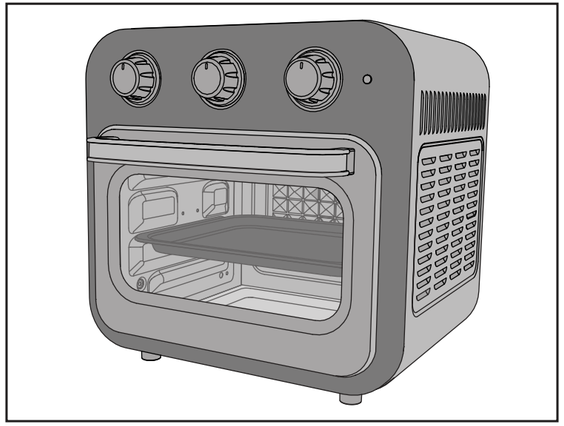
COD. 6385100400

REV. 0 del 05/02/2024

Ariete



Friggitrice ad aria+Forno
Air fryer+Oven
Friteuse à air+Four
Heißluftfritteuse+Backofen
Freidora de aire+Horno
Fritadeira a ar+Forno
Airfryer+Oven
Φριτέζα αέρος + Φούρνος
Воздушная фритюрница+печь
مقلاة هوائية + فرن
Повітряна фритюрниця+Піч
Frytkownica beztłuszczowa + piekarnik
Airfryer + Ovn

CE EAC

4632

Numero Verde 800-809065

Ariete

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

827070

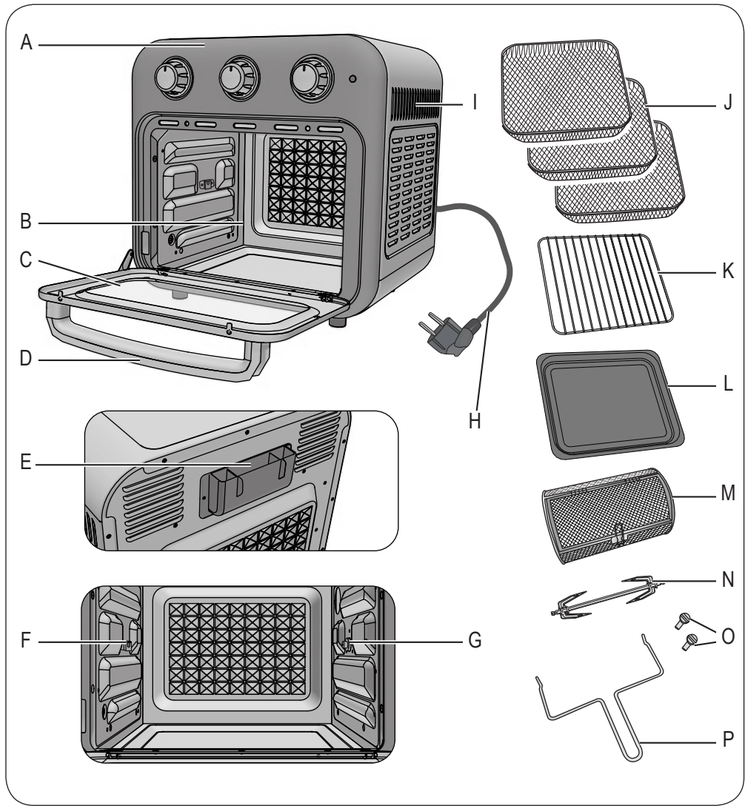


Fig. 1

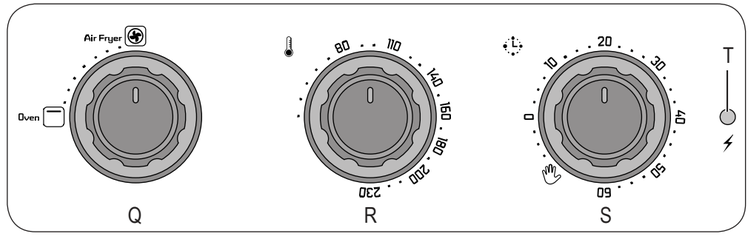


Fig. 2

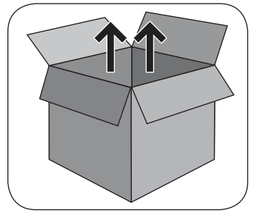


Fig. 3

Fig. 4

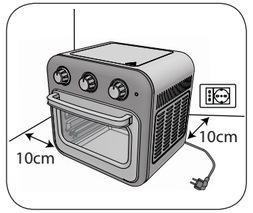


Fig. 5

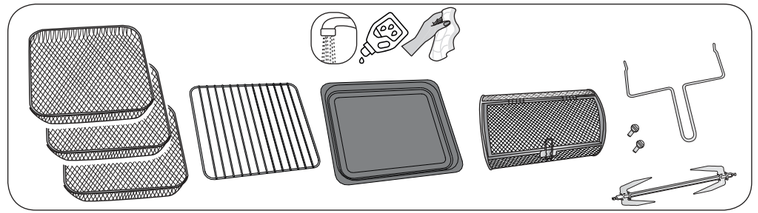


Fig. 6

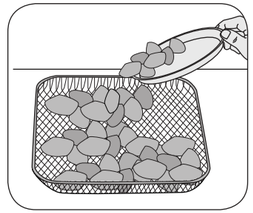


Fig. 7

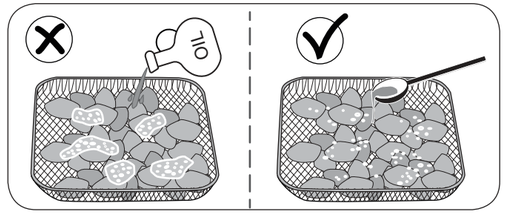


Fig. 8

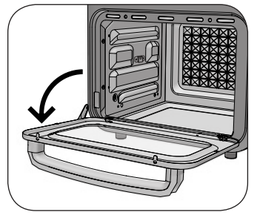


Fig. 9

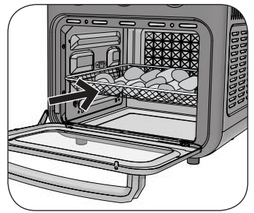


Fig. 10

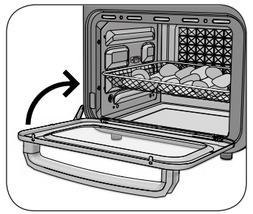


Fig. 11

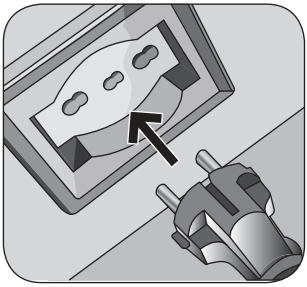


Fig. 12

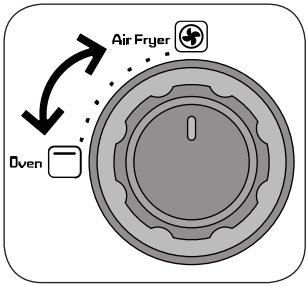


Fig. 13

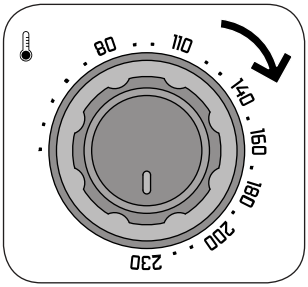


Fig. 14

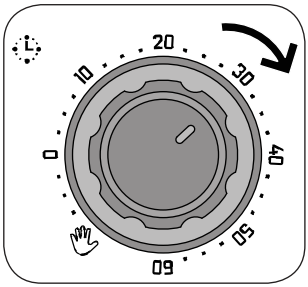


Fig. 15

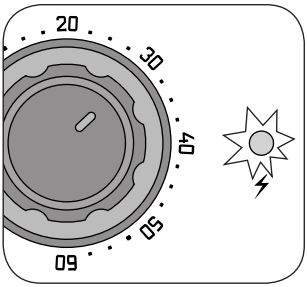


Fig. 16

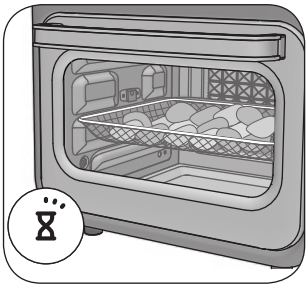


Fig. 17

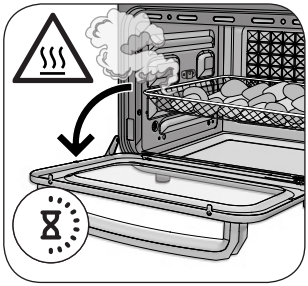


Fig. 18

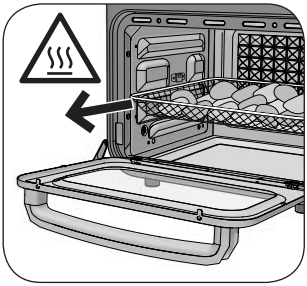


Fig. 19

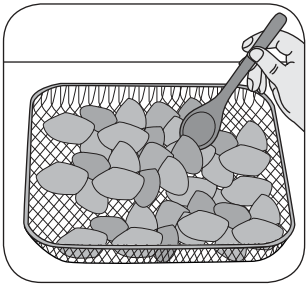


Fig. 20

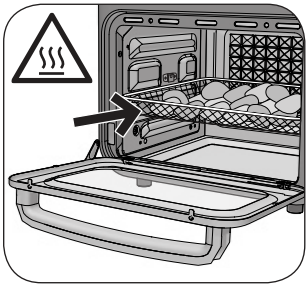


Fig. 21

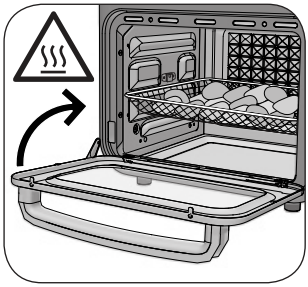


Fig. 22

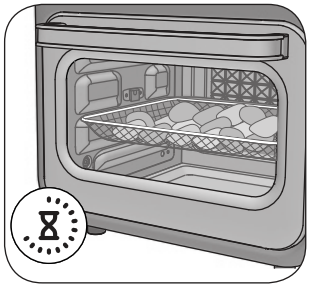


Fig. 23

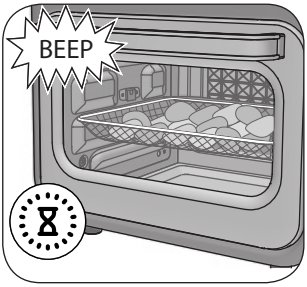


Fig. 24

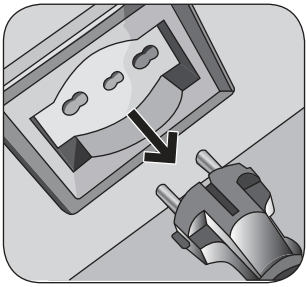


Fig. 25

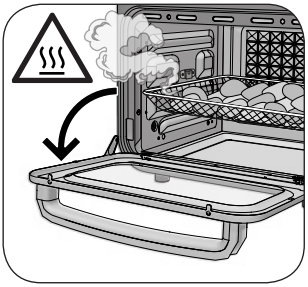


Fig. 26

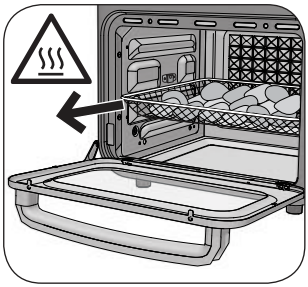


Fig. 27

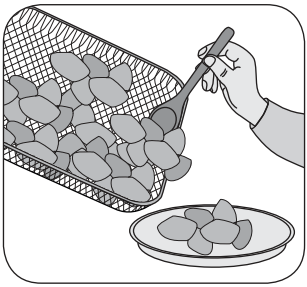


Fig. 28

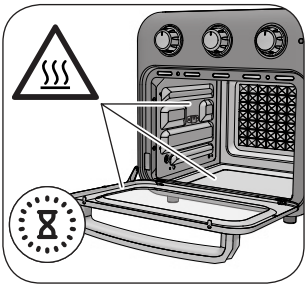


Fig. 29

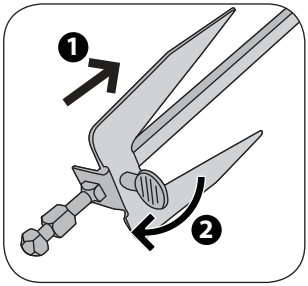


Fig. 30

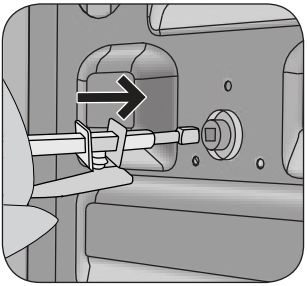


Fig. 31

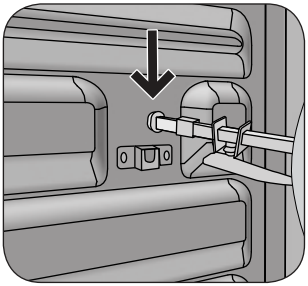


Fig. 32

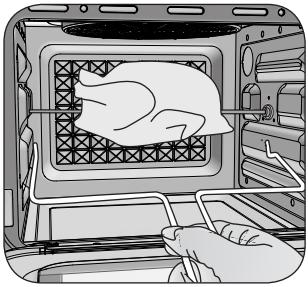


Fig. 33

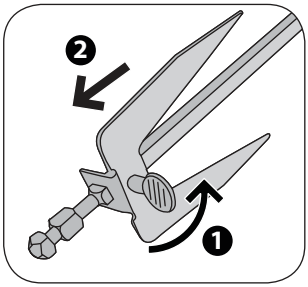


Fig. 34

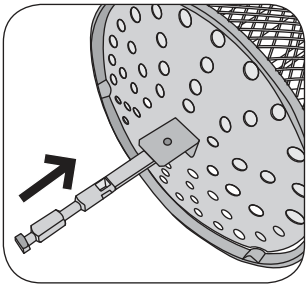


Fig. 35

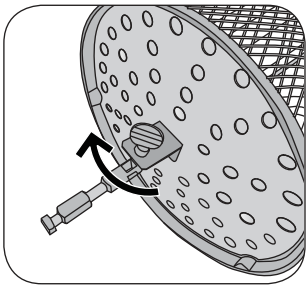


Fig. 36

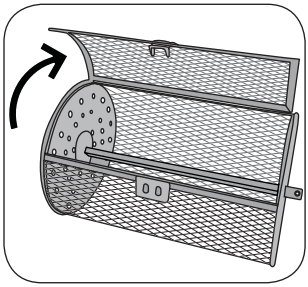


Fig. 37

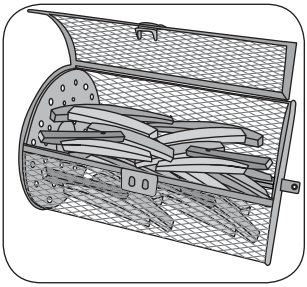


Fig. 38

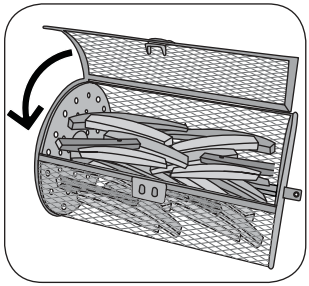


Fig. 39

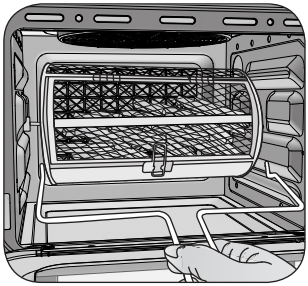


Fig. 40

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

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

⚠ Pericolo per i bambini

Avvertenza relativa a ustioni

Pericolo dovuto a elettricità

Attenzione - danni materiali

⚠ Pericolo di danni derivanti da altre cause

USO PREVISTO

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
- nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
- nelle fattorie
- hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente manuale. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.

- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal costruttore.
- L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

⚠ Pericolo per i bambini

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

Avvertenza relativa a ustioni

- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Il vano di cottura, gli accessori e le parti metalliche interne dell'apparecchio possono diventare caldi durante l'uso. Tenere le mani e il viso lontani dalle parti calde dell'apparecchio.
- Non toccare il vano di cottura, gli accessori e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Utilizzare presine o strofinacci per rimuovere gli accessori.
- Afferrare sempre la maniglia per aprire lo sportello dell'apparecchio.
- Durante la cottura si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo dal vano di cottura dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.

- Non riempire la leccarda con olio. Pericolo di incendio.
- Quando si apre lo sportello, oppure quando si rimuovono gli accessori dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
- Attenzione: superficie calda.

Pericolo dovuto a elettricità

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

Attenzione - danni materiali

- Non inserire una quantità eccessiva di alimenti da cuocere. Pericolo di incendio e/o shock elettrico.
- Non inserire utensili, oggetti metallici, fogli di alluminio o materiali infiammabili (per esempio cartone, plastica) negli accessori o nel vano di cottura. Pericolo di incendio e/o shock elettrico.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che il rivestimento possa essere danneggiato.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (per esempio tessuti, tende).
- Non posizionare l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità di o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino a un forno a microonde o a un forno elettrico.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

- Se l'apparecchio emette del fumo durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato per gestire il problema.
- Non inserire mai ingredienti liquidi nella leccarda. Se necessario per esigenze di cottura, aggiungere piccole dosi di liquido. Verificare sempre che il liquido sia stato assorbito dagli ingredienti solidi prima di aggiungerne altro.
- Non posizionare oggetti sullo sportello dell'apparecchio quando è aperto.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo negli accessori in dotazione, per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Verificare sempre che gli accessori siano correttamente inseriti nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito almeno uno degli accessori nel vano di cottura.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dagli accessori.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che gli accessori e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei.
- Non posizionare mai oggetti sopra l'apparecchio.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).
- Dopo aver scollegato la spina di alimentazione e dopo aver fatto raffreddare le parti calde, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito aggiungendo poche gocce di detergente neutro non aggressivo. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.

⚠ Pericolo di danni derivanti da altre cause

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

- Non inserire contenitori chiusi nell'apparecchio. Il contenitore potrebbe esplodere durante la cottura.

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.**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Corpo dell'apparecchio
B - Vano di cottura
C - Sportello
D - Maniglia
E - Uscita d'aria
F - Supporto sinistro
G - Supporto motorizzato destro
H - Cavo di alimentazione
I - Presa d'aria

DESCRIZIONE DEGLI ACCESSORI

J - Teglia a griglia (x3)
K - Griglia
L - Leccarda
M - Cestello
N - Spiedo con forchettoni per girarrosto
O - Viti di bloccaggio (x2)
P - Forchetta di rimozione dello spiedo e del cestello

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Q - Manopola funzioni
R - Manopola della temperatura
S - Manopola del tempo
T - Spia di accensione

Dati di identificazione

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

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

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

PRIMA DELL'USO

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

Non far funzionare l'apparecchio se danneggiato.

Attenzione

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

3 Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature (Fig. 5).

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

4 Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare i componenti rimovibili che entrano in contatto con gli alimenti (Fig. 6).

Attenzione

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

5 Lavare gli accessori. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Asciugare bene.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima della cottura

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

Attenzione

Pericolo di rottura del vetro dello sportello. Non versare acqua o altri liquidi sul vetro dello sportello quando è caldo.

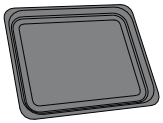
Non posizionare oggetti sullo sportello dell'apparecchio quando è aperto.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che gli accessori e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei.

Prima di cuocere gli alimenti, rimuovere sempre eventuali contenitori o confezioni (per esempio bottiglie, scatole).

1 Posizionare gli alimenti da cuocere nell'accessorio scelto (Fig. 7).

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

	Leccarda per arrostire, cuocere al forno, gratinare. Ideale per pollo arrosto, carne rossa, verdure gratinate, pan di spagna e tutti i cibi da forno
	Teglia a griglia (3 pezzi) per essiccare, friggere ad aria, dorare, tostare. Ideale per pane, patate, carne, pesce, frutta, verdura

Non sovraccaricare gli accessori con una quantità eccessiva di alimenti.

Attenzione

Non inserire mai ingredienti liquidi nella leccarda. Se necessario per esigenze di cottura, aggiungere piccole dosi di liquido. Verificare sempre che il liquido sia stato assorbito dagli ingredienti solidi prima di aggiungerne altro.

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

Nel caso di cottura degli alimenti con la griglia, con la teglia a griglia o con il cestello, distribuire uniformemente l'olio sugli alimenti per ottenere cibo più croccante e dorato. Successivamente, posizionare gli alimenti da cuocere sulla griglia, nella teglia a griglia o nel cestello.

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

2 Aprire lo sportello (C) (Fig. 9).
3 Inserire l'accessorio scelto nel vano di cottura (B) (Fig. 10).

Posizionare l'accessorio scelto in modo che gli alimenti si trovino a una distanza di minimo 2 cm dalle resistenze posizionate nella parte superiore del vano di cottura.

4 Chiudere lo sportello (C) (Fig. 11).
5 Inserire la spina nella presa elettrica (Fig. 12).
6 Ruotare la manopola funzioni (Q) per selezionare la funzione desiderata, in base agli alimenti da cuocere (Fig. 13). Consultare il paragrafo "Programmi di cottura" per i dettagli dei programmi.
7 Ruotare la manopola della temperatura (R) per impostare la temperatura desiderata (Fig. 14). L'intervallo di temperatura è compreso tra 80°C e 230°C.
8 Ruotare la manopola del tempo (S) per impostare il tempo desiderato (Fig.15). L'intervallo di tempo è compreso tra 0 e 60 min.

La spia (T) si accende fissa (Fig.16). L'apparecchio inizia automaticamente a riscaldare (Fig. 17). La luce interna del vano cottura si accende. È possibile regolare la manopola del tempo sulla posizione manuale (✋) e osservare l'avanzamento della cottura attraverso il vetro dello sportello. È possibile aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante il processo di cottura.

9 Aprire lo sportello (C) (Fig. 18).

Attenzione

Pericolo di ustioni. Afferrare sempre la maniglia per aprire lo sportello dell'apparecchio.

Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: toccare solo la maniglia dello sportello. Per estrarre la griglia o la leccarda utilizzare guanti o strofinacci per evitare il pericolo di scottature. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura. Per estrarre il cestello o lo spiedo utilizzare la forchetta in dotazione per evitare il pericolo di scottature. Non toccare le resistenze.

10 Rimuovere l'accessorio scelto dal vano di cottura (B) (Fig. 19).
11 Mescolare gli ingredienti (Fig. 20).
12 Inserire l'accessorio scelto nel vano di cottura (Fig. 21).
13 Chiudere lo sportello (C) (Fig. 22).
L'apparecchio prosegue la cottura degli ingredienti (Fig. 23).

Dopo la cottura

1 Al termine della cottura, l'apparecchio emette un suono e si spegne (Fig. 24). Se gli ingredienti non sono pronti, inserire nuovamente l'accessorio con gli ingredienti nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.

In alternativa, è possibile interrompere manualmente il processo di cottura. Ruotare in senso orario la manopola del tempo fino al suono del timer. L'apparecchio interrompe il processo di cottura.

2 Scollegare la spina dalla presa elettrica (Fig. 25).
3 Aprire lo sportello (C) (Fig. 26).
4 Rimuovere l'accessorio scelto dal vano di cottura (B) (Fig. 27).
5 Versare gli alimenti in un piatto (Fig. 28). Servire in tavola.

Quando avete finito di cuocere gli ingredienti, l’apparecchio può essere subito riutilizzato per preparare altri alimenti.

Utilizzo dello spiedo con forchettoni

1 Inserire uno dei forchettoni sullo spiedo. Verificare che le due punte del forchettone siano rivolte verso l'interno. Avvitare la vite di bloccaggio (O) per fissare il forchettone allo spiedo (Fig. 30).
2 Legare la carne da cuocere con lo spago e infilzarla nel forchettone sullo spiedo. Verificare che la carne sia ben centrata.
3 Inserire l'altro forchettone sullo spiedo. Verificare che le due punte del forchettone siano rivolte verso l'interno. Avvitare la vite di bloccaggio (O) per fissare il forchettone allo spiedo (Fig. 30).
- Se necessario, svitare leggermente le viti di bloccaggio per centrare bene la carne sullo spiedo. Riavvitare le viti di bloccaggio.
4 Inserire un'estremità dello spiedo nella sede situata in corrispondenza del supporto motorizzato destro (G) (Fig. 31).
5 Inserire l'estremità opposta nella sede situata sul supporto sinistro (F) (Fig. 32).
6 Inserire anche la leccarda (L) al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni è consigliabile versare un po’ d’acqua nella leccarda.
7 Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo “Istruzioni per l’uso”.

La rotazione dello spiedo è disponibile per tutte le funzioni. Lo spiedo, se inserito, ruota automaticamente durante la cottura degli alimenti.

8 Al termine della cottura, utilizzare la forchetta di rimozione (P) per rimuovere lo spiedo dal vano di cottura (B) (Fig. 33).

Utilizzo del cestello

1 Svitare le viti di bloccaggio (O) del girarrosto. Rimuovere i forchettoni dallo spiedo del girarrosto (N) (Fig. 34).
2 Inserire il cestello (M) sullo spiedo del girarrosto (Fig. 35). Avvitare le viti di bloccaggio (O) alle due estremità del cestello (M) per fissare il cestello allo spiedo (Fig. 36).
3 Sollevare il gancio per aprire il cestello (Fig. 37).
4 Inserire gli alimenti nel cestello (Fig. 38).
5 Chiudere il gancio del cestello (Fig. 39).
6 Inserire anche la leccarda (L) al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni è consigliabile versare un po' d'acqua nella leccarda.
7 Procedere con la cottura degli alimenti come descritto nel paragrafo "Istruzioni per l'uso".

La rotazione del cestello è disponibile per tutte le funzioni. Il cestello, se inserito, ruota automaticamente durante la cottura degli alimenti.

8 Al termine della cottura, utilizzare la forchetta di rimozione (P) per sollevare lo spiedo dal lato del supporto sinistro e quindi estrarre l'altra estremità dal supporto motorizzato destro (Fig. 40).

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

- Pre-riscaldare l'apparecchio prima di cuocere gli alimenti ottimizza il risultato finale.
- Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.
- Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaio d'olio alle patate fresche o surgelate (Fig. 8).
- Utilizzare paste pronte per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Inoltre, le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa.
- Non cucinare cibi troppo grassi.
- È possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti già cotti. Impostare la temperatura a 150 °C per un tempo di 10 minuti.

Programmi di cottura

La tabella seguente mostra quali tipi di alimenti possono essere cucinati in base alla funzione OVEN o AIR FRYER.
La funzione AIR FRYER ( ) è indicata per cucinare velocemente, in modo uniforme e croccante con l'aggiunta di un cucchiaio di olio.
La funzione OVEN ( ) è indicata per cotture tradizionali in forno (quali arrosto, pane e dolci).
Il tempo di cottura è indicativo, ciò dipende anche dallo spessore e dalla quantità di ingredienti utilizzata. È possibile modificare tempo e temperatura di cottura.

Tabella funzione AIR FRYER

	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Patate fritte surgelate	230	15-20
Patate fresche	230	20-25
Crocchette di patate	230	15
Dolci	200	18-20
Pesce	200	18-20
Pollo allo spiedo	230	45-50
Spiedini	200	18-25
Carne rossa	180	10-15
Pollo	200	20-30
Crostacei	180	12-18
Riscaldamento	120	15
Essiccazione	80	4-12 h

Tabella funzione OVEN

	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Arrosti di carne	1000	200-230	60-80
Arrosto di pesce	1000	190-210	30-40
Verdure al forno	500	190-210	30-40
Spiedini, salsiccia, carne in pezzi	500	190-210	30-45
Carne, verdura, pesce al cartoccio	500	190-210	30-45
Carne, verdura, pesce gratin	500	230	20-30
Pasta al forno	1000	200	20-30
Pane, focacce	500	230	20-35
Pizza	500	230	20-25
Torte, crostate	500	170-180	25-40
Biscotti, piccola pasticceria	200	170	10-15

Funzione di essiccazione

La funzione di essiccazione consente di essiccare gli alimenti in modo efficace per una conservazione ottimale. L'aria calda circola liberamente all'interno dell'apparecchio, così gli alimenti si asciugano in modo uniforme e con perdite minime di vitamine salutari.
Questa funzione può essere utilizzata per gustare frutta, verdura e funghi, oppure per essiccare fiori e piante, carne e pesce.
Si consiglia di essiccare a una temperatura massima di 80°C per 4-12 h.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Attenzione

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

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

Attenzione

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

Attenzione

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

Pericolo di danni materiali. Non lasciare sulle superfici in metallo sostanze acide. Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciate a lungo, intaccano lo smalto rendendolo opaco.

Pulizia dell'apparecchio

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

Pulizia degli accessori

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

- Per ammorbidire i residui di cibo, immergere gli accessori in acqua calda. Aggiungere alcune gocce di detersivo. Lasciare agire per 10 minuti. Lavare e asciugare.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola del tempo (S).
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti è troppo elevata.	Inserire una quantità minore di ingredienti. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura di cottura più elevata. Ruotare in senso orario la manopola della temperatura (R).
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Impostare un tempo di cottura maggiore. Ruotare in senso orario la manopola del tempo (S).
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto, o che sono ricoperti da altri, devono essere mescolati durante la cottura.
Gli ingredienti non sono croccanti.	Alcuni ingredienti hanno bisogno di quantità maggiori di olio.	Aggiungere un poco di olio in più.
	Si stanno utilizzando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio sugli accessori. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Sugli accessori sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente sugli accessori. Pulire accuratamente gli accessori dopo l'uso.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di mescolarle durante la cottura.
	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.

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.

ABOUT THIS MANUAL

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

Danger for children

Warning of burns

Danger due to electricity

Warning – material damage

Danger of damage due to other causes

INTENDED USE

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

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
- in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
- on farms
- hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.

- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.

⚠ Danger for children

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

Warning of burns

- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- The cooking compartment, the accessories and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.
- Do not touch the cooking compartment, the accessories and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
- Use pot holders or tea towels to remove the accessories.
- Always grasp the handle to open the appliance door.
- Hot steam may escape from the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not fill the drip pan with oil. Danger of fire.
- When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Warning: hot surface.

Danger due to electricity

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

Warning – material damage

- Do not insert an excessive amount of food to be cooked. Danger of fire and/or electric shock.
- Do not insert utensils, metal objects, aluminium foil, or flammable materials (for example cardboard, plastic) into the accessories or the cooking compartment. Danger of fire and/or electric shock.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave or electric oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never add liquid ingredients into the drip pan. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.

- Do not place objects on the appliance door when it is open.
- Always and only insert the ingredients into the accessories supplied, to avoid food contact with the electric resistances.
- Always check that the accessories are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Never use the appliance without inserting at least one of the accessories into the cooking compartment.
- Do not use metal utensils to remove food from the accessories.
- Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.
- Never place objects on the appliance.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, only clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth and a few drops of mild, non-aggressive detergent. Never use solvents that damage plastic parts.

⚠ Danger of damage due to other causes

- Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the accessories.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centres or technicians, in order to prevent any risk.
- Do not insert closed food storage containers in the appliance. The food storage container may explode during cooking.

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.**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Body of the appliance
B - Cooking compartment
C - Door
D - Handle
E - Air outlet
F - Left support
G - Right motorized support
H - Power cord
I - Air intake

DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES

J - Grid pan (x3)
K - Grill
L - Drip pan
M - Basket
N - Spit with rotisserie forks
O - Locking screws (x2)
P - Spit and basket removal fork

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

Q - Functions knob
R - Temperature knob
S - Time knob
T - Power indicator light

Identification data

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

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

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

BEFORE USE

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

Do not operate the appliance if damaged.

Warning

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

3 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface (Fig. 5).

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

4 Fully unwind the power cord.

Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food (Fig. 6).

EN

Warning

Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.

5 Wash the accessories. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Dry well.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before cooking

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.

Warning

Danger of breaking the door glass. Do not pour water or other liquids on the door glass when it is hot.

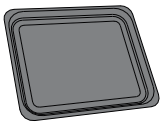
Do not place objects on the appliance door when it is open.

Before putting the appliance into operation, check that the accessories and the cooking compartment are free from foreign objects.

Before cooking food, always remove any containers or packages (for example bottles, boxes).

1 Place the food to be cooked into the chosen accessory (Fig. 7).

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

	Drip pan for roasting, baking, gratin. Ideal for roast chicken, red meat, gratinated vegetables, sponge cake and all baked foods
	Grid pan (3 pieces) for drying, air frying, browning, toasting. Ideal for bread, potatoes, meat, fish, fruit, vegetables

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

Warning

Never add liquid ingredients into the drip pan. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.

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

When cooking food with a grill, grid pan or basket, distribute the oil evenly over the food for crispier and browner food. Then, place the food to be cooked on the grill, in the grid pan or in the basket.

When cooking food with a grill, grid pan, spit or basket, it is also possible to insert the drip pan at the lowest level of the cooking compartment to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the drip pan.

2 Open the door (C) (Fig. 9).
3 Insert the chosen accessory into the cooking compartment (B) (Fig. 10).

Place the chosen accessory so that the food is at a distance of at least 2 cm from the resistances located in the upper part of the cooking compartment.

4 Close the door (C) (Fig. 11).
5 Plug the appliance into the power outlet (Fig. 12).
6 Turn the functions knob (Q) to select the desired function, depending on the food to be cooked (Fig. 13). Read the paragraph "Cooking programs" for details on the programs.
7 Turn the temperature knob (R) to set the desired speed (Fig. 14). The temperature range is between 80°C and 230°C.
8 Turn the time knob (S) to set the desired time (Fig. 15). The time range is between 0 and 60 min.

The indicator light (T) lights up without blinking (Fig. 16). The appliance automatically starts heating (Fig. 17). The light inside the cooking compartment turns on. It is possibile to set the time knob on the manual position (✋) and to observe the cooking progress through the glass door.
It is possibile to open the appliance during operation, for example to mix the ingredients during the cooking process.

9 Open the door (C) (Fig. 18).

Warning

Danger of burns. Always grasp the handle to open the appliance door.

Metal parts and glass are hot during operation: only touch the door handle. When removing the grill or drip pan, use gloves or kitchen towels to avoid the danger of burns. Keep your hands and face away from the cooking compartment. When removing the basket or spit, use the fork provided to avoid the danger of burns. Do not touch the resistances.

10 Remove the chosen accessory from the cooking compartment (B) (Fig. 19).
11 Mix the ingredients (Fig. 20).
12 Insert the chosen accessory into the cooking compartment (Fig. 21).
13 Close the door (C) (Fig. 22).

The appliance continues to cook the ingredients (Fig. 23).

After cooking

1 When cooking is complete, the appliance emits a sound and turns off (Fig. 24). If the ingredients are not ready, place the accessory containing the ingredients back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.

Alternatively, you can manually stop the cooking process. Turn the time knob clockwise until the timer sounds. The appliance stops the cooking process.

2 Unplug the appliance from the power outlet (Fig. 25).
3 Open the door (C) (Fig. 26).

4 Remove the chosen accessory from the cooking compartment (B) (Fig. 27).
5 Put the food on a plate (Fig. 28). Serve out.

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

EN

Using the spit with forks

1 Place one of the forks on the spit. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw (O) to secure the fork to the spit (Fig. 30).
2 Tie the meat to be cooked with twine and stick it in the fork on the spit. Check that the meat is well centred.
3 Place the other fork on the spit. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw (O) to secure the fork to the spit (Fig. 30).
- If necessary, slightly unscrew the locking screws to properly centre the meat on the spit. Screw back the locking screws.
4 Insert one end of the spit into the seat located in line with the right motorized support (G) (Fig. 31).
5 Insert the opposite end into the seat located on the left support (F) (Fig. 32).
6 Place the drip pan (L) at the lowest level of the cooking department to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the drip pan.
7 Proceed with cooking the food as described in the paragraph "Instructions for use".

Spit rotation is available for all functions. If inserted, the spit rotates automatically while cooking food.

8 After cooking, use the removal fork (P) to remove the spit from the cooking compartment (B) (Fig. 33).

Using the basket

1 Unscrew the locking screws (O) of the rotisserie. Remove the forks from the rotisserie spit (N) (Fig. 34).
2 Insert the basket (M) on the rotisserie spit (Fig. 35). Screw the locking screws (O) to the two ends of the basket (M) to secure the basket to the spit (Fig. 36).
3 Lift the hook to open the basket (Fig. 37).
4 Place the food into the basket (Fig. 38).
5 Close the basket hook (Fig. 39).
6 Place the drip pan (L) at the lowest level of the cooking department to collect fat. To avoid fumes, bad smells and scale deposits, it is advisable to pour a little water into the drip pan.
7 Proceed with cooking the food as described in the paragraph "Instructions for use".

Basket rotation is available for all functions. If inserted, the basket rotates automatically while cooking food.

8 When cooking is complete, use the removal fork (P) to lift the spit from the left-hand side of the support and then pull the other end out of the right-hand motorised support (Fig. 40).

PREPARATION TIPS

- Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.
- The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
- Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
- For a crispier result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 8).
- Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Moreover, ready-made doughs cook faster than the home made ones.
- Do not cook too fatty foods.
- You can use the appliance to reheat cooked food. Set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

EN

Cooking programs

The following table shows which types of food can be cooked according to the OVEN or AIR FRYER function.
The AIR FRYER function ( ) is suitable for fast, even and crispy cooking with the addition of a tablespoon of oil.
The OVEN function ( ) is suitable for traditional baking (such as roast, bread and cakes).
The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the cooking time and temperature.

AIR FRYER function table

	Temperature (°C)	Time (min)
Frozen chips	230	15 - 20
Fresh potatoes	230	20 - 25
Potato croquettes	230	15
Baked desserts	200	18 - 20
Fish	200	18 - 20
Spit-roasted chicken	230	45 - 50
Skewers	200	18 - 25
Red meat	180	10 - 15
Chicken	200	20 - 30
Shellfish	180	12 - 18
Heating system	120	15
Dehydration	80	4-12 h

OVEN function table

	Amount (g)	Temperature (°C)	Time (min)
Roast meat	1000	200 - 230	60 - 80
Roast fish	1000	190 - 210	30 - 40
Baked vegetables	500	190 - 210	30 - 40
Skewers, sausage, chunks of meat	500	190 - 210	30 - 45
Meat, vegetables, fish in foil	500	190 - 210	30 - 45
Meat, vegetables, gratinated fish	500	230	20 - 30
Baked pasta	1000	200	20 - 30
Bread, focaccia	500	230	20 - 35
Pizza	500	230	20 - 25
Cakes, pies	500	170 - 180	25 - 40
Biscuits, small pastries	200	170	10 - 15

Dehydration function

The dehydration function allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins.
This function can be used to enjoy fruits, vegetables and mushrooms, or to dry flowers and plants, meat and fish.
It is recommended to dry at a maximum temperature of 80°C for 4-12 h.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Warning

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

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

Warning

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

Warning

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

Danger of material damage. Do not leave acidic substances on metal surfaces. Acid substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar and the like, if left on for a long time, affect the enamel making it opaque.

Cleaning the appliance

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

EN

Cleaning the accessories

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

- To soften food residues, immerse the accessories in hot water. Add a few drops of detergent. Let effect for 10 minutes. Wash and dry.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Set the desired cooking time by turning the time knob (S).
The ingredients are not ready.	The amount of ingredients is too high.	Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Set a higher cooking temperature. Turn the temperature knob (R) clockwise.
	The cooking time selected is too short.	Set a longer cooking time. Turn the time knob (S) clockwise.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients need to be stirred several times during cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The ingredients are not crunchy.	Some ingredients need larger amounts of oil.	Add a little more oil.
	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.

White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When frying fatter ingredients, more oil is deposited on the accessories. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	There are residues of fat from previous cooking on the accessories.	White smoke is caused by heating of fat or oil on the accessories. Thoroughly clean the accessories after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and be sure to stir them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not crunchy.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a little more oil.

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.

À PROPOS DU MANUEL

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

FR

Danger pour les enfants

Avertissement contre les brûlures

Danger électrique

Attention - dommages matériels

Danger de dommages dus à d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

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

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
- dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
- dans les fermes
- hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.

- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.

FR

⚠ Danger pour les enfants

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

⚠ Avertissement contre les brûlures

- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Le compartiment de cuisson, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Garder les mains et le visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher le compartiment de cuisson, les accessoires et les parties métalliques internes de l’appareil pendant le fonctionnement de l’appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Utiliser des maniques ou des chiffons pour retirer les accessoires.
- Toujours saisir la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper du compartiment de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne pas remplir d’huile la lèchefrite. Danger d'incendie.

- Lorsqu'on ouvre la porte, ou lorsqu'on retire les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Attention : surface chaude.

Danger électrique

- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne mettre jamais de pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil si on a les mains mouillées ou les pieds nus.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même pour une courte période, l'éteindre et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise électrique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.

Attention - dommages matériels

- Ne pas insérer une quantité excessive d'aliments à cuire. Danger d'incendie et/ou de choc électrique.
- Ne pas insérer d'ustensiles, d'objets métalliques, de feuilles d'aluminium ou de matériaux inflammables (par exemple du carton, du plastique) dans les accessoires ou le compartiment de cuisson. Danger d'incendie et/ou de choc électrique.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple tissus, rideaux).
- Ne pas placer l'appareil ou le câble d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes ou d'un four électrique.

FR

- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet de la fumée pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de la prise électrique. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Ne jamais mettre d'ingrédients liquides dans la lèchefrite. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- Ne pas placer des objets sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.
- N'insérer les ingrédients que dans les accessoires fournis, pour éviter tout contact des aliments avec les résistances électriques.
- Toujours vérifier que les accessoires sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir inséré au moins un des accessoires dans le compartiment de cuisson.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les aliments des accessoires.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les accessoires et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Ne jamais placer d' objets sur l'appareil.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre non agressif. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.

⚠ Danger de dommages dus à d'autres causes

- Placer l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- Ne pas déplacer l'appareil sans avoir retiré les aliments des accessoires.
- Placer l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche

sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Afin d'éviter tous les risques possibles, l'ensemble des réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées par un centre d'assistance ou par des techniciens agréés.

- Ne pas placer de récipients fermés dans l'appareil. Le récipient peut exploser pendant la cuisson.

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

- **TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

FR

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Corps de l'appareil
B - Compartiment de cuisson
C - Porte
D - Poignée
E - Sortie d'air
F - Support gauche
G - Support motorisé droit
H - Cordon d'alimentation
I - Entrée d'air

DESCRIPTION DES ACCESSOIRES

J - Plaque de gril (x3)
K - Grille
L - Lèchefrite
M - Panier
N - Broche avec fourches pour rôtissoire
O - Vis de verrouillage (x2)
P - Fourche de retrait de la broche et du panier

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

Q - Bouton des fonctions
R - Bouton de la température
S - Bouton du temps de cuisson
T - Voyant lumineux d'alimentation

Données d'identification

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

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

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

AVANT L'UTILISATION

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

Ne pas faire fonctionner l'appareil s'il est endommagé.

Attention

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

3 Placer l'appareil sur une surface plane, stable et résistante aux hautes températures (Fig. 5).

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

4 Dérouler complètement le cordon d'alimentation.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver les parties amovibles qui entrent en contact avec les aliments (Fig. 6).

Attention

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

5 Laver les accessoires. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive. Sécher bien.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la cuisson

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

Attention

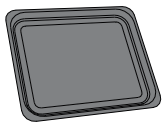
Danger de briser le verre de la porte. Ne pas verser d'eau ou d'autres liquides sur le verre de la porte lorsqu'il est chaud.

Ne pas placer des objets sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.

Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les accessoires et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.

Avant de cuire les aliments, toujours rétirer les récipients ou emballages (par exemple des bouteilles, des boîtes).

1 Placer les aliments à cuire dans l'accessoire choisi (Fig. 7).
Plusieurs accessoires peuvent être placés simultanément dans le compartiment de cuisson (B), afin de cuire une plus grande quantité d'aliments.

	Lèchefrite pour rôtir, cuire au four, gratiner. Idéal pour le poulet rôti, la viande rouge, les gratins de légumes, la génoise et tous les aliments à cuire au four
	Plaque de gril (3 pièces) pour le séchage, la friture à air, dorer, griller. Idéal pour le pain, les pommes de terre, la viande, le poisson, les fruits, les légumes

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

Attention

Ne jamais mettre d'ingrédients liquides dans la lèchefrite. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.

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

Si on fait cuire les aliments avec la grille, la plaque de gril ou le panier, répartir uniformément l'huile sur les aliments pour obtenir une nourriture plus croustillante et dorée. Placer ensuite les aliments à cuire sur la grille, dans la plaque de gril ou dans le panier.

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

2 Ouvrir la porte (C) (Fig. 9).
3 Insérer l'accessoire choisi dans le compartiment de cuisson (B) (Fig. 10).

Placer l'accessoire choisi de sorte que les aliments soient à une distance minimale de 2 cm des résistances positionnées dans la partie supérieure du compartiment de cuisson.

4 Fermer la porte (C) (Fig. 11).
5 Brancher la fiche sur la prise électrique (Fig. 12).
6 Tourner le bouton des fonctions (Q) pour sélectionner la fonction souhaitée, en fonction des aliments à cuire (Fig. 13). Lire le paragraphe « Programmes de cuisson » pour les détails des programmes.
7 Tourner le bouton de la température (R) pour régler la vitesse souhaitée (Fig. 14). La plage de température est comprise entre 80°C et 230°C.
8 Tourner le bouton du temps de cuisson (S) pour régler le temps souhaité (Fig. 15). La plage du temps est compris entre 0 et 60 min.

Le voyant (T) s'allume en continu (Fig. 16). L'appareil commence automatiquement à chauffer (Fig. 17). La lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson s'allume. On peut régler le bouton du

temps de cuisson sur la position manuelle ( ) et observer la progression de la cuisson à travers le verre de la porte.
On peut ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, par exemple, pour mélanger les ingrédients pendant le processus de cuisson.
9 Ouvrir la porte (C) (Fig. 18).

FR

Attention

Danger de brûlures. Toujours saisir la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.

Pendant le fonctionnement, les parties métalliques et la vitre sont chauds : ne toucher que la poignée de la porte. Pour retirer la grille ou la lèchefrite, utiliser des gants ou des torchons afin d'éviter le risque de brûlures. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson. Pour retirer le panier ou la broche, utiliser la fourche en dotation pour éviter le risque de brûlures. Ne pas toucher les résistances.

10 Retirer l'accessoire choisi du compartiment de cuisson (B) (Fig. 19).
11 Mélanger les ingrédients (Fig. 20).
12 Insérer l'accessoire choisi dans le compartiment de cuisson (Fig. 21).
13 Fermer la porte (C) (Fig. 22).
L'appareil continue la cuisson des ingrédients (Fig. 23).

Après la cuisson

1 À la fin de la cuisson, l'appareil émet un son et s'éteint (Fig. 24). Si les ingrédients ne sont pas prêts, insérer l'accessoire à nouveau avec les ingrédients dans le compartiment de cuisson et régler la minuterie pour quelques minutes.

Autrement, on peut interrompre manuellement le processus de cuisson. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton du temps de cuisson jusqu'à le son de la minuterie. L'appareil arrête le processus de cuisson.
2 Débrancher la fiche de la prise électrique (Fig. 25).
3 Ouvrir la porte (C) (Fig. 26).
4 Retirer l'accessoire choisi du compartiment de cuisson (B) (Fig. 27).
5 Verser les aliments sur une assiette (Fig. 28). Servir à table.
Lorsqu'on a terminé de cuire les ingrédients, l'appareil peut être immédiatement réutilisé pour préparer d'autres aliments.

Utilisation de la broche avec des fourches

1 Insérer un des fourches sur la broche. Vérifier que les deux pointes de la fourche sont orientées vers l'intérieur. Visser la vis de verrouillage (O) pour fixer la fourche à la broche (Fig. 30).
2 Attacher la viande à cuire avec de la ficelle et l'enfiler dans la fourche sur la broche. Vérifier que la viande est bien centrée.
3 Insérer l'autre fourche sur la broche. Vérifier que les deux pointes de la fourche sont orientées vers l'intérieur. Visser la vis de verrouillage (O) pour fixer la fourche à la broche (Fig. 30).
- Si nécessaire, dévisser légèrement les vis de verrouillage pour bien centrer la viande sur la broche. Reserrer les vis de verrouillage.
4 Insérer une extrémité de la broche dans le siège situé en correspondance avec le support motorisé droit (G) (Fig. 31).
5 Insérer l'extrémité opposée dans le siège situé sur le support gauche (F) (Fig. 32).

6 Insérer la lèchefrite (L) au niveau le plus bas du compartiment de cuisson pour récupérer les graisses. Pour éviter les odeurs, les fumées et les incrustations il est recommandé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite.
7 Procéder à la cuisson des aliments comme décrit dans le paragraphe « Mode d'emploi ».

La rotation de la broche est disponible pour toutes les fonctions. La broche, si insérée, tourne automatiquement pendant la cuisson des aliments.

8 À la fin de la cuisson, utiliser la fourche de retrait pour retirer la broche du compartiment de cuisson (B) (Fig. 33).

FR

Utilisation du panier

1 Dévisser les vis de verrouillage (O) du tournebroche. Retirer les fourches de la broche du tournebroche (N) (Fig. 34).
2 Insérer le panier (M) sur la broche du tournebroche (Fig. 35). Visser les vis de verrouillage (O) aux deux extrémités du panier pour fixer le panier au tournebroche (Fig. 36).
3 Soulever le crochet pour ouvrir le panier (Fig. 37).
4 Insérer les aliments dans le panier (Fig. 38).
5 Fermer le crochet du panier (Fig. 39).
6 Insérer la lèchefrite (L) au niveau le plus bas du compartiment de cuisson pour récupérer les graisses. Pour éviter les odeurs, les fumées et les incrustations il est recommandé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite.
7 Procéder à la cuisson des aliments comme décrit dans le paragraphe « Mode d'emploi ».

La rotation du panier est disponible pour toutes les fonctions. Le panier, si inséré, tourne automatiquement pendant la cuisson des aliments.

8 À la fin de la cuisson, utiliser la fourche de retrait (P) pour soulever la broche du côté du support gauche, puis extraire l'autre extrémité du support motorisé droit (Fig 40).

CONSEILS DE PRÉPARATION

- Le préchauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.
- Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d’un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d’un temps légèrement plus court.
- Mélanger les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme.
- Pour un résultat croustillant, ajouter une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées (Fig. 8).
- Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas farcis facilement et rapidement. D’ailleurs, les pâtes prêtes à cuire cuisent plus vite que les pâtes faites maison.
- Ne pas cuisiner d'aliments trop gras.
- On peut utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments déjà cuits. Régler la température à 150°C pour une durée de 10 minutes.

FR

Programmes de cuisson

Le tableau suivant montre quels types d'aliments peuvent être cuits selon la fonction OVEN ou AIR FRYER.

La fonction AIR FRYER ( ) permet une cuisson rapide, homogène et croustillante avec l'ajout d'une cuillère d'huile.

La fonction OVEN ( ) permet des cuissons traditionnelles en four (rôti, pain et gâteaux).

Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. On peut changer le temps et la température de cuisson.

Tableau de la fonction AIR FRYER

	Température (°C)	Temps (min)
Frites surgelées	230	15-20
Pommes de terre fraîches	230	20-25
Croquettes de pommes de terre	230	15
Gâteaux	200	18-20
Poisson	200	18-20
Poulet à la broche	230	45-50
Brochettes	200	18-25
Viande rouge	180	10-15
Poulet	200	20-30
Crustacés	180	12-18
Chauffage	120	15
Déshydratation	80	4-12 h
Rouleau de printemps	10 – 15 minutes	200°
Légumes	10 - 20 minutes	180°

Tableau de la fonction OVEN

	Quantité (g)	Température (°C)	Temps (min)
Rôtis de viande	1000	200-230	60-80
Rôti de poisson	1000	190-210	30-40
Légumes au four	500	190-210	30-40
Brochettes, saucisses, viande hachée	500	190-210	30-45
Viande, légumes, papillote de poisson	500	190-210	30-45
Viande, légumes, poisson gratiné	500	230	20-30
Pâtes au four	1000	200	20-30
Pain, fougasses	500	230	20-35
Pizza	500	230	20-25
Gâteaux, tartes	500	170-180	25-40
Biscuits, petite pâtisserie	200	170	10-15

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 fruits, légumes et champignons, ou pour déshydrater fleurs et plantes, viande et poisson.
Il est recommandé de déshydrater à une température maximale de 80°C pour 4-12 h.

FR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Attention

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

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

Attention

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

Attention

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

Danger de dommages matériels. Ne pas laisser de substances acides sur les surfaces métalliques. Les substances acides telles que le jus de citron, la conserve de tomate, le vinaigre et autres, si elles sont laissées longtemps, affectent l'émail en le rendant opaque.

Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyage des accessoires

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

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

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n’a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l’appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Régler le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton du temps de cuisson (S).
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients est trop élevée.	Insérer une plus petite quantité d’ingrédients. Une quantité plus petite d’ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Régler une température de cuisson plus élevée. Tourner dans le sens des aiguilles d’une montre le bouton de la température (R).
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Régler un temps de cuisson plus long. Tourner dans le sens des aiguilles d’une montre le bouton du temps de cuisson (S).
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d’autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les ingrédients ne sont pas croustillants.	Certains ingrédients nécessitent de plus d'huile.	Ajouter un peu plus d'huile.
	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les insérer dans le panier.
De la fumée blanche s’échappe de l'appareil.	On prépare des aliments riches en matières grasses.	Lorsqu'on fait frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevé d’huile est recueillie sur les accessoires. L'huile produit plus de fumée blanche que d’habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l’appareil.
	Des résidus de graisse des cuissons précédentes sont restés sur les accessoires.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile sur les accessoires. Nettoyer soigneusement les accessoires après chaque utilisation.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n’est pas adaptée pour la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s’est déposé sur la surface des pommes de terre.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile.	S'assurer de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile.

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.

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

DE

Gefahr für Kinder

Hinweise zu Verbrennungsgefahr

Gefahr durch Strom

Achtung - Sachschäden

Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

VORGESEHENE VERWENDUNG

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

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.

- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

⚠ Gefahr für Kinder

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

⚠ Hinweise zu Verbrennungsgefahr

- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Der Garraum, das Zubehör und die inneren Metallteile des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Hände und Gesicht weit vom Gerät entfernt halten.
- Den Garraum, das Zubehör und die inneren Metallteile des Geräts während des Betriebs und für einige Minuten nach dem Ausschalten nicht berühren. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um das Zubehör herauszunehmen.
- Fassen Sie immer am Griff, um die Gerätetür zu öffnen.
- Während des Garvorgangs kann heißer Dampf aus dem Garraum des Geräts austreten. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.

- Die Fettauffangschale nicht mit Öl auffüllen. Brandgefahr.
- Bei Öffnen der Gerätetür oder Entnehmen des Zubehörs aus dem Garraum entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
- Achtung! Heiße Oberfläche.

Gefahr wegen Strom

- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, die nicht vom Hersteller des Geräts zugelassen sind, kann zu Schäden und Unfällen führen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (Heizgeräte, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an. Überlastungsgefahr.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Stromführende Teile niemals mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschluss- und/oder Stromschlaggefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Teilen oder Kanten in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird (auch nicht für einen kurzen Zeitraum) schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Achtung - Sachschäden

- Nicht mit einer übermäßig großen Menge an Gargut befüllen. Es besteht Brandgefahr und/oder Stromschlaggefahr.
- Keine Utensilien, Metallgegenstände, Alufolie oder brennbare Materialien (z. B. Pappe, Kunststoff) in das Zubehör oder den Garraum einführen. Es besteht Brandgefahr und/oder Stromschlaggefahr.
- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Stellen Sie das Gerät / legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe oder auf einen heißen Elektro- oder Gasherd, in die Nähe eines Mikrowellenofens oder eines elektrischen Backofens.

- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste autorisierte technische Servicezentrum, um das Problem zu beseitigen.
- Geben Sie niemals flüssige Zutaten in die Fettauffangschale. Wenn es für den Garvorgang erforderlich ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden. Prüfen Sie immer, ob die Flüssigkeit von den festen Bestandteilen aufgesogen wurde, bevor Sie mehr hinzufügen.
- Stellen/legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Gerätetür.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in das zum Gerät gehörende Zubehör, damit das Gargut nicht mit den Heizelementen in Berührung kommt.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass das Zubehör richtig in den Garraum eingesetzt ist.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne mindestens eins der Zubehörteile in den Garraum einzusetzen.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um das Gargut aus dem Zubehör zu entnehmen.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass die Zubehörteile und der Garraum frei von Fremdkörpern sind.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Der Lufteinlass darf während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht leer laufen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.
- Nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben und die heißen Teile abgekühlt sind, sollten Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Tuch und ein paar Tropfen eines milden, neutralen Reinigungsmittels reinigen. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.

⚠ Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne das Gargut aus dem Zubehör zu nehmen.
- Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist oder sicht-

bare 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.

- Keine geschlossenen Behälter in das Gerät stellen. Der Behälter könnte während des Garens explodieren.

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

DE

- **DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A - Gehäuse des Geräts
B - Garraum
C - Tür
D - Griff
E - Luftauslass
F - Halterung links
G - Motorisierte Halterung rechts
H - Stromkabel
I - Lufteinlass

BESCHREIBUNG DER ZUBEHÖRTEILE

J - Grillrostblech (x3)
K - Grillrost
L - Fettauffangschale
M - Korb
N - Spieß mit Rotisserie-Gabeln
O - Feststellschrauben (x2)
P - Spieß- und Korbentnahmegabel

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

Q - Funktionsdrehknopf
R - Temperaturdrehknopf
S - Zeitschaltuhr
T - Netzkontrollleuchte

Identifikationsangaben

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

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

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

VOR DER VERWENDUNG

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

Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es beschädigt ist.

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

3 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage (Abb. 5).

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

4 Das Anschlusskabel komplett ausrollen.

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts die abnehmbaren Teile reinigen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Abb. 6).

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

5 Zubehörteile reinigen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm. Gut trocknen.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Vor dem Garen

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.

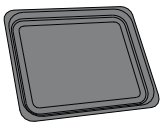
Achtung
Bruchgefahr: Das Glas der Tür kann zerbrechen. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten auf das Glas der Tür, wenn es heiß ist.

Stellen/legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Gerätetür.

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass die Zubehörteile und der Garraum frei von Fremdkörpern sind.

Entfernen Sie vor dem Garen von Lebensmitteln immer alle Behälter oder Verpackungen (z. B. Flaschen, Schachteln).

1 Geben Sie die zu garenden Speisen in das gewählte Zubehör (Abb. 7).
Es kann mehr als ein Zubehörteil gleichzeitig (B) in den Garraum eingesetzt werden, um eine größere Menge an Speisen zu garen.

	Backblech zum Braten, Backen, Überbacken. Ideal für Brathähnchen, rotes Fleisch, gratiniertes Gemüse, Biskuitteig und alle Backwaren
	Grillrost (3 Stück) zum Trocknen, Luftbraten, Anbraten, Rösten. Ideal für Brot, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse

DE

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

Achtung

Geben Sie niemals flüssige Zutaten in die Fettauffangschale. Wenn es für den Garvorgang erforderlich ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden. Prüfen Sie immer, ob die Flüssigkeit von den festen Bestandteilen aufgesogen wurde, bevor Sie mehr hinzufügen.

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

Beim Garen von Speisen auf dem Grillrost, auf dem Grillrostblech oder im Grillkorb das Öl gleichmäßig über die Speisen verteilen, damit diese knuspriger werden und einen höheren Bräunungsgrad erreichen. Dann das Grillgut auf den Grillrost, auf das Grillrostblech oder in den Grillkorb geben.

Beim Garen von Speisen auf dem Grillrostblech, auf dem Grillrost, auf dem Spieß oder im Grillkorb, kann ebenfalls das Backblech auf einer niedrigeren Ebene eingeschoben werden, um das Fett aufzufangen. Um Rauch, schlechte Gerüche und Verkrustungen zu vermeiden, etwas Wasser auf das Backblech gießen.

2 Öffnen Sie die Tür (C) (Abb. 9).
3 Setzen Sie das gewählte Zubehör in den Garraum ein (B) (Abb. 10).

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

4 Schließen Sie die Tür (C) (Abb. 11).
5 Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken (Abb. 12).
6 Drehen Sie den Funktionsknopf (Q), um die gewünschte Funktion zu wählen, je nach dem, was gegart werden soll (Abb. 13). Siehe „Garprogramme" für Einzelheiten zu den Programmen.
7 Drehen Sie den Temperaturdrehknopf (R), um die gewünschte Gartemperatur einzustellen (Abb. 14). Der Temperaturbereich liegt zwischen 80° C und 230° C.
8 Drehen Sie den Temperaturdrehknopf (S), um die gewünschte Garzeit einzustellen (Abb. 15). Das Zeitintervall liegt zwischen 0 und 60 Minuten.

Die Kontrollleuchte (T) schaltet sich ein (Abb. 16). Das Gerät beginnt automatisch mit dem Aufheizen (Abb. 17). Die Innenbeleuchtung des Garraums schaltet sich ein. Der Temperaturdrehknopf kann auf die manuelle Position (✋) gestellt und der Garvorgang durch das Fenster der Backofentür verfolgt werden.

Die Backofentür kann während des Betriebs geöffnet werden, z.B. um die Zutaten während des Garvorgangs zu mischen.

9 Öffnen Sie die Tür (C) (Abb. 18).

Achtung

Verbrennungsgefahr. Fassen Sie immer am Griff, um die Gerätetür zu öffnen.

Die Metallteile und das Glas erhitzen sich während des Betriebs: Berühren Sie nur den Türgriff. Verwenden Sie beim Entfernen des Grillrosts oder des Backblechs Handschuhe oder Geschirrtücher, um Verbrennungen zu vermeiden. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten. Verwenden Sie zum Entfernen des Korbs oder Spießes die mitgelieferte Gabel, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Heizstäbe nicht berühren.

10 Nehmen Sie das gewählte Zubehör aus dem Garraum (B) (Abb. 19).

11 Mischen Sie die Zutaten (Abb. 20).

12 Setzen Sie das gewählte Zubehör in den Garraum ein (Abb. 21).

13 Schließen Sie die Tür (C) (Abb. 22).

Das Gerät setzt den Garvorgang fort (Abb. 23).

Nach dem Garen

1 Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einen Piepton ab und schaltet sich aus (Abb. 24). Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, setzen Sie das Zubehörteil einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer auf einige Minuten ein.

Alternativ kann der Garvorgang manuell unterbrochen werden. Drehen Sie die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn, bis der Timer ertönt. Das Gerät unterbricht den Garvorgang.

2 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (Abb. 25).

3 Öffnen Sie die Tür (C) (Abb. 26).

4 Nehmen Sie das gewählte Zubehör aus dem Garraum (B) (Abb. 27).

5 Geben Sie die Lebensmittel auf einen Teller (Abb. 28). Servieren.

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

Verwendung des Spießes mit Gabeln

1 Eine der Gabeln auf den Spieß stecken. Achten Sie darauf, dass die beiden Gabelspitzen nach innen gerichtet sind. Ziehen Sie die Feststellschraube (O) an, um die Gabel am Spieß zu befestigen (Abb. 30).

2 Das zu bratende Fleisch mit einer Schnur zusammenbinden und auf die Gabel am Spieß stecken. Prüfen Sie, ob das Fleisch gut zentriert ist.

3 Die andere Gabel auf den Spieß stecken. Achten Sie darauf, dass die beiden Gabelspitzen nach innen gerichtet sind. Ziehen Sie die Feststellschraube (O) an, um die Gabel am Spieß zu befestigen (Abb. 30).

- Lösen Sie gegebenenfalls die Feststellschrauben ein wenig, um das Fleisch richtig auf dem Spieß zu zentrieren. Feststellschrauben wieder anziehen.

4 Stecken Sie ein Ende des Spießes in den Sitz an der rechten motorisierten Halterung (G) (Abb. 31).

5 Stecken Sie das andere Ende in den Sitz der linken Halterung (F) (Abb. 32).

6 Setzen Sie auch das Backblech (L) in die unterste Ebene des Garraums ein, um das Fett aufzufangen. Um Rauch, schlechte Gerüche und Verkrustungen zu vermeiden, etwas Wasser auf das Backblech gießen.

7 Fahren Sie mit dem Garen der Speisen fort, wie unter „Gebrauchsanweisungen" beschrieben.

Die Spießrotation ist für alle Funktionen verfügbar. Der eingesetzte Spieß dreht sich beim Garen der Speisen automatisch.

8 Verwenden Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Entnahmegabel (P), um den Spieß aus dem Garraum zu entfernen (B) (Abb. 33).

Verwendung des Korbes

1 Lösen Sie die Feststellschrauben (O) des Drespießes. Entfernen Sie die Gabeln vom Drehspieß (N) (Abb. 34).
2 Setzen Sie den Korb (M) auf den Drehspieß (Abb. 35). Ziehen Sie die Feststellschrauben (O) an beiden Enden des Korbs an, um den Korb am Spieß zu befestigen (Abb. 36).
3 Heben Sie den Haken an, um den Korb zu öffnen (Abb. 37).
4 Legen Sie das Gargut in den Korb (Abb. 38).
5 Schließen Sie den Haken des Korbs (Abb. 39).
6 Setzen Sie auch das Backblech (L) in die unterste Ebene des Garraums ein, um das Fett aufzufangen. Um Rauch, schlechte Gerüche und Verkrustungen zu vermeiden, etwas Wasser auf das Backblech gießen.
7 Fahren Sie mit dem Garen der Speisen fort, wie unter „Gebrauchsanweisungen" beschrieben.

Die Korbrotation ist für alle Funktionen verfügbar. Der eingesetzte Korb dreht sich beim Garen der Speisen automatisch.

8 Am Ende des Garvorgangs heben Sie den Spieß mit der Entnahmegabel (P) von der linken Seite der Halterung ab und ziehen dann das andere Ende aus der rechten Motorhalterung heraus (Abb. 40).

TIPPS ZUR VORBEREITUNG

- Das Vorheizen des Geräts vor dem Garen der Speisen optimiert das Endergebnis.
- Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.
- Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.
- Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl zu den frischen oder gefrorenen Kartoffeln (Abb. 8).
- 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.

Garprogramme

Die folgende Tabelle zeigt, welche Arten von Speisen mit der OVEN- oder AIR FRYER-Funktion gegart werden können.
Die Funktion AIR FRYER ( ) eignet sich für schnelles, gleichmäßiges und knuspriges Garen unter Zugabe von einem Löffel Öl.
Die Funktion OVEN ( ) eignet sich zum traditionellen Backen (wie Braten, Brot und Kuchen).
Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmittel ab. Garzeit und Gartemperatur können geändert werden.

DE

Tabelle AIR FRYER-Funktion

	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Gefrorene Pommes Frites	230	15-20
Frische Kartoffeln	230	20-25
Kartoffelkroketten	230	15
Süßspeisen	200	18-20
Fisch	200	18-20
Grillhähnchen	230	45-50
Fleischspieße	200	18-25
Rotes Fleisch	180	10-15
Huhn	200	20-30
Krustentiere	180	12-18
Aufwärmfunktion	120	15
Trocknung	80	4-12 Std.
Frühlingsrollen	10 - 15 Minuten	200°
Gemüse	10 - 20 Minuten	180°

Tabelle OVEN-Funktion

	Menge (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Braten	1000	200-230	60-80
Gebratener Fisch	1000	190-210	30-40
Backofengemüse	500	190-210	30-40
Fleischspieße, Wurst, Fleischstücke	500	190-210	30-45
Fleisch, Gemüse, Fisch in Alufolie gebacken	500	190-210	30-45
Fleisch, Gemüse, überbackener Fisch	500	230	20-30
Gebackene Nudelgerichte	1000	200	20-30
Brot, Fladenbrot	500	230	20-35
Pizza	500	230	20-25
Kuchen, Torten, Linzertorten	500	170-180	25-40
Plätzchen, Kleingebäck	200	170	10-15

Trockungfunktion

Die Trocknungsfunktion ermöglicht das perfekte Trocknen von Lebensmitteln für eine optimale Konservierung. Die heiße Luft zirkuliert frei im Gerät, so dass die Lebensmittel gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesunden Vitaminen trocknen.
Diese Funktion kann zum Genießen von Obst, Gemüse und Pilzen oder zum Trocknen von Blumen und Pflanzen, Fleisch und Fisch verwendet werden.
Empfohlen wird eine Trocknung bei einer Höchsttemperatur von 80°C für 4-12 Stunden.

REINIGUNG UND WARTUNG

DE

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

Achtung

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

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

Achtung

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

Achtung

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

Es besteht Beschädigungsgefahr für die Materialien. Lassen Sie keine säurehaltigen Substanzen auf den Metalloberflächen. Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft, Tomatensauce, Essig und dergleichen greifen den Lack an, wenn sie lange Zeit darauf liegen bleiben, und machen ihn stumpf.

Reinigung des Gerätes

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

Reinigung des Zubehörs

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

- Um Lebensmittelreste aufzuweichen, können Sie die Zubehörteile in heißes Wasser tauchen. Einige Tropfen Spülmittel dazu geben. 10 Minuten wirken lassen. Reinigen und trocknen.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen der Zeitschaltuhr ein (S).
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Geben Sie eine kleinere Menge an Zutaten ein. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein. Drehen Sie den Temperaturdrehknopf im Uhrzeigersinn (R).
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Garzeit ein. Drehen Sie die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn (S).
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden.
Die Zutaten sind nicht knusprig.	Einige Zutaten benötigen größere Mengen an Öl.	Etwas mehr Öl hinzugeben.
	Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen.
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fettere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl auf den Zubehörteilen ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Auf den Zubehörteilen befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls auf den Zubehörteilen verursacht. Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich nach dem Gebrauch.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
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.

DE

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.

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

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

Peligro para los niños

Advertencia relativa a quemaduras

Peligro debido a electricidad

Atención - daños materiales

Peligro de daños debidos a otras causas

USO PREVISTO

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

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

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

- Para evitar comprometer la seguridad del aparato, utilizar sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

⚠ Peligro para los niños

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

⚠ Advertencia relativa a quemaduras

- Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- El compartimento de cocción, los accesorios y las partes metálicas internas del aparato pueden calentarse mucho durante el uso. Mantener las manos y el rostro alejados de las partes calientes del aparato.
- No se deben tocar el compartimento de cocción, los accesorios ni las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del mismo o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.
- Utilizar agarraderas o paños de cocina para retirar los accesorios.
- Agarrar siempre el asa para abrir la puerta del aparato.
- Durante la cocción, puede salir vapor caliente del compartimento de cocción del aparato. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No llenar la bandeja con aceite. Peligro de incendio.

- Al abrir la puerta, o al retirar los accesorios del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- Atención: superficie caliente.

Peligro debido a electricidad

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

Atención - daños materiales

- No introducir una cantidad excesiva de alimentos para cocinar. Peligro de incendio y/o electrocución.
- No insertar utensilios, objetos metálicos, papel de aluminio o materiales inflamables (por ejemplo, cartón, plástico) en los accesorios o en el compartimento de cocción. Peligro de incendio y/o electrocución.
- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- No colocar el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas o de un horno eléctrico.
- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones con control remoto.
- Si el aparato emite humo durante el funcionamiento, desconectar de inmediato

el aparato de la toma de corriente. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- Nunca poner ingredientes líquidos en la bandeja. Si es necesario para cocinar, añadir pequeñas dosis de líquido. Comprobar siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.
- No colocar objetos en la puerta del aparato cuando está abierta.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en los accesorios en dotación, para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- Comprobar siempre que los accesorios estén colocados correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Nunca utilizar el aparato sin introducir por lo menos uno de los accesorios en el compartimento de cocción.
- No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de los accesorios.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que los accesorios y el compartimento de cocción estén libres de cualquier objeto.
- Nunca colocar objetos encima del aparato.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- No hacer funcionar el aparato vacío.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).
- Después de haber desconectado la clavija de alimentación y haber dejado enfriar las partes calientes, el aparato se deberá limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo, ligeramente humedecido con pocas gotas de detergente neutro no agresivo. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.

⚠ Peligro de daños debidos a otras causas

- Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.
- Para levantar el aparato, agarrarlo por el cuerpo.
- No mover el aparato sin retirar previamente los alimentos de los accesorios.
- Colocar el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas exclusivamente por un centro de servicio o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.

- No introducir recipientes cerrados en el aparato. El recipiente podría explotar durante la cocción.

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.**

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Cuerpo del aparato
B - Compartimento de cocción
C - Puerta
D - Asa
E - Salida de aire
F - Soporte izquierdo
G - Soporte motorizado derecho
H - Cable de alimentación
I - Toma de aire

ES

DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESORIOS

J - Bandeja de rejilla (x3)
K - Rejilla
L - Bandeja
M - Cesta
N - Brocheta con horquillas para asador
O - Tornillos de bloqueo (x2)
P - Horquilla de extracción de la brocheta y la cesta

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

Q - Mando de las funciones
R - Mando de la temperatura
S - Mando del tiempo
T - Luz de encendido

Datos de identificación

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

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

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

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

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

No poner en funcionamiento el aparato si está dañado.

Atención

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

3 Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas (Fig. 5).

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

4 Desenrollar completamente el cable de alimentación.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las piezas desmontables que entran en contacto con los alimentos (Fig. 6).

Atención

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

5 Lavar los accesorios. Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Secar bien.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de la cocción

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

Atención

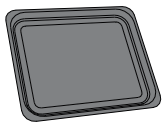
Peligro de rotura del cristal de la puerta. No verter agua u otros líquidos sobre el cristal de la puerta cuando está caliente.

No colocar objetos en la puerta del aparato cuando está abierta.

Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que los accesorios y el compartimento de cocción estén libres de cualquier objeto.

Antes de cocinar los alimentos, retirar siempre cualquier contenedor o embalaje (por ejemplo, botellas, cajas).

1 Colocar los alimentos que se desea cocinar en el accesorio elegido (Fig. 7).
Es posible introducir en el compartimento de cocción (B) más de un accesorio al mismo tiempo, para cocinar una mayor cantidad de alimentos.

	Bandeja para asar, hornear, gratinar. Ideal para pollo asado, carne roja, verduras gratinadas, bizcocho y todos los alimentos horneados
	Bandeja de rejilla (3 piezas) para secar, freír al aire, dorar, tostar. Ideal para pan, patatas, carne, pescado, frutas, verduras

No sobrecargar los accesorios con una cantidad excesiva de alimentos.

Atención

Nunca poner ingredientes líquidos en la bandeja. Si es necesario para cocinar, añadir pequeñas dosis de líquido. Comprobar siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.

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

Cuando se cocinen alimentos con la parrilla, con la bandeja de rejilla o con la cesta, distribuir uniformemente el aceite sobre los alimentos para lograr una textura más crujiente y dorada. A continuación, colocar los alimentos a cocer en la parrilla, en la bandeja de rejilla o en la cesta.

Cuando se cocinen los alimentos con la bandeja de rejilla, con la parrilla, con la brocheta o con la cesta, también es posible insertar la bandeja en el nivel más bajo del compartimento de cocción para recoger las grasas. Para evitar humo, malos olores e incrustaciones, es conveniente verter un poco de agua en la bandeja.

2 Abrir la puerta (C) (Fig. 9).
3 Introducir el accesorio elegido en el compartimento de cocción (B) (Fig. 10).

Colocar el accesorio elegido de modo que los alimentos se encuentren a una distancia mínima de 2 cm de las resistencias colocadas en la parte superior del compartimento de cocción.

4 Cerrar la puerta (C) (Fig. 11).
5 Introducir la clavija en la toma de corriente (Fig. 12).
6 Girar el mando de funciones (Q) para seleccionar la función deseada, según los alimentos que se van a cocinar (Fig. 13). Consultar el párrafo "Programas de cocción" para obtener detalles de los programas.
7 Girar el mando de la temperatura (R) para configurar la temperatura deseada (Fig. 14). El rango de temperatura va desde 80°C hasta 230°C.
8 Girar el mando del tiempo (S) para configurar el tiempo deseado (Fig.15). El intervalo de tiempo va de 0 a 60 min.

El indicador (T) se enciende de manera continua (Fig.16). El aparato empieza automáticamente

a calentar (Fig. 17). La luz interna del compartimento de cocción se enciende. Es posible ajustar el mando del tiempo en la posición manual (✋) y observar el progreso de la cocción a través del cristal de la puerta.
Es posible abrir la puerta del aparato durante el funcionamiento, por ejemplo para revolver los ingredientes durante el proceso de cocción.
9 Abrir la puerta (C) (Fig. 18).

Atención

Peligro de quemaduras. Agarrar siempre el asa para abrir la puerta del aparato.

Durante el funcionamiento, las partes metálicas y el cristal están calientes: hay que utilizar solo el asa de la puerta. Para extraer la parrilla o la bandeja, hay que utilizar guantes o paños de cocina para evitar el peligro de quemaduras. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción. Para extraer la cesta o la brocheta, hay que utilizar la horquilla en dotación para evitar el peligro de quemaduras. No tocar las resistencias.

ES

10 Retirar el accesorio elegido del compartimento de cocción (B) (Fig. 19).
11 Mezclar los ingredientes (Fig. 20).
12 Introducir el accesorio elegido en el compartimento de cocción (Fig. 21).
13 Cerrar la puerta (C) (Fig. 22).
El aparato continúa la cocción de los ingredientes (Fig. 23).

Después de la cocción

1 Al terminar la cocción, el aparato emite un sonido y se apaga (Fig. 24). Si los ingredientes no están listos, volver simplemente a introducir la cesta en el compartimento de cocción y programar el temporizador para unos minutos más.

También se puede detener manualmente el proceso de cocción. Girar el mando del temporizador en el sentido de las agujas del reloj hasta que suene el temporizador. El aparato interrumpe el proceso de cocción.
2 Desconectar la clavija de la toma de corriente (Fig. 25).
3 Abrir la puerta (C) (Fig. 26).
4 Retirar el accesorio elegido del compartimento de cocción (B) (Fig. 27).
5 Verter los alimentos en un plato (Fig. 28). Servir en la mesa.
Una vez terminada la cocción de los ingredientes, el aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

Uso de la brocheta con horquillas

1 Colocar una de las horquillas en la brocheta. Asegurarse que las dos puntas de la horquilla estén orientadas hacia el interior. Enroscar el tornillo de bloqueo (O) para fijar la horquilla a la brocheta (Fig. 30).
2 Atar la carne que se va a cocer con cordel y ensartarla en la horquilla en la brocheta. Asegurarse de que la carne esté bien centrada.
3 Introducir la otra horquilla en la brocheta. Asegurarse que las dos puntas de la horquilla estén orientadas hacia el interior. Enroscar el tornillo de bloqueo (O) para fijar la horquilla a la brocheta (Fig. 30).
- Si es necesario, desenroscar ligeramente los tornillos de bloqueo para centrar bien la carne en la brocheta. Volver a apretar los tornillos de bloqueo.

4 Introducir un extremo de la brocheta en el alojamiento situado en correspondencia con el soporte motorizado derecho (G) (Fig. 31).
5 Introducir el extremo opuesto en el alojamiento situado en el soporte izquierdo (F) (Fig. 32).
6 Colocar también la bandeja (L) en el nivel más bajo del compartimento de cocción para recoger las grasas. Para evitar humo, malos olores e incrustaciones, es conveniente verter un poco de agua en la bandeja.
7 Cocinar los alimentos como se describe en el párrafo “Instrucciones de uso”.

La rotación de la brocheta está disponible para todas las funciones. La brocheta, si está colocada, gira automáticamente durante la cocción de los alimentos.

8 Al final de la cocción, utilizar la horquilla de extracción (P) para retirar la brocheta del compartimento de cocción (B) (Fig. 33).

Uso de la cesta

1 Desenroscar los tornillos de bloqueo (O) del asador. Retirar las horquillas de la brocheta del asador (N) (Fig. 34).
2 Introducir la cesta (M) en la brocheta del asador (Fig. 35). Enroscar los tornillos de bloqueo (O) en los dos extremos de la cesta (M) para fijar la cesta a la brocheta (Fig. 36).
3 Levantar el gancho para abrir la cesta (Fig. 37).
4 Colocar los alimentos en la cesta (Fig. 38).
5 Cerrar el gancho de la cesta (Fig. 39).
6 Colocar también la bandeja (L) en el nivel más bajo del compartimento de cocción para recoger las grasas. Para evitar humo, malos olores e incrustaciones, es conveniente verter un poco de agua en la bandeja.
7 Cocinar los alimentos como se describe en el párrafo “Instrucciones de uso”.

La rotación de la cesta está disponible para todas las funciones. La cesta, si está colocada, gira automáticamente durante la cocción de los alimentos.

8 Al final de la cocción, utilizar la horquilla de extracción (P) para levantar la brocheta por el lado del soporte izquierdo y luego extraer el otro extremo del soporte motorizado derecho (Fig. 40).

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

- Precalentar el aparato antes de cocinar los alimentos optimiza el resultado final.
- Los ingredientes más pequeños necesitan un tiempo de cocción un poco más corto con respecto a los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto.
- Añadir los ingredientes más pequeños a medio cocer optimiza el resultado final y contribuye a una cocción uniforme.
- Para obtener un resultado crujiente, añadir una cuchara de aceite a las patatas frescas o congeladas (Fig. 8).
- Utilizar masas ya listas para preparar aperitivos rellenos fácil y rápidamente. Las masas ya preparadas, además, se cuecen más rápidamente que las caseras.
- No cocinar alimentos demasiado grasos.
- Se puede utilizar el aparato para recalentar alimentos ya cocinados. Ajustar la temperatura a 150°C durante un tiempo de 10 minutos.

Programas de cocción

La siguiente tabla muestra qué tipos de alimentos se pueden cocinar con la función OVEN o AIR FRYER.

La función AIR FRYER ( ) está indicada para cocinar de forma rápida, uniforme y crujiente con la adición de una cucharada de aceite.

La función OVEN ( ) está indicada para cocciones tradicionales en el horno (como asado, pan y pasteles).

El tiempo de cocción es aproximativo ya que también depende del espesor y de la cantidad de ingredientes utilizados. Es posible cambiar el tiempo y la temperatura de cocción.

Tabla de la función AIR FRYER

	Temperatura (ºC)	Tiempo (min)
Patatas fritas congeladas	230	15-20
Patatas frescas	230	20-25
Croquetas de patata	230	15
Dulces	200	18-20
Pescado	200	18-20
Pollo asado	230	45-50
Brochetas	200	18-25
Carne roja	180	10-15
Pollo	200	20-30
Crustáceos	180	12-18
Calentamiento	120	15
Secado	80	4-12 h
Rollitos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 - 20 minutos	180°

Tabla de la función OVEN

	Cantidad (g)	Temperatura (ºC)	Tiempo (min)
Asado de carne	1000	200-230	60-80
Asado de pescado	1000	190-210	30-40
Verduras al horno	500	190-210	30-40
Brochetas, salchichas, carne en trozos	500	190-210	30-45
Carne, verduras, pescado en papillote	500	190-210	30-45
Carne, verduras, pescado gratinado	500	230	20-30
Pasta al horno	1000	200	20-30
Pan, focaccia	500	230	20-35
«Pizza»	500	230	20-25
Bizcochos, tartas	500	170-180	25-40
Galletas, pequeña repostería	200	170	10-15

Función de secado

La función de secado permite secar los alimentos de forma eficaz para una conservación óptima. El aire caliente circula libremente dentro del aparato, por lo que los alimentos se secan de manera uniforme y con pérdidas mínimas de vitaminas saludables.
Esta función se puede utilizar para disfrutar de frutas, verduras y setas, o para secar flores y plantas, carne y pescado.
Se recomienda secar a una temperatura máxima de 80°C durante 4-12 horas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Atención

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

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

Atención

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

Atención

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

Peligro de daños materiales. No dejar sustancias ácidas en las superficies metálicas. Sustancias ácidas como zumo de limón, conservas de tomate, vinagre y similares, si se dejan durante mucho tiempo, afectan al esmalte haciéndolo opaco.

Limpieza del aparato

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

Limpieza de los accesorios

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

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

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Enchufar la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Ajustar el tiempo de cocción deseado girando el mando del tiempo (S).
Los ingredientes no están listos.	La cantidad de ingredientes es demasiado alta.	Introducir menos ingredientes. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Seleccionar una temperatura de cocción más alta. Girar en el sentido de las agujas del reloj el mando de la temperatura (R).
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Seleccionar un tiempo de cocción mayor. Girar en el sentido de las agujas del reloj el mando del tiempo (S).
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, deben ser mezclados durante la cocción.
Los ingredientes no están crujientes.	Algunos ingredientes necesitan mayores cantidades de aceite.	Añadir un poco más de aceite.
	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilizar aperitivos para horno o untar las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, en los accesorios se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato.
	En los accesorios han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco lo causa el calentamiento de la grasa o del aceite presente en los accesorios. Limpiar minuciosamente los accesorios después del uso.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
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.

ES

PUESTA FUERA DE SERVICIO

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

A PROPÓSITO DESTE MANUAL

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

Perigo para as crianças

Aviso relativo a queimaduras

Perigo devido à electricidade

Atenção - danos materiais

Perigo de danos devidos a outras causas

PT

USO PREVISTO

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

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
- nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
- em quintas
- hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorrecto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto

no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado. um Centro de Assistência autorizado.

- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.

⚠ Perigo para as crianças

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

Aviso relativo a queimaduras

- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- O compartimento de cozedura, os acessórios e as partes metálicas internas do aparelho podem ficar quentes durante o uso. Manter as mãos e o rosto longe das partes quentes do aparelho.
- Não tocar o compartimento de cozedura, os acessórios e as partes metálicas internas do aparelho durante o seu funcionamento ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Utilizar pegas ou panos de cozinha para extrair os acessórios.

- Utilizar sempre a pega para abrir a porta do aparelho.
- Durante a cozedura, poderá ocorrer a saída de vapor quente pelo compartimento de cozedura do aparelho. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
- Não encher a bandeja para gotas com óleo. Perigo de incêndio.
- Quando a porta for aberta, ou quando os acessórios forem retirados do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
- Atenção! Superfície quente.

Perigo devido à electricidade

- O uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.
- Não conectar outros aparelhos de alta potência (aquecedores, ferros de passar roupa, radiadores) na mesma tomada elétrica. Perigo de sobrecarga elétrica.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contato com a água: risco de curto-circuito e/ou choque elétrico.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com partes cortantes ou cantos vivos.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Em caso de inatividade, mesmo por um breve período, deve-se desligar o aparelho e desconectar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.

Atenção - danos materiais

- Não inserir uma quantidade excessiva de alimentos para a cozedura. Perigo de incêndio e/ou choque elétrico.
- Não inserir utensílios, objetos metálicos, folhas de alumínio ou materiais inflamáveis (por exemplo papelão, plástico) nos acessórios ou no compartimento de cozedura. Perigo de incêndio e/ou choque elétrico.
- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).
- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fo-

gões elétricos ou a gás quentes, ou próximo a um forno microondas ou a um forno elétrico.
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Se o aparelho emitir fumo durante o funcionamento, desconectar imediatamente o aparelho da tomada elétrica. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- Nunca inserir ingredientes líquidos na bandeja para gotas. Se necessário, por exigências de cozedura, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o liquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.
- Não posicionar objetos sobre a porta do aparelho quando estiver aberto.
- Inserir os ingredientes sempre e somente nos acessórios fornecidos, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Certificar-se sempre que os acessórios estejam inseridos corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido pelo menos um dos acessórios no compartimento de cozedura.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos dos acessórios.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos acessórios e no compartimento de cozedura.
- Nunca posicionar objetos sobre o aparelho.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Nunca fazer com que o aparelho funcione vazio.
- Não utilizar o aparelho ao ar livre.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (por exemplo chuva, sol).
- Após ter desconectado a ficha de alimentação elétrica e após ter aguardado o arrefecimento das partes quentes, deve-se limpar o aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo ligeiramente humedecido e com poucas gotas de detergente neutro não agressivo. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.

⚠ Perigo de danos devidos a outras causas

- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 10 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos dos acessórios.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.

- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por um centro de assistência ou por técnicos autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
- Não inserir recipientes fechados no aparelho. O recipiente poderia explodir durante a cozedura.

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.

PT

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Corpo do aparelho
B - Compartimento de cozedura
C - Porta
D - Pega
E - Saída de ar
F - Suporte esquerdo
G - Suporte motorizado direito
H - Cabo de alimentação
I - Entrada de ar

DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS

J - Bandeja tipo grelha (x3)
K - Grelha
L - Bandeja para gotas
M - Cesto
N - Espeto com garfos para assador
O - Parafusos de bloqueio (x2)
P - Garfo para remover o espeto e do cesto

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

Q - Regulador das funções
R - Regulador da temperatura
S - Regulador do tempo
T - Sinalizador luminoso de acionamento

Dados de identificação

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

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

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

ANTES DO USO

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

Nunca fazer com que o aparelho funcione se estiver danificado.

Atenção

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

3 Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas (Fig. 5).

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

4 Desenrolar totalmente o cabo de alimentação.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar os componentes removíveis que entram em contato com os alimentos (Fig. 6).

PT

Atenção

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

5 Lavar os acessórios. Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva. Enxugar bem.

INSTRUÇÕES DE USO

Antes da cozedura

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

Atenção

Perigo de ruptura do vidro da porta. Não deitar água ou outros líquidos no vidro da porta quando este estiver quente.

Não posicionar objetos sobre a porta do aparelho quando estiver aberto.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos acessórios e no compartimento de cozedura.

Antes de cozinhar os alimentos, remover sempre possíveis recipientes ou confecções (por exemplo garrafas, caixas).

1 Posicionar os alimentos a cozinhar no acessório escolhido (Fig. 7).
É possível inserir, no compartimento de cozedura (B) mais de um acessório ao mesmo tempo, para cozinhar uma maior quantidade de alimentos.

	Bandeja para gotas para assar, cozinhar no forno, gratinar. Ideal para frango assado, carnes vermelhas, verduras gratinadas, pão-de-ló e todos os alimentos para forno
	Bandeja tipo grelha (3 peças) para secar, fritar a ar, dourar, tostar. Ideal para pão, batatas, carne, peixe, frutas, verduras

Não sobrecarregar os acessórios com uma quantidade excessiva de alimentos.

Atenção

Nunca inserir ingredientes líquidos na bandeja para gotas. Se necessário, por exigências de cozedura, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o liquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.

PT

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

No caso de cozedura dos alimentos com a grelha, com a bandeja tipo grelha ou com o cesto, deve-se distribuir o óleo uniformemente sobre os alimentos para obter preparações mais crocantes e douradas. Em seguida, posicionar os alimentos a preparar na grelha, na bandeja tipo grelha ou no cesto.

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

2 Abrir a porta (C) (Fig. 9).
3 Inserir o acessório escolhido no compartimento de cozedura (B) (Fig. 10).

Posicionar o acessório escolhido de modo que os alimentos fiquem a uma distância de 2 cm, no mínimo, das resistências situadas na parte superior do compartimento de cozedura.

4 Fechar a porta (C) (Fig. 11).
5 Inserir o moinho na ficha elétrica (Fig. 12).
6 Rodar o botão das funções (Q) para selecionar a função desejada, em função dos alimentos a preparar (Fig. 13). Consultar o parágrafo "Programas de cozedura" para mais detalhes sobre os programas.
7 Rodar o regulador da temperatura (R) para programar a temperatura desejada (Fig. 14). O intervalo de temperatura está contido entre 80°C e 230°C.
8 Rodar o regulador do tempo (S) para programar o tempo de desejado (Fig.15). O intervalo de tempo está contido entre 0 e 60 min.

O sinalizador luminoso (T) acende-se de modo fixo (Fig.16). O aparelho iniciará automaticamente a esquentar (Fig. 17). A luz no interior do compartimento de cozedura se acenderá. É possível

ajustar o regulador do tempo colocando-o na posição manual (✋) e observar o avanço da cozedura através do vidro da porta.
É possível abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante o processo de cozedura.
9 Abrir a porta (C) (Fig. 18).

Atenção

Perigo de queimaduras. Utilizar sempre a pega para abrir a porta do aparelho.

Durante o funcionamento, as partes metálicas e o vidro estarão quentes: tocar somente a alça da porta. Para extrair a grelha ou a bandeja para gotas, utilizar luvas ou panos de cozinha para evitar o perigo de queimaduras. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura. Para extrair o cesto ou o espeto, utilizar o garfo fornecido com o aparelho para evitar perigos de queimaduras. Não tocar as resistências.

10 Extrair o acessório escolhido do compartimento de cozedura (B) (Fig. 19).
11 Misturar os ingredientes (Fig. 20).
12 Inserir o acessório escolhido no compartimento de cozedura (Fig. 21).
13 Fechar a porta (C) (Fig. 22).
O aparelho irá continuar a cozedura dos ingredientes (Fig. 23).

PT

Após a cozedura

1 Ao final da cozedura, o aparelho emitirá um sinal sonoro e se desligará (Fig. 24). Se os ingredientes não estiverem prontos, basta reinserir o acessório com os ingredientes no compartimento de cozedura e programar o timer por alguns minutos.

Como alternativa, é possível interromper manualmente o processo de cozedura. Rodar no sentido horário o regulador do tempo, até o sinal sonoro do timer. O aparelho irá interromper o processo de cozedura.
2 Desconecte o plugue da tomada elétrica (Fig. 25).
3 Abrir a porta (C) (Fig. 26).
4 Extrair o acessório escolhido do compartimento de cozedura (B) (Fig. 27).
5 Colocar os alimentos num prato (Fig 28). Servir a refeição.
No final do processo de cozedura, o aparelho poderá logo ser reutilizado para preparar outros alimentos.

Utilização do espeto com garfos

1 Inserir um dos garfos no espeto do assador. Certificar-se que as duas pontas do garfo estejam voltadas para dentro. Apertar o parafuso de bloqueio (O) para fixar o garfo ao espeto (Fig. 30).
2 Enrolar a carne a cozinhar com barbante culinário e espetá-la no garfo do espeto. Certificar-se que a carne esteja bem centralizada.
3 Inserir o outro garfo no espeto. Certificar-se que as duas pontas do garfo estejam voltadas para dentro. Apertar o parafuso de bloqueio (O) para fixar o garfo ao espeto (Fig. 30).
- Se necessário, desaperte um pouco os parafusos de bloqueio para centralizar bem a carne no espeto. Apertar novamente os parafusos de bloqueio.
4 Inserir uma das extremidades do espeto no alojamento situado em correspondência com o suporte motorizado direito (G) (Fig. 31).
5 Inserir a extremidade oposta no alojamento situado no suporte esquerdo (F) (Fig. 32).

6 Inserir também a bandeja para gotas (L) no nível mais baixo do compartimento de cozedura, para recolher as gorduras. Para evitar fumos, mau cheiro ou incrustações, deite um pouco de água na bandeja para gotas.
7 Continuar com a cozedura dos alimentos como descrito no parágrafo “Instruções de uso”.

A rotação do espeto está disponível para todas as funções. O espeto, se for inserido, irá girar automaticamente durante a cozedura dos alimentos.

8 No final da cozedura, utilizar o garfo de remoção (P) para extrair o espeto do compartimento de cozedura (B) (Fig. 33).

Utilização do cesto

1 Desapertar os parafusos de bloqueio (O) do assador. Remover os garfos do espeto do assador (N) (Fig. 34).
2 Inserir o cesto (M) no espeto do assador (Fig. 35). Apertar os parafusos de bloqueio (O) nas duas extremidades do cesto (M) para fixar o cesto ao espeto (Fig. 36).
3 Levantar o gancho para abrir o cesto (Fig. 37).
4 Inserir os alimentos no cesto (Fig. 38).
5 Fechar o gancho do cesto (Fig. 39).
6 Inserir também a bandeja para gotas (L) no nível mais baixo do compartimento de cozedura, para recolher as gorduras. Para evitar fumos, mau cheiro ou incrustações, deite um pouco de água na bandeja para gotas.
7 Continuar com a cozedura dos alimentos como descrito no parágrafo “Instruções de uso”.

A rotação do cesto está disponível para todas as funções. O cesto, se for inserido, irá girar automaticamente durante a cozedura dos alimentos.

8 No final da cozedura, utilizar o garfo de remoção (P) para levantar o espeto pelo lado do suport esquerdo e, em seguida, extrair a outra extremidade do suporte motorizado direito (Fig. 40).

CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

- O pré-aquecimento do aparelho antes de cozinhar os alimentos irá otimizar o resultado final.
- Os ingredientes menores necessitam de tempos de preparação um pouco mais breves em relação aos ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo e uma quantidade menor exige um tempo um pouco mais breve.
- Misture os ingredientes menores quando estiver na metade do tempo de cozedura para otimizar os resultados finais e ajudar a obter uma cozedura uniforme.
- Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas (Fig. 8).
- Utilizar massas prontas para preparar snacks recheados de modo fácil e rápido. Além disso, o tempo de cozedura das massas prontas é mais rápido do que o das massas feitas em casa.
- Não prepare refeições com muita gordura.
- É possível utilizar o aparelho para aquecer alimentos já cozidos. Programar a temperatura a 150 °C por um tempo de 10 minutos.

Programas de cozedura

A tabela seguinte mostra quais os tipos de alimento podem ser preparados dependendo da função OVEN ou AIR FRYER.

A função AIR FRYER ( ) é indicada para cozinhar rapidamente, de modo uniforme e crocante, adicionando uma colher de óleo.

a função OVEN ( ) é indicada para preparações tradicionais ao forno (como assados, pão e doces).

O tempo de cozedura é indicativo, ou seja, depende também da espessura e da quantidade dos ingredientes. É possível modificar o tempo e a temperatura de cozedura.

Tabela da função AIR FRYER

	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Batatas fritas congeladas	230	15-20
Batatas frescas	230	20-25
Croquetes de batata	230	15
Doces	200	18-20
Peixe	200	18-20
Frango assado	230	45-50
Espetinhos	200	18-25
Carne vermelha	180	10-15
Frango	200	20-30
Crustáceos	180	12-18
Aquecimento	120	15
Secagem	80	4-12 h
Rolinhos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 – 20 minutos	180°

Tabela da função OVEN

	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Assado de carne	1000	200-230	60-80
Assado de peixe	1000	190-210	30-40
Verduras ao forno	500	190-210	30-40
Espetinhos, linguiça, carne em pedaços	500	190-210	30-45
Carne, verdura, peixe no papel alumínio	500	190-210	30-45
Carne, verdura, peixe gratinado	500	230	20-30
Macarrão ao forno	1000	200	20-30
Pão, focaccia	500	230	20-35
Pizza	500	230	20-25
Bolos, tortas	500	170-180	25-40
Biscoitos, pequena pastelaria	200	170	10-15

Função de secagem

A função de secagem permite secar os alimentos de modo eficaz, para uma conservação ideal. O ar quente circula livremente no interior do aparelho e, deste modo, os alimentos secam de modo uniforme e com perdas mínimas de vitaminas saudáveis.
Esta função pode ser utilizada para saborear frutas, verduras e cogumelos, ou para secar flores e plantas, assim como carne ou peixe.
Aconselhamos secar a uma temperatura máxima de 80°C por 4-12 h.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Atenção

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

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

PT

Atenção

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

Atenção

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

Perigo de danos materiais. Não deixar substâncias ácidas sobre superfícies de metal. Substâncias ácidas como sumo de limão, conserva de tomate, vinagre e afins, se deixadas por muito tempo, atacam o esmalte e o tornam opaco.

Limpeza do aparelho

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

Limpeza dos acessórios

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

- Para amolecer os resíduos de comida, mergulhar os acessórios em água quente. Adicionar algumas gotas de detergente. Deixar agir por 10 minutos. Lavar e enxugar.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTES INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona.	A ficha não está inserida na tomada de corrente elétrica.	Ligar a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Programar o tempo de cozedura desejado rodando o regulador do tempo (S).
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes é muito grande.	Inserir uma quantidade menor de ingredientes. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Programar uma temperatura de cozedura mais alta. Rodar, no sentido horário, o regulador da temperatura (R).
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Programar um tempo de cozedura maior. Rodar, no sentido horário, o regulador do tempo (S).
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.	Os ingredientes que estão no alto ou que estão cobertos por outros, devem ser misturados durante a cozedura.
Os ingredientes não estão crocantes.	Alguns ingredientes precisam de uma maior quantidade de óleo.	Adicionar um pouco de óleo.
	Está utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou untá-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
Há saída de fumo branco do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado nos acessórios. O óleo está a produzir mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	Nos acessórios encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente nos acessórios. Limpar meticulosamente os acessórios após o uso.

PT

Problemas	Possíveis causas	Soluções
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 de óleo.

PT

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.

OVER DEZE HANDLEIDING

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

Gevaar voor kinderen

Waarschuwing voor brandwonden

Gevaar als gevolg van elektriciteit

Let op – schade aan materialen

Gevaar voor schade door andere oorzaken

NL

BEOOGD GEBRUIK

Het apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van vast voedsel. Gebruik het apparaat niet voor vloeibaar voedsel.
Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt.
De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf.
Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld:
  - keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele vertrekken
  - boerderijen
  - hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor gebruik door de betreffende gasten).
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding worden beschreven. Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze handleiding. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend servicecentrum doordat het niet goed is verpakt.

- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

⚠ Gevaar voor kinderen

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

⚠ Waarschuwing voor brandwonden

- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- De ovenruimte, de accessoires en de metalen delen in het apparaat kunnen erg heet worden tijdens het gebruik. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de hete delen van het apparaat.
- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de ovenruimte, de accessoires en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Gebruik pannenlappen of vaatdoeken om de accessoires te verwijderen.
- Pak altijd de handgreep vast om de deur van het apparaat te openen.
- Tijdens de bereiding kan er hete stoom uit de ovenruimte komen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte.

- Vul de lekplaat niet met olie. Brandgevaar.
- Wanneer u de deur opent of wanneer u de accessoires verwijdert, komt er ook hete lucht en stoom uit de ovenruimte. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte.
- Let op: heet oppervlak.

Gevaar als gevolg van elektriciteit

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

Let op – schade aan materialen

- Doe niet te veel te bereiden etenswaren in het apparaat. Gevaar voor brand en/of elektrische schok.
- Doe geen keukengerei, metalen voorwerpen, aluminiumfolie of brandbare materialen (bijv. karton, plastic) in de accessoires of de ovenruimte. Gevaar voor brand en/of elektrische schok.
- Het apparaat moet altijd op een stevige ondergrond staan ook als het niet wordt gebruikt.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld stoffen, gordijnen).
- Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, niet in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron of elektrische oven.
- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.

- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Als er tijdens de werking rook uit het apparaat komt, haalt u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
- Doe nooit vloeibare ingrediënten in de lekplaat. Voeg, indien nodig voor de bereiding, kleine hoeveelheden vloeistof toe. Controleer altijd of de vloeistof door de vaste ingrediënten is opgenomen voordat u nog wat toevoegt.
- Leg geen voorwerpen op de deur van het apparaat wanneer deze openstaat.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de meegeleverde accessoires om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- Controleer altijd of de accessoires goed in de ovenruimte zijn aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder ten minste één van de accessoires in de ovenruimte te hebben aangebracht.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de accessoires te halen.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de accessoires of de ovenruimte zitten.
- Zet nooit voorwerpen op het apparaat.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (bijvoorbeeld regen, zon).
- Na de stekker uit het stopcontact te hebben gehaald en de hete onderdelen te hebben laten afkoelen, mag het apparaat uitsluitend worden schoongemaakt met een niet-schurend, iets bevochtigd doekje met een paar druppels neutraal, niet-agressief reinigingsmiddel. Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.

⚠ Gevaar voor schade door andere oorzaken

- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.
- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.
- Verplaats het apparaat niet zonder de etenswaren uit de accessoires te hebben gehaald.
- Zet het apparaat in een goed verlichte, schone ruimte met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, of als er zichtbare

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

- Zet geen gesloten houders in het apparaat. De houder kan anders tijdens de bereiding ontploffen.

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.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Behuizing van het apparaat
B - Bereidingsruimte
C - Deur
D - Handgreep
E - Luchtafvoer
F - Linkerhouder
G - Gemotoriseerde rechterhouder
H - Stroomsnoer
I - Luchtinlaat

NL

BESCHRIJVING VAN DE ACCESSOIRES

J - Grillplaat (x3)
K - Rooster
L - Lekplaat
M - Mand
N - Spit met vorken voor draaispit
O - Borgschroeven (x2)
P - Greep om het spit en de ovenmand te verwijderen

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Q - Functieknop
R - Knop voor temperatuurregeling
S - Knop voor tijdregeling
T - Aan-uitlampje

Identificatiegegevens

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

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

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

VÓÓR HET GEBRUIK

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

Zet het apparaat niet in werking als het beschadigd is.

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

3 Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak (Afb. 5).

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

4 Wikkel het stroomsnoer helemaal af.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wast u alle afneembare onderdelen af die in aanraking komen met de etenswaren (Afb. 6).

NL

Let op
Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen.

5 Was de accessoires. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje. Goed afdrogen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Voordat u met de bereiding begint

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.

Let op
Gevaar dat het glas van de deur kapotgaat. Schenk geen water of andere vloeistoffen op het glas van de deur als deze nog heet is.

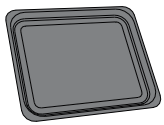
Leg geen voorwerpen op de deur van het apparaat wanneer deze openstaat.

Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de accessoires of de ovenruimte zitten.

Voordat u de etenswaren bereidt, verwijdert u altijd eventuele houders of verpakkingen (bijvoorbeeld flessen, dozen).

1 Doe de te bereiden etenswaren in het gekozen accessoire (Afb. 7).

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

	Lekplaat om te roosteren, bakken, gratineren. Ideaal om kip, rood vlees, gegratineerde groenten, sponscake en alle ovenproducten te bakken en braden
	Grillplaat (3 stuks) om te drogen, met hete lucht te frituren, bruin te bakken, te roosteren. Ideaal voor brood, aardappelen, vlees, vis, fruit, groenten

Overbelaad de accessoires niet met een te grote hoeveelheid etenswaren.

Let op

Doe nooit vloeibare ingrediënten in de lekplaat. Voeg, indien nodig voor de bereiding, kleine hoeveelheden vloeistof toe. Controleer altijd of de vloeistof door de vaste ingrediënten is opgenomen voordat u nog wat toevoegt.

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

Wanneer u etenswaren op een rooster, grillplaat of in de ovenmand bereidt, verdeelt u de olie gelijkmatig over de etenswaren voor een krokanter en goudkleuriger resultaat. Leg de te bereiden etenswaren vervolgens op het rooster, op de grillplaat of in de ovenmand.

Wanneer u de etenswaren op de grillplaat, het rooster, aan het spit of in de ovenmand bereidt, kunt u ook de lekplaat op de laagste stand in de oven aanbrengen om het vet op te vangen. Om dampen, stank en aankoeken te voorkomen, is het raadzaam wat water op de lekplaat te doen.

2 Open de deur (C) (Afb. 9).
3 Breng het gekozen accessoire in de bereidingsruimte aan (B) (Afb. 10).

Plaats het gekozen accessoire zodanig dat de etenswaren zich op een minimumafstand van 2 cm van de verwarmingselementen in het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte bevinden.

4 Sluit de deur (C) (Afb. 11).
5 Steek de stekker in het stopcontact (Afb. 12).
6 Draai de functieknop (Q) om de gewenste functie te kiezen op grond van de etenwaren die moeten worden bereid (Afb. 13). Raadpleeg de paragraaf “Bereidingsprogramma’s” voor de programmadetails.
7 Draai aan de temperatuurknop (R) om de gewenste temperatuur in te stellen (Afb. 14). Het temperatuurbereik gaat van 80°C tot 230°C.
8 Draai aan de tijdknop (S) om de gewenste bereidingstijd in te stellen (Afb.15). Het tijdsinterval gaat van 0 tot 60 min.

NL

Het controlelampje (T) gaat vast branden (Afb.16). Het apparaat begint automatisch op te warmen (Afb. 17). De verlichting in de oven gaat nu branden. U kunt de tijdknop op de handmatige stand (✋) zetten en het kookproces door het raam in de deur bekijken.
De deur van het apparaat kan tijdens de werking worden geopend, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens de bereiding te mengen.

9 Open de deur (C) (Afb. 18).

Let op

Gevaar voor brandwonden. Pak altijd de handgreep vast om de deur van het apparaat te openen.

Tijdens de werking zijn de metalen delen en het raampje heet: kom alleen aan de handgreep van de deur. Om het rooster of de lekplaat te verwijderen, gebruikt u ovenwanten of theedoeken om gevaar voor brandwonden te voorkomen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte. Om de ovenmand of het spit te verwijderen, gebruikt u de bijgeleverde greep om gevaar voor brandwonden te voorkomen. Kom niet aan de weerstanden.

10 Verwijder het gekozen accessoire uit de bereidingsruimte (B) (Afb. 19).
11 Meng de ingrediënten (Afb. 20).
12 Breng het gekozen accessoire in de bereidingsruimte aan (Afb. 21).
13 Sluit de deur (C) (Afb. 22).

Het apparaat gaat verder met de bereiding van de ingrediënten (Afb. 23).

NL

Als de bereiding klaar is

1 Na de bereiding geeft het apparaat een piep af en gaat uit (Afb. 24). Als de ingrediënten niet gaar zijn, doet u het accessoire met de ingrediënten nogmaals in de bereidingsruimte en stelt u de tijdschakelaar nog enkele minuten in.

Anders kan het bereidingsproces ook handmatig worden gestopt. Draai de tijdknop met de klok mee tot de tijdschakelaar een geluid laat horen. Het apparaat stopt de bereiding.

2 Haal de stekker uit het stopcontact (Afb. 25).
3 Open de deur (C) (Afb. 26).
4 Verwijder het gekozen accessoire uit de bereidingsruimte (B) (Afb. 27).
5 Doe de etenswaren op een bord (Afb. 28). Dien ze op.

Wanneer u klaar bent met het bereiden van de ingrediënten, kan het apparaat meteen opnieuw worden gebruikt om andere etenswaren te bereiden.

Gebruik van het spit met grepen

1 Steek een van de grepen op het spit. Controleer of de twee punten van de vork naar binnen wijzen. Draai de borgschroef (O) vast om de greep aan het spit vast te zetten (Afb. 30).
2 Bind het te bereiden vlees vast met een touwtje en steek het in de greep op het spit. Controleer of het vlees zich goed in het midden bevindt.
3 Breng de andere greep op het spit aan. Controleer of de twee punten van de vork naar binnen wijzen. Draai de borgschroef (O) vast om de greep aan het spit vast te zetten (Afb. 30).
- Draai zo nodig de borgschroeven iets los om het vlees goed in het midden van het spit te schuiven. Draai de borgschroeven weer aan.
4 Steek een uiteinde van het spit op zijn plaats in de gemotoriseerde rechterhouder (G) (Afb. 31).
5 Steek het andere uiteinde op zijn plaats in de linkerhouder (F) (Afb. 32).

6 Breng ook de lekplaat (L) op het laagste niveau in de oven aan om het vet op te vangen. Om dampen, stank en aankoeken te voorkomen, is het raadzaam wat water op de lekplaat te doen.
7 Bereid de etenswaren zoals beschreven in de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".

Het spit kan bij alle functies draaien. Wanneer het spit is aangebracht, draait het automatisch tijdens de bereiding van de etenswaren.

8 Na de bereiding gebruikt u de greep (P) om het spit uit de bereidingsruimte (B) te verwijderen (Afb. 33).

De ovenmand gebruiken

1 Draai de borgschroeven (O) van het draaispit los. Verwijder de vorken van de spies van het draaispit (N) (Afb. 34).
2 Breng de ovenmand (M) aan op de spies van het draaispit (Afb. 35). Draai de borgschroeven (O) aan beide uiteinden van de mand (M) aan om hem aan de spies vast te zetten (Afb. 36).
3 Til de haak op om de mand te openen (Afb. 37).
4 Doe de etenswaren in de mand (Afb. 38).
5 Sluit de haak van de mand (Afb. 39).
6 Breng ook de lekplaat (L) op het laagste niveau in de oven aan om het vet op te vangen. Om dampen, stank en aankoeken te voorkomen, is het raadzaam wat water op de lekplaat te doen.
7 Bereid de etenswaren zoals beschreven in de paragraaf "Gebruiksaanwijzing".

De ovenmand kan bij alle functies draaien. Wanneer de ovenmand is aangebracht, draait deze automatisch tijdens de bereiding van de etenswaren.

8 Na de bereiding gebruikt u de greep (P) om het spit aan de kant van de linkersteun op te tillen en vervolgens het andere uiteinde uit gemotoriseerde rechterhouder te nemen (Afb. 40).

BEREIDINGSTIPS

- Het beste resultaat bereikt u door het apparaat voor te verwarmen voordat u de etenswaren gaat bereiden.
- De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.
- Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat geoptimaliseerd. Het helpt bovendien om de etenswaren gelijkmatig te bereiden.
- Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie toe aan de verse of diepvriesfrieten (Afb. 8).
- Gebruik kant-en-klaardeeg om vlug en op eenvoudige wijze gevulde snacks te maken. Bovendien is kant-en-klaardeeg sneller gaar dan zelfgemaakt deeg.
- Bereid geen al te vette etenswaren.
- U kunt het apparaat gebruiken om reeds bereide etenswaren te verwarmen. Stel de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150 °C.

Bereidingsprogramma's

De volgende tabel geeft aan welke soorten etenswaren kunnen worden bereid afhankelijk van de functie OVEN of AIRFRYER.

De AIRFRYERFUNCTIE ( ) is geschikt om de etenswaren met toevoeging van een lepel olie snel, gelijkmatig en krokant te bereiden.

De OVENFUNCTIE ( ) is geschikt voor de traditionele bereiding in de oven (zoals braadstuk, brood en gebak).

De bereidingstijd is indicatief en hangt ook af van de dikte en de hoeveelheid gebruikte ingrediënten. Het is mogelijk de bereidingstijd en -temperatuur te wijzigen.

Tabel AIRFRYERFUNCTIE

	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Diepvriesfriet	230	15-20
Verse aardappelen	230	20-25
Aardappelkoketten	230	15
Zoetigheid	200	18-20
Vis	200	18-20
Kip van het spit	230	45-50
Spiesjes	200	18-25
Rood vlees	180	10-15
Kip	200	20-30
Schaaldieren	180	12-18
Verwarmen	120	15
Drogen	80	4-12 u
Loempia's	10 tot 15 minuten	200°
Groenten	10 tot 20 minuten	180°

Tabel OVENFUNCTIE

	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Braadstuk	1000	200-230	60-80
Gebakken vis	1000	190-210	30-40
Ovengroenten	500	190-210	30-40
Spiesjes, saucijs, stukken vlees	500	190-210	30-45
Vlees, groente, verpakte vis	500	190-210	30-45
Vlees, groente, vis gegratineerd	500	230	20-30
Ovenpasta	1000	200	20-30
Brood, focaccia	500	230	20-35
Pizza	500	230	20-25
Taarten, vlaaien	500	170-180	25-40
Koekjes, gebakjes	200	170	10-15

NL

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 vitaminen gelijkmatig drogen.
Deze functie kan worden gebruikt om van fruit, groenten en champignons te bereiden of om bloemen en planten, vlees en vis te drogen.
Het wordt aangeraden de producten gedurende 4 tot 12 uur bij een maximumtemperatuur van 80°C te drogen.

REINIGING EN ONDERHOUD

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

Let op

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

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

Let op

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

Let op

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

Gevaar voor materiële schade. Laat geen zure stoffen op de metalen oppervlakken liggen. Zure stoffen zoals citroensap, tomatenpuree, azijn en dergelijke tasten het email aan als het er lang op blijft liggen, waardoor het dof wordt.

Reiniging van het apparaat

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

De accessoires schoonmaken

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

- Laat de accessoires in heet water weken om etensresten zachter te maken. Voeg enkele druppels afwasmiddel toe. Laat dit 10 minuten inwerken. Afwassen en afdrogen.

NL

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld.	Stel de gewenste bereidingstijd in door aan de tijdknop te draaien (S).
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zijn te veel ingrediënten.	Doe er minder ingrediënten in. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel een hogere bereidingstemperatuur in. Draai de temperatuurknop (R) met de klok mee.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Stel een langere bereidingstijd in. Draai de tijdknop (S) met de klok mee.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.	Sommige ingrediënten moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.	De zich bovenin bevindende ingrediënten of de ingrediënten die door andere zijn bedekt moeten tijdens de bereiding worden gemengd.
De ingrediënten zijn niet krokant.	Sommige ingrediënten hebben een grotere hoeveelheid olie nodig.	Voeg een beetje meer olie toe.
	U bent soorten snacks aan het gebruiken, die op traditionele wijze moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de mand legt.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingrediënten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie op de accessoires achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	Op de accessoires zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet of de olie op de accessoires. Maak de accessoires na gebruik goed schoon.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.
	Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.	Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
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 krokanter worden.
		Voeg een beetje meer olie toe.

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.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

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

Κίνδυνος για μικρά παιδιά

Προειδοποίηση για εγκαύματα

Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα

Προσοχή – υλικές ζημιές

Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

GR

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για να χρησιμοποιείται σε οικιακούς ή παρόμοιους χώρους, όπως για παράδειγμα:
- στις κουζίνες καταστημάτων που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό, στα γραφεία και σε άλλους επαγγελματικούς χώρους
- στα αγροκτήματα
- στα ξενοδοχεία, στις πανσιόν, στα καταλύματα bed & breakfast και σε άλλα καταλύματα (προς χρήση από τους επισκέπτες).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς από εκείνους που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη ή διαφορετική χρήση της συσκευής σε σχέση με όσα προβλέπονται στο

παρόν εγχειρίδιο. Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.

- Συνιστάται να φυλάσσετε τα υλικά της αρχικής συσκευασίας, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
- Για να μην θέσετε σε κίνδυνο την ασφάλεια του προϊόντος, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα που φέρουν την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

⚠ Κίνδυνος για μικρά παιδιά

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

Προειδοποίηση για εγκαύματα

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- Ο θάλαμος ψησίματος, τα εξαρτήματα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τα ζεστά μέρη της συσκευής.

- Μην αγγίζετε τον θάλαμο ψησίματος, τα εξαρτήματα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.
- Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρείτε τα εξαρτήματα.
- Πιάνετε πάντα τη χειρολαβή για να ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.
- Κατά το ψήσιμο ενδέχεται να βγει ζεστός ατμός από τον θάλαμο ψησίματος της συσκευής. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- Μην γεμίζετε το ταψί με λάδι. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα, ή όταν αφαιρείτε τα εξαρτήματα από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- ⚠ Προσοχή: καυτή επιφάνεια.

⚠ Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα

- Η χρήση μπαλαντέζας που δεν φέρει την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
- Συνδέετε τη συσκευή πάντα σε μια γειωμένη πρίζα.
- Μην συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, καλοριφέρ) στην ίδια ηλεκτρική πρίζα. Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να βγάλετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με αιχμηρές επιφάνειες ή γωνίες.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το φις και το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ξυπόλητοι.
- Σε περίπτωση που δεν την χρησιμοποιείτε, ακόμα και για σύντομο χρονικό διάστημα, σβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε πάντα το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.

Προσοχή – υλικές ζημιές

- Μην βάζετε υπερβολική ποσότητα τροφίμων για ψήσιμο. Κίνδυνος πυρκαγιάς και/ή ηλεκτροπληξίας.
- Μην τοποθετείτε εργαλεία, μεταλλικά αντικείμενα, αλουμινόχαρτο ή εύφλεκτα υλικά (όπως χαρτόνι, πλαστικό) στα εξαρτήματα ή στον θάλαμο ψησίματος. Κίνδυνος πυρκαγιάς και/ή ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάνω σε σταθερή επιφάνεια όταν την χρησιμοποιείτε ή την αφήνετε προσωρινά να ξεκουραστεί.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε γυμνές φλόγες προκειμένου να αποφύγετε ζημιές στην εξωτερική επιφάνειά της.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. υφάσματα, κουρτίνες).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή πάνω στα ζεστά μάτια της ηλεκτρικής κουζίνας ή της κουζίνας γκαζιού ή κοντά στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τη χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή από κάποια ξεχωριστή διάταξη με τηλεχειριστήριο.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βγάζει μαύρο καπνό κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για να επιλύσετε το πρόβλημα.
- Μην βάζετε ποτέ υγρά υλικά στο ταψί. Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιώνεστε πάντα ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τα στερεά υλικά πριν προσθέσετε άλλο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα στην πόρτα της συσκευής όταν είναι ανοιχτή.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στα εξαρτήματα που παρέχονται με τη συσκευή, για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν τα τρόφιμα σε επαφή με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Βεβαιώνεστε πάντα ότι τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχετε τοποθετήσει τουλάχιστον ένα εξάρτημα στον θάλαμο ψησίματος.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από τα εξαρτήματα.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα και ο θάλαμος ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές και/ή υπερθέρμανση της συσκευής.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εν κενώ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.

- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (π.χ. βροχή, ήλιο).
- Αφού βγάλετε το φις από την πρίζα και αφήσετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη, καθαρίστε τη συσκευή αποκλειστικά με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό και λίγες σταγόνες ουδέτερο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.

⚠ Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

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

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.**

EL

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Σώμα της συσκευής
B - Θάλαμος ψησίματος
C - Πόρτα
D - Χειρολαβή
E - Έξοδος αέρα
F - Αριστερό στήριγμα
G - Δεξί μηχανοκίνητο στήριγμα
H - Καλώδιο τροφοδοσίας
I - Αεραγωγός

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

J - Ταψί σχάρας (x 3)
K - Σχάρα
L - Ταψί
M - Καλάθι
N - Σούβλα με πιρούνες
O - Βίδες ασφάλισης (x2)
P - Πιρούνα αφαίρεσης της σούβλας και του καλαθιού

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Q - Περιστροφικό κουμπί λειτουργιών
R - Περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας
S - Περιστροφικό κουμπί χρόνου
T - Ένδειξη ενεργοποίησης

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.

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη.

Προσοχή!

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

3 Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες (Εικ. 5).

EL

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

4 Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πλύνετε τα αποσπώμενα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (Εικ. 6).

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

5 Πλύνετε τα εξαρτήματα. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες. Στεγνώστε καλά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν το ψήσιμο

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.

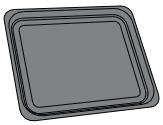
Προσοχή!
Κίνδυνος να σπάσει το γυαλί της πόρτας. Μην χύνετε νερό ή άλλα υγρά στο γυαλί της πόρτας όταν είναι ζεστό.

Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα στην πόρτα της συσκευής όταν είναι ανοιχτή.

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα εξαρτήματα και ο θάλαμος ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.

Πριν ψήσετε τα τρόφιμα, αφαιρείτε πάντα τυχόν περιέκτες ή συσκευασίες (π.χ. μπουκάλια, κουτιά).

1 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στο εξάρτημα που επιθυμείτε (Εικ. 7).
Μπορείτε να τοποθετήστε στον θάλαμο ψησίματος (B) περισσότερα εξαρτήματα ταυτόχρονα, για να ψήσετε μεγαλύτερες ποσότητες.

	Λαμαρίνα για ψητά, φουρνιστά, γκρατέν. Ιδανική για ψητό κοτόπουλο, κόκκινο κρέας, λαχανικά γκρατέν, παντεσπάνι και όλα τα ψητά στον φούρνο
	Ταψί σχάρας (x 3) για αποξήρανση, τηγάνισμα στον αέρα, ρόδισμα, φρυγάνισμα. Ιδανικό για ψωμί, πατάτες, κρέας, ψάρι, φρούτα, λαχανικά

Μην τοποθετείτε υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφίμων στα εξαρτήματα.

EL

Προσοχή!

Μην βάζετε ποτέ υγρά υλικά στο ταψί. Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιώνεστε πάντα ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τα στερεά υλικά πριν προσθέσετε άλλο.

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

Σε περίπτωση που ψήνετε τα τρόφιμα με τη σχάρα, το ταψί σχάρας ή το καλάθι, απλώστε ομοιόμορφα το λάδι στα τρόφιμα για να είναι πιο τραγανιστά και ροδισμένα. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε στη σχάρα, στο ταψί σχάρας ή στο καλάθι.

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

2 Ανοίξτε την πόρτα (C) (Εικ. 9).
3 Τοποθετήστε το εξάρτημα που επιλέξατε στον θάλαμο ψησίματος (B) (Εικ. 10).

Τοποθετήστε το εξάρτημα που επιλέξατε με τρόπο ώστε τα τρόφιμα να είναι σε απόσταση τουλάχιστον 2 εκ. από τις αντιστάσεις που βρίσκονται στο επάνω μέρος του θαλάμου ψησίματος.

4 Κλείστε την πόρτα (C) (Εικ. 11).
5 Βάλτε το φις στην πρίζα του ρεύματος (Εικ. 12).
6 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί λειτουργιών (Q) για να επιλέξετε τη λειτουργία που επιθυμείτε, ανάλογα με τα τρόφιμα που θα ψήσετε (Εικ. 13). Ανατρέξτε στην ενότητα «Προγράμματα ψησίματος» για να δείτε τις λεπτομέρειες των προγραμμάτων.
7 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας (R) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε (Εικ. 14). Η θερμοκρασία κυμαίνεται ανάμεσα στους 80°C και τους 230°C.
8 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χρόνου (S) για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε (Εικ.15). Ο χρόνος ψησίματος κυμαίνεται ανάμεσα στα 0 και τα 60 λεπτά.

Ανάβει σταθερά η ένδειξη (T) (Εικ.16). Η συσκευή αρχίζει να προθερμαίνεται (Εικ. 17). Ανάβει το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος. Μπορείτε να ρυθμίσετε το περιστροφικό κουμπί χρόνου στη χειροκίνητη θέση ( ) και να παρατηρήσετε πώς προχωράει το ψήσιμο από το τζάμι του φούρνου.

Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία, παραδείγματος χάριν για να ανακατέψετε τα υλικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

9 Ανοίξτε την πόρτα (C) (Εικ. 18).

Προσοχή!

Κίνδυνος εγκαυμάτων. Πιάνετε πάντα τη χειρολαβή για να ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.

Όταν βρίσκεται σε λειτουργία, τα μεταλλικά μέρη και το τζάμι είναι ζεστά: να ακουμπάτε μόνο τη χειρολαβή της πόρτας. Για να αφαιρέσετε τη σχάρα ή τη λαμαρίνα, χρησιμοποιήστε γάντια ή πανιά για να μην πάθετε έγκαυμα. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος. Για να αφαιρέσετε το καλάθι ή τη σούβλα, χρησιμοποιήστε την πιρούνα που παρέχεται για να μην πάθετε έγκαυμα. Μην ακουμπάτε τις αντιστάσεις.

10 Αφαιρέστε το εξάρτημα που επιλέξατε από τον θάλαμο ψησίματος (B) (Εικ. 19).
11 Ανακατέψτε τα υλικά (Εικ. 20).
12 Τοποθετήστε το εξάρτημα που επιλέξατε μέσα στον θάλαμο ψησίματος (Εικ. 21).
13 Κλείστε την πόρτα (C) (Εικ. 22).
Η συσκευή συνεχίζει το ψήσιμο των υλικών (Εικ. 23).

Μετά το ψήσιμο

1 Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και σβήνει (Εικ. 24). Εάν τα τρόφιμα δεν είναι έτοιμα, αρκεί να ξαναβάλετε το εξάρτημα με τα τρόφιμα στον θάλαμο ψησίματος και να προσθέσετε μερικά λεπτά στον χρονοδιακόπτη.

Εναλλακτικά, μπορείτε να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χρόνου δεξιόστροφα μέχρι να ακουστεί ο χρονοδιακόπτης. Διακόπτεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή.

2 Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος (Εικ. 25).
3 Ανοίξτε την πόρτα (C) (Εικ. 26).
4 Αφαιρέστε το εξάρτημα που επιλέξατε από τον θάλαμο ψησίματος (B) (Εικ. 27).
5 Αδειάστε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο (Εικ. 28). Σερβίρετε το φαγητό.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αμέσως και πάλι τη συσκευή για να ψήσετε άλλα τρόφιμα.

Χρήση της σούβλας με πιρούνες

1 Τοποθετήστε μία από τις πιρούνες στη σούβλα. Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μύτες της πιρούνας είναι στραμμένες προς τα μέσα. Βιδώστε τις βίδες ασφάλισης (O) για να στερεώσετε την πιρούνα στη σούβλα (Εικ. 30).
2 Δέστε το κρέας που θα ψήσετε με τον σπάγκο και περάστε το στην πιρούνα στη σούβλα. Βεβαιωθείτε ότι το κρέας βρίσκεται στη μέση της σούβλας.
3 Τοποθετήστε την άλλη πιρούνα στη σούβλα. Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μύτες της πιρούνας είναι στραμμένες προς τα μέσα. Βιδώστε τις βίδες ασφάλισης (O) για να στερεώσετε την πιρούνα στη σούβλα (Εικ. 30).
- Εάν χρειαστεί, χαλαρώστε ελαφρά τις βίδες ασφάλισης για να βάλετε ακριβώς στη μέση της σούβλας το κρέας. Σφίξτε ξανά τις βίδες ασφάλισης.
4 Τοποθετήστε το ένα άκρο της σούβλας στην έδρα του που βρίσκεται στο ύψος του δεξιού μηχανοκίνητου στηρίγματος (G) (Εικ. 31).
5 Τοποθετήστε το άλλο άκρο στην έδρα που βρίσκεται στο ύψος του αριστερού στηρίγματος (F) (Εικ. 32).
6 Τοποθετήστε και τη λαμαρίνα (L) στην πιο χαμηλή θέση στον θάλαμο ψησίματος για να συλλέγει το λίπος. Για να αποφύγετε να βγει καπνός, δυσοσμία και ιζήματα, συνιστάται να ρίξετε λίγο νερό στη λαμαρίνα.
7 Προχωρήστε στο ψήσιμο των τροφίμων όπως περιγράφεται στην ενότητα «Οδηγίες χρήσης».

Η περιστροφή της σούβλας είναι διαθέσιμη σε όλες τις λειτουργίες. Όταν τοποθετηθεί, η σούβλα περιστρέφεται αυτόματα κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

8 Όταν τελειώσει το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε την πιρούνα αφαίρεσης (P) για να βγάλετε τη σούβλα από τον θάλαμο ψησίματος (B) (Εικ. 33).

Χρήση του καλαθιού

1 Χαλαρώστε τις βίδες ασφάλισης (O) της σούβλας. Βγάλτε την πιρούνα από τη σούβλα (N) (Εικ. 34).
2 Τοποθετήστε το καλάθι (M) στη σούβλα (Εικ. 35). Σφίξτε τις βίδες ασφάλισης (O) στα δύο άκρα του καλαθιού (M) για να στερεώσετε το καλάθι στη σούβλα (Εικ. 36).
3 Σηκώστε τον γάντζο για να ανοίξετε το καλάθι (Εικ. 37).
4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι (Εικ. 38).
5 Κλείστε τον γάντζο του καλαθιού (Εικ. 39).
6 Τοποθετήστε και τη λαμαρίνα (L) στην πιο χαμηλή θέση στον θάλαμο ψησίματος για να συλλέγει το λίπος. Για να αποφύγετε να βγει καπνός, δυσοσμία και ιζήματα, συνιστάται να ρίξετε λίγο νερό στη λαμαρίνα.
7 Προχωρήστε στο ψήσιμο των τροφίμων όπως περιγράφεται στην ενότητα «Οδηγίες χρήσης».

Η περιστροφή του καλαθιού είναι διαθέσιμη σε όλες τις λειτουργίες. Όταν τοποθετηθεί, το καλάθι περιστρέφεται αυτόματα κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

8 Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε την πιρούνα αφαίρεσης (P) για να σηκώσετε τη σούβλα από την πλευρά του αριστερού στηρίγματος και στη συνέχεια βγάλτε το άλλο άκρο από το δεξί μηχανοκίνητο στήριγμα (Εικ. 40).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

- Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ψήσετε τα τρόφιμα για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.
- Τα υλικά που είναι σε μικρότερα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ψηθούν σε σχέση με τα μεγαλύτερο κομμάτια.
- Η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί περισσότερο χρόνο ψησίματος ενώ η μικρότερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί λιγότερο χρόνο.
- Αν ανακατεύετε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια στον μισό χρόνο ψησίματος, το τελικό αποτέλεσμα γίνεται πολύ καλύτερο και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Για τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε μια κουταλιά λάδι στις φρέσκες ή στις κατεψυγμένες πατάτες (Εικ. 8).
- Χρησιμοποιείτε έτοιμες ζύμες για να ετοιμάζετε σνακ με γέμιση εύκολα και γρήγορα. Επίσης, οι έτοιμες ζύμες ψήνονται πιο γρήγορα από τις σπιτικές.
- Μην ψήνετε φαγητά με πολύ λίπος.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ζεστάνετε μαγειρεμένα φαγητά. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150 °C για χρονικό διάστημα 10 λεπτών.

Προγράμματα ψησίματος

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τα είδη τροφίμων που μπορούν να ψηθούν στη λειτουργία OVEN ή AIR FRYER.

Η λειτουργία AIR FRYER (⊛) συνιστάται για να ψήνετε γρήγορα και ομοιόμορφα και να κάνετε τραγανά τα τρόφιμα προσθέτοντας μία κουταλιά λάδι.

Η λειτουργία OVEN (▭) συνιστάται για το παραδοσιακό ψήσιμο στον φούρνο (όπως ψητά, ψωμί και γλυκά).

Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Μπορείτε να τροποποιήσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος.

Πίνακας λειτουργίας AIR FRYER

	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Πατάτες τηγανιτές κατεψυγμένες	230	15-20
Πατάτες φρέσκες	230	20-25
Πατατοκροκέτες	230	15
Γλυκά	200	18-20
Ψάρι	200	18-20
Κοτόπουλο στη σούβλα	230	45-50
Σουβλάκια	200	18-25
Κόκκινο κρέας	180	10-15
Κοτόπουλο	200	20-30
Οστρακοειδή	180	12-18
Προθέρμανση	120	15
Αποξήρανση	80	4-12 ώρες
Σπρινγκ ρολς	10 – 15 λεπτά	200°
Λαχανικά	10 – 20 λεπτά	180°

Πίνακας λειτουργίας OVEN

	Ποσότητα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Ψητό κρέας	1000	200-230	60-80
Ψητό ψάρι	1000	190-210	30-40
Λαχανικά στον φούρνο	500	190-210	30-40
Σουβλάκια, λουκάνικα, κρέας σε κομμάτια	500	190-210	30-45
Κρέας, λαχανικά, ψάρι στη λαδόκολλα	500	190-210	30-45
Κρέας, λαχανικά, ψάρι γκρατέν	500	230	20-30
Ζυμαρικά στον φούρνο	1000	200	20-30
Ψωμί, φοκάτσα	500	230	20-35
Πίτσα	500	230	20-25
Τούρτες, τάρτες	500	170-180	25-40
Μπισκότα, μικρά γλυκά	200	170	10-15

Λειτουργία αποξήρανσης

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

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

Συνιστάται να αποξηραίνετε σε μέγιστη θερμοκρασία 80°C για 4-12 ώρες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Προσοχή

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

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

Προσοχή!

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

Προσοχή!

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

Κίνδυνος για υλικές ζημιές. Μην αφήνετε στις μεταλλικές επιφάνειες όξινες ουσίες. Οι όξινες ουσίες όπως ο χυμός λεμονιού, ο τοματοπελτές, το ξύδι και άλλα, εάν αφεθούν για παρατεταμένο χρονικό διάστημα διαβρώνουν την εμαγέ επίστρωση με αποτέλεσμα να γίνει θαμπή.

EL

Καθαρισμός της συσκευής

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

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

- Για να μαλακώσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων, βάλτε τα αξεσουάρ μέσα σε ζεστό νερό. Προσθέστε μερικές σταγόνες απορρυπαντικού. Αφήστε να ενεργήσει για 10 λεπτά. Πλύνετε και στεγνώστε.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το φις του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα.	Βάλτε το φις στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χρόνου (S).
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Η ποιότητα των υλικών είναι υπερβολική.	Βάλτε λιγότερα υλικά. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος. Γυρίστε δεξιόστροφα το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας (R).
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Ρυθμίστε υψηλότερο χρόνο ψησίματος. Γυρίστε δεξιόστροφα το περιστροφικό κουμπί χρόνου (S).
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.	Ορισμένα τρόφιμα χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που βρίσκονται επάνω ή που σκεπάζονται από άλλα υλικά.
Τα υλικά δεν είναι τραγανιστά.	Ορισμένα υλικά χρειάζονται περισσότερο λάδι.	Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι.
	Χρησιμοποιούνται σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στο καλάθι.
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, επικάθεται περισσότερο λάδι στα εξαρτήματα. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο ούτε τη συσκευή.
	Στα εξαρτήματα υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λίπους ή του λαδιού που υπάρχει στα εξαρτήματα. Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα μετά τη χρήση.

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

ΘΕΣΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

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

Опасно для детей

Предупреждение об опасности ожогов

Опасность поражения электрическим током

Осторожно - опасность причинения материального ущерба

Опасность ущерба, вызванного другими причинами

ЦЕЛЕВОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

RU

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

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или схожих с ними, например:
- в кухонных зонах, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных коллективов
- на фермерских хозяйствах
- в отелях, мотелях, гостиницах типа bed & breakfast и в других жилых структурах (для использования постояльцами).
- Не используйте прибор в целях, отличных от описанных в данном руководстве. Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных дан-

ным руководством. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.

- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Чтобы не нарушить безопасность прибора, используйте только оригинальные запчасти и принадлежности, одобренные производителем.
- Прибор соответствует требованиям Регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27.10.2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

⚠ Опасно для детей

- Прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Операции очистки и технического обслуживания, описанные в данном руководстве, не разрешается выполнять детям, если они не достигли возраста старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Держите прибор и кабель электропитания вне зоны досягаемости для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте кабель электропитания в местах, где за него может схватиться ребенок.
- Разместите прибор таким образом, чтобы детям были недоступны горячие части прибора.
- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциальными источниками опасности.
- Когда будет принято решение об утилизации данного прибора, рекомендуется сделать его непригодным для использования, отрезав кабель электропитания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те части прибора, которые могут нести потенциальную опасность, в особенности для детей, которые могут использовать прибор для игр.

Предупреждение об опасности ожогов

- Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- Готовочная полость, принадлежности и внутренние металлические части

RU

прибора могут нагреваться во время использования. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от горячих частей прибора.

- Не прикасайтесь к готовочной полости, принадлежностям и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.
- Используйте прихватки или тряпки для снятия принадлежностей.
- Всегда беритесь за ручку, чтобы открыть дверцу прибора.
- Во время приготовления из готовочной полости прибора может выходить горячий пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- Не наливайте в противень растительное масло. Опасность возгорания.
- При открытии дверцы или извлечении принадлежностей из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- ⚠ Внимание: горячая поверхность.

⚠ Опасность поражения электрическим током

- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем прибора, может привести к причинению ущерба и несчастным случаям.
- Всегда подключайте прибора к розетке с заземлением.
- Не подключайте к той же электрической розетке другой прибор большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- Не допускайте попадания воды на детали под напряжением: риск короткого замыкания и/или поражения электротоком.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с острыми и режущими поверхностями.
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор с мокрыми руками или босиком.
- На время неиспользования, даже краткосрочного, прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.
- Не оставляйте без присмотра прибор, подключенный к электросети.

RU

Осторожно - опасность причинения материального ущерба

- Не загружайте чрезмерное количество продуктов для приготовления. Опасность возгорания и / или поражения электрическим током.
- Не вставляйте инструменты, металлические предметы, алюминиевую фольгу или воспламеняющиеся материалы (например, картон, пластик) в принадлежности или готовочную полость. Опасность возгорания и / или поражения электрическим током.
- Прибор должен использоваться и всегда находиться на устойчивой поверхности.
- Не ставте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытого огня во избежание повреждения покрытия корпуса.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (например, тканей, занавесок).
- Не располагайте прибор или кабель электропитания вблизи или над электрическими или газовыми плитами, а также вблизи микроволновых или электрических печей.
- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- Если во время работы прибор выделяет дым, немедленно отсоедините прибор от электрической розетки. Чтобы решить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Категорически запрещено наливать жидкие ингредиенты в противень. Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением следующей порции убедитесь, что твердые ингредиенты поглотили жидкость.
- Не ставьте предметы на дверцу прибора, когда она открыта.
- Кладите ингредиенты всегда и только в принадлежности из комплекта поставки во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.
- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что принадлежности правильно установлены в готовочную полость.
- Категорически запрещено использовать прибор, не установив хотя бы одну из принадлежностей в готовочную полость.
- Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из принадлежностей.
- Перед включением прибора убедитесь, что в принадлежностях и готовочной полости отсутствуют посторонние предметы.
- Категорически запрещено ставить предметы сверху на прибор.

- Категорически запрещено закрывать воздухозаборник во время работы прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.
- Не включайте прибор для работы вхолостую.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте воздействия на прибор атмосферных явлений (дождя, солнца).
- После извлечения вилки из электрической розетки и охлаждения горячих частей прибор разрешается чистить только неабразивной тканевой салфеткой, слегка смоченной в растворе нескольких капель нейтрального неагрессивного моющего средства. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.

⚠ Опасность ущерба, вызванного другими причинами

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

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

- **ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

RU

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A - Корпус прибора
B - Готовочная полость
C - Дверца
D - Ручка
E - Выход воздуха
F - Левая опора
G - Правая приводящая опора
H - Кабель электропитания
I - Воздухозаборник

ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

J - Решетчатый противень (x3)
K - Решетка
L - Противень
M - Корзина
N - Вертел с вилками для гриля
O - Стопорные винты (x2)
P - Вилка для извлечения противня и корзины

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Q - Ручка функций
R - Ручка температуры
S - Ручка времени
T - Индикатор включения

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.

RU

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

Не включайте прибор, если он поврежден.

Внимание

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

3 Поставьте прибор на ровную, прочную и устойчивую к высоким температурам поверхность (Рис. 5).

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

4 Полностью размотайте кабель электропитания.

Перед первым использованием прибора помойте съемные компоненты, которые контактируют с пищевыми продуктами (Рис. 6).

Внимание

Категорически запрещено погружать прибор, вилку и кабель электропитания в воду или другие жидкости.

5 Помойте принадлежности. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности. Хорошо высушите.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед приготовлением

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

Внимание

Опасность поломки стекла дверцы. Не лейте воду или другие жидкости на стекло дверцы, когда оно горячее.

Не ставьте предметы на дверцу прибора, когда она открыта.

Перед включением прибора убедитесь, что в принадлежностях и готовочной полости отсутствуют посторонние предметы.

Перед приготовлением продуктов всегда удаляйте любые контейнеры или упаковку (например, бутылки, коробки).

RU

1 Поместите продукты для приготовления в выбранную принадлежность (Рис. 7).

В готовочную полость можно установить (B) несколько принадлежностей одновременно, чтобы приготовить большее количество продуктов.

	Противень для жарки, выпечки, запекания. Идеально подходит для жареной курицы, красного мяса, овощей на гриле, бисквита и всех хлебобулочных изделий
	Решетчатый противень (3 штуки) для сушки, жарки на воздухе, пассерования, поджаривания. Идеально подходит для хлеба, картофеля, мяса, рыбы, фруктов, овощей

Не перегружайте принадлежности чрезмерным количеством продуктов.

Внимание

Категорически запрещено наливать жидкие ингредиенты в противень. Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением следующей порции убедитесь, что твердые ингредиенты поглотили жидкость.

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

При приготовлении блюд с помощью решетки, противня или корзины равномерно распределите масло по продуктам, чтобы получить более хрустящие и золотистые блюда. Затем поместите продукты для приготовления на решетку, решетчатый противень или в корзину.

В случае приготовления продуктов с помощью решетчатого противня, решетки, вертела или корзины также можно вставить противень на самый нижний уровень готовочной полости, чтобы собирать жир. Для предотвращения образования дыма, неприятных запахов и затвердевших загрязнений рекомендуется наливать немного воды в противень.

2 Откройте дверцу (C) (Рис. 9).
3 Вставьте выбранную принадлежность в готовочную полость (B) (Рис. 10).

Разместите принадлежность таким образом, чтобы продукты находились на расстоянии минимум 2 см от нагревательных элементов, расположенных в верхней части готовочной полости.

4 Закройте дверцу (C) (Рис. 11).
5 Вставьте вилку в электрическую розетку (Рис. 12).
6 Поверните ручку функций (Q), чтобы выбрать нужную функцию в зависимости от продуктов, которые нужно приготовить (Рис. 13). Обратитесь к параграфу «Программы приготовления» за детальной информацией о программах.
7 Поверните ручку температуры (R), чтобы установить желаемую температуру (Рис. 14). Диапазон температур составляет от 80°C до 230°C.
8 Поверните ручку времени (S), чтобы установить желаемое время (Рис. 15). Диапазон времени составляет от 0 до 60 мин.

Индикатор (T) начнет гореть непрерывно (Рис. 16). Прибор автоматически начнет нагрев (Рис. 17). Включится внутренняя подсветка готовочной полости. Можно отрегулировать ручку времени в ручное положение (✋) и следить за ходом приготовления через стекло дверцы.

Дверцу прибора можно открыть во время работы, например, чтобы перемешать ингредиенты во время процесса приготовления.

9 Откройте дверцу (C) (Рис. 18).

Внимание

Опасность ожогов. Всегда беритесь за ручку, чтобы открыть дверцу прибора.

Во время работы печи металлические части и стекло нагреваются и находятся в горячем состоянии: разрешается прикасаться только к ручке дверцы. Для извлечения решетки или противня используйте перчатки или полотенца во избежание опасности ожогов. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости. Для извлечения корзины или вертела используйте вилку из комплекта поставки во избежание опасности ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

RU

10 Извлеките выбранную принадлежность из готовочной полости (B) (Рис. 19).
11 Перемешайте ингредиенты (Рис. 20).
12 Вставьте выбранную принадлежность в готовочную полость (Рис. 21).
13 Закройте дверцу (C) (Рис. 22).
Прибор продолжает готовить ингредиенты (Рис. 23).

После приготовления

1 После завершения приготовления прибор издает звуковой сигнал и выключается (Рис. 24). Если ингредиенты не готовы, установите принадлежность назад в готовочную полость и настройте таймер еще на несколько минут.

В качестве альтернативы процесс приготовления можно остановить вручную. Поверните ручку времени по часовой стрелке, пока не прозвучит звук таймера. Прибор остановит процесс приготовления.

2 Извлеките вилку из электрической розетки (Рис. 25).
3 Откройте дверцу (C) (Рис. 26).
4 Извлеките выбранную принадлежность из готовочной полости (B) (Рис. 27).
5 Выложите ингредиенты на блюдо (Рис. 28). Подайте на стол.

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

Использование вертела с вилками

1 Вставьте одну из вилок на вертел. Убедитесь, что два наконечника вилки направлены внутрь. Закрутите стопорный винт (O), чтобы прикрепить вилку к вертелу (Рис. 30).
2 Обвяжите мясо для приготовления шпагатом и насадите его на вилку на вертеле. Убедитесь, что мясо хорошо отцентрировано.
3 Установите другую вилку на вертел. Убедитесь, что два наконечника вилки направлены внутрь. Закрутите стопорный винт (O), чтобы прикрепить вилку к вертелу (Рис. 30).
- При необходимости слегка открутите стопорные винты, чтобы хорошо отцентрировать мясо на вертеле. Снова закрутите стопорные винты.
4 Вставьте конец вертела в гнездо, расположенное на правой приводящей опоре (G) (Рис. 31).
5 Вставьте противоположный конец в гнездо на левой опоре (F) (Рис. 32).
6 Также вставьте противень (L) на самый нижний уровень готовочной полости, чтобы собирать жир. Для предотвращения образования дыма, неприятных запахов и затвердевших загрязнений рекомендуется наливать немного воды в противень.
7 Выполните приготовление продуктов в соответствии с описанием из параграфа «Инструкции по использованию».

Вращение вертела доступно для всех функций. Вертел, если установлен, автоматически вращается во время приготовлении продуктов.

8 По окончании приготовления используйте вилку для снятия (P), чтобы извлечь вертел из готовочной полости (B) (Рис. 33).

Использование корзины

1 Открутите стопорные винты (O) гриля. Снимите вилки с вертела гриля (N) (Рис. 34).
2 Установите корзину (M) на вертел гриля (Рис. 35). Закрутите стопорные винты (O) на двух концах корзины (M), чтобы закрепить корзину к вертелу (Рис. 36).

3 Поднимите крючок, чтобы открыть корзину (Рис. 37).
4 Поместите продукты в корзину (Рис. 38).
5 Закройте крючок корзины (Рис. 39).
6 Также вставьте противень (L) на самый нижний уровень готовочной полости, чтобы собирать жир. Для предотвращения образования дыма, неприятных запахов и затвердевших загрязнений рекомендуется наливать немного воды в противень.
7 Выполните приготовление продуктов в соответствии с описанием из параграфа «Инструкции по использованию».

Вращение корзины доступно для всех функций. Корзина, если установлена, автоматически вращается во время приготовлении продуктов.

8 По окончании приготовления используйте вилку для снятия (P), чтобы поднять вертел со стороны левой опоры, а затем извлечь другой конец из правой моторизованной опоры (Рис. 40).

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Предварительный нагрев прибора перед приготовлением пищи позволяет оптимизировать конечный результат.
- Для приготовления более мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.
- Для приготовления большего количества ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов – меньше.
- Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их перемешать по истечении половины времени приготовления.
- Для приготовления хрустящего картофеля добавьте одну ложку растительного масла в свежий или замороженный картофель (Рис. 8).
- Для быстрого и легкого приготовления снэков с начинкой рекомендуется использовать полуфабрикаты из теста. 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.

Программы приготовления

В следующей таблице показано, какие продукты можно приготовить в соответствии с функцией OVEN или AIR FRYER.
Функция AIR FRYER (⊛) предназначена для быстрого и равномерного приготовления хрустящих продуктов с добавлением столовой ложки масла.
Функция OVEN (▭) подходит для традиционной выпечки (например, жаркое, хлеб и десерты).
Время приготовления носит ориентировочный характер и зависит также от количества и толщины используемых ингредиентов. Предусмотрена возможность изменить время и температуру приготовления.

RU

Таблица функции AIR FRYER

	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженный картофель фри	230	15-20
Свежий картофель	230	20-25
Крокеты из картофеля	230	15
Сладости	200	18-20
Рыба	200	18-20
Курица на вертеле	230	45-50
Шашлычки	200	18-25
Красное мясо	180	10-15
Куриное мясо	200	20-30
Морепродукты	180	12-18
Нагрев	120	15
Высушивание	80	4-12 ч
Спринг-роллы	10-15 минут	200°
Овощи	10-20 минут	180°

Таблица функции OVEN

	Количество (g)	Температура (°C)	Время (мин)
Жаркое из мяса	1000	200-230	60-80
Жаркое из рыбы	1000	190-210	30-40
Запеченные овощи	500	190-210	30-40
Шашлычки, колбаса, рубленое мясо	500	190-210	30-45
Мясо, овощи, моллюски	500	190-210	30-45
Мясо, овощи, запеченная рыба	500	230	20-30
Запеченная паста	1000	200	20-30
Хлеб, фокачча	500	230	20-35
Пицца	500	230	20-25
Торты, пирожные	500	170-180	25-40
Печенье, маленькие мучные кондитерские изделия	200	170	10-15

RU

Функция высушивания

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

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

Рекомендуется сушить при максимальной температуре 80°C в течение 4-12 ч.

ЧИСТКА И УХОД

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

Внимание

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

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

Внимание

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

Внимание

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

Опасность причинения материального вреда. Не оставляйте кислотные вещества на металлических поверхностях. Если такие вещества, как сок лимона, помидорные консервы, уксус и тому подобное, остаются долгое время на поверхностях, они могут повредить эмаль и сделать ее матовой.

Чистка прибора

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

Очистка принадлежностей

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

- Чтобы размочить остатки еды, погрузите принадлежности в горячую воду. Добавьте несколько капель моющего средства. Оставьте на 10 минут. Помойте и вытрите насухо.

RU

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДОК

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Установите желаемое время приготовления, повернув ручку времени (S).
Ингредиенты не готовы.	Очень большое количество ингредиентов.	Используйте меньшее количество ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Установите более высокую температуру приготовления. Поверните ручку температуры по часовой стрелке (R).
	Установленное время приготовления недостаточное.	Установите большее время приготовления. Поверните ручку времени по часовой стрелке (S).
Ингредиенты приготовились неравномерно.	Некоторые ингредиенты необходимо перемешивать несколько раз во время их приготовления.	Ингредиенты, расположенные сверху или закрытые другими, необходимо перемешивать во время их приготовления.
Ингредиенты не хрустящие.	Некоторым ингредиентам нужно больше растительного масла.	Добавьте немного больше растительного масла.
	Используются виды закусок, требующие традиционных способов приготовления.	Используйте снэки, предназначенные для приготовления в печи, или смажьте их растительным маслом, прежде чем поместить в корзину.

RU

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Из прибора выходит белый дым.	Выполняется приготовление жирных ингредиентов.	При приготовлении жирных ингредиентов на принадлежностях собирается большее количество жира. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	На принадлежностях присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.	Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих на принадлежностях. Тщательно очистите принадлежности после использования.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно.	Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.	Используйте свежий картофель и тщательно 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.
		Добавьте немного больше растительного масла.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

RU

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكوّنات غنية بالدهون.	عند قلي مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت على الملحقات. يتّولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تبقّت بقايا دهنية على الملحقات نتيجة لعمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن أو الزيت الموجود على الملحقات. نظّف الملحقات بعناية بعد الاستعمال.
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
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.
		قطّع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف القليل من الزيت.

إيقاف الماكينة عن العمل

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

AR

تنظيف الجهاز

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

تنظيف الملحقات

يمكن غسيل الملحقات في غسالة الأواني. بدلاً من ذلك، استعمِل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة وغير كاشطة.

- لتليين بقايا الأطعمة، اغمر الملحقات في ماء ساخن. أضف بضع القطرات من المنظّف. اتركه يتفاعل لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفّف.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضبط وقت الطهي المطلوب عن طريق لَف مقبض الوقت (S).
المكوّنات ليست جاهزة.	كمية المكونات كبيرة جدًا.	ضع كمية أقل من المكونات. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضبط درجة حرارة طهي أعلى. لِف مقبض ادرجة الحرارة في اتجاه عقارب الساعة (R).
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضبط وقت طهي أطول. لِف مقبض الوقت في اتجاه عقارب الساعة (S).
المكوّنات غير مطهية بشكل متجانس.	بعض المكونات تحتاج إلى المزج أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكوّنات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
المكوّنات ليست مقرمشة.	بعض لمكونات تحتاج إلى كميات أكبر من الزيت.	أضف القليل من الزيت.
	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلّة.

AR

جدول وظائف الفرن

	الكمية (g)	درجة الحرارة (مئوية)	الوقت (دقيقة)
لحم مشوي	1000	200-230	60-80
سمك مشوي	1000	190-210	30-40
خضروات بالفرن	500	190-210	30-40
كباب وسجق ولحم على شكل قطع	500	190-210	30-45
لحم وخضروات وسمك ملفوف بورق الألمنيوم	500	190-210	30-45
غراتان لحم وخضروات وسمك	500	230	20-30
مكرونة بالفرن	1000	200	20-30
خُبْز، فوكاتشيا	500	230	20-35
بيتزا	500	230	20-25
تورتة، تارت الكروستاتا	500	170-180	25-40
بسكويت، حلويات صغيرة	200	170	10-15

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، أو لتجفيف الزهور والنباتات واللحوم والأسماك.

يُنصَح بالتجفيف على درجة حرارة قصوى تبلغ ٨٠ درجة مئوية لمدة تتراوح بين ٤ ساعات و١٢ ساعة.

التنظيف والصيانة

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

تنبيه

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

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

تنبيه

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

تنبيه

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

خطر التعرض لأضرار مادية. لا تترك مواد حامضية على الأسطح المعدنية. المواد الحامضية، مثل عصير الليمون ومعجون الطماطم والخل وما شابه، تؤدي إلى إتلاف الطلاء وتجعله مطفأ اللمعة، إن تُرِكَت لفترة طويلة.

AR

نصائح التحضير

- يؤدي تسخين الجهاز مسبقًا قبل طهي الأطعمة إلى تحسين النتيجة النهائية.
- تحتاج المكوّنات الأصغر حجمًا إلى مدة أقلّ للطهي مقارنة بالمكوّنات الكبيرة.
- تتطلب الكميات الكبيرة من المكوّنات وقت إعداد أطول، بينما المكوّنات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقلّ.
- اخلط المكوّنات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة.
- للحصول على نتيجة مقرمشة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمّدة (شكل ٨).
- استخدِم عجائن جاهزة، لكي تُحَضِّر بسرعة ويسر وجبات خفيفة محشوة. إضافة إلى أن العجائن الجاهزة تُطهَى أسرع من تلك المصنوعة في المنزل.
- يجب عدم طهي أطعمة شديدة الدهنية.
- يمكن استعمال الجهاز لتسخين الأطعمة المطهية بالفعل. تُضبَط درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.

برامج الطهي

يعرض الجدول التالي أنواع الأطعمة الممكن طهيها، وذلك بناءً على وظيفة الفرن أو المقلاة الهوائية.

يُنصَح بوظيفة المقلاة الهوائية (⊛) من أجل طهي الطعام بسرعة وبصورة متجانسة والحصول على نتيجة مقرمشة بإضافة ملعقة زيت.

يُنصَح بوظيفة الفرن (▭) لعمليات الطهي التقليدية في الفرن (مثل الشوي والخُبْز والحلويات).

تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضًا على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل وقت الطهي ودرجة حرارته.

جدول وظائف المقلاة الهوائية

	درجة الحرارة (مئوية)	الوقت (دقيقة)
بطاطس مقلية مُجمدة	230	15-20
بطاطس طازجة	230	20-25
كروكيت البطاطس	230	15
حلويات	200	18-20
سمك	200	18-20
دجاج مشوي على السيخ	230	45-50
كباب	200	18-25
لحم أحمر	180	10-15
دجاج	200	20-30
القشريات البحرية	180	12-18
التسخين	120	15
التجفيف	80	4-12 ساعة
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة مئوية

AR

بعد الطهي

١ عند انتهاء عملية الطهي يُصدِر الجهاز صوتًا وينطفئ (شكل ٢٤). إذا كانت المكونات غير جاهزة، فيجب إعادة إدخال الملحق المحتوي على المكونات في مقصورة الطهي، وضبط المؤقت لبضع دقائق.

بدلًا من ذلك، يمكن إنهاء عملية الطهي يدويًا. لِف مقبض الوقت في اتجاه عقارب الساعة حتى يصدر صوت المؤقت. يوقف الجهاز عملية الطهي.

٢ افصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي (شكل ٢٥).

٣ افتح الباب (C) (شكل ٢٦).

٤ اخلع الملحق المختار من مقصورة الطهي (B) (شكل ٢٧).

٥ ضع الأطعمة في صحن (شكل ٢٨). قدّم الطعام على الطاولة.

عند الانتهاء من طهي المكونات يمكن استعمال الجهاز فورًا لتحضير أطعمة أخرى.

استخدام السيخ ذي الشوكتين الكبيرتين

١ أدخِل إحدى الشوكتين الكبيرتين في السيخ. تأكد من أن طرفي الشوكة الكبيرة متجهان نحو الداخل. اربط برغي التثبيت (O) لتثبيت الشوكة الكبيرة في السيخ (شكل ٣٠).

٢ اربط اللحم المُراد طهيه بالخيط واغرسه في الشوكة الكبيرة على السيخ. تأكد من تمركز اللحم في المنتصف جيدًا.

٣ أدخِل الشوكة الكبيرة الأخرى في السيخ. تأكد من أن طرفي الشوكة الكبيرة متجهان نحو الداخل. اربط برغي التثبيت (O) لتثبيت الشوكة الكبيرة في السيخ (شكل ٣٠).

- إذا لزم الأمر، فك براغي التثبيت قليلًا لوضع اللحم جيدًا على السيخ بشكل مركزي. أعد ربط براغي التثبيت.

٤ أدخل أحد طرفي السيخ في المكان المقابل للدعامة اليمنى ذات المحرك (G) (شكل ٣١).

٥ أدخِل الطرف المعاكس في المكان الموجود على الدعامة اليسرى (F) (شكل ٣٢).

٦ ضع المقطرة (L) أيضًا في أدنى مستوى بمقصورة الطهي، من أجل تجميع الدهون. لتجنب صدور دخان وروائح كريهة وتشكيل تكتلات أوساخ، يُنصَح بسكب القليل من الماء داخل المقطرة.

٧ ابدأ عملية طهي الأطعمة على النحو الموصوف في فقرة «تعليمات الاستخدام».

عملية تدوير السيخ متوفرة مع جميع الوظائف. إذا تم إدخال السيخ، فإنه يلف تلقائيًا أثناء طهي الأطعمة.

٨ عند انتهاء عملية الطهي، استخدِم شوكة الإبعاد (P) لإخراج السيخ من مقصورة الطهي (B) (شكل ٣٣).

استخدام السلة

١ فك براغي تثبيت (O) المشواة. اخلع الشوكتين الكبيرتين من سيخ المشواة (N) (شكل ٣٤).

٢ ضع السلة (M) على سيخ المشواة (شكل ٣٥). اربط براغي التثبيت (O) عند طرفي السلة (M) لتثبيت السلة في السيخ (شكل ٣٦).

٣ ارفع الخطّاف لفتح السلة (شكل ٣٧).

٤ ضع الأطعمة في السلة (شكل ٣٨).

٥ أغلق خطاف السلة (شكل ٣٩).

٦ ضع المقطرة (L) أيضًا في أدنى مستوى بمقصورة الطهي، من أجل تجميع الدهون. لتجنب صدور دخان وروائح كريهة وتشكيل تكتلات أوساخ، يُنصَح بسكب القليل من الماء داخل المقطرة.

٧ ابدأ عملية طهي الأطعمة على النحو الموصوف في فقرة «تعليمات الاستخدام».

عملية تدوير السلة متوفرة مع جميع الوظائف. إذا تم إدخال السلة، فإنها تلف تلقائيًا أثناء طهي الأطعمة.

٨ عند انتهاء الطهي، يجب استعمال شوكة الإبعاد (P) لرفع السيخ من جهة الدعامة اليسرى، ومن ثم إخراج الطرف الآخر من الدعامة اليمنى ذات المحرك (شكل ٤٠).

AR

تنبيه

لا تضع مكونات سائلة أبدًا في المقطرة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائمًا من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.

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

في حالة طهي أطعمة باستعمال الشبكة أو الصينية الشبكية أو السلة، يجب توزيع الزيت بشكل متناسق على الأطعمة، للحصول على طعام أكثر قرمشة وذهبي اللون. لاحقًا ضع الأطعمة المُراد طهيها على الشبكة أو على الصينية الشبكية أو في السلة.

في حالة طهي الأطعمة باستعمال الصينية الشبكية أو الشبكة أو مع وجود السيخ أو السلة، يمكن وضع المقطرة أيضًا في المستوى الأدنى بمقصورة الطهي، من أجل تجميع الدهون. لتجنب صدور دخان وروائح كريهة وتشكيل تكتلات أوساخ، يُنصَح بسكب القليل من الماء داخل المقطرة.

٢ افتح الباب (C) (شكل ٩).

٣ أدخِل الملحق المختار في مقصورة الطهي (B) (شكل ١٠).

ضع الملحق المختار بصورة تجعل الأطعمة تبعد مسافة ٢ سم على الأقل عن المقاومات الكهربائية الموجودة في الجزء العلوي من مقصورة الطهي.

٤ أغلق الباب (C) (شكل ١١).

٥ ادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي (الشكل ١٢).

٦ لِف مقبض الوظائف (Q) لاختيار الوظيفة المرغوبة، بناءً على الأطعمة المطلوب طهيها (شكل ١٣). راجع فقرة «برامج الطهي» للتعرف على تفاصيل البرامج.

٧ لِف مقبض التحكم في درجة الحرارة (R) واضبط درجة الحرارة المطلوبة (شكل ١٤). مدى درجة الحرارة يتراوح بين ٨٠ درجة مئوية و٢٣٠ درجة مئوية.

٨ لِف مقبض الوقت (S) لضبط الوقت المطلوب (شكل ١٥). مدى الوقت يتراوح بين ٠ و٦٠ دقيقة.

سيضيء المؤشر الضوئي (T) بشكل ثابت (شكل ١٦). سيبدأ الجهاز تلقائيًا عملية التسخين (شكل ١٧). سيضيء الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي. يمكن ضبط مقبض الوقت على الوضع اليدوي ( ) وملاحظة تقدم الطهي عبر زجاج الباب.

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

٩ افتح الباب (C) (شكل ١٨).

تنبيه

خطر الإصابة بحروق. أمسِك دائمًا المقبض لفتح باب الجهاز.

أثناء تشغيل الجهاز يكون الزجاج والأجزاء المعدنية ساخنين: لا تلمس إلا مقبض الباب. لإخراج الشبكة أو المقطرة، يجب استعمال قفازات أو قطع قماش، لتجنب خطر الحروق الجلدية. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي. لأخراج السلة أو السيخ، يجب استعمال الشوكة المرفقة، لتجنب خطر الحروق الجلدية. لا تلمس المقاومات.

١٠ اخلع الملحق المختار من مقصورة الطهي (B) (شكل ١٩).

١١ امزج المكونات (شكل ٢٠).

١٢ أدخِل الملحق المختار في مقصورة الطهي (شكل ٢١).

١٣ أغلق الباب (C) (شكل ٢٢).

سيواصل الجهاز طهي المكونات (شكل ٢٣).

AR

قبل الاستعمال

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

لا تقم بتشغيل الجهاز، إن كان تالفًا.

تنبيه

ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.

٣ ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية (الشكل ٥).

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

٤ فكّ كابل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب غسل الأجزاء القابلة للفك التي تتلامس مع الأطعمة (شكل ٦).

تنبيه

لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى.

٥ اغسل الملحقات. استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة. جفف جيدًا.

تعليمات الاستعمال

قبل الطهي

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.

تنبيه

خطر كسر زجاج الباب. لا تسكب ماء أو سوائل أخرى على زجاج الباب عندما يكون ساخنًا.

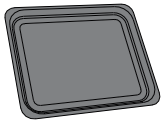
لا تضع أشياء على باب الجهاز أثناء فتحه.

قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو الملحقات ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.

قبل طهي الأطعمة، أخرِج دائمًا أي حاويات أو عبوات (مثل الزجاجات والعلب).

١ ضع الأطعمة المُراد طهيها في الملحق المختار (شكل ٧).

يمكن وضع أكثر من ملحق في مقصورة الطهي (B) في نفس الوقت، من أجل طهي كمية أكبر من الأطعمة.

	مقطرة للشوى، وللطهي في الفرن، ولعمل الغراتان. مثالية للدجاج المشوي واللحوم الحمراء وغراتان الخضروات والكيك الإسفنجي وجميع الأطعمة التي تعدّ في الفرن
	صينية شبكية (3 قطع) للتجفيف والقلي بالهواء والتحمير والتحميص. مثالية للخُبز والبطاطس واللحوم والأسماك والفاكهة والخضروات

لا تفرط في ملء الملحقات بكمية طعام مبالغ فيها.

AR

ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصرًا لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.

- لا تضع أوعية مغلقة داخل الجهاز. فالوعاء قد ينفجر أثناء الطهي.

للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقًا لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم EU/١٩/٢٠١٢، يرجى ق قراءة النشرة المرفقة مع المنتج.

- **احتفظ دائمًا بهذه التعليمات.**

وصف الجهاز

A - جسم الجهاز
B - مقصورة الطهي
C - باب
D - مقبض
E - مخرج الهواء
F - دعامة يسرى
G - دعامة يمنى بمحرك
H - كابل الإمداد الكهربائي
I - مدخل الهواء

وصف الملحقات

J - صينية شبكية (×3)
K - شبكة
L - مقطرة
M - السلة
N - سيخ بشوكتين كبيرتين للمشواة
O - براغي تثبيت (×2)
P - شوكة لإبعاد السيخ والسلة

وصف لوحة التحكم

Q - مقبض الوظائف
R - مقبض درجة الحرارة
S - مقبض الوقت
T - المؤشر الضوئي للتشغيل

AR

بيانات فنية

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

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

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

- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائمًا من المأخذ الكهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.

تنبيه – أضرار مادية

- لا تضع كمية مبالغ فيها من الطعام المطلوب طهيه. خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية.
- لا تُدخِل أدوات أو أشياء معدنية أو ورق ألمونيوم أو مواد قابلة للاشتعال (مثل الكرتون والبلاستيك) في الملحقات أو في مقصورة الطهي. خطر اندلاع حريق و/أو حدوث صدمة كهربائية.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جدًا أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفًا من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة، أو ستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف أو الفرن الكهربائي.
- فِكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- يجب عدم تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- إذا انبعث دخان من الجهاز أثناء عمله، فافصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي فورًا. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع مكونات سائلة أبدًا في المقطرة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائمًا من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تضع أشياء على باب الجهاز أثناء فتحه.
- ضع المكوّنات دائمًا في الملحقات المرفقة فقط، لكي تتجنّب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- تحقق دائمًا من إدخال الملحقات بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز أبدًا دون وضع واحد من الملحقات كحد أدنى في مقصورة الطهي.
- لا تستعمل أدوات معدنية لإخراج الطعام من الملحقات.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو الملحقات ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- لا تضع أبدًا أشياء فوق الجهاز.
- لا تقم أبدًا بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرضًا للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).
- بعد فصل قابس الإمداد الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط بواسطة قطعة قماش غير كاشطة بعد ترطيبها بإضافة قطرات قليلة من منظف محايد غير أكّال. لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.

خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم على الأقل من الجدران، أو الأثاث، أو الأجهزة الأخرى.
- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- لا تحرك الجهاز قبل إخراج الطعام من الملحقات.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. جميع عمليات التصليح، بما في

AR

⚠ خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المُستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من ٨ سنوات وتم الإشراف عليهم.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائمًا عن متناول الأطفال الأقل من عمر ٨ سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلّي في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

تحذير يتعلق بالاحتراق

- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- مقصورة الطهي والملحقات والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز قد يصبحون ساخنين أثناء الاستخدام. أبعد اليدين والوجه عن أجزاء الجهاز الساخنة.
- لا تلمس مقصورة الطهي والملحقات والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- استخدِم مسّاكات أو قطع قماش لخلع الملحقات.
- أمسِك دائمًا المقبض لفتح باب الجهاز.
- أثناء الطهي، قد يتسرب بخار ساخن من مقصورة الطهي بالجهاز. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- لا تملأ المقطرة بالزيت. خطر الحريق.
- عند فتح الباب، أو عند إخراج الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضًا هواء وبخار ساخنان. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
- تنبيه: سطح ساخن.

خطر بسبب الكهرباء

- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائمًا بمأخذ كهربائي مؤرّض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفّايات، ومكواة، ومشعّات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- لا تسحب مطلقًا كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامسًا للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقًا في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.

AR

فيما يتعلق بهذا الدليل

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

تم تمييز المعلومات الواردة في هذا الدليل بالرموز التالية التي تشير إلى:

- خطر على الأطفال
- تحذير يتعلق بالحروق
- خطر بسبب الكهرباء
- تنبيه – أضرار مادية
- خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

الاستخدام المُخصص

يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة.

يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية.

لا تصرح الشركة المُصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته.

وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
  - في أماكن الطهي المُخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب ، وأماكن العمل الأخرى
  - في المزارع
  - في الفنادق، ونُزل المبيت والإفطار، والبنيات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلبًا على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.
- يعد الجهاز مطابقًا للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

AR

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

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

⚠ Небезпека для дітей

Застереження про опіки

Небезпека, пов'язана з електричним струмом

Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

⚠ Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

ЦІЛЬОВЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

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

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
- на кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших професійних закладів;
- у господарствах;
- у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання постояльцями).
- Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж ті, що описані в цьому посібнику. Виробник відхиляє відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною

UA

упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.

⚠ Небезпека для дітей

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

UA

Застереження про опіки

- Від’єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Готувальний відсік, приладдя та внутрішні металеві частини приладу можуть нагріватися під час використання. Тримайте руки і обличчя на безпечній відстані від гарячих частин приладу.
- Не торкайтеся до готувального відсіку, приладдя та металевих частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Використовуйте прихватки або ганчірки, щоб зняти приладдя.

- Завжди беріться за ручку, щоб відкрити дверцята приладу.
- Під час приготування з готувального відсіку приладу може виходити гаряча пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Не заповнюйте деко рослинною олією. Небезпека пожежі.
- Коли дверцята відчиняються або під час витягання приладдя з готувального відсіку також виходить гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Увага: гаряча поверхня.

Небезпека, пов'язана з електричним струмом

- Використання електричних подовжувачів, несхвалених виробником приладу, може призвести до збитків або пожежі.
- Завжди підключайте прилад до розетки із заземленням.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку. Небезпека електричного перевантаження.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від’єднати вилку від електричної розетки.
- Не допускайте потрапляння води на частини під напругою: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.
- Якщо прилад не використовується, навіть протягом коротких періодів часу, вимкніть його і від’єднайте вилку кабелю живлення від електричної розетки.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.

Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

- Не завантажуйте надмірну кількість продуктів для приготування. Небезпека пожежі та/або враження електричним струмом.
- Не вставляйте інструменти, металеві предмети, алюмінієву фольгу або легкозаймисті матеріали (наприклад, картон, пластик) у приладдя або готувальний відсік. Небезпека пожежі та/або враження електричним струмом.
- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження обшивки корпусу.
- Не ставте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).

- Забороняється розташовувати прилад або кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових або електричних печей.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Якщо прилад виділяє дим під час роботи, негайно від'єднайте прилад від електричної розетки. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Ніколи не наливайте рідкі інгредієнти у деко. Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Не ставте предмети на дверцята пристрою, коли вони відчинені.
- Кладіть інгредієнти завжди і тільки у приладдя з комплекту поставки, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно приладдя вставлене у готувальний відсік.
- Не використовуйте прилад, не вставивши у готувальний відсік принаймні один з предметів приладдя.
- Не використовуйте металеві інструменти, щоб дістати продукти з приладдя.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що приладдя та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.
- Ніколи не ставте предмети зверху на прилад.
- Не закривайте повітрозабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Не вмикайте прилад для роботи, якщо він порожній.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (наприклад, дощ, сонце).
- Після того, як вилка електричного живлення була від'єднана і гарячі частини приладу охолонули, прилад можна чистити виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою у водяному розчині декількох капель нейтрального і неагресивного мийного засобу. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.

UA

⚠ Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

- Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів або інших приладів.
- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з приладдя.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом до електричної розетки.
- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.

- Пристрій не повинен використовуватися після падіння або якщо присутні ознаки пошкоджень. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром або уповноваженими технічними спеціалістами, щоб запобігти будь-яким ризикам.
- Не ставте закриті контейнери всередину приладу. Контейнер може вибухнути під час готування.

Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальну пам'ятку, що додається до виробу.

- **ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.**

ОПИС ПРИЛАДУ

A - Корпус приладу
B - Готувальний відсік
C - Дверцята
D - Ручка
E - Вихід повітря
F - Ліва опора
G - Права моторизована опора
H - Кабель живлення
I - Повітрозабірник

ОПИС ПРИЛАДДЯ

J - Решітчасте деко (x3)
K - Решітка
L - Деко
M - Кошик
N - Вертел з вилками для гриля
O - Стопорні гвинти (x2)
P - Вилка для зняття вертела та кошика

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Q - Ручка функцій
R - Ручка температури
S - Ручка часу
T - Індикатор ввімкнення

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.

UA

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1 Зніміть пакувальний матеріал (Рис. 3) і перевірте наявність усіх компонентів (Рис. 4).
2 Перевірте цілісність вмісту.

Не користуйтеся приладом, якщо він пошкоджений.

Увага
Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів або інших приладів.

3 Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню (Рис. 5).

Переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.

4 Повністю розмотайте кабель живлення.

Перед першим використанням приладу помийте знімні компоненти, які контактують з харчовими продуктами (Рис. 6).

Увага
Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.

5 Помийте приладдя. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку. Добре висушіть.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Перед приготуванням

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.

Увага
Небезпека поломки скла дверцят. Не лийте воду або інші рідини на скло дверцят, коли воно гаряче.

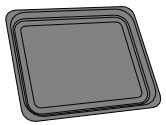
Не ставте предмети на дверцята пристрою, коли вони відчинені.

Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що приладдя та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.

Перед приготуванням продуктів завжди знімайте будь-які контейнери або упаковки (наприклад, пляшки, коробки).

1 Покладіть продукти для приготування у вибране приладдя (Рис. 7).
У готувальний відсік (B) можна одночасно встановити кілька одиниць приладдя для приготування більшої кількості продуктів.

UA

	Деко для смаження та запікання. Ідеально підходить для смаженої курки, червоного м’яса, овочів гриль, бісквітного торта та всіх хлібобулочних виробів
	Решітчасте деко (3 шт.) для сушіння, смаження повітрям, пасерування, підсмажування. Ідеально підходить для хліба, картоплі, м’яса, риби, фруктів, овочів

Не перевантажуйте приладдя надмірною кількістю продуктів.

Увага

Ніколи не наливайте рідкі інгредієнти у деко. Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.

Якщо для приготування продуктів потрібно додати олію, необхідно покласти лист алюмінієвої фольги в обране приладдя та іншим листом алюмінієвої фольги накрити продукти, які потрібно приготувати. Це дозволить запобігти випліскуванню олії на нагрівальні елементи готувального відсіку.

У разі приготування їжі з використанням решітки, решітчастого дека або кошика рівномірно розподіліть олію на їжу, щоб отримати більш хрустку і золотисту страву. Потім помістіть продукти для приготування на решітку, у деко або в кошик.

У разі приготування продуктів з використанням решітчастого дека, решітки, вертела або кошика також можна встановити деко на найнижчий рівень готувального відсіка для збору жиру. Щоб запобігти появі димів, неприємних запахів і забруднень, рекомендується налити трішки води у деко.

2 Відкрийте дверцята (C) (Рис. 9).
3 Вставте вибране приладдя у готувальний відсік (B) (Рис. 10).

Розташуйте вибране приладдя таким чином, щоб продукти знаходилася на відстані мінімум 2 см від нагрівальних елементів, розташованих у верхній частині готувального відсіку.

4 Закрийте дверцята (C) (Рис. 11).
5 Вставте вилку в електричну розетку (Рис. 12).
6 Поверніть ручку функцій (Q), щоб вибрати потрібну функцію залежно від продуктів, які потрібно приготувати (Рис. 13). Див. параграф «Програми приготування» з детальною інформацією про програми.
7 Поверніть ручку температури (R), щоб встановити бажану температуру приготування (Рис. 14). Діапазон температур становить від 80°C до 230°C.
8 Поверніть ручку часу (S), щоб встановити бажаний час (Рис. 15). Діапазон часу становить від 0 до 60 хв.

Індикатор (T) почне світитися постійно (Рис. 16). Прилад автоматично почне нагрівання (Рис. 17). Ввімкнеться внутрішня підсвітка готувального відсіку. Можна встановити ручку часу в ручне положення (✋) і слідкувати за ходом приготування через скло дверцят.
Дверцята приладу можна відкрити під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час процесу приготування.

9 Відкрийте дверцята (C) (Рис. 18).

Увага

Небезпека опіків. Завжди беріться за ручку, щоб відкрити дверцята приладу.

Під час роботи металічні частини і скло нагріваються: беріться тільки за ручку дверцят. Щоб дістати решітку або деко, використовуйте рукавиці або рушники, щоб уникнути ризику опіків. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку. Щоб дістати корзину або вертел використовуйте виделку з комплекту поставки, щоб уникнути ризику опіків. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.

10 Витягніть вибране приладдя з готувального відсіку (B) (Рис. 19).
11 Перемішайте інгредієнти (Рис. 20).
12 Вставте вибране приладдя у готувальний відсік (Рис. 21).
13 Закрийте дверцята (C) (Рис. 22).

Прилад продовжує готувати інгредієнти (Рис. 23).

Після приготування

1 Після закінчення приготування прилад подасть звуковий сигнал і вимкнеться (Рис. 24). Якщо інгредієнти не готові, помістіть приладдя назад у готувальний відсік і встановіть таймер на декілька хвилин.

Як альтернатива процес приготування можна зупинити вручну. Поверніть ручку часу за годинниковою стрілкою до тих пір, поки не пролунає звук таймера. Прилад зупинить процес приготування.

2 Від'єднайте вилку від електричної розетки (Рис. 25).
3 Відкрийте дверцята (C) (Рис. 26).
4 Витягніть вибране приладдя з готувального відсіку (B) (Рис. 27).
5 Насипте інгредієнти у тарілку (Рис. 28). Подайте на стіл.

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

UA

Використання вертела з вилками

1 Вставте одну з вилок на вертел. Переконайтеся, що два наконечники вилки спрямовані всередину. Закрутіть стопорний гвинт (O), щоб закріпити вилку на вертелі (Рис. 30).
2 Зв'яжіть м'ясо, яке потрібно приготувати, шпагатом і насадіть його на вилку на вертелі. Переконайтеся, що м'ясо добре відцентроване.
3 Вставте іншу вилку на вертел. Переконайтеся, що два наконечники вилки спрямовані всередину. Закрутіть стопорний гвинт (O), щоб закріпити вилку на вертелі (Рис. 30).
- Якщо необхідно, злегка відкрутіть стопорні гвинти, щоб добре відцентрувати м'ясо на вертелі. Знову закрутіть стопорні гвинти.
4 Вставте один кінець вертела у гніздо, розташоване на правій моторизованій опорі (G) (Рис. 31).
5 Вставте протилежний кінець у гніздо на лівій опорі (F) (Рис. 32).

6 Також вставте деко (L) на найнижчий рівень готувального відсіку, щоб збирати жири. Щоб запобігти появі димів, неприємних запахів і забруднень, рекомендується налити трішки води у деко.
7 Виконайте приготування продуктів, як описано у параграфі «Інструкції з використання».

Обертання вертела доступне для всіх функцій. Вертел, якщо він вставлений, автоматично обертається під час приготування продуктів.

8 Після закінчення приготування скористайтеся вилкою для зняття (P), щоб дістати вертел з готовульного відсіку (B) (Рис. 33).

Використання кошика

1 Відкрутіть стопорні гвинти (O) вертела. Зніміть вилки з вертела для гриля (N) (Рис. 34).
2 Встановіть кошик (M) на вертел для гриля (Рис. 35). Закрутіть стопорні гвинти (O) на двох кінцях кошика (M), щоб прикріпити кошик до вертела (Рис. 36).
3 Підніміть гачок, щоб відкрити кошик (Рис. 37).
4 Покладіть продукти у кошик (Рис. 38).
5 Закрийте гачок кошика (Рис. 39).
6 Також вставте деко (L) на найнижчий рівень готувального відсіку, щоб збирати жири. Щоб запобігти появі димів, неприємних запахів і забруднень, рекомендується налити трішки води у деко.
7 Виконайте приготування продуктів, як описано у параграфі «Інструкції з використання».

Обертання кошика доступне для всіх функцій. Кошик, якщо він вставлений, автоматично обертається під час приготування продуктів.

8 Після закінчення приготування скористайтеся вилкою для зняття (P), щоб підняти вертел з боку лівої опори, а потім витягнути інший кінець з правої моторизованої опори (Рис. 40).

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

- Попередній підігрів приладу перед приготуванням їжі дозволяє оптимізувати кінцевий результат.
- Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.
- Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.
- Щоб приготувати хрустку картоплю, додайте одну ложку олії до свіжої або замороженої картоплі (Рис. 8).
- Використовуйте готову пасту для приготування закусок з начинкою: це просто і швидко. Більш того, уже готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.
- Не готуйте занадто жирні продукти.
- Прилад можна використовувати для розігрівання вже приготованих продуктів. Встановіть температуру 150 °C на 10 хвилин.

Програми приготування

У наведеній нижче таблиці показано, які види їжі можна приготувати відповідно до функції OVEN або AIR FRYER.

Функція AIR FRYER ( ) призначена для швидкого, рівномірного та хрусткого приготування з додаванням столової ложки олії.

Функція OVEN ( ) підходить для традиційних страв, що запікаються у печі (наприклад, печеня, хліб та десерти).

Час приготування орієнтовний, тобто залежить також від товщини і кількості інгредієнтів для приготування. Час та температуру приготування можна змінювати.

Таблиця функції AIR FRYER

	Температура (°C)	Час (хв)
Заморожена картопля фрі	230	15-20
Свіжа картопля	230	20-25
Картопляні крокети	230	15
Солодощі	200	18-20
Риба	200	18-20
Курятина на шампурі	230	45-50
Шашлички	200	18-25
Червоне м'ясо	180	10-15
Курятина	200	20-30
Ракоподібні	180	12-18
Підігрів	120	15
Висушування	80	4-12 год
Спрінг-роли	10-15 хвилин	200°
Овочі	10-20 хвилин	180°

Таблиця функції OVEN

	Кількість (g)	Температура (°C)	Час (хв)
М’ясні печені	1000	200-230	60-80
Рибна печеня	1000	190-210	30-40
Запечені овочі	500	190-210	30-40
Шашлички, ковбаса, м’ясо шматочками	500	190-210	30-45
М’ясо, овочі, молюски	500	190-210	30-45
М’ясо, овочі, запечена риба	500	230	20-30
Запечена паста	1000	200	20-30
Хліб, фокачча	500	230	20-35
Піца	500	230	20-25
Торти, пироги	500	170-180	25-40
Печиво, маленька випічка	200	170	10-15

UA

Функція висушування

Функція висушування дозволяє ефективно висушувати продукти для їх оптимального зберігання. Гаряче повітря вільно циркулює всередині приладу, рівномірно висушуючи продукти з мінімальною втратою корисних вітамінів.
Ця функція може використовуватися для висушування фруктів, овочів, грибів, квітів і рослин, м’яса і риби.
Рекомендується сушити за максимальної температури 80°C протягом 4-12 год.

ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Регулярне і щоденне чищення дозволяє підтримувати прилад в робочому стані і подовжувати термін його служби.

Увага

Всі операції чистки і технічного обслуговування повинні виконуватися на вимкненому і від’єднаному від електричної розетки приладі.

Небезпека враження електричним струмом. Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.

Увага

Від’єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.

Увага

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.

Небезпека матеріальних збитків. Не залишайте на металічних поверхнях кислі речовини. Кислі речовини (наприклад, лимонний сік, консервовані помідори, оцет і т.п.) в результаті тривалого впливу псують фарбу, матуючи її.

Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки готувального відсіку (B) приладу використовуйте неабразивну ганчірку, змочену гарячою водою. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.

Чистка приладдя

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

- Щоб розм'якшити залишки їжі, замочіть приладдя у гарячій воді. Додайте декілька крапель мийного засобу. Залиште засіб подіяти на 10 хвилин. Помийте і висушіть.

UA

ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Не налаштований таймер.	Встановіть бажаний час приготування, повернувши ручку часу (S).
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів занадто велика.	Завантажте меншу кількість інгредієнтів. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Встановіть вищу температуру приготування. Поверніть за годинниковою стрілкою ручку температури (R).
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Встановіть більший час приготування. Поверніть за годинниковою стрілкою ручку часу (S).
Інгредієнти приготувалися неоднорідно.	Деякі інгредієнти необхідно перемішувати декілька разів під час приготування.	Інгредієнти, що знаходяться зверху або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.
Інгредієнти не хрусткі.	Деякі інгредієнти потребують більше олії.	Додайте трішки більше олії.
	Використовується типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів у приладді накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У приладді знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться на приладді. Ретельно чистіть приладдя після використання.

UA

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Свіжа картопля, порізана соломкою, смажиться нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.
	Споліскуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Споліскуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, порізана соломкою, не хрустка.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висушена, перш ніж додати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки більше олії.

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.

UA

O PODRĘCZNIKU

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Urządzenia używać tylko do celów, do których zostało zaprojektowane, aby uniknąć możliwych obrażeń i szkód. Niniejszą instrukcję przechowywać w zasięgu ręki, aby móc korzystać z niej w przyszłości. W przypadku decyzji o zbyciu urządzenia na inne osoby, należy zawsze pamiętać o przekazaniu niniejszej instrukcji.
Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:

⚠ Zagrożenia dla dzieci

Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

Uwaga - szkody materialne

⚠ Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych.
Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia.
Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAŻNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało przygotowane do używania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
- w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, biurach i w innych miejscach wykonywania pracy;
- w gospodarstwach;
- w hotelach, motelach, bed & breakfast i innych strukturach mieszkalnych (do używania przez gości).
- Nie używać urządzenia do celów innych niż podane w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędne zastosowanie urządzenia i za zastosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego

PL

opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

⚠ Zagrożenia dla dzieci

- Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.

PL

Ostrzeżenia dotyczące oparzeń

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Komora pieczenia, akcesoria i części metalowe wewnątrz urządzenia mogą rozgrzewać się podczas użytkowania. Dłonie i twarz trzymać z dala od gorących części urządzenia.
- Nie dotykać komory pieczenia, akcesoriów ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

- Aby usunąć akcesoria, użyć uchwytów lub szmatek.
- Aby otworzyć drzwiczki urządzenia, należy zawsze chwytać za uchwyt.
- Podczas gotowania, z komory pieczenia urządzenia może wydostawać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
- Nie napełniać blachy olejem. Zagrożenie pożarem.
- Po otworzeniu drzwiczek lub podczas wyjmowania akcesoriów z komory pieczenia, wydobywa się z niej również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
- Uwaga: gorąca powierzchnia.

Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Wykorzystywanie elektrycznych przedłużaczy nie posiadających zatwierdzenia producenta urządzenia może skutkować powstaniem szkód i wypadków.
- Urządzenie podłączać do gniazda posiadającego uziemienie.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą. Ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Unikać stykania przewodu zasilania z tnącymi elementami lub ostrymi krawędziami.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nawet przez krótki czasu należy je wyłączyć i wysunąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.

PL

Uwaga - szkody materialne

- Nie wkładać nadmiernej ilości produktów do gotowania. Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Nie wkładać do akcesoriów lub komory gotowania przyborów kuchennych, metalowych przedmiotów, folii aluminiowej ani materiałów łatwopalnych (np. kartonu, plastiku). Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Nie pozostawiać urządzenia przyłączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Nie ustawiać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia, aby nie uszkodzić obudowy.

- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (np.: tkaniny, zasłony).
- Nie umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej lub pieca elektrycznego.
- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Urządzenia nie należy zasilać za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy wydziela dym, odłączyć je niezwłocznie od gniazda elektrycznego. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
- Nigdy nie wlewać płynnych składników na blachę. Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w dołączonych akcesoriach, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy akcesoria są prawidłowo włożone do komory pieczenia.
- Nigdy nie używać urządzenia bez włożenia co najmniej jednego z akcesoriów do komory pieczenia.
- Do wyjmowania produktów z akcesoriów nie używać metalowych narzędzi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w akcesoriach i w komorze pieczenia nie znajdują się ciała obce.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (n.p.: deszcz, słońce).
- Po wysunięciu wtyczki zasilającej i po schłodzeniu rozgrzanych części, urządzenie należy czyścić wyłącznie miękką, lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem kilku kropel neutralnego i łagodnego detergentu. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.

PL

⚠ Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Aby podnieść urządzenie, chwycić jego korpus.
- Nie przenosić urządzenia bez uprzedniego wyjęcia produktów z akcesoriów.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.

- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane, jeżeli zostało upuszczone lub jeżeli zawiera widoczne znaki uszkodzenia. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Techniczny lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiemukolwiek zagrożeniu.
- Nie wkładać do urządzenia zamkniętych pojemników. Pojemnik mógłby wybuchnąć podczas pieczenia.

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

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

OPIS URZĄDZENIA

A - Korpus urządzenia
B - Komora pieczenia
C - Drzwiczki
D - Uchwyt
E - Wylot powietrza
F - Wspornik lewy
G - Wspornik z napędem prawy
H - Przewód zasilania
I - Wlot powietrza

OPIS AKCESORIÓW

J - Blacha z kratką do grillowania (x3)
K - Kratka
L - Blacha
M - Kosz
N - Rożen z widelcami do pieczenia
O - Śruby mocujące (x2)
P - Widelec do wyjmowania szpikulca i kosza

OPIS PANELU STEROWANIA

Q - Pokrętło funkcji
R - Pokrętło temperatury
S - Pokrętło czasu
T - Lampka włączenia

PL

Dane identyfikacyjne

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

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

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

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

1 Usunąć materiały opakowaniowe (Rys. 3) i sprawdzić, czy są obecne wszystkie części (rys. 4).
2 Sprawdzić integralność zawartości.

Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jest uszkodzone.

Uwaga!
Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.

3 Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni (Rys. 5).

Sprawdzić, czy wartości napięcia podane na tabliczce danych na spodzie urządzenia odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.

4 Rozwinąć całkowicie przewód zasilania.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć zdejmowane elementy, które stykają się z artykułami spożywczymi (Rys. 6).

Uwaga!
Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.

5 Umyć akcesoria. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki. Dokładnie osuszyć.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przed smażeniem

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.

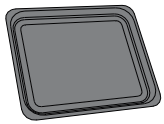
Uwaga!
Niebezpieczeństwo pęknięcia szkła drzwiczek. Nie wlewać wody ani innych płynów na szkło drzwiczek, gdy są rozgrzane.

Nie umieszczać żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach urządzenia.

Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w akcesoriach i w komorze pieczenia nie znajdują się ciała obce.

Przed gotowaniem potraw należy zawsze usunąć wszelkie pojemniki lub opakowania (np.: butelki, puszki).

1 Umieścić produkty do upieczenia w wybranym akcesorium (Rys. 7).
W komorze pieczenia (B) można umieścić jednocześnie więcej niż jedno akcesorium, aby ugotować większą liczbę produktów.

	Blacha do pieczenia, gotowania w piekarniku, zapiekania. Przeznaczona do pieczonego kurczaka, czerwonego mięsa, zapiekanek warzywnych, ciasta biszkoptowego i wszystkich wypieków

PL

	Blacha z kratką do grillowania (3 części) do suszenia, smażenia na powietrzu, przyrumieniania, tostów. Przeznaczona do chleba, ziemniaków, mięsa, ryb, owoców, warzyw

Nie przeciążać akcesoriów zbyt dużą ilością jedzenia.

Uwaga!

Nigdy nie wlewać płynnych składników na blachę. Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.

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

W przypadku gotowania potraw na kratce do grillowania lub w koszu, olej należy równomiernie rozprowadzić na potrawach, aby uzyskać bardziej chrupiący i przyrumieniony efekt. Następnie umieścić produkty do pieczenia na kratce, na blasze z kratką do grillowania lub w koszu.

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

2 Otworzyć drzwiczki (C) (Rys. 9).
3 Włożyć wybrane akcesorium do komory pieczenia (B) (Rys. 10).

Umieścić wybrane akcesorium w taki sposób, aby potrawa znajdowała się w minimalnej odległości 2 cm od grzałek, znajdujących się w górnej części komory pieczenia.

4 Zamknąć drzwiczki (C) (Rys. 11).
5 Wsunąć wtyczkę do gniazda elektrycznego (Rys. 12).
6 Obrócić pokrętło funkcji (Q), aby wybrać żądaną funkcję w zależności od gotowanej potrawy (Rys. 13). Szczegółowe informacje na temat programów znajdują się w rozdziale „Programy gotowania”.
7 Obrócić pokrętło temperatury (R), aby ustawić żądaną temperaturę (Rys. 14). Zakres temperatur zawiera się w przedziale pomiędzy 80°C a 230°C.
8 Obrócić pokrętło czasu (S), aby ustawić żądany czas (Rys. 15). Zakres temperatur zawiera się w przedziale pomiędzy 0 a 60 min.

Lampka kontrolna (T) zaświeci się światłem stałym (Rys. 16). Urządzenie zaczyna automatycznie rozgrzewać się (Rys. 17). Włącza się światło wewnątrz komory pieczenia. Można ustawić pokrętło czasu w pozycji ręcznej (✋) i obserwować postęp gotowania przez szybkę w drzwiczkach.
Można podczas pracy otworzyć drzwiczki urządzenia, na przykład w celu wymieszania produktów podczas gotowania.

9 Otworzyć drzwiczki (C) (Rys. 18).

PL

Uwaga!

Niebezpieczeństwo poparzenia. Aby otworzyć drzwiczki urządzenia, należy zawsze chwytać za uchwyt.

Podczas działania urządzenia części metalowe i szklane rozgrzewają się. Dotykać wyłącznie uchwytu na drzwiczkach. Aby wysunąć kratkę lub blachę, użyć rękawic lub ściereczek, aby uniknąć ryzyka poparzenia. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia. Aby wysunąć kosz lub rożen, użyć dostarczonego widelca, aby uniknąć ryzyka poparzenia. Nie należy dotykać elementów grzejnych.

10 Wyjąć wybrane akcesorium z komory pieczenia (B) (Rys. 19).
11 Wymieszać składniki (Rys. 20).
12 Włożyć wybrane akcesorium do komory pieczenia (Rys. 21).
13 Zamknąć drzwiczki (C) (Rys. 22).
Urządzenie kontynuuje gotowanie składników (Rys. 23).

Po zakończeniu smażenia

1 Po zakończeniu smażenia urządzenie wydaje pojedynczy dźwięk, a następnie wyłącza się (Rys. 24). Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić akcesorium ze składnikami w komorze pieczenia i ustawić czasomierz na kilka minut.

Można ewentualnie przerwać proces gotowania ręcznie. Obrócić pokrętło czasu w prawo, aż włączy się dźwięk czasomierza. Urządzenie przerywa proces smażenia.

2 Wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego (Rys. 25).
3 Otworzyć drzwiczki (C) (Rys. 26).
4 Wyjąć wybrane akcesorium z komory pieczenia (B) (Rys. 27).
5 Przełożyć produkty na talerz (Rys. 28). Podać na stół.

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

Używanie szpikulca z widelcami

1 Umieścić jeden z widelców na szpikulcu. Upewnić się, że dwie końcówki widelca skierowane są do środka. Dokręcić śrubę mocującą (O), aby umocować widelec na szpikulcu (Rys. 30).
2 Związać sznurkiem mięso do pieczenia i nasunąć na widelec rożna. Sprawdzić, czy mięso jest dobrze wyśrodkowane.
3 Nasunąć drugi widelec na szpikulec. Upewnić się, że dwie końcówki widelca skierowane są do środka. Dokręcić śrubę mocującą (O), aby umocować widelec na szpikulcu (Rys. 30).
- W razie potrzeby lekko poluzować śruby mocujące, aby dokładnie wyśrodkować mięso na bagnecie. Dokręcić śruby mocujące.
4 Włożyć koniec szpikulca w gniazdo znajdujące się w pobliżu wspornika z napędem prawego (G) (Rys. 31).
5 Przeciwny koniec włożyć do gniazda znajdującego się na wsporniku lewym (F) (Rys. 32).
6 W celu zbierania tłuszczu należy również umieścić blachę (L) na najniższym poziomie komory pieczenia. Aby uniknąć oparów, nieprzyjemnych zapachów i zabrudzeń, na blachę wlać niewielką ilość wody.
7 Rozpocząć gotowanie potraw w sposób opisany w rozdziale „Instrukcja obsługi”.

Obrót szpikulca jest dostępne dla wszystkich funkcji. Włożony rożen obraca się automatycznie podczas gotowania potraw.

8 Po zakończeniu gotowania, za pomocą widelca do zdejmowania (P), wyjąć rożen z komory pieczenia (B) (rys. 33).

Korzystanie z kosza

1 Odkręcić śruby mocujące (O) z rożna. Zdjąć widelce ze szpikulca (N) (Rys. 34).
2 Umieścić kosz (M) na szpikulcu rożna (Rys. 35). Dokręcić śruby mocujące (O) na dwóch końcach kosza (M), aby umocować kosz na szpikulcu (Rys. 36).
3 Podnieść zaczep, aby otworzyć kosz (Rys. 37).
4 Umieścić produkty w koszu (Rys. 38).
5 Zamknąć zaczep kosza (Rys. 39).
6 W celu zbierania tłuszczu należy również umieścić blachę (L) na najniższym poziomie komory pieczenia. Aby uniknąć oparów, nieprzyjemnych zapachów i zabrudzeń, na blachę wlać niewielką ilość wody.
7 Rozpocząć gotowanie potraw w sposób opisany w rozdziale „Instrukcja obsługi”.

Obrót kosza jest dostępny dla wszystkich funkcji. Włożony kosz obraca się automatycznie podczas gotowania produktów.

8 Po zakończeniu gotowania, za pomocą widelca do usuwania (P) podnieść rożen od strony wspornika lewego, a następnie wyciągnąć drugi koniec ze wspornika z napędem prawego (Rys. 40).

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 (Rys. 8).
- Aby łatwiej i szybciej przygotować przekąski z nadzieniem, używać gotowych mieszanek. Gotowe mieszanki smażą się szybciej, niż te przygotowane w domu.
- Nie gotować potraw zbyt tłustych.
- Urządzenia można używać do podgrzewania potraw wcześniej ugotowanych. Ustawić temperaturę 150°C na 10 minut.

Programy gotowania

Poniższa tabela pokazuje, jakie rodzaje żywności można gotować w zależności od funkcji OVEN lub AIR FRYER.

Funkcja AIR FRYER ( ) jest odpowiednia do szybkiego, równomiernego i chrupkiego smażenia z dodatkiem łyżki oleju.

Funkcja OVEN ( ) jest odpowiednia do tradycyjnego pieczenia (np. pieczeni, chleba i ciast).

Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy. Czas i temperaturę pieczenia można zmieniać.

Tabela funkcji AIR FRYER

	Temperatura (°C)	Czas (min)
Frytki mrożone	230	15-20
Świeże ziemniaki	230	20-25
Krokiety ziemniaczane	230	15
Desery	200	18-20
Ryby	200	18-20
Kurczak pieczony na szpikulcu	230	45-50
Szaszłyki	200	18-25
Czerwone mięso	180	10-15
Kurczak	200	20-30
Skorupiaki	180	12-18
Podgrzewanie	120	15
Suszenie	80	4-12 godz.
Roladki wiosenne	10 – 15 minut	200°
Warzywa	10 – 20 minut	180°

Tabela funkcji OVEN

	Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczenie z mięsa	1000	200-230	60-80
Pieczenie z ryb	1000	190-210	30-40
Pieczone warzywa	500	190-210	30-40
Szaszłyki, kiełbasa, kawałki mięsa	500	190-210	30-45
Mięso, warzywa, ryby w papilotach	500	190-210	30-45
Mięso, warzywa, ryby zapiekane	500	230	20-30
Makaron zapiekany	1000	200	20-30
Chleb, focacce	500	230	20-35
Pizza	500	230	20-25
Ciasta, tarty	500	170-180	25-40
Herbatniki, drobne wypieki	200	170	10-15

Funkcja suszenia

Funkcja suszenia umożliwia skuteczne suszenie żywności w celu jej optymalnego przechowywania. Gorące powietrze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia, dzięki czemu żywność schnie równomiernie i z minimalną utratą korzystnie działających witamin.
Funkcja ta może być używana do delektowania się owocami, warzywami i grzybami lub do suszenia kwiatów, roślin, mięsa i ryb.
Zaleca się suszenie w maksymalnej temperaturze 80°C przez 4 – 12 godzin.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłuży jego żywotność.

Uwaga

Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wysunięciu wtyczki z gniazda elektrycznego.

Ryzyko porażenia prądem. Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.

Uwaga!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.

Uwaga!

Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.

Zagrożenie szkodami materialnymi. Nie pozostawiać na powierzchniach metalowych substancji kwaśnych. Pozostawione na dłużej kwaśne substancje, takie jak sok z cytryny, przecier pomidorowy, ocet i podobne, powodują matowienie lakieru.

Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komorę pieczenia (B) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie akcesoriów

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

- Aby zmiękczyć resztki jedzenia, namoczyć akcesoria w ciepłej wodzie. Dodać kilka kropli detergentu. Pozostawić na 10 minut. Umyć i wysuszyć.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Ustawić żądany czas gotowania, obracając pokrętło czasu (S).
Produkty nie są gotowe.	Ilość składników jest zbyt duża.	Włożyć mniejszą ilość składników. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić wyższą temperaturę gotowania. Obrócić pokrętło temperatury (R) w prawo.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Ustawić dłuższy czas gotowania. Obrócić pokrętło czasu (S) w prawo.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas gotowania.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Produkty nie są chrupkie.	Niektóre produkty wymagają większej ilości oleju.	Dodać kolejną porcję oleju.
	Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, na akcesoriach gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	Na akcesoriach pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w akcesoriach. Akcesoria po użyciu dokładnie wyczyścić.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
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.
		Dodać kolejną porcję oleju.

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.

ET PAR ORD OM DENNE BRUGSANVISNING

Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende relevante europæiske forskrifter. Alle dele, der kan udgøre en potentiel fare for brugeren, er beskyttede. Læs omhyggeligt denne brugsanvisning, før du bruger apparatet første gang. Brug kun apparatet til det formål, som det er beregnet til. Så undgår du mulige skader på personer og ting. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug. Hvis apparatet videregives til andre, skal man huske at vedlægge denne brugsanvisning. I brugsanvisningen benyttes følgende symboler, der betyder:

Farlig for børn

Fare for forbrænding

Fare på grund af elektricitet

Advarsel - Skader på materielle dele

Fare for skader af andre grunde

TILSIGTET BRUG

Apparatet kan bruges til tilberedning af levnedsmidler i fast form. Brug ikke apparatet til tilberedning af levnedsmidler i flydende form.
Dette apparat er ikke egnet til kommerciel og industriel brug.
Producenten har ikke forudset anden brug af apparatet og fralægger sig ethvert ansvar for skader af enhver art, som måtte opstå på grund af forkert brug af apparatet.
Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.

SIKKERHEDSADVARSLER

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

- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger eller tilsvarende miljøer som f.eks.:
- kantiner forbeholdt butik- og kontorpersonale og andre erhvervsmiljøer
- feriebondegårde
- hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligfaciliteter (til brug for gæsterne).
- Brug ikke apparatet til andre formål end de, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.

- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.

⚠ Fare for børn

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

Bemærkninger vedrørende forbrændinger

- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- Friturekammeret, tilbehøret og apparatets indvendige metaldele kan blive varme under brug. Hold hænder og ansigt borte fra apparatets varme dele.
- Rør ikke ved friturekammeret, tilbehøret og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- Brug grydelapper eller viskestykker til at fjerne tilbehøret.
- Tag altid fat om håndtaget for at åbne lågen i apparatet.
- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra apparatets friturekammer. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Fyld aldrig drypbakken med olie. Fare for brand.
- Når du åbner lågen eller fjerner tilbehør fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Advarsel: varm overflade.

Elektrisk fare

- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af enhedens producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.

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

Advarsel – skader på materielle dele

- Anbring ikke for store mængder fødevarer til tilberedning. Fare for brand og/eller elektrisk stød.
- Stik ikke køkkenredskaber, metalgenstande, stanniol eller brandfarlige materialer (f.eks. karton eller plast) ned i tilbehøret eller friturekammeret. Fare for brand og/eller elektrisk stød.
- Apparatet skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Placér ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Beklædningen kan tage skade.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Placér aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn eller en elektrisk ovn.
- Udrul altid ledningen helt før brug.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjeningssystemer.
- 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.
- Kom aldrig flydende ingredienser i drypbakken. Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontrollér altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.
- Placér ikke genstande på apparatets låge, når den står åben.
- Indsæt altid kun ingredienser i det medfølgende tilbehør for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.

- Kontroller altid, at tilbehøret er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Brug aldrig apparatet uden at sætte tilbehør i friturekammeret.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra tilbehøret.
- Kontrollér, at tilbehøret og friturekammeret er fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt aldrig apparatet for atmosfæriske påvirkninger (f.eks. regn, sol).
- Efter at ledningens stik er trukket ud af stikkontakten, og når alle de varme dele er afkølede, må apparatet kun rengøres med en let fugtet, ikke-slibende klud, tilsat et par dråber ikke-aggressivt neutralt rengøringsmiddel. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.

⚠ Fare for skader af andre grunde

- Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.
- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra tilbehøret.
- Stil apparatet på et sted med tilstrækkelig god belysning og stikket let tilgængeligt.
- Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.
- Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, eller hvis der er synlige tegn på skader. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af et autoriseret servicecenter eller af autoriserede teknikere.
- Anbring ikke lukkede beholdere i apparatet. Beholderen kan eksplodere under tilberedningen.

DA

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

- **GEM BRUGSANVISNINGEN.**

BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Apparatets hus
B - Friturekammer
C - Låge
D - Håndtag
E - Luftudtag
F - Venstre støtte
G - Motordrevet støtte (højre)
H - Strømforsyningsledning
I - Luftindtag

BESKRIVELSE AF TILBEHØR

J - Trådbakke (3 stk.)
K - Rist
L - Drypbakke
M - Kurv
N - Grillspyd med gafler til rotisseri
O - Låseskruer (2 stk.)
P - Aftagergaffel til fjernelse af grillspyd og kurv

BESKRIVELSE AF KONTROLPANEL

Q - Funktionshåndtag
R - Håndtag for temperatur
S - Håndtag for tilberedningstid
T - Kontrollampe for tændt apparat

Identifikationsoplysninger

Følgende identifikationsdata vises på typeskiltet på bunden af apparatet:

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

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

FØR BRUG

1 Fjern emballagen (Fig. 3), og kontrollér, at der ikke mangler nogen komponenter (Fig. 4).
2 Kontrollér, at indholdet er intakt.

Start aldrig et beskadiget apparat.

Advarsel

Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.

3 Placér apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer (Fig. 5).

Kontrollér, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.

4 Rul strømforsyningskablet helt ud.

DA

Inden apparatet tages i brug første gang, skal alle aftagelige dele, som kommer i kontakt med fødevarer, gøres rene (Fig. 6).

Advarsel

Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.

5 Afvask tilbehøret. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp. Tør grundigt.

BETJENING

Før stegningen

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.

Advarsel

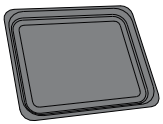
Fare for at glasset i lågen går i stykker. Hæld ikke vand eller andre væsker på lågen, mens den er varm.

Placér ikke genstande på apparatets låge, når den står åben.

Kontrollér, at tilbehøret og friturekammeret er fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.

Fjern altid eventuelle beholdere eller pakker (f.eks. flasker eller dåser) inden tilberedning af fødevarerne.

1 Placér fødevarerne, som skal tilberedes, i det valgte tilbehør (Fig. 7).
Det er muligt anbringe mere end et tilbehør i kammeret (B) samtidigt forbindelse med tilberedning af en større mængde madvarer.

	Drypbakke til stegning, bagning, gratinering. Ideel til kylling, rødt kød, gratinerede grøntsager, kager og alle ovnretter
	Trådbakke (3 stk.) til tørring, airfrying, ristning samt til at gøre overfladen gylden. Ideel til brød, kartofler, kød, fisk, frugt og grøntsager

DA

Overbelast ikke tilbehøret med for store mængder fødevarer.

Advarsel

Kom aldrig flydende ingredienser i drypbakken. Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontrollér altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.

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

Fordel olien ensartet på fødevarerne for at gøre fødevarerne så sprøde og gyldne som muligt i forbindelse med tilberedning af fødevarer på risten, trådbakken eller med kurven. Placér herefter fødevarerne, som skal tilberedes, på risten, i trådbakken eller i kurven.

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

2 Åbn lågen (C) (Fig. 9).
3 Indsæt det valgte tilbehør i friturekammeret (B) (Fig. 10).

Placér det valgte tilbehør således, at fødevarerne er placeret min. 2 cm fra varmeelementerne øverst i friturekammeret.

4 Luk lågen (C) (Fig. 11).
5 Sæt stikket i stikkontakten (Fig. 12).
6 Drej funktionshåndtaget (Q) for at vælge den ønskede funktion på baggrund af fødevaren, som skal tilberedes (Fig. 13). Se afsnittet ”Tilberedningsprogrammer” for at få flere oplysninger om programmerne.
7 Drej håndtaget for temperatur (R) for at indstille den ønskede tilberedningstemperatur (Fig. 14). Temperaturintervallet er mellem 80 °C og 230 °C.
8 Drej håndtaget for tilberedningstid (S) for at indstille den ønskede tilberedningstid (Fig. 15). Tidsintervallet er mellem 0 og 60 minutter.

Kontrollampen (T) tændes uden at blinke (Fig. 16). Apparatet starter opvarmningen automatisk (Fig. 17). Lyset i kammeret tændes. Det er muligt at indstille håndtaget for tilberedningstid til den manuelle position (✋) og holde øje med tilberedningen gennem glasset i lågen.
Apparatets låge kan åbnes under tilberedningen, for eksempel for at blande ingredienserne under tilberedningen.
9 Åbn lågen (C) (Fig. 18).

⚠ Advarsel

Fare for forbrændinger. Tag altid fat om håndtaget for at åbne lågen i apparatet.

Metaldelene og glasset bliver varme under brug: Rør kun ved håndtaget på lågen. Brug grillhandsker eller et viskestykke i forbindelse med fjernelse af risten eller drypbakken for at undgå forbrændinger. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret. Brug den medfølgende aftagergaffel i forbindelse med fjernelse af kurven eller grillspyddet for at undgå forbrændinger. Rør ikke ved varmeelementerne.

10 Fjern det valgte tilbehør fra friturekammeret (B) (Fig. 19).
11 Bland ingredienserne (Fig. 20).
12 Indsæt det valgte tilbehør i kammeret (Fig. 21).
13 Luk lågen (C) (Fig. 22).

Apparatet fortsætter herefter med tilberedningen af ingredienserne (Fig. 23).

Efter stegning

1 Når tilberedningen er afsluttet, udsender apparatet et bip og slukkes (Fig. 24). Hvis ingredienserne ikke er klar, så er det tilstrækkeligt at sætte tilbehøret med ingredienserne tilbage i friturekammeret og indstille timeren til nogle ekstra minutter.

Alternativt er det muligt at afbryde tilberedningen manuelt. Drej håndtaget for tilberedningstid med uret, indtil timeren lyder. Apparatet stiller stegningen i pause.

2 Fjern stikket fra stikkontakten (Fig. 25).
3 Åbn lågen (C) (Fig. 26).
4 Fjern det valgte tilbehør fra friturekammeret (B) (Fig. 27).
5 Kom maden på en tallerken (Fig. 28). Servér med det samme.

Når tilberedningen af ingredienserne er afsluttet, kan apparatet bruges igen med det samme til at tilberede andre fødevarer.

Brug af grillspyd med gafler

1 Stik en af gaflerne ind i grillspyddet. Kontrollér, at gaflens to spidser vender indad. Fastspænd låseskruen (O) for at fastgøre gaflen til spyddet (Fig. 30).
2 Sammensnør kødet, som skal tilberedes, med snor og anbring det i gaflen på grillspyddet. Kontrollér, at kødet er placeret i midten.
3 Stik den anden gaffel ind i grillspyddet. Kontrollér, at gaflens to spidser vender indad. Fastspænd låseskruen (O) for at fastgøre gaflen til spyddet (Fig. 30).
- Løsn eventuelt låseskruerne en smule for at centre kødet på grillspyddet. Fastspænd låseskruerne igen.
4 Indsæt den ene ende af grillspyddet i sædet ved den højre motordrevne støtte (G) (Fig. 31).
5 Stik den anden ende ind i den venstre støtte (F) (Fig. 32).
6 Anbring også drypbakken (L) så lavt som muligt i kammeret for at opsamle fedt. Det anbefales at hælde en smule vand i drypbakken for at undgå røg, lugtgener eller fastbrændte partikler.
7 Fortsæt tilberedningen af fødevarerne som beskrevet i afsnittet “Tilberedning”.

Kurven kan dreje i alle funktioner. Hvis grillspyddet er indsat, drejer det automatisk i forbindelse med tilberedning af fødevarerne.

8 Brug aftagergaflen (P) til at fjerne grillspyddet fra friturekammeret (B) , når tilberedningen er slut (Fig. 33).

Brug af kurven

1 Løsn låseskruerne (O) på grillspyddet. Fjern gaflerne fra grillspyddet til rotisseri (N) (Fig. 34).
2 Indsæt kurven (M) på grillspyddet til rotisseri (Fig. 35). Fastspænd låseskruerne (O) i de to ender af kurven (M) for at fastgøre kurven til spyddet (Fig. 36).
3 Løft krogen for at åbne kurven (Fig. 37).
4 Læg fødevarerne i kurven (Fig. 38).
5 Luk krogen på kurven (Fig. 39).
6 Anbring også drypbakken (L) så lavt som muligt i kammeret for at opsamle fedt. Det anbefales at hælde en smule vand i drypbakken for at undgå røg, lugtgener eller fastbrændte partikler.
7 Fortsæt tilberedningen af fødevarerne som beskrevet i afsnittet “Tilberedning”.

Kurven kan dreje i alle funktioner. Hvis kurven er indsat, drejer den automatisk i forbindelse med tilberedning af fødevarerne.

8 Benyt aftagergaflen (P) for at fjerne grillspyddet fra venstre støtte efter tilberedningen, og fjern herefter den modsatte ende fra den motordrevne højre støtte (Fig. 40).

TILBEREDNINGSTIP

- Foropvarm apparatet inden tilberedning af fødevarer for at optimere slutresultatet.
- Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.
- Omrystning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet.
- Et ekstra sprødt resultat opnås ved at tilsætte en spiseskefuld olie til friske eller frosne kartofler (Fig. 8).
- Brug færdigdej til let og hurtig forberedelse af snack med fyld. Færdigdej skal bages i kortere tid end hjemmelavet dej.
- Tilbered ikke for fedtholdige retter.
- Det er muligt at benytte apparatet til opvarmning af fødevarer, som allerede er tilberedt. Indstil temperaturen til 150 °C i 10 minutter.

Tilberedningsprogrammer

Den følgende tabel viser hvilke fødevaretyper, der kan tilberedes med OVN eller AIR FRYER funktionen.
AIR FRYER funktionen ( ) er beregnet til hurtig, ensartet og sprød tilberedning med tilsætning af 1 spsk. olie.
OVN funktionen ( ) er beregnet til traditionel ovntilberedning (herunder steg, brød og bagværk).
Tilberedningstiden er vejledende, da den også afhænger af tykkelsen og mængden af de anvendte ingredienser. Det er muligt at ændre tid og tilberedningstemperatur.

Tabel over AIR FRYER funktion

	Temperatur (°C)	Tidsrum (min.)
Dybfrosne friturestegte kartofler	230	15-20
Friske kartofler	230	20-25
Kartoffelkroketter	230	15
Kager	200	18-20
Fisk	200	18-20
Grillkylling	230	45-50
Grillspyd	200	18-25
Bøf/rødt kød	180	10-15
Kylling	200	20-30
Krebsdyr	180	12-18
Opvarmning	120	15
Tørring	80	4-12 timer
Forårsruller	10-15 minutter	200 °
Grøntsager	10-20 minutter	180 °

DA

Tabel over OVN funktion

	Mængde (g)	Temperatur (°C)	Tidsrum (min.)
Steg (kød)	1000	200-230	60-80
Fisk	1000	190-210	30-40
Ovnbagte grøntsager	500	190-210	30-40
Grillspyd, salsiccia, kød i mindre stykker	500	190-210	30-45
Kød, grøntsager, fisk i svøb	500	190-210	30-45
Kød, grøntsager, fisk i gratin	500	230	20-30
Ovnbagt pasta	1000	200	20-30
Brød, foccacia	500	230	20-35
Pizza	500	230	20-25
Kager, tærter	500	170-180	25-40
Småkager, mindre bagværk	200	170	10-15

Tørrefunktion

Tørrefunktionen gør det muligt at tørre maden effektivt, så den kan opbevares optimalt. Den varme luft cirkulerer frit inde i apparatet, så maden tørrer jævnt og med minimalt tab af sunde vitaminer.
Denne funktion kan bruges til at nyde frugt, grøntsager og svampe eller til at tørre blomster og planter, kød og fisk.
Det anbefales at tørre ved temperatur på maks. 80 °C i 4-12 timer.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

En regelmæssig og daglig rengøring gør det muligt at bevare apparatets ydeevne og at forlænge dets levetid.

Advarsel

Al rengøring og vedligehold skal udføres med slukket apparat og stikket fjernet fra stikkontakten.

Fare for elektrisk stød. Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.

Advarsel

Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.

Advarsel

Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.

Fare for materielle skader. Efterlad ikke syrlige substanser på overfladerne af metal. Syrlige substanser (f.eks. citronsaft, tomatkoncentrat, eddike og lignende) ødelægger emaljen og gør den mat, hvis de efterlades langvarigt.

Rengøring af apparatet

- Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
- Rengør friturekammeret (B) med en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.
- Rengør varmeelementerne med en tør klud for at fjerne madrester.

Rengøring af tilbehør

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

- Læg tilbehøret i blød i varmt vand for at blødgøre fødevarerester. Tilsæt et par dråber vaskemiddel. Lad kurven stå i blød i 10 minutter. Vask, og tør kurven.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Timeren er ikke indstillet.	Indstil den ønskede tilberedningstid ved at dreje håndtaget for tilberedningstid (S).
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser er for stor.	Anbring en mindre mængde ingredienser. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Den indstillede temperaturer for lav.	Indstil en højere tilberedningstemperatur. Drej håndtaget for temperatur (R) med uret.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Indstil den ønskede tilberedningstid. Drej håndtaget for tilberedningstid (S) med uret.
Ingredienserne er ikke stegt ensartet.	Visse ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.
Ingredienserne er ikke sprøde.	Visse ingredienser kræver større mængder olie.	Tilsæt lidt ekstra olie.
	Der bruges en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.	Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.

DA

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienser med et højt fedtindhold.	Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser aflejres der mere olie på tilbehøret. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtrester tilbage i kurven fra tidligere tilberedninger.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien på tilbehøret. Gør tilbehøret omhyggelig rent efter brug.
Friske kartofler, skåret i stave, stege ikke jævnt.	Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.	Brug friske kartofler, og sørg for at vende dem under tilberedningen.
	Skyl, og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.
Friske kartofler, skåret i stave, er ikke sprøde.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie.	Sørg for at tørre kartoflerne omhyggeligt på ydersiden, før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt ekstra olie.

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.