вт



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

- Прилад призначений для приготування твердих харчових продуктів. Не використовуйте прилад для приготування рідких харчових продуктів. Додавання надлишкової кількості рідини може призвести до її витоку із подальшим пошкодженням приладу.
- Розташуйте прилад на відстані мінімум 20 см від стін, меблів або інших приладів.
- Не знімайте та не змінюйте дистанційну проставку, щоб уникнути перегріву приладу та навколишніх поверхонь. Дистанційна проставка забезпечує мінімальну відстань, необхідну для правильної вентиляції.

- Не ставте прилад всередину зачинених шаф або меблів під час використання.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Не використовуйте прилад, не вставивши кошик у готувальний відсік.
- Поміщайте продукти лише у кошик. Не заповнюйте кошик вище рівня MAX.
- небезпека пожежі. Не заповнюйте кошик рослинною олією.
- Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додавати рідину повторно, завжди перевіряйте, чи тверді продукти вже поглинули попередню кількість рідини.
- Не вставляйте кошик у готувальний відсік, якщо він заповнений водою.
- небезпека пожежі та/або враження електричним струмом. Не вставляйте кухонне приладдя, металеві предмети або легкозаймисті матеріали (наприклад картон або пластик) у готувальний відсік.
- Не поміщайте закриті контейнери у кошик. Контейнер може вибухнути під час готування.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно вставлений кошик.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що кошик та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.
- Не закривайте повітрязабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Не накривайте прилад під час роботи.
- Якщо під час роботи прилад починає виділяти дим, негайно від'єднайте кабель живлення від електричної розетки. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
-  Увага: гаряча поверхня.
- Під час приготування з вентиляційного отвору може виходити гаряча пара. Не наближайте руки і обличчя до повітрязабірника.
- Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Не торкайтеся кошика, антипригарної пластини, металевих частин готувального відсіку та електричних нагрівальних елементів під час роботи приладу або протягом кількох хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Беріть кошик тільки за ручку і використовуйте прихватки або ганчірки, щоб дістати кошик.
- небезпека опіків. Не перевертайте кошик догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика.
- Не використовуйте металеві інструменти для діставання продуктів з кошика або антипригарної пластини.

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

### **НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ**

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації виробу щодо належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

### **ОПИС ПРИЛАДУ**

A - Корпус приладу

B - Сенсорний дисплей

C - Ручка вибору

D - Готувальний відсік

E - Антипригарна пластина

F - Кошик

G - Ручка

H - Нижній нагрівальний елемент

I - Верхній нагрівальний елемент

J - Ручки для перенесення

K - Кабель живлення

L - Розділювач

M - Повітрозабірник

## ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

|                                                                                   |              |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ручка вибору | Поверніть ручку вибору, щоб вибрати попередньо встановлену програму приготування або налаштувати температуру та час приготування. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### ТИПОВІ ПРОГРАМИ ПРИГОТУВАННЯ

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Піца                    |
|  | Заморожена картопля фрі |
|  | Стейк/червоне м'ясо     |
|  | Курячі стегна           |
|  | Риба                    |
|  | Солодощі                |
|  | Висушування             |
|  | Grill                   |

### ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ

|                                                                                     | Кнопка               | Опис                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Кнопка ПІДСВІТКА     | Натисніть кнопку, щоб увімкнути освітлення всередині готувального відсіку.                                                                                                                                                                                |
|  | Кнопка МЕНЮ/ПРОГРАМИ | Натисніть кнопку, щоб повернутися до меню під час ручного налаштування температури та часу приготування попередньо встановленої програми приготування, вибраної раніше. Поверніть ручку вибору, щоб вибрати попередньо встановлену програму приготування. |
|  | Кнопка ЧАС           | Ця кнопка дозволяє вручну задавати час приготування. Поверніть ручку вибору, щоб збільшити або зменшити час приготування.                                                                                                                                 |
|  | Кнопка ТЕМПЕРАТУРА   | Ця кнопка дозволяє вручну задавати температуру приготування. Поверніть ручку вибору, щоб збільшити або зменшити температуру приготування.                                                                                                                 |
|  | Кнопка СТАРТ/ПАУЗА   | Дозволяє запустити/призупинити процес приготування.                                                                                                                                                                                                       |
|  | Кнопка УВІМК./ВИМК.  | Ця кнопка дозволяє увімкнути або вимкнути прилад.                                                                                                                                                                                                         |

## Ідентифікаційні дані

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

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

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

## ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

---

### Підготовчі дії

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

Перед першим використанням приладу помийте знімні компоненти, які контактують з харчовими продуктами.

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».

Антипригарна пластина дозволяє збільшити хрусткість страв. Використання антипригарної пластини є факультативним.

Прилад оснащений пристроєм, який блокує його роботу, якщо кошик неправильно встановлений у готувальний відсік.

Кожна попередньо встановлена програма приготування має температуру та час приготування, задані за замовчуванням.

За потреби можна вручну встановити температуру та час приготування. Температура готування змінюється з кроком 5°C. Час готування змінюється з кроком 1 хвилина.

У режимі сушіння можна збільшувати або зменшувати час приготування від 1 до 24 годин з кроком 1 година.

Цей прилад оснащений функцією попереднього нагрівання. Після запуску попередньо встановленої програми приготування на сенсорному дисплеї відображається повідомлення «Pre» (попередній розігрів). Функція попереднього розігріву триває не більше ніж приблизно 3 хвилини залежно від вибраної температури. Температура та час функції попереднього розігріву встановлені заздалегідь і не можуть бути змінені. Усі попередньо встановлені програми приготування оснащені функцією попереднього розігріву, за винятком функції сушіння.

Після завершення функції попереднього розігріву прилад подає 3 звукові сигнали. Додавайте продукти для приготування після завершення функції попереднього розігріву.

Під час приготування на дисплеї відображаються час, що залишився до завершення приготування, та вибрана температура. Температуру та час приготування можна змінити в будь-який момент.

Натисніть кнопку ПІДСВІТКА () , щоб увімкнути освітлення всередині камери приготування, якщо потрібно перевірити ступінь готовності продуктів. Освітлення всередині готувального відсіку автоматично вимикається приблизно через 60 секунд.

Після закінчення половини часу приготування прилад подає 5 звукових сигналів, а на сенсорному дисплеї відображається повідомлення «turn food» (перемішайте продукти), яке нагадує про необхідність перемішати продукти. Повідомлення «turn food» (перемішайте продукти) доступне в усіх попередньо встановлених програмах приготування, за винятком програм приготування піци, випічки та сушіння.

Кошик можна виймати в будь-який момент для перемішування продуктів. Прилад автоматично переходить у режим паузи, а на сенсорному дисплеї відображається повідомлення «No rot» (кошик не встановлено), яке вказує на те, що кошик не встановлено або встановлено неправильно в камері приготування. Щоб поновити роботу приладу, вставте кошик у готувальний відсік. Підсвітка всередині камери приготування вмикається автоматично та вимикається приблизно через 60 секунд.

Після завершення приготування прилад подає 5 звукових сигналів, а на сенсорному дисплеї відображається повідомлення «End» (кінець). Якщо продукти ще не готові, достатньо знову вставити кошик у камеру приготування та встановити час ще на кілька хвилин.

**Надлишок олії залишиться на дні кошика.**

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

Натисніть і утримуйте кнопку УВІМК./ВИМК. () , щоб вимкнути прилад.

### **Зміна попередньо встановленої програми приготування**

Якщо потрібно змінити попередньо встановлену програму приготування під час ручного налаштування температури та часу приготування, до початку приготування:

- натисніть кнопку МЕНЮ/ПРОГРАМА () , щоб повернутися до меню.
- Поверніть ручку вибору, щоб вибрати потрібну попередньо встановлену програму приготування.

Після запуску попередньо встановленої програми приготування кнопка МЕНЮ/ПРОГРАМА () стає неактивною. Щоб змінити попередньо встановлену програму приготування, необхідно перервати процес приготування. Щоб вручну перервати процес приготування, натисніть кнопку СТАРТ/ПАУЗА () .

### **ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ**

- Попередній підігрів приладу перед приготуванням їжі дозволяє оптимізувати кінцевий результат.
- Для приготування дрібніших продуктів потрібно трохи менше часу, ніж для більших.
- Більша кількість продуктів потребує трохи більше часу для приготування, тоді як менша кількість — трохи менше.

- Перемішування дрібніших продуктів у середині процесу приготування покращує кінцевий результат і сприяє рівномірному приготуванню.
- Щоб отримати хрустку скоринку, додайте столову ложку олії до свіжої або замороженої картоплі.
- Використовуйте готове тісто для швидкого та зручного приготування продуктів із начинкою. Більш того, уже готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.
- Не готуйте надто 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. Попередньо встановлена програма приготування налаштована з рекомендованими температурою та часом приготування залежно від типу продукту. Зазначений час приготування є орієнтовним і залежить від товщини та кількості продуктів у кошику. Можна змінювати температуру та час приготування попередньо встановлених програм приготування.

| Програма                                                                           |                         | Час              |                  | Температура (°C) |           | Перемішай-те продукти |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------|------------------|-----------|-----------------------|
|                                                                                    |                         | За замовчуванням | Інтервал         | За замовчуванням | Інтервал  |                       |
|    | Піца                    | 11 хв            | 1 хв - 20 хв     | 230              | 205 - 230 | НІ                    |
|    | Заморожена картопля фрі | 18 хв            | 1 хв. – 60 хв.   | 200              | 80 - 200  | ТАК                   |
|    | Стейк/ червоне м'ясо    | 20 хв            | 1 хв. – 60 хв.   | 190              | 80 - 200  | ТАК                   |
|   | Курятина                | 28 хв.           | 1 хв. – 60 хв.   | 200              | 80 - 200  | ТАК                   |
|  | Риба                    | 15 хв            | 1 хв. – 60 хв.   | 180              | 80 - 200  | ТАК                   |
|  | Солодощі                | 30 хв            | 1 хв. – 60 хв.   | 160              | 80 - 200  | НІ                    |
|  | Висушування             | 4 год            | 1 год. – 24 год. | 60               | 50 - 100  | НІ                    |
|  | Grill                   | 15 хв            | 1 хв - 20 хв     | 230              | 205 - 230 | ТАК                   |

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°<br>200° |
| Фрі (з овочів)            | 10-15 хвилин                               | 200°         |
| Крокети                   | 12-15 хвилин                               | 190°         |
| Крокети з курятини        | 10 хвилин                                  | 200°         |
| Курячі стегна             | 25-35 хвилин                               | 200°         |
| Біфштекс                  | 15-20 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°<br>180° |
| Відбивна із свинини       | 10-15 хвилин                               | 200°         |
| Спрінг-роли               | 10-15 хвилин                               | 200°         |
| Овочі                     | 10-20 хвилин                               | 180°         |
| Свіжа піца                | 8 - 11 хвилин залежно від тіста та начинки | 230°         |
| Заморожена піца           | 4-7 хвилин                                 | 230°         |

## Режими гриля

Режим гриля ідеально підходить для приготування м'яса, риби та овочів на грилі, а також для надання продуктам більш хрусткої скоринки при температурі приготування до 230°C. Перед тим як помістити продукти, встановіть антипригарну пластину в кошик.

## Рекомендації щодо приготування свіжої та замороженої піци

Для режиму приготування піци використовуйте кошик без встановленої решітки, щоб забезпечити більш рівномірне приготування та більш хрустку нижню частину піци. Помістіть піцу в кошик після попереднього розігріву, який триває близько 3 хвилин.

### Свіжа піца

Якщо використовується свіже тісто, випікайте основу лише з томатним соусом протягом перших 5–8 хвилин, а моцарелу (або інші інгредієнти) додавайте наприкінці на останні 2–3 хвилини. Це запобігає підгорянню або зміщенню сиру під дією потоку повітря від вентилятора. Піцу необхідно розмішувати на дні кошика без накладання, щоб забезпечити рівномірне приготування.

Рекомендований час приготування після попереднього розігріву становить 9–11 хвилин за температури 230°C або 7–8 хвилин за температури 230°C для тонкої основи залежно від інгредієнтів і тіста піци.

## Заморожена піца

Температура та час приготування замороженої піци залежать від її структури: якщо тісто дуже товсте або піца містить велику кількість інгредієнтів, потрібно приблизно 6–7 хвилин за температури 230°C після попереднього розігріву, тоді як тонка піца може приготуватися за 4–5 хвилин за температури 230°C після попереднього розігріву. Перед тим як помістити заморожену піцу в кошик, дайте їй розморозитися протягом приблизно 5–8 хвилин: це дозволить уникнути ситуації, коли через температурний шок середина піци залишається вологою або холодною, а краї підгорають.

## 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. Цю функцію можна використовувати для приготування фруктів, овочів і грибів.

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

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

Функція сушіння (🍌) не оснащена функцією попереднього розігріву.

Якщо для висушування знадобиться більше часу, повторно запрограмуйте прилад після завершення встановленого часу.

## Режим очікування

Цей прилад оснащений режимом очікування.

Прилад переходить у режим очікування:

- якщо протягом більш ніж 1 хвилини не виконувати жодних дій на сенсорному дисплеї.
- Після зупинки попередньо встановленої програми приготування та відсутності взаємодії із сенсорним дисплеєм протягом більш ніж 5 хвилин.

Кнопка УВІМК./ВИМК. (🔘) блимає на сенсорному дисплеї.

## Стан пам'яті

У разі відключення електроживлення під час роботи прилад зберігає налаштування приготування в пам'яті протягом 5 хвилин. Якщо відключення електроживлення триває понад 5 хвилин, налаштування приготування видаляються.



## **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 продуктів або олії можуть прилипати до електричних нагрівальних елементів та готувального відсіку приладу. Після охолодження електричних нагрівальних елементів і готувального відсіку протріть їх вологою ганчіркою. Не використовуйте металеве приладдя.
- Не використовуйте абразивні мийні засоби або металеве приладдя, щоб уникнути подряпин і пошкодження приладу. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.
- Не залишайте кислотні речовини на металевих поверхнях приладу. Кислотні речовини, такі як лимонний сік, томатна паста, оцет та подібні речовини, у разі тривалого контакту пошкоджують антипригарне покриття та металеві частини, роблячи їх тьманими.
- Не розбирайте прилад. Внутрішні частини, якими потрібно користуватися або мити, відсутні.

**ПРИМІТКА:** відомості щодо очищення та технічного обслуговування приладу див. на зображеннях у розділі «Очищення та технічне обслуговування».

### **Чистка приладу**

Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.

### **Чистка компонентів**

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

Антипригарну пластину і кошик можна мити у посудомийній машині. Для продовження терміну служби антипригарного покриття рекомендується мити антипригарну пластину та кошик вручну. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.

### **ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

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

## ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

| Проблеми                                             | Ймовірні причини                                                                 | Вирішення                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не працює.                                    | Вилка не вставлена в електричну розетку.                                         | Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.                                                                                                             |
|                                                      | Час не встановлено.                                                              | Натисніть кнопку ЧАС (⌚) і поверніть ручку вибору, щоб встановити потрібний час приготування.                                                                         |
|                                                      | Кошик вставлений неправильно.                                                    | Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «кляц» свідчить про правильну установку.                                                               |
| Продукти не готові.                                  | Кількість продуктів у кошику занадто велика.                                     | Помістіть менше продуктів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.                                                                                        |
|                                                      | Встановлена температура занадто низька.                                          | Натисніть кнопку ТЕМПЕРАТУРА (🔥) і поверніть ручку вибору, щоб встановити вищу температуру приготування.                                                              |
|                                                      | Встановлений час приготування занадто короткий.                                  | Натисніть кнопку ЧАС (⌚) і поверніть ручку вибору, щоб встановити довший час приготування.                                                                            |
| Продукти приготовані нерівномірно.                   | Деякі види продуктів потребують перемішування кілька разів під час приготування. | Продукти, що знаходяться зверху або вкриті іншими продуктами, необхідно перемішувати під час приготування.                                                            |
| Смажені продукти недостатньо хрусткі.                | Використовуються продукти, які необхідно готувати традиційними способами.        | Використовуйте продукти для випікання або змастіть продукти олією перед розміщенням у кошику.                                                                         |
|                                                      |                                                                                  | Встановіть антипригарну пластину в кошик, щоб підвищити хрусткість продуктів.<br>Використовуйте режим гриля, який дозволяє готувати продукти за температури до 230°C. |
| Кошик повністю не вставляється у готувальний відсік. | Кількість продуктів у кошику занадто велика.                                     | Помістіть менше продуктів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.                                                                                        |
|                                                      | Кошик вставлений неправильно у готувальний відсік.                               | Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «кляц» свідчить про правильну установку.                                                               |

| Проблеми                                                   | Ймовірні причини                                                                                     | Вирішення                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| З приладу виходить білий дим.                              | Готуються жирніші продукти.                                                                          | Під час приготування жирніших продуктів у кошику накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це жодним чином не впливає ні на приготування продуктів, ні на роботу приладу. |
|                                                            | У кошику знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.                                        | Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться у кошику. Ретельно чистіть кошик після використання.                                                                                                          |
| Свіжа картопля, поріzana соломкою, смажиться нерівномірно. | Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.                                           | Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.                                                                                                                                                          |
|                                                            | Споліскуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.                                              | Споліскуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.                                                                                                                                        |
| Свіжа картопля, 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 додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість.                                                                                                                                                                |
|                                                            |                                                                                                      | Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.<br>Використовуйте режим гриля, який дозволяє готувати продукти за температури до 230°C.                                                                  |

## **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 obsługi.
- 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 obsługi. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
- Zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



### **Zagrożenia dla dzieci**

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

- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.



### **Zagrożenia wynikające z używania energii elektrycznej**

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy wartości napięcia, podane na tabliczce z danymi na spodzie urządzenia, odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.
- Wykorzystywanie elektrycznych przedłużaczy nie posiadających zatwierdzenia producenta urządzenia może skutkować powstaniem szkód i wypadków.
- Urządzenie podłączać do gniazda elektrycznego posiadającego uziemienie.
- Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego. Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.).
- 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 umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki 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 zasilać za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (n.p.: deszcz, słońce).



## **Zagrożenia wynikające z innych przyczyn**

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

## **• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.**

Zużycie energii w trybie off: 0,4 W



## **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA**

- Urządzenia używać 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.
- Nie usuwać ani nie modyfikować elementu dystansowego, aby uniknąć przegrzania urządzenia i otaczających powierzchni. Element dystansowy zapewnia minimalną odległość niezbędną do prawidłowej wentylacji.

- W czasie stosowania urządzenie nie może być w szafce ani zamkniętym meblu.
- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Nigdy nie używać urządzenia bez kosza włożonego do komory do smażenia.
- Artykuły spożywcze umieszczać wyłącznie w koszu. Nie napełniać kosza powyżej poziomu MAX.
- Zagrożenie pożarem. Nie napełniać kosza olejem.
- Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem kolejnej porcji sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Nie umieszczać kosza w komorze smażenia, jeżeli wypełniona jest wodą.
- Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem. Nie wkładać do komory smażenia przyborów kuchennych, metalowych przedmiotów ani materiałów łatwopalnych (np. kartonu, plastiku).
- Nie wkładać do urządzenia zamkniętych pojemników. Pojemnik mógłby wybuchnąć podczas smażenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy kosz jest prawidłowo włożony do komory do smażenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w koszu i komorze do smażenia nie znajdują się ciała obce.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Nie zakrywać urządzenia podczas jego działania.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy wydziela dym, odłączyć niezwłocznie przewód zasilania od gniazda elektrycznego. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.
- Podczas gotowania z otworu wentylacyjnego może wydobywać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotów powietrza.
- Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory smażenia.
- Nie dotykać kosza, nieprzywierającej płyty, metalowych części komory smażenia ani elementów grzewczych podczas pracy urządzenia oraz w ciągu kilku minut po jego wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Trzymać kosz wyłącznie za uchwyt. Aby go wyjąć, używać uchwytów do garnków lub ściereczek.
- Niebezpieczeństwo poparzenia. Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać kosza dnem do góry; z kosza mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju.
- Do wyjmowania żywności z kosza lub zdejmowania z płyt nieprzywierających nie używać metalowych narzędzi.

- Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.
- Przed przemieszczeniem urządzenia wyjąć składniki z kosza. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazda elektrycznego.
- Aby podnieść urządzenie, używać specjalnych uchwytów transportowych.

### **WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU ŻYWNOŚCIĄ**

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.

Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących w kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.

W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/produktami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/produktami spożywczymi.

### **OPIS URZĄDZENIA**

---

|                            |                                        |
|----------------------------|----------------------------------------|
| A - Korpus urządzenia      | H - Elektryczny element grzewczy dolny |
| B - Ekran dotykowy         | I - Elektryczny element grzewczy górny |
| C - Pokrętło wyboru        | J - Uchwyty transportowe               |
| D - Komora smażenia        | K - Przewód zasilania                  |
| E - Nieprzywierająca płyta | L - Element dystansowy                 |
| F - Kosz                   | M - Wlot powietrza                     |
| G - Uchwyt                 |                                        |

## OPIS PANELU STEROWANIA

|                                                                                     |                               |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Pokrętko wyboru               | Obrócić pokrętko wyboru, aby wybrać żądany, zdefiniowany programu smażenia lub ustawić temperaturę i czas smażenia.                                                                                                                  |
| <b>ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA</b>                                               |                               |                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Pizza                         |                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Frytki mrożone                |                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Befsztyk/czerwone mięso       |                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Udka z kurczaka               |                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Ryby                          |                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Desery                        |                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Suszenie                      |                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Grill                         |                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>PRZYCISKI FUNKCYJNE</b>                                                          |                               |                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                     | <b>Przycisk</b>               | <b>Opis</b>                                                                                                                                                                                                                          |
|   | Przycisk LUCE                 | Nacisnąć przycisk, aby włączyć oświetlenie wewnątrz komory smażenia.                                                                                                                                                                 |
|  | Przycisk MENU/PROGRAMY        | Nacisnąć przycisk, aby powrócić do menu podczas ręcznego ustawiania temperatury i czasu smażenia w ramach wcześniej wybranego, zdefiniowanego programu smażenia. Obrócić pokrętko wyboru, aby wybrać zdefiniowany programu smażenia. |
|  | Przycisk TEMPO                | Umożliwia ręczne ustawienie czasu smażenia. Obrócić pokrętko wyboru, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas smażenia.                                                                                                                     |
|  | Przycisk TEMPERATURA          | Umożliwia ręczne ustawienie temperatury smażenia. Obrócić pokrętko wyboru, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia.                                                                                                        |
|  | Przycisk START/PAUZA          | Umożliwia rozpoczęcie/wstrzymanie procesu smażenia.                                                                                                                                                                                  |
|  | Przycisk WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA | Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia.                                                                                                                                                                                         |

## 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”.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć zdejmowane elementy, które stykają się z artykułami spożywczymi.

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”.

Nieprzywierająca płyta pozwala na zwiększenie chrupkości potraw. Stosowanie nieprzywierającej płyty jest opcjonalne.

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia jego pracę, jeśli kosz nie są prawidłowo włożony do komory do smażenia.

Każdy zdefiniowany program smażenia ma z góry ustawioną temperaturę i czas gotowania.

W razie konieczności można ręcznie ustawić temperaturę i czas smażenia. Temperatura smażenia będzie się zmieniać w odstępach co 5°C. Czas smażenia będzie się zmieniać w odstępach co 1 minutę.

W przypadku funkcji suszenia, można wydłużyć lub skrócić czas gotowania o 1 godzinę w zakresie od 1 godziny do 24 godzin.

Urządzenie posiada funkcję podgrzewania wstępnego. Po uruchomieniu zdefiniowanego programu smażenia na wyświetlaczu dotykowym pojawi się komunikat „Pre” (podgrzewanie wstępne). Funkcja podgrzewania wstępnego trwa maksymalnie ok. 3 minuty, w zależności od wybranej temperatury. Temperatura i czas funkcji podgrzewania są ustawione i nie można ich regulować. Wszystkie zaprogramowane programy smażenia posiadają funkcję podgrzewania wstępnego, z wyjątkiem funkcji suszenia. Urządzenie sygnalizuje zakończenie funkcji podgrzewania wstępnego 3 sygnałami dźwiękowymi. Po zakończeniu funkcji podgrzewania wstępnego włożyć potrawy do smażenia.

Podczas smażenia, na wyświetlaczu wyświetlany będzie naprzemiennie odliczany czas oraz wybrana temperatura. Temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie.

Nacisnąć przycisk OŚWIETLENIE () , aby włączyć oświetlenie wewnątrz komory smażenia w celu sprawdzenia postępu smażenia potrawy. Oświetlenie wewnątrz komory smażenia wyłącza się automatycznie po ok. 60 sekundach.

W połowie czasu smażenia urządzenie wydaje 5 sygnałów dźwiękowych, a na ekranie dotykowym pojawia się komunikat „turn food” (wymieszać produkty), sugerujący konieczność wymieszania potrawy. Komunikat „turn food” (wymieszać produkty) jest dostępny we wszystkich zdefiniowanych trybach smażenia z wyjątkiem pizzy, wypieków i suszenia.

W dowolnym momencie można wyjąć kosz, aby wymieszać produkty. Urządzenie automatycznie przechodzi w stan pauzy, a na wyświetlaczu dotykowym pojawia się komunikat „No pot” (brak kosza), wskazujący, że kosz nie jest włożony lub nie jest prawidłowo umieszczony w komorze smażenia. Aby wznowić działanie urządzenia, umieścić kosz w komorze smażenia. Oświetlenie wewnątrz komory smażenia włącza się i wyłącza automatycznie po ok. 60 sekundach.

Po zakończeniu smażenia urządzenie emituje 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu dotykowym pojawia się komunikat „End” (koniec). Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić kosz w komorze smażenia i ustawić czasomierz na kilka minut.

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

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

Nacisnąć i przytrzymać przycisk WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA () , aby wyłączyć urządzenie.

### **Zmiana zdefiniowanego programu smażenia**

W przypadku chęci zmiany zdefiniowanego programu smażenia podczas ręcznego ustawiania temperatury i czasu smażenia, przed rozpoczęciem smażenia:

- nacisnąć przycisk MENU/PROGRAM () , aby wrócić do menu.
- Obrócić pokrętkę wyboru, aby wybrać żądany, zdefiniowany program smażenia.

Po uruchomieniu zdefiniowanego programu smażenia przycisk MENU/PROGRAM () nie jest już aktywny. Aby zmienić zdefiniowany program smażenia, przerwać proces smażenia. Aby ręcznie przerwać proces smażenia, nacisnąć przycisk AVVIO/PAUSA () .

### **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 produktów 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. W zdefiniowanym programie smażenia temperatura i czas smażenia odpowiadają wartościom zalecanym dla danego rodzaju produktu. Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości produktów umieszczonych w koszu. Czas i temperaturę smażenia można zmieniać również w przypadku programów smażenia zdefiniowanych.

| Program                                                                           |                             | Czas         |                   | Temperatura (°C) |                   | Wymieszać składniki |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------------|------------------|-------------------|---------------------|
|                                                                                   |                             | Zdefiniowany | Przedział czasowy | Zdefiniowany     | Przedział czasowy |                     |
|   | Pizza                       | 11 min       | 1 min. – 20 min.  | 230              | 205 – 230         | NIE                 |
|   | Frytki mrożone              | 18 min       | 1 min. – 60 min.  | 200              | 80 – 200          | TAK                 |
|   | Befsztyk/<br>czerwone mięso | 20 min       | 1 min. – 60 min.  | 190              | 80 – 200          | TAK                 |
|   | Kurczak                     | 28 min       | 1 min. – 60 min.  | 200              | 80 – 200          | TAK                 |
|   | Ryby                        | 15 min       | 1 min. – 60 min.  | 180              | 80 – 200          | TAK                 |
|   | Desery                      | 30 min       | 1 min. – 60 min.  | 160              | 80 – 200          | NIE                 |
|   | Suszenie                    | 4 godz.      | 1 h – 24 h        | 60               | 50 – 100          | NIE                 |
|  | Grill                       | 15 min       | 1 min. – 20 min.  | 230              | 205 – 230         | TAK                 |

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°<br>200° |
| Potrawy smażone (warzywa) | 10 – 15 minut                                     | 200°         |
| Nuggetsy                  | 12 – 15 minut                                     | 190°         |
| Nuggetsy z kurczaka       | 10 minut                                          | 200°         |
| Udka z kurczaka           | 25 – 35 minut                                     | 200°         |
| Stek                      | 15 – 20 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°<br>180° |
| Kotlet wieprzowy | 10 – 15 minut                                  | 200°         |
| Roladki wiosenne | 10 – 15 minut                                  | 200°         |
| Warzywa          | 10 – 20 minut                                  | 180°         |
| Świeża pizza     | 8 – 11 minut w zależności od ciasta i dodatków | 230°         |
| Mrożona pizza    | 4 – 7 minut                                    | 230°         |

## Tryb grilla

Tryb grillowania doskonale nadaje się do grillowania mięsa, ryb i warzyw oraz do uzyskania chrupiącej skórki, dzięki temperaturze pieczenia sięgającej 230°C. Przed włożeniem potraw należy umieścić w koszu płytkę nieprzewodzącą.

## Wskazówki dotyczące pieczenia świeżej i mrożonej pizzy

W przypadku funkcji pizzy używać kosza bez włożonej kratki, aby zapewnić bardziej równomierne i chrupiące wypieczenie spodu pizzy. Włożyć pizzę po podgrzaniu wstępnym, które trwa ok. 3 minut.

### Świeża pizza

W przypadku użycia świeżego ciasta, piec spód tylko z pomidorami przez pierwsze 5 – 8 minut, a mozzarellę (lub inne składniki) dodać na koniec, na ostatnie 2 – 3 minuty. Zapobiega to przypaleniu lub przemieszaniu się sera pod wpływem wentylatora. Aby pizza upiekła się równomiernie, rozłożyć ją na dnie kosza bez nakładania się na siebie.

Zalecany czas pieczenia po rozgrzaniu wynosi 9 – 11 minut w temperaturze 230 stopni lub 7 – 8 minut w temperaturze 230 stopni, jeśli ciasto jest cienkie, w zależności od składników i rodzaju ciasta.

### Mrożona pizza

Temperatura i czas pieczenia mrożonej pizzy zależą od jej struktury. Jeśli ciasto jest bardzo grube lub pizza ma dużo dodatków, wymagane jest ok. 6 – 7 minut w temperaturze 230 stopni po wstępnym podgrzaniu, natomiast cienka pizza może się upiec w 4 – 5 minut w temperaturze 230 stopni po wstępnym podgrzaniu. Przed włożeniem mrożonej pizzy do kosza należy pozostawić ją do rozmrożenia na około 5 – 8 minut; zapobiega to szokowi termicznemu, który powoduje, że środek pozostaje wilgotny lub zimny, podczas gdy brzegi się przypalają.

## 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.

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

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

Funkcja suszenia () nie posiada funkcji podgrzewania wstępnego.

Jeśli suszenie trwa dłużej, urządzenie przeprogramować po upływie ustawionego czasu.

## Tryb gotowości

Urządzenie posiada tryb gotowości.

Urządzenie przechodzi w tryb gotowości:

- w przypadku braku interakcji z wyświetlaczem dotykowym przez ponad 1 minutę.
- W przypadku przerwania zdefiniowanego programu smażenia i braku interakcji z wyświetlaczem dotykowym przez ponad 5 minut.

Przycisk WŁĄCZANIA/WYŁĄCZANIA () miga na wyświetlaczu dotykowym.

## Stan pamięci

W przypadku przerwy w zasilaniu podczas pracy, urządzenie zachowuje ustawienia smażenia w pamięci przez 5 minut. Jeśli przerwa w zasilaniu trwa dłużej niż 5 minut, ustawienia smażenia zostaną usunięte.



## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłużyć 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 artykułów lub oleju mogą przykleić się do elektrycznych elementów grzewczych i komory smażenia urządzenia. Po ostygnięciu elektrycznych elementów grzewczych i komory smażenia, wyczyścić je wilgotną ściereczką. Nie używać metalowych przyborów kuchennych.
- Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić urządzenia. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.

- Nie pozostawiać na powierzchniach metalowych urządzenia substancji kwaśnych. Pozostawione na dłużej kwaśne substancje, takie jak sok z cytryny, przecier pomidorowy, ocet itp., powodują uszkodzenie nieprzywierającej powłoki oraz matowienie części metalowych.
- Nie rozmontowywać urządzenia. Brak jest części wewnętrznych do używania lub czyszczenia.

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

### Czyszczenie urządzenia

Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.

### Czyszczenie komponentów

Nieprzywierająca płyta i kosz wykonane są z materiału nieprzywierającego. Zmatowienie i zmiany, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

Nieprzywierająca płyta oraz kosz można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej, płytę nieprzywierającą i kosz należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.

### WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

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

### PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

| Problemy               | Możliwe przyczyny                                     | Rozwiązania                                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa. | Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego. | Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.                                                |
|                        | Czas nie został ustawiony.                            | Nacisnąć przycisk CZAS (⌚) i obrócić pokrętkę wyboru, aby ustawić żądany czas smażenia.                           |
|                        | Kosz nie został poprawnie zamontowany.                | Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem „kliknięcia”. |

| Problemy                                           | Możliwe przyczyny                                                 | Rozwiązania                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produkty nie są gotowe.                            | Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.                    | Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.                                                                                                                                         |
|                                                    | Ustawiona temperatura jest zbyt niska.                            | Nacisnąć przycisk TEMPERATURA (🔥) i obrócić pokrętkę wyboru, aby ustawić wyższą temperaturę smażenia.                                                                                                                                 |
|                                                    | Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.                         | Nacisnąć przycisk CZAS (⌚) i obrócić pokrętkę wyboru, aby ustawić dłuższy czas smażenia.                                                                                                                                              |
| Produkty nie zostały usmażone równomiernie.        | Niektóre produkty należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia. | Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.                                                                                                                          |
| Usmażone produkty nie są chrupkie.                 | Używane są produkty przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.   | Użyć produktów do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem produktów w koszu posmarować je olejem.                                                                                                                              |
|                                                    |                                                                   | Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw. Użyć trybu grillowania, który pozwala na smażenie potraw w temperaturze do 230°C.                                                                             |
| Kosz nie mieści się całkowicie w komorze smażenia. | Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.                    | Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.                                                                                                                                         |
|                                                    | Kosz nie został poprawnie wsunięty do komory smażenia.            | Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem „kliknięcia”.                                                                                                                     |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym.               | Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.                       | Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w koszu gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykłe miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie. |
|                                                    | W koszu pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.       | Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w koszu. Kosz po użyciu dokładnie wyczyścić.                                                                                                               |

| <b>Problemy</b>                                                          | <b>Możliwe przyczyny</b>                                                                   | <b>Rozwiązania</b>                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie. | Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.                                 | Użyć odpowiednich świeżych ziemniaków i regularnie je mieszać podczas smażenia.                                                                              |
|                                                                          | Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.                                    | Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.                                                                        |
| Świeże 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.                                                                                          |
|                                                                          |                                                                                            | Aby uzyskać większą chrupkość, dodać większą ilość oleju.                                                                                                    |
|                                                                          |                                                                                            | Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.<br>Użyć trybu grillowania, który pozwala na smażenie potraw w temperaturze do 230°C. |

## 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 brugsanvisningen 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 kontorphersonale 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.
- Opbevar den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.
- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.



### **Fare for børn**

- Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.
- Dette apparat kan benyttes af børn på over otte år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning i anvendelsen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Hold altid apparatet og strømforsyningsledningen uden for rækkevidden af børn på under otte år.
- Lad ikke ledningen hænge ned et sted, hvor børn kan trække i den.
- Placer apparatet på en måde, så børn ikke kan nå de varme dele.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Hvis du beslutter at kassere apparatet, så bør du gøre det ubrugeligt ved at klippe elledningen over. Det anbefales endvidere også at gøre de dele af apparatet ubrugelige, som kan udgøre en fare, navnlig for børn, som kan finde på at lege med apparatet.



## **Elektrisk fare**

- Inden du tilslutter apparatet til fastnettet, bør du kontrollere, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.
- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af apparatets producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Fare for elektrisk stød. Tilslut ikke andre apparater med højt strømoftag (f.eks. varmeovne, strygejern, radiatorer) til samme stikkontakt som apparatet.
- 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.

Energiforbrug i off-tilstand: 0,4 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.
- Flyt ikke og foretag ikke ændringer på afstandsstykket for at undgå overophedning af apparatet og de tilstødende flader. Afstandsstykket garanterer den nødvendige minimumsafstand for korrekt ventilation.
- Apparatet må ikke placeres i lukkede skabe eller møbler, mens det er i brug.
- Udrul altid ledningen før brug.
- Brug aldrig apparatet uden at sætte kurven i friturekammeret.
- Put altid og udelukkende levnedsmidlerne i kurven. Fyld ALDRIG kurven over MAX-niveauet.
- Fare for brand. Fyld aldrig kurven med olie.
- Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontroller altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.
- Sæt ikke kurven i friturekammeret, hvis det er fuld af vand.
- Fare for brand og/eller elektrisk stød. Stik ikke køkkenredskaber, metalgenstande eller brandfarlige materialer (f.eks. karton eller plast) ind i friturekammeret.
- Anbring ikke lukkede beholdere i kurven. Beholderen kan eksplodere under tilberedningen.
- Kontrollér altid, at kurven er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Kontrollér, at kurvene og friturekammeret er rene og fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Tildæk ikke apparatet under brug.

- 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 tilberedning kan der slippe varm damp ud af luftudtaget. Hold hænder og ansigt væk fra luftindtaget.
- Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Rør ikke ved kurven, non-stick-pladen, friturekamrenes metaldele og modstandene, mens apparatet er i drift, eller i minutterne lige efter slukning af apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- Tag kun fat i kurven i håndtaget, og brug grydelapper eller klude, når fjerner kurven.
- Fare for forbrændinger. Vend ikke kurven på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra kurven.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurven eller fra non-stick-pladen.
- De tilberedte fødevarer skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.
- Fjern fødevarerne fra kurven, inden apparatet flyttes. Sørg for, at apparatet er slukket, og stikket trukket ud af stikkontakten.
- Brug de egnede transportgreb til at løfte apparatet.

## HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtighed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer.

Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse. For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

## BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Apparatets hus  
B - Touchdisplay  
C - Vælgerknap  
D - Friturekammer  
E - Non-stick-plade  
F - Kurv  
G - Håndtag

H - Nederste elektriske modstand  
I - Øverste elektriske modstand  
J - Transportgreb  
K - Strømforsyningsledning  
L - Afstandsstykke  
M - Luftindtag

## BESKRIVELSE AF KONTROLPANEL

|                                                                                    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Vælgerknap                        | Drej på vælgerknappen for at vælge det forudindstillede tilberedningsprogram eller indstille tilberedningstemperatur og -tid.                                                                                                                     |
| <b>FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER</b>                                    |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Pizza                             |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Dybfrosne friturestegte kartofler |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Bøf/rødt kød                      |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Kyllingelår                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Fisk                              |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Kager                             |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Tørring                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Grill                             |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>FUNKTIONSTASTER</b>                                                             |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                    | <b>Tast</b>                       | <b>Beskrivelse</b>                                                                                                                                                                                                                                |
|    | Tasten LUCE                       | Tryk på tasten for at tænde lyset i friturekammeret.                                                                                                                                                                                              |
|  | Tasten MENU/<br>PROGRAMMER        | Tryk på tasten for at vende tilbage til menuen under manuel indstilling af tilberedningstemperatur og -tid for et allerede valgt forudindstillet tilberedningsprogram. Drej vælgerknappen for at vælge det forudindstillede tilberedningsprogram. |
|  | Tasten TEMPO                      | Bruges til manuel indstilling af tilberedningstiden. Drej på vælgerknappen at øge eller mindske tilberedningstiden.                                                                                                                               |
|  | Tasten TEMPERATUR                 | Bruges til manuel indstilling af tilberedningstemperaturen. Drej på vælgerknappen for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.                                                                                                             |
|  | Tasten START/PAUSE                | Starter eller sætter tilberedningen på pause.                                                                                                                                                                                                     |
|  | Tasten TÆND/SLUK                  | Tænder og slukker for apparatet.                                                                                                                                                                                                                  |

## 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".

Inden apparatet tages i brug første gang, skal alle aftagelige dele, som kommer i kontakt med fødevarer, gøres rent.

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".

Non-stick-pladen gør det muligt at gøre fødevarerne ekstra sprøde. Brugen af non-stick-pladen er valgfri.

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

Hvert forudindstillede tilberedningsprogram har en fast temperatur og tid.

Temperatur og tid kan også indstilles manuelt efter behov. Tilberedningstemperaturen varierer i intervallet af 5°C. Tilberedningstiden varierer i intervaller af 1 minut.

I tørringsfunktionen er det muligt at øge eller mindske tilberedningstiden fra 1 til 24 timer med intervaller af 1 time.

Dette apparat er udstyret med en opvarmningsfunktion. Efter start af det forudindstillede tilberedningsprogram viser touchdisplayet meddelelsen "Pre" (foropvarmning). Foropvarmningsfasen varer i maks. tre minutter afhængigt af den valgte temperatur. Temperaturen og tiden for foropvarmningsfunktionen er allerede indstillet og kan ikke reguleres. Alle forudindstillede tilberedningsprogrammer har en foropvarmningsfunktion, undtagen tørrefunktionen. Apparatet signalerer afslutningen af foropvarmningen med tre bip. Tilføj madvarerne efter foropvarmningen.

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

Tryk på tasten LYS (☹️) for at tænde lyset inden i friturekammeret, hvis du vil tjekke tilberedningen. Lyset i friturekammeret slukker automatisk efter cirka 60 sekunder.

Halvvejs i tilberedningen udsender apparatet fem bip og touchdisplayet viser meddelelsen "turn food" (vend maden) for at foreslå, at maden blandes rundt. Meddelelsen "turn food" (vend maden) er kun tilgængelig i forudindstillede tilberedningsprogrammer, undtagen pizza, bagværk og tørring. Kurven kan til enhver tid trækkes ud for at blande rundt i maden. Apparatet går automatisk på pause og touchdisplayet viser meddelelsen "No pot" (ingen kurv) for at angive, at kurven ikke er sat i eller sat forkert i friturekammeret. - Sæt kurven tilbage i friturekammeret, for at starte apparatet igen. Lyset i friturekammeret tænder og slukker automatisk efter cirka 60 sekunder. Efter endt tilberedning udsender apparatet fem bip og touchdisplayet viser meddelelsen "End" (slut). Hvis madvarerne ikke er klar, så er det tilstrækkeligt at sætte kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.

**Eventuel overskydende olie vil blive opsamlet i bunden af kurven.**

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

Giv et langt tryk på tasten TÆND/SLUK () for at slukke apparatet.

### **Skift det forudindstillede tilberedningsprogram**

Hvis du vil ændre det forudindstillede tilberedningsprogram under manuel indstilling af tilberedningstemperatur og -tid, inden start af tilberedningen:

- Tryk på tasten MENU/PROGRAM () for at vende tilbage til menuen.
- Drej vælgerknappen for at vælge det ønskede forudindstillede tilberedningsprogram.

Når det forudindstillede tilberedningsprogram starter, er tasten MENU/PROGRAM () ikke længere aktiv. For at ændre det forudindstillede tilberedningsprogram skal du afbryde tilberedningen. Tilberedningen afbrydes manuelt ved at trykke på tasten AVVIO/PAUSE ()

### **TILBEREDNINGSTIP**

- Foropvarm apparatet inden tilberedning af fødevarer for at optimere slutresultatet.
- Mindre madvarer har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større madvarer.
- En større mængde madvarer kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.
- Omrystning af mindre madvarer 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 madvarer.
- 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. Det forudindstillede program er indstillet med en temperatur og en anbefalet tilberedningstid afhængigt af ingredienserne. Tilberedningstiden er vejledende og varierer afhængigt af tykkelsen og mængden af de anvendte madvarer. Det er muligt at ændre temperatur og tid i de forudindstillede programmer.

| Program                                                                            |                                   | Tid             |                | Temperatur (°C) |           | Bland madvarerne |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|----------------|-----------------|-----------|------------------|
|                                                                                    |                                   | Forudindstillet | Interval       | Forudindstillet | Interval  |                  |
|   | Pizza                             | 11 min          | 1 min - 20 min | 230             | 205 - 230 | NEJ              |
|   | Dybrosne friturestegete kartofler | 18 min          | 1 min - 60 min | 200             | 80 - 200  | JA               |
|   | Bøf/rødt kød                      | 20 min          | 1 min - 60 min | 190             | 80 - 200  | JA               |
|   | Kylling                           | 28 min          | 1 min - 60 min | 200             | 80 - 200  | JA               |
|   | Fisk                              | 15 min          | 1 min - 60 min | 180             | 80 - 200  | JA               |
|   | Kager                             | 30 min          | 1 min - 60 min | 160             | 80 - 200  | NEJ              |
|   | Tørring                           | 4 timer         | 1 h - 24 h     | 60              | 50 - 100  | NEJ              |
|  | Grill                             | 15 min          | 1 min - 20 min | 230             | 205 - 230 | JA               |

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

|                                      |                                                   |                |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------|----------------|
| Friturestegete kartofler (dybfrosne) | 15-20 minutter                                    | 200 °          |
| Friturestegete kartofler (friske)    | 20-30 minutter afhængigt af kartoflernes udkæring | 180 °<br>200 ° |
| Friture (af grøntsager)              | 10-15 minutter                                    | 200 °          |
| Kroketter                            | 12-15 minutter                                    | 190 °          |
| Kyllingekroketter                    | 10 minutter                                       | 200 °          |
| Kyllingelår                          | 25-35 minutter                                    | 200 °          |
| Bøf                                  | 15-20 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 °<br>180 ° |
| Svinekoteletter | 10-15 minutter                           | 200 °          |
| Forårsruller    | 10-15 minutter                           | 200 °          |
| Grøntsager      | 10-20 minutter                           | 180 °          |
| Friskbagt pizza | 8-11 minutter afhængig af dej og topping | 230 °          |
| Frossen pizza   | 4-7 minutter                             | 230 °          |

## Grill funktion

Grillfunktionen er ideel til at grille kød, fisk, grøntsager, der bliver endnu mere sprødt med en tilberedningstemperatur på 230°C. Indsæt non-stick-pladen i kurven, inden madvarerne lægges i.

## Gode råd til tilberedning af friskbagt pizza og frossen pizza

For tilberedning af pizza skal du bruge kurven uden risten i for en mere ensartet og sprød tilberedning af pizzabunden. Sæt pizzaen ind efter foropvarmningen, der varer cirka tre minutter.

### Friskbagt pizza

Hvis der bruges frisk dej, skal man tilberede bunden kun med tomat i de først 5-8 minutter og så tilføje mozzarella (eller andre ingredienser) i de sidste 2-3 minutter. Dermed undgår man, at osten brænder eller løber ud pga. ventilationen. Pizzan skal foldes ud i bunden af kurven uden overlappinger for en ensartet tilberedning.

Den anbefalede tilberedningstid efter foropvarmning er 9-11 minutter ved 230 grader, eller 7-8 minutter ved 230 grader, hvis det er en tynd pizza, afhængigt af pizzaens topping og dej.

### Frossen pizza

Temperatur og tid for tilberedning af den frosne pizza varierer afhængigt af struktur: hvis dejen er meget tyk, eller hvis der er meget topping på pizzaen, kræver det 6-7 minutter ved 230 grader med foropvarmning, og hvis pizzaen er tynd kræver det 4-5 minutter ved 230 grader med foropvarmning. Inden den frosne pizza lægges i kurven, skal den tø op i cirka 5-8 minutter: på den måde undgår man, at varmechokket efterlader midten blød eller kold, mens kanterne brændes.

## 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.

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

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

Tørrefunktionen () har ikke en foropvarmningsfunktion.

Hvis tørringen tager længere tid, skal apparatet genprogrammes, efter at den indstillede tid er udløbet.

## Standby-funktion

Dette apparat er udstyret med en stand-by funktion.

Apparatet går i stand-by funktion:

- Når det ikke interagerer med touchdisplayet i mere end et minut.
- Når det forudindstillede tilberedningsprogram afbrydes og apparatet ikke interagerer med touchdisplayet i mere end fem minutter.

Tasten TÆND/SLUK (☺) blinker på touchdisplayet.

## Hukommelsestilstand

I tilfælde af strømafbrydelse under funktion forbliver tilberedningsindstillingerne i apparatets hukommelse i fem minutter. Hvis strømafbrydelsen varer længere end fem minutter, slettes tilberedningsindstillingerne.



## 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 friturekammeret. Lad modstande og friturekammer køle ned, og rengør med en fugtig klud. Brug ikke metalredskaber.
- Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige apparatet. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.
- Efterlad ikke syrlige substanser på apparatets metaloverflader. Syrlige substanser, f.eks. citronsaft, tomatkoncentrat, eddike og lignende, ødelægger non-stick-belægningen og metaldelene og gør dem matte, hvis de efterlades langvarigt.
- Skil ikke apparatet ad. Der er ingen indvendige dele der skal anvendes eller rengøres.

**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.

## Rengøring af delene

**Non-stick-pladen og kurven er fremstillet med non-stick-materiale: mathed og tegn, der kan optræde efter længere tids brug, er normale og påvirker ikke tilberedningen eller smagen.**

Non-stick-pladen og kurven kan vaskes i opvaskemaskine. For at forlænge varigheden af non-stick-belægningen anbefales det at vaske non-stick-pladen og kurven i hånden. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp.

## UD AF IBRUGTAGNING

Sluk for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges. Ved bortskaffelsen skal de anvendte materialer sorteres efter deres type og bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser i landet, hvor apparatet er i brug.

## AFHJÆLPNING AF FEJL

| Problem                            | Mulige årsager                                                      | Løsninger                                                                                                                                                         |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke.           | Stikket er ikke sat i stikkontakten.                                | Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.                                                                                           |
|                                    | Tiden er ikke indstillet.                                           | Tryk på tasten TID (⌚) og drej på vælgerknappen for at indstille den ønskede tilberedningstid.                                                                    |
|                                    | Kurven er ikke sat korrekt i.                                       | Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når den er isat korrekt.                                                                            |
| Madvarerne er ikke færdigstegte.   | Mængden af madvarer i kurven er for stor.                           | Læg færre madvarer i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.                                                                                                  |
|                                    | Den indstillede temperaturer for lav.                               | Tryk på tasten TEMPERATUR (🔥) og drej på vælgerknappen for at indstille en højere tilberedningstemperatur.                                                        |
|                                    | Den indstillede tilberedningstid er for kort.                       | Tryk på tasten TID (⌚) og drej på vælgerknappen for at indstille en længere tilberedningstid.                                                                     |
| Madvarerne er ikke stegt ensartet. | Nogle typer madvarer skal blandes flere gange under tilberedningen. | De madvarer, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.                                                                 |
| De stegte madvarer er ikke sprøde. | Der bruges en type madvare, der skal tilberedes traditionelt.       | Anvend madvarer, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.                                                                       |
|                                    |                                                                     | Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre madvarerne mere sprøde. Brug grillfunktionen, som gør det muligt at tilberede maden ved en temperatur på op til 230° C. |

| Problem                                              | Mulige årsager                                                                                              | Løsninger                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kurven kan ikke sættes helt ind i friturekammeret.   | Mængden af madvarer i kurven er for stor.                                                                   | Læg færre madvarer i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.                                                                                                                                                     |
|                                                      | Kurven er ikke sat korrekt i friturekammeret.                                                               | Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når den er isat korrekt.                                                                                                                               |
| Der kommer hvid røg ud af apparatet.                 | Madvarer med et højt fedtindhold.                                                                           | Ved stegning af mere fedtholdige madvarer løber mere olie ned i kurven. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af madvarerne eller på apparatet. |
|                                                      | Der er fedtresten tilbage i kurven fra tidligere madlavning.                                                | Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien i kurven. Gør kurven omhyggelig rent efter brug.                                                                                                                |
| Friske kartofler, skåret i stave, steger ikke jævnt. | Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.                                                     | Brug friske kartofler, og sørg for at vende dem under tilberedningen.                                                                                                                                                |
|                                                      | Skyl, og tør kartoflerne før stegning.                                                                      | Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.                                                                                                                                        |
| Friske kartofler, skåret i stave, er ikke sprøde.    | 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 mere olie for at gøre dem mere sprøde.                                                                                                                                                                   |
|                                                      |                                                                                                             | Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde. Brug grillfunktionen, som gør det muligt at tilberede maden ved en temperatur på op til 230° C.                                                |





***Ariete***

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