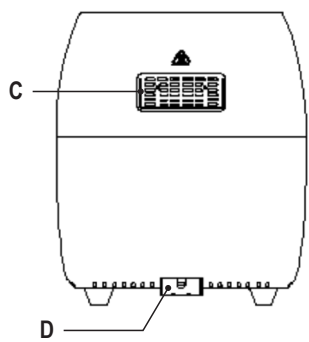
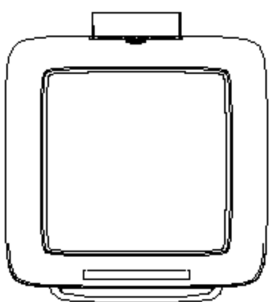
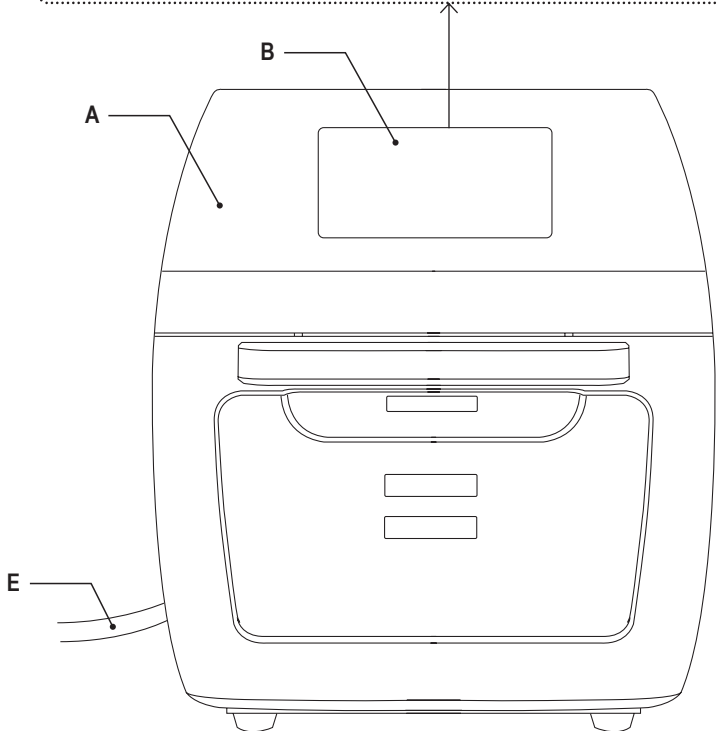
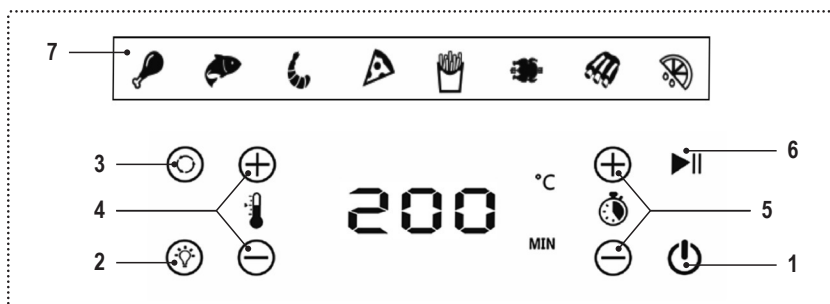
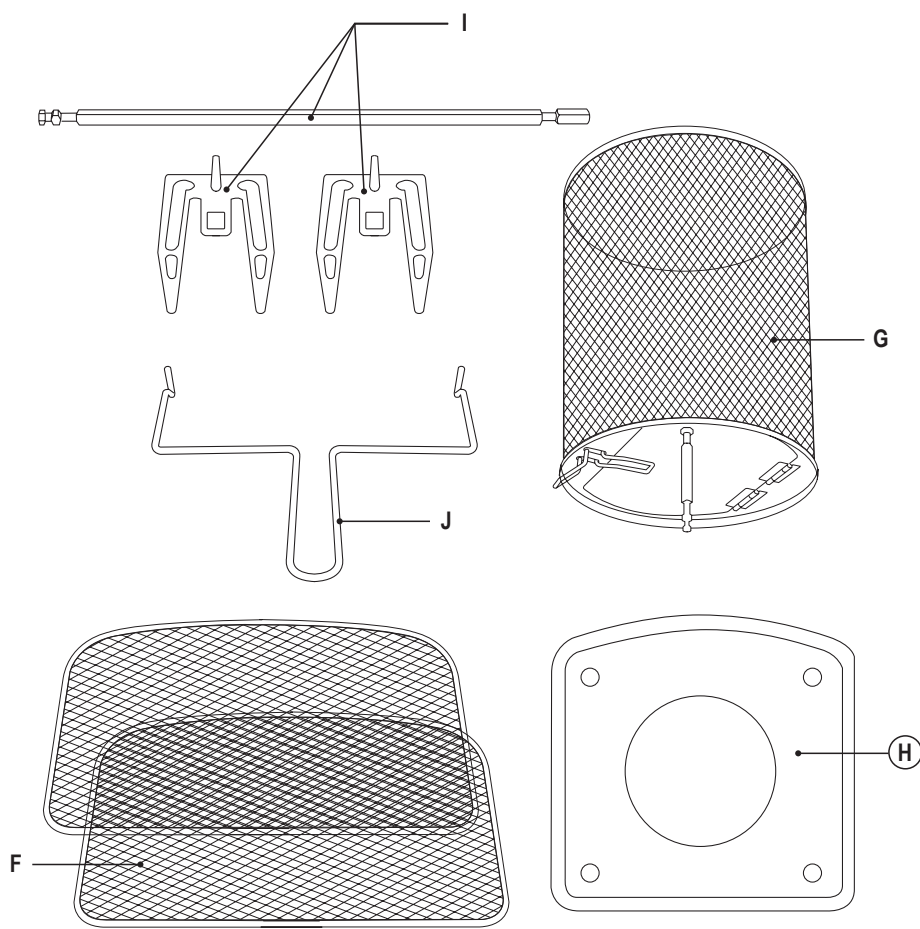


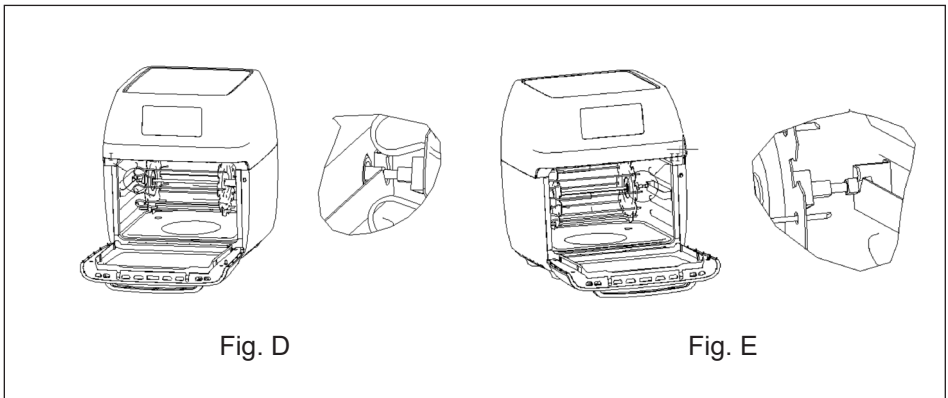
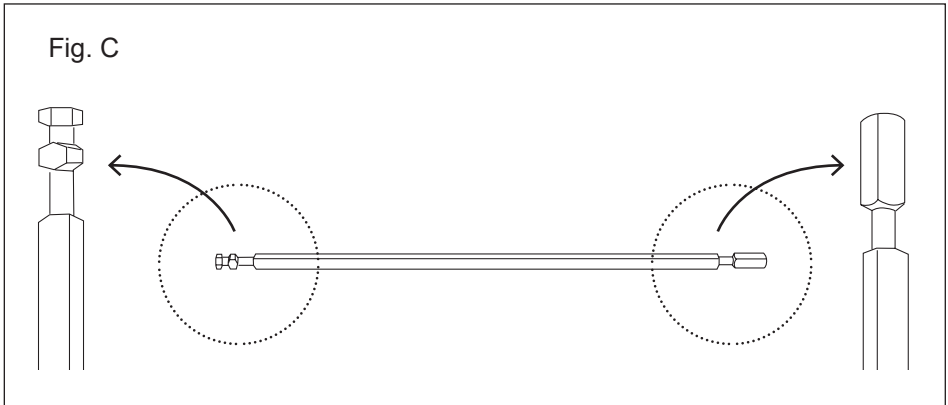
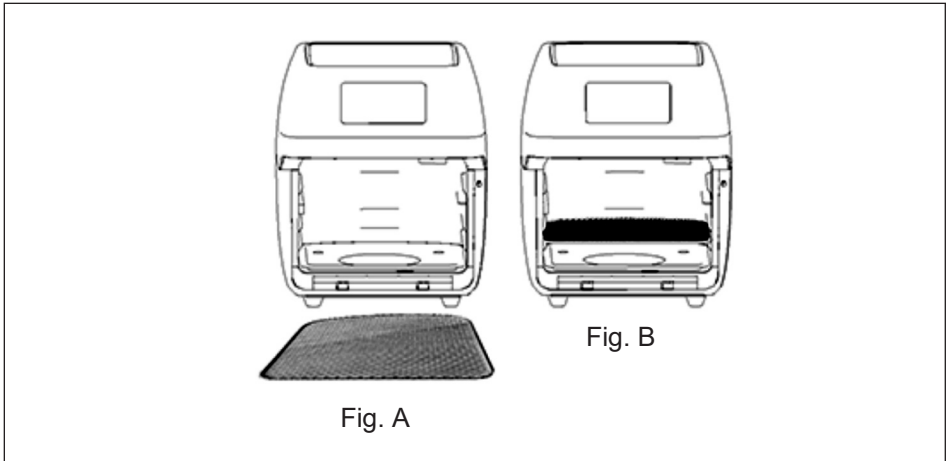
AIR FRY DIGITAL GRILL



- ES.** Instrucciones de uso
- EN.** Instructions for use
- FR.** Mode d'emploi
- PT.** Instruções de uso
- IT.** Istruzioni per l'uso
- CA.** Instruccions d'ús
- DE.** Gebrauchsanleitung
- NL.** Gebruiksaanwijzing
- RO.** Instrucțiuni de utilizare
- PL.** instrukcja obsługi
- BG.** Инструкция за употреба
- EL.** Οδηγίες χρήσης
- CS.** Návod k použití
- AR.** مجعد الشعر غلاية







ES

(Instrucciones originales)

DESCRIPCIÓN

- A Unidad principal
- B Panel de control digital
- 1 Botón de encendido
- 2 Botón luz interna
- 3 Botón de rotación
- 4 Botones control temperatura
- 5 Botones control tiempo
- 6 Botón Marcha/Paro
- 7 Menús pre-definidos
- C Salidas de aire
- D Entrada de aire
- E Cable de corriente y enchufe
- F Rejillas de horneado (2uds)
- G Cesta giratoria
- H Bandeja recolectora de grasa
- I Rostisserie giratorio
- J Asa de extracción

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- No guardar el aparato si todavía está caliente.
- Verificar que las rejillas de ventilación del aparato no queden obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
- Mantener la cavidad del horno limpia, caso contrario los restos de alimento pueden carbonizarse y dañar el aparato.
- No usar el aparato para secar mascotas o animales.
- No usar el aparato para secar prendas textiles de ningún tipo.
- No utilizar la cavidad interna del horno para guardar cosas.

Utilizar solamente utensilios apropiados para hornos.

No apoyar utensilios pesados o bandejas sobre la puerta abierta.

ADVERTENCIA: No usar el aparato si el cristal está agrietado o roto.

Colocar el mando termostato a la posición de mínimo (MIN), no garantiza la desconexión permanente del aparato.

MODO DE EMPLEO**Notas previas al uso:**

Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

Durante el primer uso es normal que el aparato desprenda un ligero olor a plástico.

Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar:

USO DE LOS ACCESORIOS:**Bandela colectora de grasa**

Coloque SIEMPRE la bandeja en la parte inferior de la freidora de aire horno. (Fig.A)

Si desea utilizar la bandeja recolectora como bandeja de horneado, entonces deberá introducirla en el soporte central de la freidora.

Rejillas de horneado

Introduzca las rejillas de horneado utilizando los carriles intermedios. (Fig.B)

NOTA: la resistencia se encuentra en la parte superior por lo que cuando más alto coloque las rejillas más intensidad de calor recibirá el alimento.

Si desea un acabado más crocante coloque la rejilla en la parte superior.

Si desea una cocción más suave y uniforme utilizar el carril intermedio o inferiores.

Accesorio Rostisserie giratorio (Fig.C)

Saque la horquilla de la varilla aflojando el tornillo de fijación.

Atraviese la carne con la varilla y deslícela hasta el centro de la misma.

Vuelva a colocar la horquilla en la varilla con las puntas hacia la carne.

El pollo debe estar atado con una cuerda para evitar que las piernas del pollo o las alas toquen los elementos calefactores durante el tostado y pueda girar correctamente.

Deslice ambas horquillas firmemente contra la carne y aprete bien los tornillos de fijación de las mismas.

Coloque la varilla de fijación con la carne en el horno.

Accion el botón de rotación (3) para que el alimento se cocine uniformemente.

Después de cocinar, afloje los tornillos de fijación de las

horquillas y sacar la carne deslizándola hacia el extremo de la varilla.

Cesta giratoria

La cesta giratoria se puede utilizar para freír patatas (450g congeladas, 400g naturales o de horno), verduras, carne, croquetas, nuggets, barritas de pescado, entre otros productos congelados.

NOTA: para conseguir una cocción uniforme, NO LLENE la cesta en exceso.

Asegúrese que la cesta está bien cerrada antes de iniciar el proceso de cocción.

Para colocar la cesta en el aparato, primero introduzca el extremo izquierdo (Fig D) de la cesta y a continuación encaje el extremo derecho en su alojamiento (Fig E).

Accione el botón de Rotación (3)

Uso:

Extienda completamente el cable antes de enchufar.

Enchufe el aparato a la red eléctrica.

Abra la puerta.

Si no va a utilizar la bandeja recolectora (H) como bandeja de horno introdúzcala en la parte inferior del aparato.

Utilice el accesorio adecuado según los alimentos que desea cocinar.

Prepares los alimentos, colóquelos en el accesorio e introdúzcalos en el aparato.

Cierre la puerta

Pulse el botón de encendido unos segundos. La pantalla se activará.

A continuación, seleccione la temperatura pulsando los botones de control de temperatura (4).

Seleccione el tiempo adecuado pulsando los botones de control de tiempo (5) para la cocción o seleccione uno de los programas pre-definidos (7) si lo desea.

NOTA: tenga en cuenta que el tiempo de cocción puede variar dependiendo del alimento, cantidad y tamaño.

Si utiliza el accesorio de rostisserie o la cesta giratoria, deberá accionar el botón de rotación (3).

Si presiona el botón de luz interna (2) podrá comprobar el proceso de cocción mientras el aparato está en funcionamiento.

Si abre la puerta el aparato se pausará automáticamente y la luz se encenderá. Cuando la vuelva a cerrar, el aparato se volverá a poner en marcha.

Transcurrido el tiempo seleccionado o una vez finalizado el menú pre-definido, el aparato se parará automáticamente y emitirá un pitido.

Para apagar completamente el aparato pulse el botón de encendido hasta que la pantalla se apague.

Abra la puerta y retire los alimentos. ADVERTENCIA:

Siempre use guantes para el horno para protegerse las manos. Las partes metálicas pueden calentarse durante

el uso.

Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de cocción de alimentos, no dejar que los alimentos adquieran colores tostados oscuros o negros.

Deje enfriar el aparato y los utensilios antes de limpiarlos.

GUIA DE MENUS PREDEFINIDOS

Botón	Temperatura	Tiempo
Muslo	180°C	20min
Pescado	200°C	12min
Mariscos	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Patatas fritas	200°C	20min
Rostisserie	200°C	25min
Costillas	180°C	9min
Deshidratador	65°C	360min

El tiempo de cocción del pollo rostisserie puede variar según el peso de la pieza, puede usar un termómetro para verificar si la temperatura interna es correcta según tabla de temperatura interna.

NOTA: al seleccionar cualquier menú predefinido, el tiempo de cocción empezará su marcha atrás una vez el aparato alcance la temperatura deseada. Si utiliza el aparato por primera vez y selecciona un menú, el panel mostrará la temperatura y el tiempo seleccionados, pero este último no empezará a contar hasta que se alcance la temperatura de cocción óptima.

TABLA DE TEMPERATURA INTERNA:

Alimento	Tipo	Temp. interna
Ternera	Carne Picada	70°C
	Filete medio hecho	
	Filete al punto	63°C
Aves	Pechuga	75°C
	Carne picada, ahumada	
	Ave entera, piernas, alitas...	
Pescado y mariscos	Cualquier tipo	63°C
Cordero	Carne Picada	70°C
	Filete medio hecho	
	Filete al punto	63°C

Cerdo	Carne picada, piezas, costillas, etc	70°C
	Jamón entero	60°C

Una vez finalizado el uso del aparato:

Parar el aparato, accionando el botón marcha/paro.

Desenchufar el aparato de la red eléctrica.

Dejar enfriar el aparato.

Limpiar el aparato

LIMPIEZA

Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

No deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores del aparato.

No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.

Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.

Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):

Bandeja recolectora de grasa

Rejillas

Cesta giratoria

Accesorio rostisserie giratorio

Asa de extracción

A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

TABLA DE RECOMENDACIONES

Aquí puede orientar-se para las cocciones de diferentes alimentos.

Nota: tenga en cuenta que estos parámetros son meramente indicativos. Los alimentos pueden ser de origen, tamaño, forma y marcas diferentes, por lo que no podemos garantizar los mejores parámetros para alimentos específicos.

GUIA DE COCINA

Alimento	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Consejo
Patatas			
Patatas fritas congeladas finas	15-16	200	
Patatas fritas congeladas gruesas	15-20	200	
Patatas fritas caseras (8×8mm)	10-16	200	Añadir ½ cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	18-22	180	Añadir ½ cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	12-18	180	Añadir ½ cucharada de aceite
Patatas gratinadas	15-18	200	
Carne y pollo			
Bistec	8-12	180	
Chuletas de cerdo	10-14	180	
Hamburguesa	7-14	180	
Rollitos de salchicha	13-15	180	
Muslos de pollo	18-22	180	
Pechuga de pollo	10-15	180	
Snacks			
Rollitos de primavera	15-20	200	Usar preparados para horno
Nuggets de pollo congelados	10-20	200	Usar preparados para horno
Palitos de pescado congelados	6-10	200	Usar preparados para horno
Palitos de queso rebozados congelados	8-10	180	Usar preparados para horno
Verduras rellenas	10	160	
Horneado			Usar molde de horno
Pastel	20-25	160	Usar molde de horno/plato para horno
Quiche	20-22	180	Usar molde de horno
Muffins	15-18	200	Usar molde de horno/plato para horno

TABLA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El AIR FRY OVEN no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte al aparato a un enchufe con toma de tierra.
	No accionado el botón de encendido o seleccionado el menú.	Encienda el aparato pulsando durante unos segundos el botón de encendido. Seleccione el tiempo y temperatura deseado. Cierre la puerta correctamente.
Los alimentos están crudos o poco cocidos	La cantidad de alimentos colocada en la cesta es excesiva.	Coloque una menor cantidad de ingredientes en la cesta. Las cantidades menores se sacuden mejor, y frien uniformemente.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste de temperatura: consulte la guía de cocción.
Los alimentos se fríen de manera desigual.	Algunos alimentos se deben mezclar o dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación.	De la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para asegurar que los alimentos se cocinen por ambos lados por igual.
Los fritos no salen crujientes.	Los fritos tienen demasiado contenido de agua	Seque los fritos antes. Corte los alimentos en tamaños más pequeños. Añada un poquito de aceite.
La puerta no cierra correctamente.	La puerta se sale de la bisagra	Alinee la bisagra y asegure que las articulaciones caen sobre las ranuras. Luego cierre la puerta. Asegurese de alinear correctamente las rejillas o la bandeja sobre las ranuras. Luego cierre la puerta.
Sale humo blanco del aparato.	Se están preparando ingredientes con alto contenido de aceite. Se ha añadido aceite a la preparación.	No utilice alimentos con alto contenido de aceite ni agregue más aceite del estrictamente necesario. Esta freidora utiliza una tecnología que requiere poco o ningún aceite.
	La bandeja recoge grasas todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la bandeja de goteo. Asegúrese de limpiar la bandeja de goteo después de cada uso.

EN

(Original instructions)

DESCRIPTION

- A Main unit
- B Digital control panel
- 1. Start button
- 2. Internal light button
- 3. Rotation button
- 4. Temperatura control button
- 5. Time control button
- 6. Star/Pause button
- 7. Pre-set menu
- C Air outlet
- D Air inlet
- E Cabel and housing
- F Air fow rack (2uts)
- G Rotating basket
- H Oil drip tray
- I Rotisserie shaft
- J Handle

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

USE AND CARE:

Fully extend the appliance's power cable before each use. Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.

Do not use the appliance if the on/off switch does not work.

Do not move the appliance while in use.

Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.

Do not force the appliance's work capacity.

Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.

Store this appliance out of reach of children and/or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.

Do not store the appliance if it is still hot.

Make sure that dust, dirt or other foreign objects do not block the fan grill on the appliance.

Keep the inside of the oven clean to avoid the carbonising of leftover food, which may damage the appliance.

Do not use the inside of the oven for storage purposes.

Use only utensils appropriate for ovens.

Use only utensils appropriate to support high temperatures.

Don't place heavy utensils or trays on the open door.

CAUTION: Do not use the appliance if the glass is cracked

or broken.

Turning the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the appliance is switched off permanently.

INSTRUCTIONS FOR USE**Before use:**

Make sure that the entire product's packaging has been removed.

Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

During first use it is normal that the appliance emits a slight plastic odor.

Prepare the appliance according to the function you wish to use:

ACCESORIES USE:**Oil drip tray:**

ALWAYS place oil drip tray in the lower rails of the cooking space (Fig.A)

It can be use as baking tray. Then place it in the middels rails of the appaliance.

Air flow rack

Place the racks in the middle rails (Fig.B)

NOTE: The heating element is located at the top of the cooking place. If place the food near the heating element the intensity of heat will be more-

For crispy result place the rack on the top rail.

For even and gentel cooking place ranck on the lower rails.

Rotisserie shaft (Fig.C)

Remove the fork from the rod by loosening the fastening screw.

Push the rod through the meat and slide it to the centre.

Put the fork onto the rod again with the prongs facing towards the meat.

Chicken should be bound in a string to prevent the chicken legs or wings touch heating element during roasting, so that rotisserie assemble will rotate smoothly.

Slide both forks firmly against the meat and tighten the fork fastening screws well.

Place the rod with the meat into the oven.

Activate the rotation button (3)

After cooking loosen the fork fastening screws and remove the meat by sliding it to the end of the rod.

Rotating basket

The rotating basket can be used to fry potatoes (450g frozen, 400g natural or oven), vegetables, meat, croquettes, nuggets, fish bars, among other frozen products.

NOTE: For even cooking, DO NOT overfill the basket. Make sure the basket is tightly closed before starting the cooking process.

To place the basket in the appliance, first insert the left side (Fig.D) and then hook the right side (Fig.E) into the bracket.

Activate the rotation button (3)

Use:

Extend the cable completely before plugging it in.

Connect the appliance to the mains.

Open the door

If you don't use the oil tray pan (H) as baking tray place it at the bottom part of the appliance.

Use the appropriate accessory according to the food you want to cook.

Prepare the food, place it in the accessory and insert it into the appliance.

Close the door

Press the power button during few seconds. The screen will activate.

Then select the temperature by pressing the temperature control button (4).

Select the appropriate time by pressing the time control button (5) for cooking or select the pre-defined program (7) if you wish.

NOTE: keep in mind that the cooking time may vary depending on the food, quantity and size.

If you use rotisserie accessory or the rotating basket, you may select Rotation Button (3).

By pressing the internal light button (2) you can check the cooking process while the appliance is operating.

If you open the door, the appliance will pause automatically and the light will come on. When you close it again, the appliance will start up again.

After the selected time or once the pre-defined menu is finished, the appliance will stop automatically and emit a beep.

To completely turn off the appliance press the power button until the screen turns off.

Open the door and remove the food.

CAUTION: Always use oven gloves to protect your hands. The metallic parts can become very hot during use. Take care when touching the rods and the forks.

To minimize the generation of acrylamide during the food cooking process, do not allow food to turn dark tan or black.

Let the appliance and tools cool down before cleaning.

Rotisserie Function:

PRESET MENU GUIDE

Button	Temperature	Time
--------	-------------	------

Drumstick	180°C	20min
Fish	200°C	12min
Shrimp	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Frys	200°C	20min
Rotisserie	200°C	25min
Steaks/Chops	180°C	9min
Dehydration	65°C	360min

Rotisserie cooking time can vary depending on the weight of the piece, you can use a thermometer to check if the internal temperature is correct according to the below internal temperature chart.

NOTE: when selecting any predefined menu, the cooking time will begin to reverse once the appliance reaches the desired temperature. If you are using the appliance for the first time, and select a menu the panel will show the selected temperature and time, but will not start counting until the optimum cooking temperature is reached.

INTERNAL TEMPERATURE CHART:

Food	Type	Internal Temp.
Beef& Veal	Grinded	70°C
	Steaks, roasts-medium	
	Steaks, roasts-rare	63°C
Poultry	Breasts	75°C
	Grinded, stuffed	
	Whole bird, legs, wings, ...	
Seafood	Any type	63°C
Lamb	Grinded	70°C
	Steaks, roasts-medium	
	Steaks, roasts-rare	63°C
Pork	Chopped, grinded, ribs, roasts	70°C
	Fully cooked ham	60°C

Once you have finished using the appliance:

Turn the appliance off, using the on/off switch.

Unplug the appliance from the mains.

Allow to cool.

Clean the appliance.

CLEANING

Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.

Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.

Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.

Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.

The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):

Oil drip tray

Racks

Rotating basket

Rotisserie shaft

Handle

Then dry all parts before its assembly and storage.

RECOMMENDATIONS TABLE

Here you can find our recommendation on the time and temperature for frying different meals.

Note: these settings are merely indicative. Foodstuffs can vary in origin, size, shape and brand, so we cannot guarantee the best settings for any specific food.

COOKING GUIDE

Food	Time (min)	Temperature (°C)	Extra information
Potatoes & fries			
Thin frozen fries	9-16	200	
Thick frozen fries	11-20	200	
Home-made fries (8×8mm)	16-20	200	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	18-22	180	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato cubes	12-18	180	Add 1/2 tbsp oil
Roti	15-18	180	
Potato gratin	15-18	200	
Meat & Poultry			
Steak	8-12	180	
Pork chops	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Sausage roll	13-15	180	
Drumsticks	18-22	180	
Chicken breast	10-15	180	
Snacks			
Spring rolls	8-10	200	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	6-10	200	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200	Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	8-10	180	Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160	
Baking			Use baking tin
Cake	20-25	160	Use baking tin/oven dish
Quiche	20-22	180	Use baking tin
Muffins	15-18	200	Use baking tin/oven dish

PROBLEM SOLUTION

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn on the appliance by pressing the power button for a few seconds. Select the desired time and temperature and close the door properly.
The foods fried with the AIR FRYER are not done.	The quantity of food in the basket is too much.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Temperature setting - refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain food types need to be turned halfway through the cooking time.	Turn food over halfway to ensure food cooks equally on both sides.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	Incorrect food type used.	Refer food manufacturer's cooking instructions.
The door does not close properly.	The door comes out of the hinge.	Align the hinge and make sure the joints drop over the grooves. Then close the door. Make sure to properly align the racks or tray over the slots. Then close the door.
White smoke Comes out from the Appliance.	Food with high oil content has been used. Oil has been added to the food.	Do not use food groups with high oil content or add extra oil that is not required. An air fryer uses technology where low or no oil is required.
	Grease drip tray still contains grease residue from previous use.	White smoke is caused by grease heating up on the drip tray. Make sure you clean the drip tray after every use.

FR

(Traduit des instructions originales)

DESCRIPTION

- A Unité principale
- B Panneau de commande numérique
 - 1 Interrupteur marche/arrêt
 - 2 Bouton lumière interne
 - 3 Bouton rotation
 - 4 Bouton réglage de la température
 - 5 Bouton réglage du temps
 - 6 Bouton marche/arrêt
 - 7 Menus pré-définis
- C Sorties d'air
- D Entrée d'air
- E Câble électrique et prise
- F Grilles de cuisson four (2 unités)
- G Panier rotatif
- H Bac à graisse
- I Broche rôtissoire rotative
- J Anse d'extraction

Si votre modèle ne dispose pas des accessoires précédemment décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN :

Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.

Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.

Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.

Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée, ni le retourner.

Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.

Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances

Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.

Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées par de la poussière, des saletés ou tout autre objet.

Maintenir l'intérieur du four propre, dans le cas contraire, les restes d'aliment pourraient se carboniser et abîmer l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil sur des animaux domestiques ou sur tout autre animal.

Ne pas utiliser l'appareil pour sécher des vêtements.

Ne pas utiliser la cavité interne de l'appareil pour y garder quoi que ce soit.

N'utiliser que des ustensiles adaptés aux fours.

Ne pas appuyer d'ustensiles lourds ni de plateaux sur la porte ouverte.

AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser l'appareil si le verre est brisé ou cassé.

Mettre le thermostat sur la position minimum (MIN) ne garantit pas l'arrêt complet de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

Remarques avant utilisation :

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Lors de la première utilisation, il est normal qu'une légère odeur de plastique se dégage de l'appareil.

Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

UTILISATION DES ACCESSOIRES :

Bac à graisse

Placez TOUJOURS le bac sur la partie inférieure de la friteuse à air four. (Fig.A)

Si vous souhaitez utiliser le bac comme plateau de cuisson, il faudra l'introduire sur le support central de la friteuse.

Grilles de cuisson

Introduisez les grilles de cuisson en utilisant les supports intermédiaires. (Fig.B)

REMARQUE : la résistance se trouve sur la partie supérieure donc plus vous mettez les grilles hautes, plus l'intensité de chaleur que recevra l'aliment sera forte.

Si vous souhaitez un résultat croustillant, placez la grille sur la partie supérieure.

Si vous voulez une cuisson plus douce et uniforme, utiliser le support intermédiaire ou inférieur.

Accessoire Broche rôtissoire rotative (Fig.C)

Retirer la broche de la barre en dévissant la vis de fixation
Percer la viande avec la barre, puis la glisser jusqu'au centre.

Remettre la broche sur la barre avec les pointes vers la viande.

Le poulet doit être attaché avec une corde pour éviter que les cuisses et les ailes ne touchent les éléments chauffants durant la cuisson et que la broche puisse tourner correctement

Faire glisser les deux broches fermement contre la viande et bien serrer les vis de fixation de celles-ci.

Placer la barre de fixation avec la viande dans le four. Actionner le bouton de rotation (3) pour que l'aliment cuisine uniformément.

Après cuisson, desserrer les vis de fixation des broches et retirer la viande en la faisant glisser vers l'extrémité de la barre.

Panier rotatif

Le panier rotatif peut être utilisé pour frire les pommes de terre (450g surgelées, 400g naturelles ou au four), les légumes, viande, croquettes, nuggets, bâtonnets de poisson, parmi d'autres produits surgelés.

REMAQUE : pour obtenir une cuisson uniforme, NE PAS REMPLIR le panier en excès.

Veiller à ce que le panier soit bien fermé avant de démarrer la cuisson.

Pour placer le panier dans l'appareil, introduire tout d'abord l'extrémité gauche (Fig D) du panier, puis emboîter l'extrémité droite dans son logement (Fig E).

Actionner le bouton de Rotation (3)

Utilisation :

Dérouler complètement le câble avant de le brancher. Brancher l'appareil au secteur.

Ouvrir la porte.

Si vous n'allez pas utiliser le bac à graisse (H) comme plateau de cuisson, l'introduire sur la partie inférieure de l'appareil.

Utiliser l'accessoire approprié selon les aliments que vous souhaitez cuisiner.

Préparer les aliments, les placer dans l'accessoire et introduire dans l'appareil.

Fermer la porte

Appuyer sur le bouton d'allumage durant quelques secondes. L'écran s'allumera.

Sélectionner ensuite la température en appuyant sur les boutons de réglage de la température (4).

Sélectionner le temps en appuyant sur les boutons de réglage du temps (5) pour la cuisson ou sélectionner un des programmes pré-définis (7) si vous le souhaitez.

REMARQUE : le temps de cuisson peut varier selon l'aliment, la quantité et la taille.

Si vous utilisez la broche rôtissoire ou le panier rotatif, actionner le bouton de rotation (3).

Si vous appuyez sur le bouton de lumière interne (2), vous pourrez contrôler le processus de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Si vous ouvrez la porte, l'appareil se mettra automatiquement en pause et la lumière s'allumera. En refermant la porte, l'appareil se remettra en marche.

Une fois le temps sélectionné écoulé ou lorsque se termine le menu pré-défini, l'appareil s'arrêtera automatiquement et émettra un signal sonore.

Pour éteindre complètement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.

Ouvrir la porte et retirer les aliments. **AVERTISSEMENT** : Toujours utiliser des gants de protection lorsque vous utiliserez le four. Les parties en métal peuvent se chauffer durant l'usage.

Afin de réduire la formation d'acrylamide lors du brunissage, faire en sorte que le pain n'acquière pas les couleurs marron foncé ou noir.

Laisser refroidir l'appareil et les ustensiles avant de les nettoyer.

GUIDE DES MENUS PRÉ-DÉFINIS

Bouton	Température	Temps
Cuisse de poulet	180°C	20min
Poisson	200°C	12min
Fruits de mer	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Frites	200°C	20min
Rôtisserie	200°C	25min
Côtelettes	180°C	9min
Déshydrater	65°C	360min

*Le temps de cuisson du poulet rôtisserie peut varier selon le poids de la pièce, vous pouvez utiliser un thermomètre pour vérifier si la température interne est correcte selon le tableau de température interne.

REMARQUE : en sélectionnant un menu pré-défini, le temps de cuisson commencera son compte-à-rebours lorsque l'appareil atteindra la température souhaitée. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois et sélectionnez un menu, le panneau affichera la température et le temps sélectionnés, mais ce dernier commencera à compter une fois la température optimale de cuisson atteinte.

TABLEAU DE TEMPÉRATURE INTERNE :

Aliment	Type	Temp. interne
Veau	Viande hachée	70°C
	Filet cuit	
	Filet à point	63°C
Volaille	Blanc	75°C
	Viande hachée, fumée	
	Volaille entière, cuisses, ailes...	
Poisson et fruits de mer	Toute espèce	63°C

Agneau	Viande hachée	70°C
	Filet cuit	
	Filet à point	63°C
Porc	Viande hachée, morceaux, côtelettes, etc.	70°C
	Jambon entier	60°C

Après utilisation de l'appareil :

Arrêter l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt.

Débrancher l'appareil de la prise secteur.

Laisser refroidir l'appareil.

Nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE

Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Ne pas laisser pénétrer d'eau ni aucun autre liquide dans les orifices d'aération afin d'éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.

Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :

Bac à graisse

Grilles

Panier rotatif

Accessoire Broche rôtissoire rotatif

Anse d'extraction

Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

TABLEAU DE CONSEIL

Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments

Note : noter que ces paramètres sont purement indicatifs. Les aliments peuvent être d'origine, de taille, de forme et de marques différentes, par conséquent, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs paramètres pour chaque aliment spécifique.

MINUTERIE DE CUISINE

Aliment	Temps (min)	Température (°C)	Recommandations
Pommes de terre			
Frites fines surgelées	15-16	200	
Frites épaisses surgelées	15-20	200	
Frites maison (8x8 mm)	10-16	200	Ajouter une demie cuillère d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	18-22	180	Ajouter une demie cuillère d'huile
Cubes de pommes de terre maison	12-18	180	Ajouter une demie cuillère d'huile
Pommes de terre gratinées	15-18	200	
Viande et volailles			
Bifteck	8-12	180	
Côtes de porc	10-14	180	
Hamburgers	7-14	180	
Rouleaux de saucisse	13-15	180	
Cuisses de poulet	18-22	180	
Blanc de poulet	10-15	180	
Collations			
Rouleaux de printemps	15-20	200	Utiliser des préparations pour four
Nuggets de poulet surgelés	10-20	200	Utiliser des préparations pour four
Bâtonnets de poisson surgelés	6-10	200	Utiliser des préparations pour four
Bâtonnets de fromage panés surgelés	8-10	180	Utiliser des préparations pour four
Légumes farcis	10	160	
Réchauffage			Utiliser un moule à pâtisserie
Gâteau	20-25	160	Utiliser un moule à pâtisserie/ plat de cuisson
Quiche	20-22	180	Utiliser un moule à pâtisserie
Muffins	15-18	200	Utiliser un moule à pâtisserie/ plat de cuisson

TABLEAU SOLUTION AUX PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
AIR FRY OVEN ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil à une prise de terre.
	Bouton marche/arrêt non actionné ou menu non sélectionné.	Allumer l'appareil en appuyant durant quelques secondes sur le bouton d'allumage. Sélectionner le temps et la température souhaitée. Fermer correctement la porte.
Les aliments sont crus ou peu cuits.	La quantité de nourriture placée dans le panier est excessive.	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont plus faciles à secouer et permettent une friture uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglage de la température : voir le guide de cuisson.
La friture n'est pas uniforme.	Certains aliments doivent être mélangés ou retournés durant la préparation.	Retourner les aliments à la mi-cuisson pour garantir qu'ils cuisent de manière uniforme des deux côtés.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Elles contiennent trop d'eau.	Les sécher avant cuisson. Découper les aliments en morceaux plus petits. Ajouter un peu d'huile.
La porte ne ferme pas correctement.	La porte sort de la charnière.	Aligner la charnière et veiller à ce que les articulations soient sur les rainures. Fermer ensuite la porte. Veiller à aligner correctement les lignes ou le plateau sur les rainures. Fermer ensuite la porte.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Des ingrédients riches en huile sont en cours de préparation. De l'huile a été ajoutée à la préparation.	Ne pas utiliser d'aliments riches en huile ou ne pas ajouter d'huile plus que strictement nécessaire. Cette friteuse utilise une technologie qui nécessite peu ou pas d'huile.
	La casserole contient encore des traces de graisse de l'utilisation précédente.	Nettoyer le panier après chaque utilisation.

PT

(Traduzido das instruções originais)

DESCRIÇÃO

A Unidade principal

B Painel de controlo digital

1 Botão de ligação

2 Botão de luz interna

3 Botão de rotação

4 Botões de controlo da temperatura

5 Botões de controlo do tempo

6 Botão de ligar/desligar

7 Menus predefinidos

C Saída de ar

D Entrada de ar

E Cabo elétrico de ligação

F Grelhas de assar (2uds)

G Cuba rotativa

H Tabuleiro coletor de gordura

I Espeto rotativo

J Pega(s) de extração

Caso o modelo do seu aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.

Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.

Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.

Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.

Não utilize o aparelho inclinado ou invertido.

Não force a capacidade de trabalho do aparelho.

Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento

Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

Assegure-se de que as grelhas de ventilação do aparelho não ficam obstruídas por pó, sujidade ou outros objectos.

Mantenha o interior do forno limpo, caso contrário os restos de alimentos podem ficar carbonizados e danificar o aparelho.

Não utilize o aparelho para secar animais.

Não utilize o aparelho para secar peças de vestuário.

Não utilizar a cavidade interna do aparelho para guardar coisas.

Utilize apenas utensílios apropriados para fornos.

Não apoie utensílios pesados ou bandejas sobre a porta aberta.

ADVERTÊNCIA: Não utilize o aparelho se o vidro apresentar fissuras ou danos.

Colocar o termóstato na posição de mínimo (MIN) não garante que o aparelho fique totalmente desligado.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Notas para antes da utilização:

Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

Durante a primeira utilização, é normal que o aparelho emita um ligeiro odor a plástico.

Prepare o aparelho consoante a função pretendida:

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS:

Tabuleiro coletor de gordura

Coloque SEMPRE a bandeja na parte inferior da fritadeira de ar e forno. (Fig.A)

Se desejar utilizar a tabuleiro coletor de gordura como tabuleiro de assar, deverá introduzi-la no suporte central da fritadeira.

Grelhas de assar

Introduza as grelhas de assar utilizando os encaixes-guias intermédios. (Fig.B)

NOTA: a resistência encontra-se na parte superior pelo que quanto mais alto colocar as grelhas, mais intensidade de calor receberá o alimento.

Se desejar um acabamento mais crocante coloque a grelha na parte superior.

Se desejar uma confeitão mais suave e uniforme utilize os encaixes-guia intermédios ou inferiores.

Acessório Espeto rotativo (Fig.C)

Retire o garfo do espeto afrouxando o parafuso de fixação. Atravesse a carne com a vareta e faça-a deslizar até ao centro da mesma.

Volte a colocar o garfo com os dentes voltados para a carne.

O frango deve estar atado com uma corda para evitar que as pernas do frango ou as asas toquem nos elementos de aquecimento durante o assado e possa girar corretamente.

Deslize firmemente ambos os garfos contra a carne e aperte bem os parafusos de fixação dos mesmos.

Coloque a vareta com a carne no forno.

Acione o botão de rotação(3) para que o alimento cozinhe uniformemente.

Após cozinhar, desaperte os parafusos de fixação dos

garfos e remova a carne deslizando-a para a extremidade do espeto.

Cuba rotativa

A cuba rotativa pode ser utilizado para fritar batatas (450g congeladas, 400g ao natural ou assadas), legumes, carne, croquetes, nuggets, douraditos de peixe de peixe, entre outros produtos congelados.

NOTA: para conseguir uma fritura uniforme, NÃO ENCHA demasiado a cuba.

Verifique se a cuba está bem fechada antes de iniciar o processo de fritura.

Para colocar a cuba no aparelho, introduza primeiro a extremidade esquerda (Fig D) da cuba e, em seguida, encaixe al extremidade direita no seu compartimento (Fig E). Acione o botão de Rotação (3)

Utilização:

Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.

Ligue o aparelho à corrente.

Abra a porta.

Se não for utilizar o tabuleiro colector de gordura (H) como tabuleiro de forno, introduza-o na parte inferior do aparelho.

Utilize o acessório adequado de acordo com o tipo de alimentos que deseja cozinhar.

Prepare os alimentos, coloque-os no acessório e introduza-os no aparelho.

Feche a porta

Prima o botão de ligar durante alguns segundos O ecrã ativa-se

Em seguida, selecione a temperatura premindo os botões de controlo da temperatura (4).

Selecione o tempo adequado premindo os botões de controlo de tempo (5) para a confeção, ou selecione um dos programas predefinidos (7), se preferir.

NOTA: tenha em conta que o tempo de confeção pode variar dependendo do tipo de alimento, quantidade e tamanho.

Se utilizar o espeto rotativo ou a cuba rotativa, deverá acionar o botão de rotação (3).

Se premir o botão de luz interna (2) poderá ir verificando o processo de confeção enquanto o aparelho está em funcionamento.

Se abrir a porta, o aparelho para automaticamente e a luz acende-se Quando a voltar a fechar, o aparelho volta novamente a funcionar.

Decorrido o tempo selecionado, ou terminado o menu predefinido, o aparelho para automaticamente e emitirá um aviso sonoro.

Para desligar completamente o aparelho, prima o botão de ligar/desligar até o ecrã se apagar.

Abra a porta e retire os alimentos. ADVERTÊNCIA: Use

sempre luvas para o forno, de modo a proteger as suas mãos. As peças metálicas podem aquecer durante a utilização.

Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de confeção, não deixe que os alimentos fiquem tostados ou queimados.

Deixe o aparelho e os utensílios arrefecer antes os limpar.

GUIA DE MENUS PREDEFINIDOS

Botão	Temperatura	Tempo
Coxas	180°C	20min
Peixe	200°C	12min
Mariscos	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Batatas fritas	200°C	20min
Rotisserie	200°C	25min
Costeletas	180°C	9min
Desidratar	65°C	360min

O tempo de confeção do frango no espeto rotativo pode variar com o peso da peça, pode usar um termómetro para verificar se a temperatura interna é a correta, de acordo com a tabela de temperaturas internas.

NOTA: ao selecionar qualquer menu predefinido, o tempo de confeção inicia a contagem decrescente assim que o aparelho alcançar a temperatura desejada. Se utilizar o aparelho pela primeira vez e selecionar um menu, o painel mostrará a temperatura e o tempo selecionados, mas este último não iniciará a contagem sem antes alcançar a temperatura de confeção ótima.

TABELA DE TEMPERATURAS INTERNAS:

Alimento	Tipo	Temp. interna
Vitela	Carne Picada	70°C
	Bife mal passado	63°C
	Bife bem passado	
Aves	Peito	75°C
	Carne picada, fumada	
	Ave inteira, pernas, asas, etc	
Peixe e marisco	Qualquer tipo	63°C
Borrego	Carne Picada	70°C
	Bife mal passado	63°C
	Bife bem passado	

Porco	Carne picada, peças, costeletas, etc	70°C
	Presunto inteiro	60°C

Uma vez concluída a utilização do aparelho:

Desligue o aparelho, acionando o botão de ligar/desligar.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Deixar o aparelho arrefecer.

Limpe o aparelho

LIMPEZA

Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.

Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas peças interiores do aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.

Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com programa suave de lavagem):

Tabuleiro coletor de gordura

Grelhas

Cuba rotativa

Acessório do Espeto rotativo

Pega(s) de extração

Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

TABELA DE RECOMENDAÇÕES

Pode guiar-se por aqui para confeccionar os diferentes tipos de alimentos

Nota: tenha em consideração que estes parâmetros são apenas indicativos. Os alimentos podem ser de origem, tamanho, forma e marcas diferentes, pelo que não podemos garantir os melhores parâmetros para alimentos específicos.

GUIA CULINÁRIO

Alimento	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Conselho
Batatas			
Batatas fritas congeladas finas	15-16	200	
Batatas fritas congeladas grossas	15-20	200	
Batatas fritas em rodela (8x8 mm)	10-16	200	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas caseiras em gomos	18-22	180	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas fritas em gomos	12-18	180	Adicionar ½ colher de óleo
Batatas gratinadas	15-18	200	
Carne e frango			
Bife	8-12	180	
Costeletas de porco	10-14	180	
Hambúrguer	7-14	180	
Salsichas	13-15	180	
Coxas de frango	18-22	180	
Peito de frango	10-15	180	
Snacks			
Crepes chineses	15-20	200	Usar preparados para forno
Nuggets de frango congelados	10-20	200	Usar preparados para forno
Douraditos de peixe congelados	6-10	200	Usar preparados para forno
Bites com cobertura de queijo congelados	8-10	180	Usar preparados para forno
Legumes recheados	10	160	
Cozer			Usar forma para forno
Tarte	20-25	160	Usar forma/tabuleiro para forno
Quiche	20-22	180	Usar forma para forno
Muffins	15-18	200	Usar forma/tabuleiro para forno

TABELA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O AIR FRY OVEN não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente elétrica.	Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
	O botão de ligar ou de seleção do menu não funciona.	Ligue o aparelho premindo o botão de ligar durante alguns segundos. Selecione o tempo e a temperatura desejados. Feche corretamente a porta.
Os alimentos estão crus ou mal cozinhados	A quantidade de alimentos colocada na cuba é excessiva.	Coloque uma menor quantidade de ingredientes na cuba. Quantidades mais pequenas podem ser melhor agitadas e fritam uniformemente.
	A temperatura selecionada é demasiado baixa.	Ajuste da temperatura: consulte o guia de confeção.
Os alimentos estão fritos de maneira desigual.	Alguns alimentos devem ser mexidos ou voltados a meio do tempo de preparação.	Dê a volta aos alimentos a meio da confeção para assegurar que os alimentos fiquem cozinhados de ambos os lados de modo igual.
Os fritos não ficam crocantes.	Os fritos têm demasiado conteúdo de água	Seque bem os fritos previamente. Corte os alimentos em tamanhos mais pequenos. Adicione um pouco de óleo.
A porta não fecha corretamente.	A porta sai da dobradiça	Alinhe a dobradiça e verifique se as articulações entram nas ranhuras. Em seguida, feche a porta. Verifique se as grelhas e o tabuleiro ficam corretamente alinhados com as ranhuras. Em seguida, feche a porta
Sai fumo branco do aparelho.	Estão a ser preparados ingredientes com alto conteúdo em gordura. Adicionou-se óleo na preparação.	Não utilize alimentos com alto conteúdo em gordura nem adicione mais óleo do que o estritamente necessário. Esta fritadeira utiliza uma tecnologia que requer pouco ou nenhum óleo.
	A fritadeira ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	Limpe a cuba após cada utilização

IT

(Tradotto dal manuale di istruzioni originale)

DESCRIZIONE

A	Unità principale
B	Pannello di controllo digitale
	Pulsante accensione
	Pulsante luce interna
	Pulsante rotazione
	Pulsanti controllo temperatura.
	Pulsanti controllo tempo
	Interruttore accensione/spengimento
	Menù predefiniti
C	Uscita dell'aria
D	Ingresso dell'aria
E	Cavo corrente e spina
F	Griglie per forno (2 unità)
G	Cestello girevole
H	Vassoio raccogli-grasso
I	Girarrosto
J	Maniglia di estrazione

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

PRECAUZIONI D'USO:

Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.

Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non funziona.

Non muovere l'apparecchio durante l'uso

Non utilizzare l'apparecchio inclinato, né capovolgerlo.

Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.

Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza

Non riporre l'apparecchio quando ancora caldo.

Accertarsi che le griglie di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite da polvere, sporcizia o altri oggetti.

Tenere l'interno del forno pulito, altrimenti i residui di alimento potrebbero carbonizzarsi e danneggiare l'apparecchio.

Non utilizzare l'interno del forno per riporvi cose.

Utilizzare solo utensili specifici da forno.

Non appoggiare utensili pesanti o teglie sulla porta aperta.

AVVERTIMENTO: Non utilizzare l'apparecchio se il vetro è incrinato o rotto.

Regolare il comando termostato sulla posizione di minimo (MIN) non garantisce la sconnessione permanente dell'apparecchio.

MODALITÀ D'USO**Prima dell'uso:**

Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.

Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Durante il primo utilizzo è normale che l'apparecchio emetta un leggero odore di plastica.

Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare:

USO DEGLI ACCESSORI**Vassoio raccogli-grasso**

Collocare SEMPRE il vassoio nella parte inferiore della friggitrice ad aria forno. (Fig.A)

Se si desidera utilizzare il vassoio di raccolta come teglia da forno, inserirlo sul supporto centrale della friggitrice.

Griglie per forno

Inserire le griglie per forno sulle guide intermedie. (Fig.B)

NOTA: la resistenza si trova nella parte superiore pertanto più in alto si posiziona la griglia, maggior calore riceve l'alimento.

Se si desidera una consistenza più croccante, collocare la griglia nella parte superiore.

Se si desidera una cottura più dolce ed uniforme, utilizzare la guida intermedia o inferiore.

Accessorio Girarrosto

Estrarre la forcella dell'asta, allentando la vite di fissaggio. Attraversare la carne con lo spiedo e farla scorrere sino al centro di questo.

Riposizionare la forcella sull'asta, orientando le punte verso la carne.

Il pollo deve essere legato con una corda per evitare che le zampe o le ali tocchino gli elementi riscaldanti durante la rosolatura e possa girare correttamente.

Far scorrere entrambe le forcelle verso la carne e stringere bene le rispettive viti di fissaggio.

Collocare lo spiedo con la carne nel forno.

Azionare il pulsante rotazione (3), affinché l'alimento si cucini uniformemente.

Terminata la cottura, allentare le viti di fissaggio ed estrarre la carne, facendola scorrere verso l'estremità dell'asta.

Cestello girevole

Il cestello girevole si può utilizzare per friggere patate (450g surgelate, 400g naturali o al forno), verdure, carne, crocchette, nugget, bastoncini di pesce, fra altri prodotti

surgelati.

. NOTA: per ottenere una cottura uniforme, NON RIEMPIRE troppo il cestello.

Assicurarsi che il cestello sia ben chiuso, prima di iniziare il processo di cottura.

·Per collocare il cestello nell'apparecchio, per prima cosa inserire l'estremità sinistra (Fig D) e poi incastrare l'estremità destra nel suo alloggio (Fig E).

Azionare il pulsante rotazione (3)

Uso:

Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Aprire lo sportello.

Se non si utilizza il vassoio di raccolta (H) come teglia da forno, inserirlo nella parte inferiore dell'apparecchio.

Utilizzare l'accessorio adeguate, in base agli alimenti che si desidera cucinare.

Preparare gli alimenti, collocarlo sull'accessorio e inserirlo nell'apparecchio.

Chiudere la porta.

Premere il pulsante di accensione per alcuni secondi. Si attiva lo schermo.

Selezionare poi la temperatura, premendo i pulsanti di controllo della stessa (4).

Selezionare il tempo adeguato, premendo i pulsanti di controllo dello stesso (5) per la cottura oppure selezionare uno dei programmi predefiniti (7).

NOTA: tenere presente che il tempo di cottura può variare in base all'alimento, alla quantità e alle dimensioni.

Se si utilizza l'accessorio girarrosto o il cestello girevole, si dovrà azionare il pulsante rotazione (3).

Se si preme il pulsante luce interna (2) si potrà controllare il processo di cottura mentre l'apparecchio è in funzionamento.

Se si apre la porta dell'apparecchio questo si arresta automaticamente e si accende la luce interna. Dopo averla richiusa, l'apparecchio si riavvia.

Trascorso il tempo selezionato o quando termina il programma predefinito, l'apparecchio si arresta automaticamente ed emette un segnale acustico.

Per spegnere completamente l'apparecchio, premere il pulsante di accensione finché non si spegne lo schermo.

Aprire la porta ed estrarre gli alimenti. AVVERTIMENTO: Utilizzare sempre guanti da forno per proteggere le mani.

Le parti metalliche si possono riscaldare durante l'uso.

Per rendere minima la produzione di acrilamide durante il processo di tostatura, non lasciare che il pane acquisisca un colore marrone scuro o nero.

Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli utensili, prima di lavarli.

GUIDA DEI MENÙ PREDEFINITI

Pulsante	Temperatura	Tempo
Cosce	180°C	20min.
Pesce	200°C	12min.
Frutti di mare	160°C	6min.
Pizza	180°C	8min.
Patate fritte	200°C	20min.
Girarrosto	200°C	25min.
Costicine	180°C	9min.
Disidratazione	65°C	360min.

*Il tempo di cottura del pollo girarrosto può variare in base al peso dell'alimento: utilizzare un termometro per verificare se la temperatura interna è corretta ai sensi della relativa tabella.

NOTA:selezionando qualsiasi menù predefinito, il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia quando l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata. Se si utilizza l'apparecchio per la prima volta e si seleziona un menù, il pannello mostrerà la temperatura e il tempo selezionati, ma quest'ultimo non inizierà il conto alla rovescia finché non si raggiunga la temperatura ottimale per la cottura.

TABELLA DELLA TEMPERATURA INTERNA:

Alimento	Tipo	Temp. interna
Vitello	Carne macinata	70°C
	Bistecca cottura media	
	Bistecca al sangue	63°C
Volatili	Petto	75°C
	Carne macinata, affumicata	
	Volatile intero, zampe, ali...	
Pesce e frutti di mare	Qualsiasi tipo	63°C
Agnello	Carne macinata	70°C
	Bistecca cottura media	
	Bistecca al sangue	63°C
Maiale	Carne macinata, pezzi, costicine, ecc.	70°C
	Prosciutto intero	60°C

Una volta concluso l'utilizzo dell'apparecchio:

Spegnere l'apparecchio premendo il tasto di accensione/spengimento.

Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Lasciare raffreddare l'apparecchio.

Pulire l'apparecchio

PULIZIA

Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.

Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.

Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.

Non lasciar entrare acqua o altri liquidi nelle fenditure del sistema di ventilazione, per non danneggiare le parti operative dell'apparecchio.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.

Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.

La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.

I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio leggero):

Vassoio raccogli-grasso

Griglie

Cestello girevole

Accessorio girarrosto

Maniglia di estrazione

Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

TABELLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il AIR FRY OVEN non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegare l'apparecchio a una presa con presa a terra.
	Pulsante di accensione non azionato o menù non selezionato.	Accendere l'apparecchio tenendo premuto alcuni secondi il pulsante di accensione. Selezionare il tempo e la temperatura desiderati. Chiudere lo sportello correttamente.
Gli alimenti sono crudi o poco cotti	La quantità di alimenti nel cestino è eccessiva.	Inserire una minor quantità di ingredienti nel cestino. Minori quantità si smuovono meglio e si friggono uniformemente.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Regolare la temperatura: consultare la guida per la cottura.
Gli alimenti non friggono uniformemente.	Alcuni alimenti devono essere mescolati o si devono girare a metà tempo di preparazione.	Girare gli alimenti a metà cottura, per assicurarsi che si cucinino uniformemente su entrambi i lati.
I fritti non sono croccanti.	I fritti contengono troppa acqua	Asciugare i fritti prima della cottura.
		Tagliare gli alimenti a pezzi più piccoli. Aggiungere un po' d'olio.
La porta non si chiude correttamente.	La porta esce dai cardini.	Allineare i cardini e assicurarsi che le articolazioni si trovino entro le scanalature. Quindi chiudere la porta. Assicurarsi di aver allineato correttamente le griglie o il vassoio rispetto alle scanalature. Poi chiudere la porta.
L'apparecchio emette un fumo bianco.	Si stanno preparando ingredienti con un alto contenuto d'olio.	Non utilizzare alimenti con alti contenuti d'olio né aggiungere più olio di quello strettamente necessario.
	È stato aggiunto olio alla preparazione.	Questa friggitrice utilizza una tecnologia che richiede poco olio o non ne richiede.
	Nella padella ci sono resti di grasso di precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso sulla vaschetta raccogliogocce. Assicurati di pulire la vaschetta raccogliogocce dopo ogni utilizzo.

TABELLA DI RACCOMANDAZIONI

Qui ci si può orientare per la cottura di vari alimenti

Nota: tenere presente che questi parametri sono meramente indicativi. Gli alimenti possono essere di origine, dimensioni, forme e marche diverse, pertanto non possiamo garantire i migliori parametri per alimenti specifici.

GUIDA PER LA COTTURA

Alimento	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Consigli
Patate			
Patate fritte surgelate sottili	15-16	200	
Patate fritte surgelate grosse	15-20	200	
Patate fritte fatte in casa (8x8 mm)	10-16	200	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Spicchi di patate fatti in casa	18-22	180	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Cubetti di patate fatti in casa	12-18	180	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Patate gratinate	15-18	200	
Carne e pollo			
Bistecca	8-12	180	
Braciola di maiale	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Involtoni di salsiccia	13-15	180	
Cosce di pollo	18-22	180	
Petto di pollo	10-15	180	
Snack			
Involtoni primavera	15-20	200	Utilizzare preparati per forno
Nugget di pollo congelati	10-20	200	Utilizzare preparati per forno
Bastoncini di pesce surgelati	6-10	200	Utilizzare preparati per forno
Bastoncini di pesce impanati surgelati	8-10	180	Utilizzare preparati per forno
Verdure ripiene	10	160	
Cottura al forno			Utilizzare lo stampo da forno
Torta	20-25	160	Utilizzare uno stampo/piatto da forno
Quiche	20-22	180	Utilizzare lo stampo da forno
Muffin	15-18	200	Utilizzare uno stampo/piatto da forno

CA

(Traduït a partir de les instruccions originals)

DESCRIPCIÓ

- A Unitat principal
- B Tauler de control digital
 - 1. Botó d'engegada
 - 2. Botó llum intern
 - 3. Botó de rotació
- 4. Botons control temperatura
- 5. Botons control temps
- 6. Botó d'engegada/parada
- 7. Menús predefinitos
- C Sortidas d'aire
- D Entrada d'aire
- E Cable de corrent i endoll
- F Reixetes d'enfornar (2 u)
- G Cistella giratòria
- H Safata recol·lectora de greix
- I Rostisserie giratori
- J Nansa d'extracció

UTILITZACIÓ I CURA:

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No moveu ni desplaueu l'aparell mentre estigui en funcionament.
- No feu servir l'aparell inclinat ni el capgireu.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa si no el feu servir i abans de qualsevol operació de neteja.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
- No deseu l'aparell si encara està calent.
- Comproveu que les reixes de ventilació de l'aparell no quedin obstruïdes per pols, brutícia o altres objectes.
- Manteniu la cavitat del forn neta. En cas contrari, les restes d'aliment es poden carbonitzar i fer malbé l'aparell.
- No feu servir l'aparell per assecar mascotes o animals.
- No feu servir l'aparell per assecar peces tèxtils de cap tipus.
- No feu servir la cavitat interna del forn per desar-hi coses.
- Feu-hi servir només utensilis apropiats per a forns.
- No recolzeu utensilis pesats o safates sobre la porta oberta.
- ADVERTÈNCIA:** No fer servir l'aparell si el vidre està esquerdat o trencat.

INSTRUCCIONS D'ÚS**NOTES PRÈVIAS A L'ÚS:**

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emblatge del producte.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
- Durant el primer ús és normal que l'aparell desprengui una lleugera olor de plàstic.
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu feu servir:

ÚS DELS ACCESSORIS:**Safata recol·lectora de greix**

- Col·loqueu SEMPRE la safata a la part inferior de la fregidora. (Fig. A)
- Si voleu fer servir la safata recol·lectora com a safata d'enfornar, introduïu-la al suport central de la fregidora.

Reixetes d'enfornar

- Introduïu les reixetes d'enfornar fent servir els carrils intermedis. (Fig. B)
- NOTA:** la resistència és a la part superior, de manera que com més alt col·loqueu les reixetes més intensitat de calor rebrà l'aliment.
- Si voleu un acabat més crocant, col·loqueu la reixeta a la part superior.
- Si voleu una cocció més suau i uniforme, feu servir el carril intermedi o inferior.

Accessori Rostisseire giratori (Fig. C)

- Traieu la forquilla de la vareta afliuxant el cargol de fixació. Traveseu la carn amb la vareta i feu-la lliscar fins al centre.
- Torneu a col·locar la forquilla a la vareta amb les puntes cap a la carn.
- El pollastre ha d'estar lligat amb una corda per evitar que les cames del pollastre o les ales toquin els elements calefactors durant el rostir i pugui girar correctament.
- Feu lliscar ambdues forquetes amb fermesa contra la carn i colleu-ne bé els cargols de fixació.
- Col·loqueu la vareta de fixació amb la carn al forn.
- Accioneu el botó de rotació (3) perquè l'aliment es cuini uniformement.
- Després de cuinar, afliueu els cargols de fixació de les forquetes i traieu la carn lliscant cap a l'extrem de la vareta.

Cistella giratòria

- La cistella giratòria es pot fer servir per fregir patates (450 g congelades, 400 g naturals o de forn), verdures, carn, croquetes, nuggets, barretes de peix i altres productes congelats.
- NOTA:** per aconseguir una cocció uniforme, NO OMPLIU

la cistella en excés.

Assegureu-vos que la cistella està ben tancada abans d'iniciar el procés de cocció.

Per col·locar la cistella a l'aparell, introduïu-hi primer l'extrem esquerre (Fig. D) de la cistella i tot seguit encaixeu l'extrem dret al seu lloc (Fig. E).

Accioneu el botó de Rotació (3)

ÚS:

Esteneu completament el cable abans d'endollar-lo.

Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Obriu la porta.

Si no fareu servir la safata recol·lectora (H) com a safata de forn introduïu-la a la part inferior de l'aparell.

Feu servir l'accessori adequat segons els aliments que voleu cuinar.

Prepareu els aliments, col·loqueu-los a l'accessori i introduïu-los a l'aparell.

Tanqueu la porta

Premeu el botó d'engegada durant uns segons. La pantalla s'activarà.

A continuació, seleccioneu la temperatura prement els botons de control de temperatura (4).

Seleccioneu el temps adequat prement els botons de control de temps (5) per a la cocció o seleccioneu un dels programes predefinits (7) si voleu.

NOTA: tingueu en compte que el temps de cocció pot variar en funció de l'aliment, la quantitat i la mida.

Si feu servir l'accessori de rostisserie o la cistella giratòria, accioneu el botó de rotació (3).

Si premeu el botó de llum intern (2) podreu comprovar el procés de cocció mentre l'aparell està en funcionament. Si obriu la porta, l'aparell es pausarà automàticament i el llum s'encendrà. Quan la torneu a tancar, l'aparell es tornarà a engegar.

Transcorregut el temps seleccionat o un cop finalitzat el menú predefinit, l'aparell s'aturarà automàticament i emetrà un xiulet.

Per apagar completament l'aparell, premeu el botó d'engegada fins que la pantalla s'apagui.

Obriu la porta i traieu els aliments. **ADVERTÈNCIA:** Feu servir sempre guants per al forn per protegir-vos les mans.

Les parts metàl·liques poden escalfar-se durant l'ús.

Per minimitzar la generació d'acrilàmida durant el procés de cocció d'aliments, no deixeu que els aliments adquireixin colors torrats foscos o negres.

Deixeu refredar l'aparell i els utensilis abans de netejar-los.

GUIA DE MENUS PREDEFINITS

Botó	Temperatura	Temps
Cuixa	180°C	20min
Peix	200°C	12min
Marisc	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Patates fregides	200°C	20min
Rostisserie	200°C	25min
Costelles	180°C	9min
Deshidratar	65°C	360min

GUIA DE MENÚS PREDEFINITS

NOTA: Quan seleccioneu qualsevol menú predefinit, el temps de cocció començarà la marxa enrere un cop l'aparell assolixi la temperatura desitjada. Si feu servir l'aparell per primera vegada i seleccioneu un menú, al tauler apareixerà la temperatura i el temps seleccionats, però aquest no començarà a comptar fins que s'assoleixi la temperatura de cocció òptima.

TAULA DE TEMPERATURA INTERNA:

Aliment	Tipus	Temp. interna
Vedella	Carn Picada	70°C
	Filet mig fet	
	Filet al punt	63°C
Aus	Pit	75°C
	Carn picada, fumada	
	Au sencera, cames, aletes...	
Peix i marisc	Qualsevol tipus	63°C
Xai	Carn Picada	70°C
	Filet mig fet	
	Filet al punt	63°C
Porc	Carn picada, peces, costelles, etc.	70°C
	Pernil sencer	60°C

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

Atureu l'aparell prement el botó engegada/aturada.

Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.

Deixeu refredar l'aparell.

Netegeu l'aparell.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.

Si l'aparell es desconnecta per si sol i no torna a connectar-se, procediu a desendollar-lo de la xarxa, espereu 15 minuts abans de tornar a connectar-lo.

Si continua sense funcionar, acudiu a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

NETEJA

Desendolleu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.

Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.

No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.

No deixeu entrar aigua ni cap altre líquid a través de les obertures de ventilació per evitar danys a les parts operatives interiors de l'aparell.

No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.

Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.

Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):

- Safata recol·lectora de greix
- Reixetas
- Cistella giratòria
- Accessori rostisserie giratori
- Nansa d'extracció

A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

TAULA DE RECOMANACIONS

Aquí podeu orientar-vos per a les coccions de diversos aliments.

Nota: tingueu en compte que aquests paràmetres són merament indicatius. Els aliments poden ser d'origen, mida, forma i marques diferents, motiu pel qual no podem garantir els millors paràmetres per a aliments específics.

GUIA DE CUINA

Aliment	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Consejo
Patates			
Patates fregides congelades fines	15-16	200	
Patates fregides congelades gruixudes	15-20	200	
Patates fregides casolanes (8×8mm)	10-16	200	Afegiu-hi ½ cullerada d'oli
Grills de patata casolans	18-22	180	Afegiu-hi ½ cullerada d'oli
Daus de patata casolans	12-18	180	Afegiu-hi ½ cullerada d'oli
Patates gratinades	15-18	200	
Carn i pollastre			
Bistec	8-12	180	
Costelles de porc	10-14	180	
Hamburguesa	7-14	180	
Rotllets de salsitxa	13-15	180	
Cuixes de pollastre	18-22	180	
Pit de pollastre	10-15	180	
Snacks			
Rotllets de primavera	15-20	200	Fer servir preparats per a forn
Nuggets de pollastre congelats	10-20	200	Fer servir preparats per a forn
Palets de peix congelats	6-10	200	Fer servir preparats per a forn
Bastonets de formatge arrebossats congelats	8-10	180	Fer servir preparats per a forn
Verdures farcides	10	160	
Enfornat			Fer servir motlle de forn
Pastis	20-25	160	Fer servir motlle/plat per a forn
Quiche	20-22	180	Fer servir motlle de forn
Muffins	15-18	200	Fer servir motlle/plat per a forn

TAULA SOLUCIONS DE PROBLEMES

Problema	Causa possible	Solució
L' AIR AIR OVEN no funciona.	L'aparell no està endollat.	Connecteu l'aparell a un endoll amb presa de terra.
	No heu accionat el botó d'engegada o seleccionat el menú.	Engegueu l'aparell prement durant uns segons el botó d'engegada. Selecioneu-hi el temps i temperatura desitjat. Tanqueu la porta correctament.
Els aliments estan crus o poc cuits	La quantitat d'aliments col·locada a la cistella és excessiva.	Poseu menys quantitat d'ingredients a la cistella. Les quantitats petites s'agiten millor i es fregeixen uniformement.
	La temperatura seleccionada és massa baixa.	Ajust de temperatura: consulteu la guia de coccio.
Els aliments es fregeixen de manera desigual.	Alguns aliments s'han de barrejar o capgirar a meitat del temps de preparació.	Capgireu els aliments a meitat de la coccio per assegurar que els aliments es cuinin per ambdós costats per igual.
Els fregits no surten cruixents.	Els fregits tenen massa contingut d'aigua	Eixugueu els fregits abans. Talleu els aliments en mides més petites. Afegiu-hi una mica d'oli.
La porta no tanca bé.	La porta se'n surt de la frontissa	Alineeu la frontissa i assegureu que les articulacions cauen sobre les ranures. Després tanqueu la porta. Assegureu-vos d'alinear correctament les reixetes o la safata sobre les ranures. Després tanqueu la porta.
Surt fum blanc de l'aparell.	S'hi estan preparant ingredients amb alt contingut d'oli. S'ha afegit oli a la preparació.	No hi feu servir aliments amb un contingut alt d'oli ni hi afegiu més oli de l'estrictament necessari. Aquesta fregidora fa servir una tecnologia que requereix poc oli o gens.
	La safata recol·lectora de greixos encara conté residus de greix de l'ús anterior.	El fum blanc és perquè el greix s'escalfa a la safata de degoteig. Assegureu-vos de netejar la safata de degoteig després de cada ús.

DE

(Übersetzung aus den ursprünglichen anweisungen)

BEZEICHNUNG

- A Haupteinheit
- B Digitales Bedienfeld
 - 1 An-/Aus-Taste
 - 2 Taste für die Innenbeleuchtung
 - 3 Taste Rotation
 - 4 Tasten zur Temperaturregelung
 - 5 Zeitsteuerungstasten
 - 6 Start/Stop-Taste
 - 7 Vordefinierte Menüs
- C Luftaustritt
- D Lufteinlass
- E Netzkabel und Stecker
- F Backgitter (2 Stück)
- G Drehkorb
- H Fettauffangwanne
- I Rotisserie-Kreisel
- J Entnahmegriff

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

BENUTZUNG UND PFLEGE:

Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.

Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.

Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.

Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.

Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.

Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.

Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.

Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.

Überprüfen Sie, dass das Ventilationsgitter des Geräts nicht mit Staub, Schmutz oder anderen Substanzen verstopft ist.

Halten Sie den Backraum sauber, da Speisereste andernfalls verkohlen und das Gerät beschädigen können.

Gerät nicht zum Trocknen von Haus- oder andere Tieren benutzen.

Das Gerät nicht zum Trocknen von Textilien jeglicher Art

verwenden.

Verwenden Sie den Backraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.

Verwenden Sie nur für Backöfen geeignete Utensilien.

Keine schweren Gegenstände oder Backbleche auf der offenen Backofentür abstellen.

WARNUNG Das Gerät nicht benutzen, wenn das Glas Risse aufweist oder zerbrochen ist.

Die vollständige Abschaltung des Geräts wird nicht dadurch garantiert, dass der Temperaturregler auf der niedrigsten Position (MIN) steht.

BENUTZUNGSHINWEISE**Vor der Benutzung:**

Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.

Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Bei der ersten Benutzung ist es normal, dass das Gerät einen leichten Kunststoffgeruch abgibt.

Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS:**Fettauffangwanne**

Setzen Sie IMMER die Wanne in den unteren Teil der Ofen-Heißluftfritteuse. (Abb.A)

Wenn Sie die Auffangwanne als Backblech verwenden wollen, dann muss sie in die Mittelstütze der Fritteuse eingesetzt werden.

Backgitter

Setzen Sie die Backgitter an den mittleren Schienen ein. (Abb.B)

HINWEIS: das Heizelement befindet sich oben , d. h. je höher Sie die Gitter platzieren, desto intensiver ist die Hitze, die die Speisen aufnehmen.

Wenn Sie eine knusprigere Oberfläche wünschen, setzen Sie das Gitter oben ein.

Für ein sanfteres und gleichmäßigeres Garen verwenden Sie die mittleren oder unteren Schienen.

Zubehör Drehbare Rotisserie (Abb.C)

Entfernen Sie die Gabel vom Spieß, indem Sie die Befestigungsschraube lösen.

Durchstechen Sie das Fleisch mit dem Spieß und schieben Sie es in die Mitte.

Setzen Sie die Gabel mit den Zinken zum Fleisch weisend wieder auf den Spieß.

Das Hähnchen muss mit einer Schnur festgebunden werden, damit die Beine oder Flügel des Hähnchens während des Bratens nicht die Heizelemente berühren, damit es

sich richtig drehen kann.

Schieben Sie beide Gabeln fest gegen das Fleisch und ziehen Sie die Gabelbefestigungsschrauben fest an. Setzen Sie den Spieß mit dem Fleisch in den Herd ein. Betätigen Sie den Drehknopf (3), um das Gargut gleichmäßig zu garen.

Nach dem Garen, lösen Sie die Befestigungsschrauben der Gabel und entfernen Sie das Fleisch, indem Sie es zum Ende des Spießes schieben.

Drehkorb

Der Drehkorb kann zum Frittieren von Kartoffeln (450g gefroren, 400g natur oder gebacken), Gemüse, Fleisch, Kroketten, Nuggets Fischstäbchen und anderen Tiefkühlprodukten verwendet werden.

HINWEIS: für gleichmäßiges Garen, den Korb NICHT überfüllen.

Stellen Sie sicher, dass der Korb richtig geschlossen ist, bevor Sie den Garvorgang starten.

Um den Korb in das Gerät einzusetzen, setzen Sie zuerst das linke Ende (Abb D) des Korbs ein und danach setzen Sie das rechte Ende in einen Platz (Abb E).

Betätigen Sie die Taste Rotation (3)

Benutzung:

Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

Öffnen Sie die Ofentüre.

Wenn die Auffangwanne (H) nicht als Backblech verwendet werden soll, setzen Sie sie in den Boden des Geräts ein.

Verwenden Sie das entsprechende Zubehör entsprechend der Speise, die Sie garen möchten.

Bereiten Sie die Lebensmittel vor, legen Sie sie in das Zubehör und setzen Sie es in das Gerät ein.

Schließen Sie die Türe

Drücken Sie die Ein/Aus-Taste für ein paar Sekunden. Der Bildschirm wird aktiviert.

Wählen Sie dann die Temperatur durch Drücken der Tasten zur Temperaturregelung (4).

Wählen Sie die entsprechende Zeit durch Drücken der Zeitsteuerungstasten (5) für das Garen oder wählen Sie auf Wunsch eines der voreingestellten Programme (7).

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass die Garzeit je nach Lebensmittel, Menge und Größe variieren kann.

Wenn Sie das Zubehör Rotisserie oder den Drehkorb verwenden, müssen Sie den Drehknopf (3) betätigen.

Durch Drücken der Taste für die Innenbeleuchtung (2) können Sie den Garvorgang während des Betriebs des Geräts kontrollieren.

Wenn Sie die Tür des Geräts öffnen, hält das Gerät automatisch an und das Licht geht an. Wenn Sie das Gerät wieder schließen, nimmt das Gerät seinen Betrieb wieder

auf.

Nach Ablauf der gewählten Zeit oder nach Beendigung des voreingestellten Menüs stoppt das Gerät automatisch und gibt einen Signalton ab.

Um das Gerät komplett auszuschalten, drücken Sie die Netztaaste, bis sich das Display ausschaltet.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Lebensmittel. WARNUNG: Zum Schutz Ihrer Hände, benutzen Sie bitte immer Handschuhe. Die Metallteile können sich bei Betrieb stark erhitzen.

Um die Entstehung von Acrylamid während des Kochvorgangs zu vermeiden, sollten Sie darauf achten, dass die Lebensmittel nicht dunkelbraun oder schwarz werden. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.

ANLEITUNG FÜR VORDEFINIERTEN MENÜS

Taste	Temperatur	Zeit
Schenkel	180°C	20min
Fisch	200°C	12min
Meeresfrüchte	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Pommes Frites	200°C	20min
Rotisserie	200°C	25min
Rippen	180°C	9min
Trocknen	65°C	360min

Die Garzeit des Rostisserie-Hähnchens kann je nach Gewicht des Stücks variieren. Sie können ein Thermometer verwenden, um zu prüfen, ob die Innentemperatur gemäß der Innentemperaturtabelle korrekt ist.

HINWEIS: bei der Auswahl eines beliebigen voreingestellten Menüs, beginnt die Garzeit rückwärts zu laufen, sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen und ein Menü auswählen, zeigt das Bedienfeld die gewählte Temperatur und Zeit an, aber letztere beginnt erst dann herunterzuzählen, wenn die optimale Gartemperatur erreicht ist.

TABELLE INTERNE TEMPERATUR

Lebensmittel	Typ	Interne Temp.
Kalbfleisch	Kleingeschnittenes Fleisch	70°C
	Filet halbgar	
	Filet gut durch	63°C

Geflügel	Hähnchenbrust	75°C
	Kleingeschnittenes, geräuchertes Fleisch	
	Geflügel ganz, Schenkel, Flügel...	
Fisch und Meeresfrüchte	Jeder Art	63°C
Lamm	Kleingeschnittenes Fleisch	70°C
	Filet halbdurch	
	Filet ganz durch	63°C
Schwein	Kleingeschnittenes Fleisch, Fleischstücke, Rippen, usw	70°C
	Ganzer Schinken	60°C

Nach der Benutzung des Geräts:

Stellen Sie das Gerät mit dem An-/Ausschalter ab.

Den Stecker aus der Netzdose ziehen.

Lassen Sie das Gerät abkühlen

Das Gerät säubern

REINIGUNG

Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.

Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.

Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.

Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.

Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:

Fettauffangwanne

Gitter

Drehkorb

Zubehör drehbare Rostserie

Entnahmegriff

Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

TABELLE PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der AIR FRY OVEN funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit Erdungsanschluss an.
	Keine Betätigung der Ein/Aus-Taste oder Menüauswahl Taste.	Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Netztaaste für einige Sekunden drücken. Wählen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur. Schließen Sie die Tür richtig.
Lebensmittel sind roh oder nicht vollständig gegart.	Die Menge der in den Behälter eingelegten Lebensmittel ist zu groß.	Legen Sie weniger Zutaten in den Behälter. Kleinere Mengen lassen sich besser schütteln und gleichmäßig braten.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Temperatureinstellung: siehe Kochanleitung.
Die Lebensmittel werden ungleichmäßig gebraten.	Einige Speisen sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgerührt oder gewendet werden.	Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit, um sicherzustellen, dass die Speisen auf beiden Seiten gleichmäßig gegart werden.
Das Gebratene wird nicht knusprig.	Frittiertgut hat einen zu hohen Wassergehalt	Trocknen Sie das Frittiertgut zunächst vor. Schneiden Sie Lebensmittel in kleinere Größen. Fügen Sie ein wenig Öl hinzu.
Die Tür schließt nicht richtig.	Tür fällt aus dem Scharnier	Richten Sie das Scharnier aus und achten Sie darauf, dass die Scharniere in die Nuten fallen. Schließen Sie danach die Tür. Achten Sie darauf, dass die Gitter bzw. die Wanne korrekt über den Nuten ausgerichtet sind. Schließen Sie danach die Tür.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Es werden Zutaten mit hohem Fettgehalt zubereitet. Dem Rezept wurde Öl zugegeben.	Verwenden Sie keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt und fügen Sie nicht mehr Öl als nötig hinzu. Diese Fritteuse verwendet eine Technologie, die wenig oder gar kein Öl benötigt.
	Die Pfanne enthält noch Fettsuren vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie den Korb nach jeder Verwendung.

TABELLE MIT EMPFEHLUNGEN

· Hier finden Sie Orientierungswerte für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel

· Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Parameter nur Richtwerte sind. Lebensmittel können unterschiedlicher Herkunft, Größe, Form und Marke sein. Daher können wir nicht die besten Parameter für alle Lebensmittel angeben.

BRATANLEITUNG

Lebensmittel	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Hinweis
Kartoffeln			
Gefrorene dünne Pommes Frites	15-16	200	
Gefrorene dicke Pommes Frites	15-20	200	
Hausgemachte Pommes (8x8 mm)	10-16	200	1/2 Löffel Öl dazu geben
Hausgemachte Kartoffelspalten	18-22	180	1/2 Löffel Öl dazu geben
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12-18	180	1/2 Löffel Öl dazu geben
Überbackene Bratkartoffeln	15-18	200	
Fleisch und Geflügel			
Steak	8-12	180	
Schweinekoteletts	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Wurstrollen	13-15	180	
Hähnchenschkel	18-22	180	
Hähnchenbrust	10-15	180	
Snacks			
Frühlingsrollen	15-20	200	Ofenzubereitungen verwenden
Gefrorene Hähnchen-Nuggets	10-20	200	Ofenzubereitungen verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	6-10	200	Ofenzubereitungen verwenden
Gefrorene panierte Käsestangen	8-10	180	Ofenzubereitungen verwenden
Gefülltes Gemüse	10	160	
Aufbacken			Backform verwenden
Kuchen	20-25	160	Backform/ofenfeste Form verwenden
Quiche	20-22	180	Backform verwenden
Muffins	15-18	200	Backform/ofenfeste Form verwenden

NL

(Vertaald van de originele instructies)

BESCHRIJVING

- A Hoofdeenheid
- B Digitaal controlepaneel
- 1 Aanknop
- 2 Knop voor interne verlichting
- 3 Knop voor draaien
- 4 Temperatuurknoppen +/-
- 5 Timerknoppen
- 6 Aan/uit schakelaar
- 7 Voorgeprogrammeerde menu's
- C Luchtuitvoer
- D Luchtinvoer
- E Voedingskabel en stekker
- F Ovenroosters (2 stuks)
- G Draaiende mand
- H Vetopvangbak
- I Draaiend spit
- J Handvat voor verwijderen

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulpstukken, dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Service.

GEBRUIK EN ONDERHOUD:

- Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het scheef staat en keer het niet om.
- Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Berg het apparaat niet op als het nog warm is.
- Controleer dat de ventilatieroosters van het apparaat niet verstopt raken met stof, vuil of voorwerpen.
- Houd het inwendige van de oven schoon, anders kunnen achtergebleven etensresten verkolen en het apparaat beschadigen.
- Gebruik het apparaat niet om (huis-) dieren te drogen.
- Gebruik het apparaat niet om kledingstukken te drogen.
- Gebruik de binnenruimte van de oven niet voor het bewaren van voorwerpen.

Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge temperaturen.

Steun zware voorwerpen of bakplaten niet op de openstaande deur.

WAARSCHUWING: Gebruik het apparaat niet als het glas gebarsten of kapot is.

Wanneer men de thermostaat op de minimum stand (MIN) zet, garandeert dit niet dat het apparaat permanent uitgeschakeld is.

GEBRUIKSAANWIJZING

Opmerkingen voorafgaand aan het gebruik:

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.

Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

Tijdens het eerste gebruik kan het apparaat een beetje naar plastic ruiken; dit is normaal.

Bereid het apparaat voor op de gewenste functie:

GEBRUIK VAN DE ACCESSOIRES:

Vetopvangbak

Plaats de bak ALTIJD onderin de luchtfriteuse en oven. (Fig. A).

Wanneer u de opvangbak als ovenbak wilt gebruiken, moet u deze in de middelste houder van de friteuse plaatsen.

Ovenroosters

Plaats de ovenroosters in de middelste houders. (Fig.B)

OPMERKING: het verwarmingselement bevindt zich bovenin het apparaat zodat het gerecht meer hitte zal ontvangen als de roosters hoger worden geplaatst.

Plaats de roosters in de bovenste stand voor een knapperig resultaat.

Gebruik de middelste of onderste stand voor een milder en meer gelijkmatig resultaat.

Draaispit hulpstuk (Fig. C).

Haal de spitvork van het spit door de bevestigingsschroef los te draaien.

Steek het spit door het vlees heen zodat het vlees centraal op het spit zit.

Plaats de spitvork weer op het spit met de punten in het vlees.

Kip moet met een touwtje worden vastgebonden om te voorkomen dat de poten of de vleugels van de kip de verwarmingselementen tijdens het braden aanraken en zodat de kip correct roteert.

Druk beide spitvorken flink in het vlees en draai de bevestigingsschroeven stevig aan.

Plaats het spit met het vlees in de oven.

Druk op de knop voor draaien (3) zodat het gerecht gelijk-

matig wordt gekookt.

Als het gerecht klaar is, maak de bevestigingsschroeven van de spitvorken los en verwijder het vlees door het van het spit af te schuiven.

Draaiende mand

De draaiende mand kan gebruikt worden om aardappelen (450g diepgevroren, 400g vers of voor de oven), groenten, vlees, kroketten, nuggets, vissticks en andere bevroren producten te frituren.

OPMERKING: vul de mand NIET teveel voor een homogeen resultaat.

Controleer dat de mand goed gesloten is voordat u start te koken.

Plaats de mand in het apparaat door eerst de linkerkant (Fig D) van de mand en vervolgens de rechterkant in hun houder te plaatsen (Fig E).

Druk op de knop voor draaien (3)

Gebruik:

Rolde kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Open de deur.

Plaats de opvangbak (H) onderin het apparaat wanneer men hem niet als ovenbak gaat gebruiken.

Gebruik het hulpstuk dat geschikt is voor het te bereiden gerecht.

Bereid de gerechten voor, plaats ze in het hulpstuk en plaats dat in het apparaat.

Sluit de deur

Druk enige seconden op de aan-knop. Het scherm licht op.

Stel vervolgens de gewenste temperatuur in met de temperatuurknoppen (4).

Selecteer de gewenste tijd met de tijdknoppen (5) of selecteer een van de voorgeprogrammeerde menu's (7), indien gewenst.

OPMERKING: houd er rekening mee dat de kooktijd kan variëren al naar gelang het type product, zijn gewicht en omvang.

Wanneer men het draaispits of de draaiende mand gebruikt, moet u op de knop voor draaien drukken (3).

Wanneer u op de knop voor interne verlichting (2) drukt kunt u de voortgang van het kookproces zien terwijl het apparaat aan staat.

Wanneer u de deur van het apparaat opent, pauzeert het automatisch en gaat het licht aan. Wanneer u de deur van het apparaat weer sluit, gaat het apparaat automatisch weer aan.

Wanneer de tijd verlopen is of het voorgeprogrammeerde menu afgewerkt is, gaat het apparaat automatisch uit en klinkt er een pieptoon.

Zet het apparaat geheel uit door op de aan-knop te drukken totdat het scherm uitgaat.

Open de deur en verwijder het gerecht. **WAARSCHUWING:** Gebruik altijd ovenhandschoenen om de handen te beschermen. De metalen delen kunnen warm worden tijdens gebruik.

Om de productie van acrylzuuramide tijdens het koken te minimaliseren moet u erop letten dat de voedingsmiddelen niet donkerbruin of zwart worden.

Laat het apparaat en de hulpstukken afkoelen voordat u ze reinigt.

GIDS VOORGEPROGRAMMEERDE MENU'S

Knop	Temperatuur	Tijd
Drumsticks	180°C	20 min
Vis	200°C	12 min
Schaaldieren	160°C	6 min
Pizza	180°C	8 min
Patat friet	200°C	20 min
Braadspit	200°C	25 min
Varkensribben	180°C	9 min
Drogen	65°C	360 min

De kooktijd van kip aan het spit hangt af van het gewicht en men kan een thermometer gebruiken om te controleren dat de inwendige temperatuur correct is volgens de bijbehorende tabel.

OPMERKING: wanneer men een voorgeprogrammeerd menu geselecteerd heeft, start de kooktijd wanneer het apparaat de gewenste temperatuur bereikt heeft. Wanneer men het apparaat voor het eerst gebruikt en een menu selecteert, toont het scherm de geselecteerde temperatuur en tijd, maar deze laatste begint pas te lopen wanneer de optimale kooktemperatuur bereikt is.

TABEL INWENDIGE TEMPERATUUR:

Product	Soort	Inwendige temp.
Kalfsvlees	Gehakt	70°C
	Medium gebakken biefstuk	
	Rosé gebakken biefstuk	63°C
Gevogelte	Kippenborst	75°C
	Gehakt, gerookt	
	Hele kip, drumsticks, vleugels...	
Vis en schaaldieren	Alle soorten	63°C

Lamsvlees	Gehakt	70°C
	Medium gebakken biefstuk	
	Rosé gebakken biefstuk	63°C
Varkensvlees	Gehakt, stukken, ribben, enz	70°C
	Hele ham	60°C

Na gebruik van het apparaat:

Zet het apparaat uit met de aan/uit knop.

Trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat afkoelen.

Het apparaat reinigen

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt via de ventilatie-openingen, om schade aan de functionele delen in het inwendige van het apparaat te voorkomen.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

Het is raadzaam het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.

Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.

De volgende onderdelen mogen met warm zeepsop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):

Vetopvangbak

Roosters

Draaiende mand

Draaispit hulpstuk

Handvat voor verwijderen

Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

TABEL MET SUGGESTIES

Hier vindt u aanwijzingen voor het bereiden van diverse producten.

Opmerking: houd er rekening mee dat deze instellingen slechts richtwaarden zijn. De ingrediënten kunnen verschillen van oorsprong, formaat, vorm, en handelsmerk, zodat we niet kunnen garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor specifieke ingrediënten.

KOOKSUGGESTIES

Product	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Tip
Aardappelen			
Ingevroren fijne patat friet	15 -16	200	
Ingevroren grove patat friet	15 -20	200	
Zelfgemaakte patat friet (8x8 mm)	10 -16	200	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelpartjes	18 -22	180	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12 -18	180	½ eetlepel olie toevoegen
Gegratineerde aardappelen	15 -18	200	
Vlees en kip			
Biefstuk	8 -12	180	
Varkenskotelet	10 -14	180	
Hamburger	7 -14	180	
Worstrollen	13 -15	180	
Drumsticks	18 -22	180	
Kippenborst	10 -15	180	
Snacks			
Loempia's	15 -20	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevroren kipnuggets	10 -20	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevroren vissticks	6 -10	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevroren gepaneerde kaassticks	8 -10	180	Kant en klare ovengerechten
Gevulde groenten	10	160	
Ovengerechten			Gebruik een ovenschotel
Gebak	20 -25	160	Gebruik een ovenschotel/ ovenbord
Quiche	20 -22	180	Gebruik een ovenschotel
Muffins	15 -18	200	Gebruik een ovenschotel/ ovenbord

MOGELIJKE PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De AIR FRY OVEN werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact met randaarde.
	De startknop is niet ingedrukt of het menu is niet geselecteerd.	Zet het apparaat aan door de startknop gedurende enige seconden in te drukken. Selecteer de gewenste tijd en temperatuur. Sluit de deur goed.
De gerechten zijn rauw of niet goed gekookt	Men heeft teveel producten in de mand geplaatst.	Plaats minder producten in de mand. Wanneer de mand minder vol is kunnen de producten beter opgeschud en uniform gefrituurd worden.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Regel de temperatuur bij: zie kooksuggesties.
De producten worden ongelijkmatig gefrituurd.	Sommige producten moeten halverwege opgeschud of omgekeerd worden.	Keer de producten halverwege om, om ervoor te zorgen dat de producten aan beide zijden gekookt worden.
De gefrituurde producten zijn niet knapperig.	De te frituren producten bevatten teveel water	Droog deze producten eerst. Snijd de producten in kleinere stukken. Voeg een beetje olie toe.
De deur sluit niet goed.	De deur schiet uit het scharnier	Zet het scharnier recht en zorg dat de schakels in de gleuven vallen. Sluit de deur vervolgens. Controleer dat de roosters of de bak recht in de gleuven zitten. Sluit de deur vervolgens.
Er komt witte rook uit het apparaat.	De producten hebben een hoog oliegehalte. Men heeft olie toegevoegd.	Gebruik geen producten met een hoog oliegehalte en voeg niet meer olie toe dan strikt noodzakelijk. Deze friteuse werkt met een techniek die geen of weinig olie vereist.
	De bak bevat nog vetresten van de vorige keer.	Reinig de mand na elk gebruik.

RO

(Translat din instrucțiunile originale)

DESCRIERE

A Unitate principală

B Panou digital de comandă

1. Buton de pornire

2. Buton de iluminare internă

3. Buton de rotire

4. Buton pentru controlul temperaturii

5. Buton pentru controlul timpului

6. Buton Start/Pauză

7. Meniu prestabilit

C Ieșire pentru aer

D Admisie de aer

E Cablu și carcasă

F Tavă cu grătar pentru circulația aerului (2 unități)

G Coș rotativ

H Tavă de scurgere a uleiului

I Furculiță de manipulare pentru rotisor

J Mâner

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la serviciul de asistență tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:

Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.

Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.

Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.

Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.

Nu utilizați aparatul dacă este înclinat și nu îl răsturnați.

Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.

Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.

Nu depozitați aparatul dacă este încă fierbinte.

Asigurați-vă că praful, impuritățile sau alte obiecte străine nu blochează grilajul ventilatorului de pe aparat.

Păstrați interiorul cuptorului curat, pentru a evita carbonizarea produselor alimentare rămase, care pot deteriora aparatul.

Nu utilizați aparatul pentru a usca animalele domestice sau sălbatice.

Nu utilizați aparatul pentru a usca articole textile de nici

un tip.

Nu folosiți interiorul cuptorului pentru depozitare.

Utilizați numai ustensile adecvate pentru cuptoare.

Utilizați numai ustensile adecvate, care rezistă la temperaturi mari.

Nu puneți ustensile sau tăvi grele pe ușa deschisă.

ATENȚIE: Nu utilizați aparatul dacă sticla este fisurată sau spartă.

Numai în cazul în care aparatul are termostat:

Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN).

Aceasta nu înseamnă că aparatul este oprit permanent.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**Înainte de utilizare:**

Verificați dacă ați scos tot ambalajul produsului.

Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

La prima utilizare este normal ca aparatul să emită un ușor miros de plastic.

Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

UTILIZARE ACCESORII:**Tavă de scurgere a uleiului:**

Poziționați ÎNTOTDEAUNA tava de scurgere a uleiului pe șinele inferioare ale spațiului de gătit (Fig.A)

Poate fi folosit ca tavă de copt. Apoi poziționați pe șinele din mijloc ale aparatului.

Tavă cu grătar pentru circulația aerului

Poziționați tăvile pe șinele din mijloc (Fig.B)

NOTĂ: Elementul de încălzire este situat în partea superioară a locului de gătit. Dacă așezați alimentele în apropierea elementului de încălzire, intensitatea căldurii va fi mai mare.

Pentru un rezultat crocant, așezați tava pe șina superioară.

Pentru o preparare uniformă și ușoară, așezați tava pe șinele inferioare.

Furculiță de manipulare pentru rotisor (Fig.C)

Îndepărtați furca de pe tijă prin slăbirea șurubului de fixare.

Treceți carnea prin tijă și glisați-o până în centrul acesteia.

Puneți la loc furca în tijă cu vârful îndreptat către carne.

Puiul trebuie să fie legat într-o frânghie pentru a evita ca picioarele puiului sau aripile să atingă elementele de încălzire în timpul prăjirii și pentru ca el să se poată roti corect. Glisați ambele furci ferm pe carne și strângeți bine șuruburile de fixare a furculițelor.

Poziționați tijă pentru rotisor în cuptor.

Activați butonul de rotire (3)

În urma gătirii, slăbiți șuruburile de fixare ale furcii și

scoateți carnea glisând-o spre capătul tijei.

Coș rotativ

Printre alte produse congelate, coșul rotativ poate fi folosit pentru a prăji cartofi (450g congelați, 400g nature sau la cuptor), legume, carne, crutoane, nuggets de pui, bețișoare de pește.

NOTĂ: Pentru o gătire uniformă, NU umpleți prea mult coșul.

Verificați cât de bine este închis coșul înainte de a începe procesul de gătit.

Pentru a plasa coșul în aparat, introduceți mai întâi partea stângă (Fig.D) și apoi fixați partea dreaptă (Fig.E) în suport.

Activați butonul de rotire (3)

Utilizare:

Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză. Conectați aparatul la rețeaua electrică.

Deschideți ușa

Dacă nu folosiți tava de scurgere a uleiului (H) ca tavă de copt, așezați-o în partea de jos a aparatului.

Utilizați accesoriul corespunzător în funcție de alimentele pe care doriți să le gătiți.

Pregătiți alimentele, puneți-le în accesoriu și introduceți-le în aparat.

Închideți ușa

Apăsăți butonul de alimentare timp de câteva secunde.

Ecranul va fi activat.

Apoi selectați temperatura prin apăsarea butonului pentru controlul temperaturii (4).

Selectați timpul corespunzător prin apăsarea butonului pentru controlul timpului (5) pentru gătit sau selectați programul prestabilit (7) dacă doriți.

NOTĂ: țineți cont de faptul că timpul de gătit poate varia în funcție de alimente, cantitate și mărime.

Dacă folosiți accesoriul pentru rotisor sau coșul rotativ, puteți selecta butonul rotire (3).

Prin apăsarea butonului de iluminare internă (2) puteți verifica procesul de gătit în timp ce aparatul este în funcțiune.

Dacă deschideți ușa, aparatul se va opri automat și lumina se va aprinde. Când o închideți, aparatul va porni din nou.

După expirarea timpului selectat sau după terminarea meniului prestabilit, aparatul se va opri automat și va emite un semnal sonor.

Pentru a opri complet aparatul, apăsați butonul de alimentare până când ecranul se stinge.

Deschideți ușa și scoateți alimentele.

ATENȚIE: Utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor pentru a vă proteja mâinile. Părțile metalice se pot încălzi în timpul utilizării. Aveți mare grijă atunci când atingeți tija și furcile

Pentru a minimiza generarea de acrilamidă în timpul pro-

cesului de gătit, nu lăsați alimentele să devină de culoare închisă sau neagră.

Lăsați aparatul și instrumentele să se răcească înainte de a le curăța.

Funcție rotisor:

GHID MENUI PRESTABILIT

Buton	Temperatură	Timp
Ciocănele	180 °C	20min.
Pește	200 °C	12min.
Creveți	160 °C	6min.
Pizza	180 °C	8 min.
Cartofi prăjiți	200 °C	20min.
Rotisor	200 °C	25min.
Fripturi/cotlete	180 °C	9min.
Dehidratate	65 °C	360min.

Timpul de gătit la rotisor poate varia în funcție de greutatea bucății, de aceea puteți folosi un termometru pentru a verifica dacă temperatura este corectă, conform tabelului de temperatură internă de mai jos.

NOTĂ: atunci când selectați orice meniu prestabilit, timpul de gătit va începe să se inverseze odată ce aparatul atinge temperatura dorită. Dacă utilizați aparatul pentru prima dată și selectați un meniu, panoul va afișa temperatura și timpul selectate, dar nu va începe să contorizeze până când nu este atinsă temperatura optimă de gătit.

TABLA DE TEMPERATURA INTERNA:

Aliment	Tip	Temp. internă
Carne de vită și mânzat	Tocat/ă	70 °C
	Fripturi, grad de prăjire mediu	
	Fripturi, grad de prăjire rare	63 °C
Carne de pasăre	Piept de pui	75 °C
	Tocat/ă, umplut/ă	
	Pui întreg, pulpe, aripi, ...	
Fructe de mare	Orice tip	63 °C
Miel	Tocat/ă	70 °C
	Fripturi, grad de prăjire mediu	
	Fripturi, grad de prăjire rare	63 °C

Porc	Coaste, fripturi tocate, mărunțite	70 °C
	Șuncă gătită integral	60 °C

După ce ați terminat de utilizat aparatul:

Oprii aparatul de la comutatorul pornit/oprit.

Oprii aparatul utilizând comutatorul de pornire/oprire.

Oprii aparatul de la comutatorul pornit/oprit.

Oprii aparatul selectând poziția 0 cu butonul de selectare.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.

Curățați aparatul.

CURĂȚAREA

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.

Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.

Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

Nu permiteți ca apa sau orice alt lichid să pătrundă în gurile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor interne ale aparatului.

Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.

Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.

Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.

Nicio componentă a aparatului nu este potrivită pentru curățare în mașina de spălat vase.

Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):

Tavă de scurgere a uleiului

Tăvi

Coș rotativ

Furculiță de manipulare pentru rotisor

Mâner

Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

TABEL DE RECOMANDĂRI

Aici puteți găsi recomandările noastre privind timpul și temperatura necesare pentru prăjirea diverselor alimente.

Notă: aceste setări sunt doar orientative. Produsele alimentare pot varia în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, astfel încât nu putem garanta cele mai bune setări pentru un anumit aliment.

GHID DE GĂTIRE

Aliment	Timp (min)	Temperatură (°C)	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți			
Cartofi prăjiți congelați subțiri	9-16	200	
Cartofi pai groși și congelați	11-20	200	
Cartofi prăjiți de casă (8×8 mm)	16-20	200	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	18-22	180	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Cartofi cubulețe de casă	12-18	180	Se adaugă 1/2 lingură de ulei
Lipie	15-18	180	
Cartofi gratinați	15-18	200	
Carne și carne de pasăre			
Friptură	8-12	180	
Cotlet de porc	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Cârnați	13-15	180	
Ciocănele	18-22	180	
Piept de pui	10-15	180	
Gustări			
Rulouri de primăvară	8-10	200	Utilizați cuptorul gata pentru gătit
Aripioare de pui congelate	6-10	200	Utilizați cuptorul gata pentru gătit
Crochete de pește congelate	6-10	200	Utilizați cuptorul gata pentru gătit
Gustări cu brânză panificată	8-10	180	Utilizați cuptorul gata pentru gătit
Legume umplute	10	160	
Coacere			Folosiți forma de copt
Prăjituri	20-25	160	Folosiți o formă de copt/un vas pentru cuptor
Quiche	20-22	180	Folosiți forma de copt
Brioșe	15-18	200	Folosiți o formă de copt/un vas pentru cuptor

REZOLVAREA PROBLEMEI

Problema	Cauze posibile	Soluția
FRITEUZA CU AER nu funcționează.	Aparatul nu este conectat.	Introduceți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat temporizatorul.	Rotiți butonul temporizatorului la timpul de gătit dorit pentru a porni aparatul
Alimentele prăjite cu FRITEUZA CU AER nu sunt gata.	Cantitatea de alimente din coș este prea mare.	Puneți loturi mai mici de alimente în coș. Loturile mai mici prăjite se mișcă uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Rotiți butonul de control al temperaturii la valoarea dorită. Setarea temperaturii - consultați ghidul de gătit pentru referință.
Alimentele sunt prăjite în mod neuniform în FRITEUZA CU AER.	Anumite tipuri de alimente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Alimentele care stau la suprafață sau una peste alta (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie scuturate la jumătatea timpului de gătire.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din FRITEUZA CU AER.	Tipul de aliment utilizat este incorect.	Consultați instrucțiunile de gătit ale producătorilor alimentari.
Ușa nu se închide corect.	Ușa iese din balama.	Aliniați balamaua și asigurați-vă că articulațiile cad peste caneluri. Apoi închide ușa. Asigurați-vă că aliniați corect rafturile sau tava peste sloturi. Apoi închide ușa.
Iese fum alb din aparat.	Au fost utilizate alimente cu un conținut ridicat de ulei. S-a adăugat ulei în alimente.	Nu utilizați grupuri de alimente cu conținut ridicat de ulei și nu adăugați ulei suplimentar care nu este necesar. O friteuză cu aer utilizează tehnologia în care uleiul este la un nivel scăzut sau nu este necesar.
	Tigaia conține încă reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încălzește în tigaie. Asigurați-vă că ați curățat corect tigaia după fiecare utilizare.

PL

(Przetłumaczone z oryginalnej instrukcji)

OPIS

- A Jednostka główna urządzenia
- B Panel sterowania
- 1 Przycisk ON/OFF
- 2 Przycisk światła wewnętrznego
- 3 Przycisk obrotu
- 4 Przyciski regulacji temperatury temperatury (+/-)
- 5 Przyciski sterowania czasem
- 6 Wyłącznik ON / OFF
- 7 Wstępnie zdefiniowane menu
- C Wyloty powietrza
- D Wlot powietrza
- E Kabel elektryczny i wtyczka
- F Ruszty do pieczenia (2 szt.)
- G Kosz obrotowy
- H Taca na tłuszcz
- I Rożen obrotowy
- J Uchwyt do wyjmowania

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

UŻYWANIE I KONSERWACJA:

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk ON/OFF.
- Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.
- Nie należy używać urządzenia, gdy jest przechylone ani do góry dnem.
- Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.
- Wyłączyć urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Przechowywać urządzenie w miejsce niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Nie chować jeśli jest jeszcze gorące.
- Sprawdzać, czy kratki wentylacyjne urządzenia nie są zapchane kurzem, zanieczyszczeniami czy innymi przedmiotami.
- Należy dokładnie czyścić wewnątrz piekarnika po każdym użyciu. W przeciwnym razie resztki produktów żywnościowych spalą się i może to prowadzić do zmniejszenia efektywności urządzenia.
- Nie używać urządzenia do suszenia maskotek czy zwierząt.

Nie stosować urządzenia do suszenia żadnego rodzaju tkanin.

Nie należy używać wnętrza urządzenia do przechowywania naczyń.

Należy używać tylko instrumentów przeznaczonych do pieca.

Nie ustawiać ciężkich przedmiotów lub naczyń na otwartych drzwiach urządzenia.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać urządzenia, jeśli szkło drzwi jest pęknięte lub zniszczone.

Ustawić sterowanie termostatu na wartość minimalną (MIN), nie gwarantuje stałego wyłączenia urządzenia.

SPOSÓB UŻYCIA**Uwagi przed użyciem:**

Upewnij się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

Podczas pierwszego użycia normalnym jest, że urządzenie wydziela lekki zapach plastiku.

Przygotowanie urządzenia do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać:

SPOSÓB UŻYCIA AKCESORIÓW:**Taca do zbierania tłuszczu**

ZAWSZE umieszczać tacę na spodzie frytownicy powietrznej lub. (Fig.A)

Jeśli chcemy użyć tacy do zbierania tłuszczu jako blachy do pieczenia, wtedy należy włożyć ją do środkowego wspornika frytownicy.

Kratki do pieczenia

Włożyć kratki do pieczenia za pomocą środkowych szyn. (Fig.B)

UWAGA: spirala oporowa znajduje się na górze, więc im wyżej umieścimy kratki, tym większa intensywność ciepła otrzyma produkt.

Jeśli chcemy, aby produkt był bardziej chrupiący, należy kratkę umieścić w górnej części.

Jeśli chcemy uzyskać lekkie i równomierne gotowanie, należy użyć środkowych lub dolnych szyn.

Akcesorium Rożen obrotowy (Fig.C)

Zdjąć widelec z drążka, poluzowując śrubę dociskową.

Wsunąć mięso na pręt i przesunąć je na jego środek.

Umieść ponownie widelec z powrotem na pręcie tak, aby końcówki były skierowane w stronę mięsa.

Kurczaka należy związać sznurkiem, aby udka lub skrzydelka kurczaka nie dotykały elementów grzewczych podczas opiekania i mogły się prawidłowo obracać.

Mocno dosunąć oba widelce do mięsa i mocno dokręcić

śruby mocujące widelki.

Wstawić pręt mocujący z mięsem do piekarnika.

Nacisnąć przycisk obrotu (3), aby produkt opiekął się równomiernie.

Po upieczeniu, poluzować śruby mocujące widelców i wysunąć mięso przesuwając je w kierunku końca pręta.

Kosz obrotowy

Kosz obrotowy może być używany do smażenia ziemniaków (450g zamrożonych, 400g naturalnych lub z pieca) warzyw, mięsa, krokietów, kurczaków, paluszków rybnych, pośród innych produkty zamrożonych.

UWAGA: aby uzyskać równomierne smażenie, gotowanie, NIE PRZEPEŁNIAĆ kosza.

Przed smażeniem, gotowaniem upewnić się, że kosz jest dobrze zamknięty.

Aby umieścić kosz w urządzeniu, najpierw włożyć lewy koniec (Fig D) kosza a następnie zamocować prawą końcówkę w w jej gnieździe (Fig E).

Wcisnąć przycisk Obrotu (3)

Użycie:

Przed podłączeniem urządzenia rozwinąć całkowicie kabel elektryczny.

Podłączyć urządzenie do prądu.

Otworzyć drzwiczki.

Jeśli taca zbierająca (H) nie będzie używana jako taca piekarnika, należy włożyć ją do dolnej części urządzenia. Użyć odpowiedniego akcesorium zgodnie z potrawą, które chcemy przygotować.

Przygotować produkty, umieścić je na akcesorium i włożyć do urządzenia.

Zamknąć drzwiczki

Nacisnąć przycisk ON/OFF na kilka sekund. Włączy się ekran.

Następnie wybrać temperaturę za pomocą przycisków regulacji temperatury (4).

Wybrać odpowiedni czas do przygotowaniu potrawy, naciskając przyciski sterowania czasem (5), lub wybrać jeden z wstępnie zdefiniowanych programów (7), jeśli to konieczne.

UWAGA: Należy pamiętać, że czas pieczenia może się różnić w zależności od rodzaju składników, ilości i rozmiaru.

W przypadku korzystania z akcesorium do rożna lub obracającego się kosza należy nacisnąć przycisk obrotu (3). Naciskając przycisk oświetlenia wewnętrznego (2), można sprawdzić proces pieczenia podczas pracy urządzenia.

Po otwarciu drzwi urządzenie automatycznie przerwie pracę i zaświeci się wskaźnik. Po ponownym zamknięciu urządzenie uruchomi się ponownie.

Po upływie wybranego czasu lub po zakończeniu wstępnie zdefiniowanego menu urządzenie zatrzyma się automa-

tycznie zatrzyma i wyemituje sygnał dźwiękowy.

Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk zasilania, aż wyświetlacz zgaśnie.

Otworzyć drzwiczki i wyjąć jedzenie. **OSTRZEŻENIE:**

Zawsze należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Części metalowe urządzenie nagrzewają się podczas działania urządzenia.

Aby zminimalizować wytwarzanie się amidu kwasu akrylowego w czasie procesu opiekania, nie dopuszczać, by potrawy nabierały ciemnobrązowego ani czarnego koloru. Przed czyszczeniem poczekać, aż urządzenie i przybory ostygną. .

PRZEWODNIK WSTĘPNIE ZDEFINIOWANYM MENU

Przycisk	Temperatura	Czas
Udka	180°C	20min
Ryba	200°C	12min
Owoce morza	160°C	6min
Pizza	180°C	8min
Frytki	200°C	20min
Rostisserie	200°C	25min
Żeberka	180°C	9min
Odwodnić	65°C	360min

Czas przygotowania kurczaka z rożna może się różnić w zależności od wagi części, można użyć termometru, aby sprawdzić, czy temperatura wewnętrzna jest prawidłowa zgodnie z tabelą temperatury wewnętrznej.

UWAGA: Po wybraniu dowolnego wstępnie zaprogramowanego menu czas pieczenia zacznie się cofać po osiągnięciu przez urządzenie żądanej temperatury. Jeśli urządzenie jest używane po raz pierwszy i zostanie wybrane menu, napanelu zostanie wyświetlona wybrana temperatura i czas, ale nie rozpocznie się odliczanie czasu do momentu osiągnięcia optymalnej temperatury pieczenia.

TABELA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ:

Żywność	Typ	Temperatura wewnętrzna
Cielęcina	Mięso mielone	70°C
	Stek średnio wysmażony	63°C
	Stek dobrze wysmażony	

Drób	Pierś	75°C
	Mięso mielone, wędzone	
	Cały drób, nogi, skrzydła...	
Ryby i owoce morza	Dowolny typ	63°C
Baranina	Mięso mielone	70°C
	Stek średnio wysmażony	
	Stek dobrze wysmażony	63°C
Wieprzowina	Mięso mielone, kawałki, żeberka itp.	70°C
	Cała szynka	60°C

TABELA REKOMENDACJI

Tutaj możesz się zorientować odnośnie gotowania różnych potraw

Uwaga: należy mieć na uwadze, że te parametry mają jedynie charakter orientacyjny. Żywność może być innego pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, więc nie możemy zagwarantować najlepszych parametrów dla określonej żywności.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia:

Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.

Wyłączyć z sieci elektrycznej.

Pozostawić urządzenie do ostygnięcia

Wyczyścić urządzenie.

Czyszczenie

Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

Nie dopuścić do przedostania się wody ni innej cieczy do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzeń części mechanicznych znajdujących się we wnętrzu urządzenia.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.

Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i skrócić żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):

Taca na tłuszcz

Ruszt

Kosz obrotowy

Akcesorium Rożen obrotowy

Uchwyt do wyjmowania

Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Żywność	Czas (min)	Temperatura (°C)	Porada:
Ziemniaki			
Cienkie mrożone frytki	15-16	200	
Grube mrożone frytki	15-20	200	
Domowe frytki (8x8 mm)	10-16	200	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	18-22	180	Dodać ½ łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	12-18	180	Dodać ½ łyżki oleju
Zapiekanka ziemniaczana	15-18	200	
Mięso i kurczak			
Stek	8-12	180	
Kotlety wieprzowe	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Roladki z kielbasą	13-15	180	
Udka z kurczaka	18-22	180	
Pierś z kurczaka	10-15	180	
Przekąski			
Roladki wiosenne	15-20	200	Użyć mieszanek do pieczenia
Nuggets z mrożonego kurczaka	10-20	200	Użyć mieszanek do pieczenia
Mrożone paluszki rybne	6-10	200	Użyć mieszanek do pieczenia
Mrożone paluszki serowe w panierce	8-10	180	Użyć mieszanek do pieczenia
Faszerowane warzywa	10	160	
Pieczenie			Użyć formy do pieczenia
Ciasto	20-25	160	Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego
Quiche	20-22	180	Użyć formy do pieczenia
Muffins	15-18	200	Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego

TABELA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
AIR FRY OVEN nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem.
	Nie wciśnięty przycisk zasilania lub wyboru menu.	Włączyć urządzenie, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk zasilania. Wybrać żądany czas i temperaturę. Zamknąć dobrze drzwiczki.
Żywność jest surowa lub niedogotowana.	Została umieszczona zbyt duża ilość produktów w koszyku.	Należy umieścić mniejszą ilość produktów w koszyku, Mniejsze ilości łatwiej się potrząsa i smażą się równomierniej.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Ustawienie temperatury: skonsultować z Przewodnikiem gotowania
Potrawy smażą się w sposób nie równomierny.	Niektóre produkty należy mieszać lub obracać w połowie czasu przygotowania.	Obróć żywność w połowie gotowania, aby mieć pewność, że potrawy gotują się równomiernie po obu stronach
Smażone potrawy nie wychodzą chrupiące.	Smażone potrawy mają zbyt dużą zawartość wody	Wyciągnąć smażone produkty wcześniej. Pokroić produkty na mniejsze kawałki. Dodać troszeczkę oleju.
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Drzwiczki wysuwają się z zawiasów.	Ustawić zawiasy i upewnić się, że przeguby wchodzą w szczeliny. Następnie zamknąć drzwiczki. Upewnić się, że ruszta lub tacka są prawidłowo ustawione w rowkach. Następnie zamknąć drzwiczki.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są składniki z wysoką zawartością oleju. Do ich przygotowania został dodany olej.	Nie używać potraw bogatych w olej ani nie dodawać więcej oleju, niż jest to bezwzględnie konieczne. Ta frytownica wykorzystuje technologię, która wymaga niewielkiej ilości oleju lub nie wymaga go wcale.
	Patelnia zawiera jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Kosz należy czyścić po każdym użyciu.

BG

(Превод на извършените инструкции)

BESCHRIJVING

- A Hoofdeenheid
- B Digitaal controlepaneel
- 1 Aanknop
- 2 Knop voor interne verlichting
- 3 Knop voor draaien
- 4 Temperatuurknoppen +/-
- 5 Timerknoppen
- 6 Aan/uit schakelaar
- 7 Voorgeprogrammeerde menu's
- C Luchtuitvoer
- D Luchtinvoer
- E Voedingskabel en stekker
- F Ovenroosters (2 stuks)
- G Draaiende mand
- H Vetopvangbak
- I Draaiend spit
- J Handvat voor verwijderen

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulpstukken, dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Service.

GEbruik EN ONDERHOUD:

- Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- Beweg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het scheef staat en keer het niet om.
- Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Berg het apparaat niet op als het nog warm is.
- Controleer dat de ventilatieroosters van het apparaat niet verstopt raken met stof, vuil of voorwerpen.
- Houd het inwendige van de oven schoon, anders kunnen achtergebleven etensresten verkolen en het apparaat beschadigen.
- Gebruik het apparaat niet om (huis-) dieren te drogen.
- Gebruik het apparaat niet om kledingstukken te drogen.
- Gebruik de binnenruimte van de oven niet voor het bewaren van voorwerpen.
- Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor hoge

- temperaturen.
- Steun zware voorwerpen of bakplaten niet op de openstaande deur.
- WAARSCHUWING:** Gebruik het apparaat niet als het glas gebarsten of kapot is.
- Wanneer men de thermostaat op de minimum stand (MIN) zet, garandeert dit niet dat het apparaat permanent uitgeschakeld is.

GEbruIKSAANWIJZING

Opmerkingen voorafgaand aan het gebruik:

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почиштете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистване".
- Естествено е по време на първата употреба уредът да изпуска лек мирис на пластмаса.
- Bereid het apparaat voor op de gewenste functie:
- GEbruIK VAN DE ACCESSOIRES:**
- Vetopvangbak**
- Plaats de bak ALTIJD onderin de luchtfriteuse en oven. (Fig. A).
- Wanneer u de opvangbak als ovenbak wilt gebruiken, moet u deze in de middelste houder van de friteuse plaatsen.

Ovenroosters

- Plaats de ovenroosters in de middelste houders. (Fig.B)
- OPMERKING: het verwarmingselement bevindt zich bovenin het apparaat zodat het gerecht meer hitte zal ontvangen als de roosters hoger worden geplaatst.
- Plaats de roosters in de bovenste stand voor een knapperig resultaat.
- Gebruik de middelste of onderste stand voor een milder en meer gelijkmatig resultaat.

Draaispit hulpstuk (Fig. C)

- Haal de spitvork van het spit door de bevestigingsschroef los te draaien.
- Steek het spit door het vlees heen zodat het vlees centraal op het spit zit.
- Plaat de spitvork weer op het spit met de punten in het vlees.
- Kip moet met een touwtje worden vastgebonden om te voorkomen dat de poten of de vleugels van de kip de verwarmingselementen tijdens het braden aanraken en zodat de kip correct roteert.
- Druk beide spitvorken flink in het vlees en draai de bevestigingsschroeven stevig aan.
- Plaats het spit met het vlees in de oven.
- Druk op de knop voor draaien (3) zodat het gerecht

gelijkmatig wordt gekookt.

Als het gerecht klaar is, maak de bevestigingsschroeven van de spitvorken los en verwijder het vlees door het van het spit af te schuiven.

Draaiende mand

De draaiende mand kan gebruikt worden om aardappelen (450g diepgevroren, 400g vers of voor de oven), groenten, vlees, kroketten, nuggets, vissticks en andere bevroren producten te frituren.

OPMERKING: vul de mand NIET teveel voor een homogeen resultaat.

Controleer dat de mand goed gesloten is voordat u start te koken.

Plaats de mand in het apparaat door eerst de linkerkant (Fig D) van de mand en vervolgens de rechterkant in hun houder te plaatsen (Fig E).

Druk op de knop voor draaien (3)

Gebruik:

Rolde kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Open de deur.

Plaats de opvangbak (H) onderin het apparaat wanneer men hem niet als ovenbak gaat gebruiken.

Gebruik het hulpstuk dat geschikt is voor het te bereiden gerecht.

Bereid de gerechten voor, plaats ze in het hulpstuk en plaats dat in het apparaat.

Sluit de deur

Druk enige seconden op de aan-knop. Het scherm licht op.

Stel vervolgens de gewenste temperatuur in met de temperatuurknoppen (4).

Selecteer de gewenste tijd met de tijdknoppen (5) of selecteer een van de voorgeprogrammeerde menu's (7), indien gewenst.

OPMERKING: houd er rekening mee dat de kooktijd kan variëren al naar gelang het type product, zijn gewicht en omvang.

Wanneer men het draaispit of de draaiende mand gebruikt, moet u op de knop voor draaien drukken (3).

Wanneer u op de knop voor interne verlichting (2) drukt kunt u de voortgang van het kookproces zien terwijl het apparaat aan staat.

Wanneer u de deur van het apparaat opent, pauzeert het automatisch en gaat het licht aan. Wanneer u de deur van het apparaatweert sluit, gaat het apparaat automatisch weer aan.

Wanneer de tijd verlopen is of het voorgeprogrammeerde menu afgewerkt is, gaat het apparaat automatisch uit en klinkt er een pieptoon.

Zet het apparaat geheel uit door op de aan-knop te

drukken totdat het scherm uitgaat.

Open de deur en verwijder het gerecht.

WAARSCHUWING: Gebruik altijd ovenhandschoenen om de handen te beschermen. De metalen delen kunnen warm worden tijdens gebruik.

Om de productie van acrylzuuramide tijdens het koken te minimaliseren moet u erop letten dat de voedingsmiddelen niet donkerbruin of zwart worden.

Laat het apparaat en de hulpstukken afkoelen voordat u ze reinigt.

GIDS VOORGEPROGRAMMEERDE MENU'S

Knop	Temperatuur	Tijd
Drumsticks	180°C	20 min
Vis	200°C	12 min
Schaaldieren	160°C	6 min
Pizza	180°C	8 min
Patat friet	200°C	20 min
Braadspit	200°C	25 min
Varkensribben	180°C	9 min
Drogen	65°C	360 min

De kooktijd van kip aan het spit hangt af van het gewicht en men kan een thermometer gebruiken om te controleren dat de inwendige temperatuur correct is volgens de bijbehorende tabel.

OPMERKING: wanneer men een voorgeprogrammeerd menu geselecteerd heeft, start de kooktijd wanneer het apparaat de gewenste temperatuur bereikt heeft. Wanneer men het apparaat voor het eerst gebruikt en een menu selecteert, toont het scherm de geselecteerde temperatuur en tijd, maar deze laatste begint pas te lopen wanneer de optimale kooktemperatuur bereikt is.

TABEL INWENDIGE TEMPERatuur:

Product	Soort	Inwendige temp.
Kalfsvlees	Gehakt	70°C
	Medium gebakken biefstuk	
	Rosé gebakken biefstuk	63°C
Gevogelte	Kippenborst	75°C
	Gehakt, gerookt	
	Hele kip, drumsticks, vleugels...	
Vis en schaaldieren	Alle soorten	63°C

Lamsvlees	Gehakt	70°C
	Medium gebakken biefstuk	
	Rosé gebakken biefstuk	63°C
Varkensvlees	Gehakt, stukken, ribben, enz	70°C
	Hele ham	60°C

Na gebruik van het apparaat:

Zet het apparaat uit met de aan/uit knop.

Trek de stekker uit het stopcontact.

Laat het apparaat afkoelen.

Het apparaat reinigen

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt via de ventilatie-openingen, om schade aan de functionele delen in het inwendige van het apparaat te voorkomen.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

Het is raadzaam het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.

Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.

De volgende onderdelen mogen met warm zeepsop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):

Vetopvangbak

Roosters

Draaiende mand

Draaispit hulpstuk

Handvat voor verwijderen

Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

TABEL MET SUGGESTIES

Hier vindt u aanwijzingen voor het bereiden van diverse producten.

Opmerking: houd er rekening mee dat deze instellingen slechts richtwaarden zijn. De ingrediënten kunnen verschillen van oorsprong, formaat, vorm, en handelsmerk, zodat we niet kunnen garanderen dat deze instellingen optimaal zijn voor specifieke ingrediënten.

KOOKSUGGESTIES

Product	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Tip
Aardappelen			
Ingevoren fijne patat friet	15 -16	200	
Ingevoren grove patat friet	15 -20	200	
Zelfgemaakte patat friet (8x8 mm)	10 -16	200	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelpartjes	18 -22	180	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelblokjes	12 -18	180	½ eetlepel olie toevoegen
Gegratineerde aardappelen	15 -18	200	
Vlees en kip			
Biefstuk	8 -12	180	
Varkenskotelet	10 -14	180	
Hamburger	7 -14	180	
Worstrollen	13 -15	180	
Drumsticks	18 -22	180	
Kippenborst	10 -15	180	
Snacks			
Loempia's	15 -20	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevoren kipnuggets	10 -20	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevoren vissticks	6 -10	200	Kant en klare ovengerechten
Ingevoren gepaneerde kaassticks	8 -10	180	Kant en klare ovengerechten
Gevulde groenten	10	160	
Ovengerechten			Gebruik een ovenschotel
Gebak	20 -25	160	Gebruik een ovenschotel/ ovenbord
Quiche	20 -22	180	Gebruik een ovenschotel
Muffins	15 -18	200	Gebruik een ovenschotel/ ovenbord

MOGELIJKE PROBLEMEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De AIR FRY OVEN werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact met randaarde.
	De startknop is niet ingedrukt of het menu is niet geselecteerd.	Zet het apparaat aan door de startknop gedurende enige seconden in te drukken. Selecteer de gewenste tijd en temperatuur. Sluit de deur goed.
De gerechten zijn rauw of niet goed gekookt	Men heeft teveel producten in de mand geplaatst.	Plaats minder producten in de mand. Wanneer de mand minder vol is kunnen de producten beter opgeschud en uniform gefrituurd worden.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Regel de temperatuur bij: zie kooksuggesties.
De producten worden ongelijkmatig gefrituurd.	Sommige producten moeten halverwege opgeschud of omgekeerd worden.	Keer de producten halverwege om, om ervoor te zorgen dat de producten aan beide zijden gekookt worden.
De gefrituurde producten zijn niet knapperig.	De te frituren producten bevatten teveel water	Droog deze producten eerst. Snijd de producten in kleinere stukken. Voeg een beetje olie toe.
De deur sluit niet goed.	De deur schiet uit het scharnier	Zet het scharnier recht en zorg dat de schakels in de gleuven vallen. Sluit de deur vervolgens. Controleer dat de roosters of de bak recht in de gleuven zitten. Sluit de deur vervolgens.
Er komt witte rook uit het apparaat.	De producten hebben een hoog oliegehalte. Men heeft olie toegevoegd.	Gebruik geen producten met een hoog oliegehalte en voeg niet meer olie toe dan strikt noodzakelijk. Deze friteuse werkt met een techniek die geen of weinig olie vereist.
	De bak bevat nog vetresten van de vorige keer.	Reinig de mand na elk gebruik.

EL

(Μετάφραση από τις πρωτότυπες οδηγίες)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Βασική μονάδα
- B Ψηφιακός πίνακας ελέγχου
- 1 Διακόπτης έναρξης λειτουργίας
- 2 Κουμπί εσωτερικής λυχνίας
- 3 Κουμπί περιστροφής
- 4 Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
- 5 Κουμπιά ελέγχου χρόνου
- 6 Κουμπί έναρξης/παύσης λειτουργίας
- 7 Προκαθορισμένα μενού
- C Έξοδος αέρα
- D Είσοδος αέρα
- E Καλώδιο ρεύματος και πρίζα
- F Σχάρες ψησίματος (2 τμήματα)
- G Περιστρεφόμενο καλάθι
- H Δίσκος συλλογής λίπους
- I Περιστρεφόμενη σούβλα
- J Χερούλι αφαίρεσης

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.

Μη χρησιμοποιείται η συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.

Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ λειτουργεί.

Μη χρησιμοποιείται η συσκευή κεκλιμένη ούτε να την αναποδογυρίζετε.

Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να δουλεύει.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν τη χρησιμοποιείτε καθώς και πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλείψεις εμπειρίας ή γνώσεις.

Μη φυλάσσετε ούτε να μεταφέρετε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή.

Βεβαιωθείτε ότι το πλέγμα εξαερισμού της συσκευής δεν παρεμποδίζεται από σκόνη, βρωμιά ή άλλα αντικείμενα.

Διατηρείται το εσωτερικό του φούρνου καθαρό, αλλιώς μπορεί υπολείμματα τροφών να απανθρακωθούν και να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να στεγνώσετε ζώα

συντροφιάς ή ζώα γενικότερα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να στεγνώσετε υφάσματα κανενός είδους.

Μη χρησιμοποιείτε την εσωτερική κοιλότητα του φούρνου για τη φύλαξη πραγμάτων.

Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα για φούρνο σκεύη.

Μην ακουμπάτε βαριά σκεύη ή δίσκους στην ανοιχτή πόρτα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το το κρύσταλλο είναι ραγισμένο ή σπασμένο.

Η τοποθέτηση του διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση «ελάχιστη θερμοκρασία» (MIN), δεν διασφαλίζει τη μόνιμη αποσύνδεση της συσκευής.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**Παρατηρήσεις πριν τη χρήση:**

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

Κατά την πρώτη χρήση είναι φυσιολογικό η συσκευή να μυρίζει ελαφρώς πλαστικό.

Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε:

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ**Δίσκος συλλογής λίπους**

Τοποθετείτε ΠΑΝΤΑ τον δίσκο, στο κάτω μέρος της φριτζας αέρος φούρνου. (Fig.A)

Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο συλλογής ως ταψί ψησίματος, τότε θα πρέπει να τον εισαγάγετε στο κεντρικό στήριγμα της φριτζας.

Σχάρες ψησίματος

Εισαγάγετε τις σχάρες ψησίματος, χρησιμοποιώντας τις ενδιάμεσες ράγες. (Fig.B)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: η αντίσταση βρίσκεται στο επάνω μέρος, οπότε όσο πιο ψηλά τοποθετήσετε τις σχάρες, τόσο περισσότερη ζέστη θα απορροφήσει το τρόφιμο.

Αν θέλετε ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα, τοποθετήστε τη σχάρα στο επάνω τμήμα.

Αν θέλετε πιο ήπιο και ομοιόμορφο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη μεσαία ή την κάτω ράγα.

Εξάρτημα περιστρεφόμενης σούβλας (Fig.C)

Αφαιρέστε τη φουρκέτα της σούβλας, χαλαρώνοντας τη βίδα στερέωσης.

Σουβλίστε το κρέας με την ράβδο και σπρώξτε την προς το κέντρο της.

Τοποθετήστε και πάλι τη φουρκέτα στη σούβλα, με τις μύτες στραμμένες προς το κρέας.

Το κοτόπουλο πρέπει να είναι δεμένο με σχοινί, για να μην αγγίζουν τα πόδια ή οι φτερούγες τού κοτόπουλου

τις αντιστάσεις θερμότητας, κατά το ψήσιμο, και για να μπορείτε να γυρίζετε σωστά.

Γλιστρήστε και τις δύο φουρκέτες να μπουν σίγουρα μέσα στο κρέας και σφίξτε τις βίδες στήριξής τους.

Τοποθετήστε την ράβδο με το κρέας στον φούρνο.

Ενεργοποιήστε το κουμπί περιστροφής (3) για να μαγειρευτεί ομοιόμορφα το τρόφιμο.

Μετά το ψήσιμο, χαλαρώστε τις βίδες στήριξης των φουρκετών και βγάλτε το κρέας, γλιστρώντας το προς την άκρη της σούβλας.

Περιστρεφόμενο καλάθι

Το περιστρεφόμενο καλάθι μπορεί να χρησιμοποιείται για να τηγανίσετε πατάτες (450g κατεψυγμένες, 400g κανονικές ή φούρνου), λαχανικά, κρέας, κροκέτες, nuggets, ψαροκροκέτες, μεταξύ άλλων κατεψυγμένων προϊόντων. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για να επιτύχετε ομοιόμορφο ψήσιμο, ΜΗ ΓΕΜΙΖΕΤΕ υπερβολικά το καλάθι.

Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι έχει κλείσει καλά, προτού αρχίσετε τη διαδικασία ψησίματος.

Για να τοποθετήσετε το καλάθι στη συσκευή, πρώτα βάλτε την αριστερή άκρη (Σχ. D) του καλάθιού και στη συνέχεια κομπώστε τη δεξιά άκρη στη θέση της (Σχ. E).

Ενεργοποιήστε το κουμπί της περιστροφής (3)

Χρήση:

Ξετυλίξτε/τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.

Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Ανοίξτε την πόρτα.

Αν δεν χρησιμοποιήσετε τον δίσκο συλλογής (H) ως ταψί φούρνου, βάλτε τον στο κάτω μέρος της συσκευής.

Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο εξάρτημα ανάλογα με τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε.

Ετοιμάστε τα τρόφιμα, τοποθετήστε τα στο εξάρτημα και εισαγάγετε τα στη συσκευή.

Κλείστε την πόρτα.

Πιέστε το κουμπί έναρξης λειτουργίας για μερικά δευτερόλεπτα. Θα ενεργοποιηθεί η οθόνη.

Στη συνέχεια, επιλέξτε τη θερμοκρασία, πατώντας τα κουμπιά ελέγχου της θερμοκρασίας (4).

Επιλέξτε τον σωστό χρόνο, πατώντας τα κουμπιά ελέγχου του χρόνου (5) για το μαγείρεμα ή επιλέξτε ένα από τα προκαθορισμένα προγράμματα (7), αν το επιθυμείτε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: να λαμβάνετε υπόψη τον χρόνο μαγειρέματος, επειδή μπορεί να διαφέρει, ανάλογα το τρόφιμο, την ποσότητα και το μέγεθος.

Αν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα της σούβλας ή το περιστρεφόμενο καλάθι, θα πρέπει να ενεργοποιήσετε το κουμπί περιστροφής (3).

Αν πατήσετε το κουμπί της εσωτερικής λυχνίας (2), θα μπορείτε να ελέγξετε τη διαδικασία μαγειρέματος, ενώ η συσκευή λειτουργεί.

Αν η πόρτα της συσκευής ανοίξει θα σταματήσει αυτόματα η λειτουργία και θα ανάψει το φως. Όταν ξανακλείσετε την πόρτα, η συσκευή θα τεθεί και πάλι σε λειτουργία.

Αφού περάσει ο χρόνος που έχετε επιλέξει ή αφού ολοκληρωθεί το προκαθορισμένο μενού, η συσκευή θα σταματήσει αυτόματα και θα εκπέμψει ένα σφύριγμα.

Για να σβήσετε τελείως τη συσκευή, πατήστε το κουμπί μέχρι η οθόνη να σβήσει.

Ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε τα τρόφιμα. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να προστατεύετε τα χέρια σας. Τα μεταλλικά μέρη μπορούν να θερμανθούν κατά την διάρκεια της χρήσης.

Για να ελαχιστοποιείται η παραγωγή ακρυλαμίδιου κατά τη διαδικασία ψησίματος τροφίμων, μην αφήνετε τα τρόφιμα να παίρνουν καφέ ή μαύρο χρώμα κατά το ψήσιμο.

Αφήστε τη συσκευή και τα σκεύη να κρυσώσουν προτού τα καθαρίσετε.

ΟΔΗΓΟΣ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΜΕΝΟΥ

Κουμπί	Θερμοκρασία	Χρόνος
Μπιουτάκι	180°C	20min
Ψάρι	200°C	12min
Θαλασσινά	160°C	6min
Πίτσα	180°C	8min
Τηγανητές πατάτες	200°C	20min
Ψησταριά	200°C	25min
Παιδάκια	180°C	9min
Αφυδάτωση	65°C	360min

*Ο χρόνος ψησίματος του κοτόπουλου σούβλας μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το βάρος του κομματιού: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε θερμόμετρο για να ελέγξετε αν η εσωτερική θερμοκρασία είναι σωστή σύμφωνα με τον πίνακα με τις εσωτερικές θερμοκρασίες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: επιλέγοντας οποιοδήποτε προκαθορισμένο μενού, ο χρόνος μαγειρέματος θα αρχίσει να μετράει από το άνοιγμα της πόρτας όταν η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Αν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά και επιλέξετε ένα μενού, ο πίνακας θα δείξει την επιλεγμένη θερμοκρασία και χρόνο, αλλά αυτός ο τελευταίος δεν θα ξεκινήσει να μετράει παρά μόνο όταν φτάσει στη βέλτιστη θερμοκρασία ψησίματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ:

Φαγητό	Είδος	Εσωτερική θερμοκρ.

Μοσχάρι	Κιμάς	70°C
	Φιλέτο με μεσαίο ψήσιμο	
	Φιλέτο σενιάν	63°C
Πουλερικά	Φτερούγα	75°C
	Κιμάς, καπνιστός	
	Ολόκληρο πουλερικό, μπούτια, φτερούγες...	
Ψάρι και θαλασσινά	Οποιοδήποτε είδος	63°C
Αρνί	Κιμάς	70°C
	Φιλέτο με μεσαίο ψήσιμο	
	Φιλέτο σενιάν	63°C
Χοιρινό	Κιμάς, τεμάχια, παϊδάκια, κ.λπ.	70°C
	Ολόκληρο χαμόν	60°C

Εξάρτημα περιστρεφόμενης σούβλας

Χερούλι αφαίρεσης

Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

Αφού ολοκληρωθεί η χρήση της συσκευής:

Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, χρησιμοποιώντας το κουμπί έναρξη/παύση λειτουργίας.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Καθαρίστε τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.

Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.

Μην αφήσετε να εισχωρήσει νερό ή άλλο υγρό από τα ανοίγματα εξαερισμού για να αποφύγετε ζημιές στα λειτουργικά τμήματα στο εσωτερικό της συσκευής.

Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.

Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.

Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):

Δίσκος συλλογής λίπους

Σχάρες

Περιστρεφόμενο καλάθι

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΕ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Εδώ μπορείτε να πάρετε μια ιδέα για τους χρόνους ψησίματος των διαφόρων φαγητών.

Σημείωση: λάβετε υπόψη ότι αυτές οι παράμετροι είναι απλώς ενδεικτικές. Οι τροφές μπορεί να έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος, σχήμα και εμπορικό σήμα, και για αυτό δεν μπορούμε να διασφαλίσουμε τις βέλτιστες παραμέτρους για συγκεκριμένες τροφές.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Φαγητό	Χρόνος (min)	Θερμοκρασία (°C)	Συμβουλή
Πατάτες			
Τηγανιτές πατάτες λεπτές κατεψυγμένες	15-16	200	
Κατεψυγμένες χοντρές τηγανιτές πατάτες	15-20	200	
Τηγανιτές πατάτες σπιτικές (8x8 mm)	10-16	200	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Κυδωνάτες σπιτικές πατάτες	18-22	180	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Σπιτικές πατάτες σε κύβους	12-18	180	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Πατάτες ογκραντέν	15-18	200	
Κρέας και πουλερικά			
Μπριζόλα	8-12	180	
Χοιρινή μπριζόλα	10-14	180	
Μπιφτέκια	7-14	180	
Λουκανικοπιτάκια	13-15	180	
Μπουτάκια κοτόπουλο	18-22	180	
Φτερούγα	10-15	180	
Σνακς			
Ανοιξιάτικα ρολά	15-20	200	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	10-20	200	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Κατεψυγμένα στικ ψαριού	6-10	200	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Κατεψυγμένα παναρισμένα στικ τυριού	8-10	180	Χρήση παρασκευασμάτων για τον φούρνο
Γεμιστά λαχανικά	10	160	
Ψητό φούρνου			Χρήση σκεύους για τον φούρνο
Γλυκό	20-25	160	Χρήση σκεύους για τον φούρνο/πίατου για τον φούρνο
Κις	20-22	180	Χρήση σκεύους για τον φούρνο
Μάφινς	15-18	200	Χρήση σκεύους για τον φούρνο/πίατου για τον φούρνο

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή AIR FRY OVEN δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στο ρεύμα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με γείωση.
	Δεν έχει ενεργοποιηθεί το κουμπί έναρξης λειτουργίας ή δεν έχει επιλεγεί μενού.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή, πατώντας για λίγα δευτερόλεπτα το κουμπί ενεργοποίησης. Επιλέξτε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που επιθυμείτε. Κλείστε σωστά την πόρτα.
Τα τρόφιμα είναι ωμά ή έχουν ψηθεί λίγο.	Η ποσότητα τροφίμων που έχει τοποθετηθεί στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερη ποσότητα συστατικών στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ανακινούνται καλύτερα και τηγανίζονται ομοιόμορφα.
	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι υπερβολικά χαμηλή.	Προσαρμόστε τη θερμοκρασία: συμβουλευτείτε τον οδηγό μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα τηγανίζονται με τρόπο ανομοιογενή.	Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να ανακατεύονται ή να γυρίζουν στο μέσο του χρόνου μαγειρέματος.	Γυρίστε τα τρόφιμα στο μέσο του μαγειρέματος για να είστε σίγουροι ότι έχουν μαγειρευτεί και από τις δύο πλευρές εξίσου.
Τα τηγανιτά δεν βγαίνουν τραγανά.	Τα τηγανιτά έχουν υπερβολική περιεκτικότητα σε νερό	Στεγνώνετε από πριν τα τρόφιμα. Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρότερα μεγέθη. Προσθέστε λίγο λάδι.
Η πόρτα δεν κλείνει σωστά.	Η πόρτα βγαίνει από τον μεντεσέ	Ευθυγραμμίστε τον μεντεσέ και βεβαιωθείτε ότι όλοι οι σύνδεσμοι συμπίπτουν με τις σχισμές. Μετά κλείστε την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε ευθυγραμμίσει σωστά τις σχάρες ή τον δίσκο επάνω στις σχισμές. Μετά κλείστε την πόρτα.
Βγαίνει άσπρος καπνός από τη συσκευή.	Μαγειρεύονται συστατικά με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι. Προστέθηκε λάδι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι ούτε να προσθέτετε επιπλέον λάδι από το απολύτως απαραίτητο. Αυτή η φριτέζα χρησιμοποιεί μια τεχνολογία που απαιτεί λίγο ή καθόλου λάδι.
	Το τηγάνι περιέχει ακόμη υπολείμματα λίπους από την προηγούμενη χρήση.	Καθαρίστε το καλάθι μετά από κάθε χρήση.

CS

(Přeloženo z původních pokynů)

POPIS

- A Hlavní jednotka
- B Digitální ovládací panel
- 1. Tlačítko Start
- 2. Tlačítko vnitřního osvětlení
- 3. Tlačítko otáčení
- 4. Regulační teploty
- 5. Tlačítko nastavení času
- 6. Tlačítko Start/Pauza
- 7. Nabídka přednastavených programů
- C Odvod vzduchu
- D Přívod vzduchu
- E Kabel a pouzdro
- F Rošt (2ks)
- G Otočný koš
- H Miska na odkapávání tuku
- I Otočný rožeň funkce Rotisserie
- J Rukojeť

Pokud model vašeho přístroje výše popsané příslušenství nezahrnuje, může být také zakoupeno odděleně přes technicky asistenční službu.

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ:

- Před každým použitím plně rozviňte napájecí kabel.
- Nepoužívejte přístroj, pokud jeho příslušenství není správně namontováno.
- Nepoužívejte přístroj, pokud vypínač zapnutí a vypnutí „on/off“ nefunguje.
- Při používání přístrojem nepohybujte.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je vyklopený nahoru a nelze jím otočit.
- Nepřetěžujte pracovní kapacitu přístroje.
- Přístroj odpojte z elektrické sítě, když ho nepoužíváte a před zahájením jakéhokoli čištění.
- Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nemají zkušenosti a nebyly obezpečeny s jeho používáním.
- Přístroj neskladujte, pokud je stále horký.
- Ujistěte se, že prach, špina nebo cizí předměty neblokuji mřížku ventilátoru spotřebiče.
- Udržujte vnitřek trouby čistý, aby nedocházelo ke karbonizaci zbytků jídla, které by mohlo poškodit spotřebič.
- Vnitřní část trouby nepoužívejte pro účely skladování.
- Používejte pouze nádoby vhodné pro trouby.
- Používejte pouze nádoby, které je odolné vůči vysokým teplotám.
- Nepokládejte těžké nádoby nebo plechy na otevřená

dviřka.

UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte přístroj, pokud je sklo nádoby prasklé nebo rozbité.

NÁVOD K POUŽITÍ**PŘED POUŽITÍM:**

Ujistěte se, že byl odstraněn veškerý obalový materiál produktu.

Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsaným v části věnované čištění.

Během prvního použití je normální, že z přístroje vychází slabý zápach plastu.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ:**Miska na odkapávání tuku:**

VŽDY umístěte misku na odkapávání tuku do spodních kolejnic varného prostoru (obr. A)

Dá se použít jako plech na pečení. Poté ji umístěte do prostředních kolejnic.

Rošt

Umístěte rošt do prostředních kolejnic (obr. B)

POZNÁMKA: Topné těleso je umístěno v horní části varného prostoru. Pokud umístíte jídlo do blízkosti topného tělesa, intenzita tepla bude vyšší.

Abyste bylo jídlo křupavé, umístěte rošt na horní kolejnici.

Pro rovnoměrné a jemné pečení umístěte rošt na spodní kolejnici.

Otočný rožeň funkce Rotisserie (obr. C)

Vyjměte vidlici z tyče povolením upevňovací šroubu.

Prostrčte tyč masem a posuňte jej do středu.

Nasaďte vidlici opět na tyč tak, aby hroty směřovaly ke masu.

Kuře by mělo být svázáno provázkem, aby se stehna nebo křídla nedotýkala topného tělesa během pečení a sestava grilu se hladce otáčela.

Obě vidlice pevně přisuňte ke masu a dobře utáhněte upevňovací šrouby vidlice.

Vložte tyč s masem do trouby.

Aktivujte tlačítko otáčení (3)

Po upečení povolte upevňovací šrouby vidlice a vyjměte maso jeho posunutím na konec tyče.

Otočný koš

Otočný koš lze použít ke smažení brambor (450 g mražených, 400 g přírodních nebo do trouby), zeleniny, masa, krocket, nuget, rybích prstů a dalších mražených produktů.

POZNÁMKA: Pro rovnoměrné smažení **NEPŘEPLŇUJTE** koš.

Před zahájením smažení se ujistěte, že je koš pevně uzavřen.

Pro umístění koše do spotřebiče nejprve vložte levou

stranu (obr. D) a poté zavěste pravou stranu (obr. E) do držáku.

Aktivujte tlačítko otáčení (3).

POUŽITÍ:

Před tím, než kabel zapojíte do zásuvky, zcela jej rozviňte.

Připojte spotřebič do sítě.

Před zapojením kabel zcela rozviňte.

Připojte spotřebič do sítě.

Otevřete dvířka

Pokud nepoužíváte misku na odkapávání tuku (H) jako plech na pečení, umístěte ji do spodní části spotřebiče.

Použijte vhodné příslušenství podle jídla, které chcete připravit.

Připravte jídlo, vložte je do příslušenství a to vložte do spotřebiče.

Zavřete dvířka.

Během několika sekund stiskněte vypínač. Obrazovka se aktivuje.

Poté zvolte teplotu stisknutím tlačítka regulace teploty (4).

Vyberte vhodný čas stisknutím tlačítka pro nastavení

času (5) pro pečení nebo vyberte předdefinovaný program (7).

POZNÁMKA: Mějte na paměti, že doba pečení se může lišit v závislosti na jídle, množství a velikosti.

Pokud používáte grilovací příslušenství nebo otočný koš, můžete stisknout tlačítko otáčení (3).

Stisknutím tlačítka vnitřního osvětlení (2) můžete zkontrolovat průběh pečení během provozu spotřebiče.

Pokud otevřete dvířka, spotřebič se automaticky pozastaví a rozsvítí se kontrolka. Když je znovu zavřete, spotřebič se znovu spustí.

Po zvoleném čase nebo po dokončení předdefinovaného programu se spotřebič automaticky zastaví a ozve se pípnutí.

Chcete-li spotřebič úplně vypnout, stiskněte vypínač, dokud se obrazovka nevypne.

Otevřete dvířka a vyndejte jídlo.

UPOZORNĚNÍ: K ochraně rukou vždy používejte

kuchyňské čnřapky. Kovové části se mohou během používání velmi zahřát. Pokud se dotýkáte tyčí a vidlic buďte opatrní.

Aby se minimalizovala tvorba akrylamidu během pečení, nedovolte, aby jídlo ztmavlo nebo zčernalo.

Před čištěním nechte spotřebič a příslušenství vychladnout.

Funkce Rotisserie:

PRŮVODCE NABÍDKOU PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ

Tlačítko	Teplota	přípravy
Kuřecí paličky	180°C	20 min
Ryby	200 °C;	12 min
Krevety	160°C	6 min
Pizza	180°C	8 min
Hranolky	200 °C	20 min
Rotisserie	200 °C	25 min
Steaky/kotlety	180°C	9 min
Dehydratace	65°C	360 min

Doba vaření rotisserie se může lišit v závislosti na hmotnosti kusu. Můžete použít teploměr ke kontrole, zda je vnitřní teplota správná podle níže uvedené tabulky vnitřní teploty.

POZNÁMKA: Při výběru jakéhokoli přednastaveného programu se doba vaření začne odpočítávat, jakmile spotřebič dosáhne požadované teploty. Pokud spotřebič používáte poprvé a zvolíte nabídku, panel zobrazí zvolenou teplotu a čas, ale nezačne odpočítávat, dokud není dosaženo optimální teploty pro vaření.

TABULKA VNITŘNÍ TEPLoty:

Potravina	Typ	Vnitřní tep.
Hovězí a telecí	Mleté	70°C
	Steaky, středně propečený	
	Steaky, jemně propečený	63°C
Drůbež	Prsa	75°C
	Mleté, plněné	
	Celý pták, nohy, křídla,...	
Mořské plody	Jakýkoliv typ	63°C
Jehně	Mleté	70°C
	Steaky, středně propečený	
	Steaky, jemně propečený	63°C
Vepřové maso	Sekané, mleté, žebra, pečené	70°C
	Zcela uvařená šunka	60°C

PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

Přístroj vypněte, použijte k tomu vypínač „on/off“.

Zařízení odpojte od napájení.

Nechte vychladnout.

Přístroj vyčistěte.

TEPELNÁ OCHRANA:

Přístroj má bezpečnostní zařízení, které chrání přístroj před přehřátím.

Pokud se přístroj sám vypne, ale sám se znovu nezapne, odpojte jej od sítě a před opětovným připojením počkejte přibližně 15 minut. V případě, že se přístroj znovu nezapne, vyhledejte autorizovanou technickou pomoc.

ČIŠTĚNÍ

Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout před zahájením jakéhokoli čištění.

Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čisticího prostředku a poté vysušte.

Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.

Nedovolte, aby se voda nebo jiná tekutina dostala do větracích otvorů, aby nedošlo k poškození vnitřních částí přístroje.

Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.

Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.

V případě, že přístroj není v dobrém stavu čistoty, jeho povrch se může zhoršit a nevyhnutelně ovlivnit dobu životnosti spotřebiče a jeho používání se může stát nebezpečným.

Tyto části se mohou mýt v myčce na nádobí (zvolte program pro šetrné mytí):

- Miska na odkapávání tuku
- Rošty
- Otočný koš
- Otočný rožeň funkce Rotisserie
- Rukojeť

Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

TABULKA VAŘENÍ

Zde naleznete naše doporučení ohledně časů a teploty pro smažení různých pokrmů.

Poznámka: Tato nastavení jsou pouze orientační. Potraviny se mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, takže nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro konkrétní potravinu.

PRŮVODCE VAŘENÍM

Potravina	Čas (min)	Teplota (°C)	Další informace
Brambory a hranolky			
Tenké mražené hranolky	9-16	200	
Tlusté mražené hranolky	11-20	200	
Domácí hranolky (8 × 8 mm)	16-20	200	Přidejte 1/2 lžice oleje
Brambory nakrájené na měsíčky	18-22	180	Přidejte 1/2 lžice oleje
Brambory nakrájené na kostičky	12-18	180	Přidejte 1/2 lžice oleje
Indický chléb roti	15-18	180	
Gratinované brambory	15-18	200	
Maso a drůbež			
Steak	8-12	180	
Vepřové kotlety	10-14	180	
Hamburger	7-14	180	
Párkové rolinky	13-15	180	
Kuřecí paličky	18-22	180	
Kuřecí prsa	10-15	180	
Malé občerstvení			
Jarní rolinky	8-10	200	Použijte polotovar
Mražené kuřecí nugetky	6-10	200	Použijte polotovar
Mražené rybí prsty	6-10	200	Použijte polotovar
Mražený obalovaný sýr	8-10	180	Použijte polotovar
Plněná zelenina	10	160	
Pečení			Použijte formu na pečení
Dort	20-25	160	Použijte formu na pečení / pekáč
Quiche	20-22	180	Použijte formu na pečení
Muffiny	15-18	200	Použijte formu na pečení / pekáč

ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen.	Vložte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi.
	Nenastavili jste časovač.	Zapněte spotřebič stisknutím a přidržením vypínače po dobu několika sekund. Zvolte požadovaný čas a teplotu a řádně zavřete dvířka.
Pokrmy nejsou hotové.	Množství potravin v koši je příliš velké.	Vkládejte menší dávky potravin do koše. Menší dávky jsou smažené rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavení teploty - viz tabulka s doporučeným časem vaření.
Pokrmy jsou smažené nerovnoměrně.	Některé druhy potravin je třeba v polovině doby pečení otočit.	Otočte jídlo v polovině doby pečení, abyste zajistili, že se jídlo opeče rovnoměrně na obou stranách.
Smažené pokrmy nejsou křupavé.	Použili jste nesprávný typ potravin.	Viz pokyny k vaření od výrobců potravin.
Dvířka se nezavírají správně.	Dvířka se vysouvají z pantu.	Vyrovnejte panty a ujistěte se, že spoje přecházejí přes drážky. Poté dvířka zavřete. Ujistěte se, že jsou rošty nebo plechy správně zarovnané v drážkách. Poté dvířka zavřete.
Z fritézy jde bílý kouř.	Byly použity potraviny s vysokým obsahem oleje. K potravinám byl přidán olej.	Nepoužívejte typ potravin s vysokým obsahem oleje ani nepřidávejte další olej, pokud to není nutné. Fritéza používá technologii, která nevyžaduje žádné nebo malé množství oleje.
	Miska na odkapávání tuku stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku na odkapávací misce. Ujistěte se, že jste po každém použití vyčistili odkapávací misku.

الكيشة	22-02	081	استخدام قالب الفرن
الموفينية	81-51	002	استخدام قالب الفرن/طبق للفرن

حل المشاكل

الحل	الأسباب المحتملة	المشكلة
أوصل الجهاز بمقبس مع مأخذ أرضي.	الجهاز غير موصل.	لا تعمل AIR FRYER القلاية
لتشغيل الجهاز، شغل المؤقت حتى الحصول على وقت التحضير المطلوب.	المؤقت لم يتم إعداده.	
ضع كمية أقل من المكونات في السلة. يتم هز الكميات الصغيرة بشكل أفضل، وتقل بالتساوي.	كمية الطعام الموضوع في السلة المفرطة.	AIR الأظعمة المقلية في القلاية FRYER غير جاهزة تماماً.
قم بزيادة درجة الحرارة حتى الوصول إلى الوضع المناسب. ضبط درجة الحرارة: راجع دليل الطبخ.	درجة الحرارة المحددة منخفضة للغاية.	
عندما يكون الطعام فوق بعضه البعض (مثل البطاطس المقلية) يجب هزها في نصف وقت التحضير.	يجب هز بعض المكونات في نصف وقت التحضير.	الطعام يقلى بشكل غير متساو.
راجع طريقة تحضير الطعام الخاصة بالشركة المصنعة.	تم استخدام نوع خاطئ من الطعام.	المقليات لا تخرج مقرمشة.
MAX. تملأ السلة فوق إشارة	السلة محملة فوق طاقتها.	لا يمكن تحريك المقلاة/السلة في الجهاز.
اضغط على السلة في المقلاة حتى تسمع نفرة	السلة غير موضوعة بالشكل الصحيح في الوعاء.	
لا تستخدم أطعمة تحتوي على نسبة عالية من الزيت ولا تضيف زيتاً أكثر مما هو ضروري تماماً. تستخدم هذه القلاية تقنية تتطلب القليل أو لا تتطلب الزيت على الإطلاق.	يتم تحضير مكونات ذات نسبة عالية من الزيت. تمت إضافة الزيت إلى التحضير.	يخرج دخان أبيض من الجهاز.
الدخان الأبيض ناتج عن الدهون التي تسخن في الوعاء.	لا تزال المقلاة تحتوي على آثار الدهون من الاستخدام السابق.	

- ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
- إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.
- القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها بماء ساخن فيه صابون أو في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):
- - صينية تجميع الدهون
- - الشبكات
- - السلة الدوارة
- - ملحق المشواة الدوارة
- - مقبض الإخراج
-
- ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.
- جدول التوصيات
- يمكنك هنا الحصول على الإرشاد لغرض طبخ مختلف الأطعمة.
- ملاحظة: خذ بعين الاعتبار أن هذه القيم هي مجرد إرشادية. يمكن أن يكون الطعام من أصل وحجم وشكل وعلامات تجارية مختلفة، لذلك لا يمكننا ضمان أفضل القيم لأطعمة معينة.
-

- ميزان مطبخ

الطعام	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	نصيحة:
بطاطس			
بطاطس مقلية مجمدة رقيقة	61-51	002	
بطاطس مقلية مجمدة سميكة	02-51	002	
البطاطس المقلية المنزلية (8×8 ملم)	61-01	002	أضف نصف ملعقة من الزيت
بطاطس وجزر المنزلية	22-81	081	أضف نصف ملعقة من الزيت
مكعبات البطاطس المنزلية	81-21	081	أضف نصف ملعقة من الزيت
البطاطس المشوية	81-51	002	
اللحم والدجاج			
سنتك اللحم	21-8	081	
شرائح اللحم	41-01	081	
همبرغر	41-7	081	
لفائف السجق	51-31	081	
أفخاذ الدجاج	22-81	081	
صدر الدجاج	51-01	081	
المقبلات			
لفائف الربيع	02-51	002	استخدام جاهزة للفرن
أقراص الدجاج المجمدة	02-01	002	استخدام جاهزة للفرن
أصابع السمك المجمدة	01-6	002	استخدام جاهزة للفرن
أصابع الجبن بالعجين السائل المجمدة	01-8	081	استخدام جاهزة للفرن
الخضار المحشية	01	061	
المخبوز بالفرن			استخدام قالب الفرن
المعجنات	52-02	061	استخدام قالب الفرن/طبق للفرن

- بعد انقضاء الوقت المحدد أو بمجرد انتهاء القائمة المعدة مسبقاً، سيتوقف الجهاز تلقائياً وسيصدر صوت تنبيه.
- لإيقاف الجهاز تماماً، اضغط على زر التشغيل حتى تنطفئ الشاشة.
- افتح الباب وأخرج الطعام، تحذير: استعمل دائماً القفازات الخاصة للفرن لحماية يديك. قد تسخن الأجزاء المعدنية أثناء الاستخدام.
- لتقليل توليد الأكريلاميد أثناء عملية طهي الأطعمة، لا تترك الأطعمة تكتسب ألوان تجميع داكنة أو سوداء.

- اترك الجهاز والأدوات تبرد قبل تنظيفها.

- دليل القوائم المعدة مسبقاً

- ملاحظة: عند اختيار أي قائمة معدة مسبقاً، سيبدأ وقت الطهي العد التنازلي بمجرد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة. إذا كنت تستخدم الجهاز لأول مرة واخترت قائمة، ستعرض اللوحة درجة الحرارة والوقت المحددين، لكن الوقت لن يبدأ في العد حتى الوصول إلى درجة حرارة الطهي المثلى.

- جدول درجة الحرارة الداخلية:

الطعام	النوع	درجة الحرارة الداخلية
لحم عجل	لحم مفروم	٠٧ - درجة مئوية
	شريحة نصف جاهزة	
	شريحة جاهزة	٣٦ - درجة مئوية
الدواجن	الصدر	
	لحم مفروم، مدخن	٥٧ - درجة مئوية
	طير كامل، السيقان، الأجنحة...	
الأسماك والمأكولات البحرية	أي نوع	٣٦ - درجة مئوية
لحم خروف	لحم مفروم	٠٧ - درجة مئوية
	شريحة نصف جاهزة	
	شريحة جاهزة	٣٦ - درجة مئوية
لحم بقر	لحم مفروم، قطع، أضلاع، إلخ	٠٧ - درجة مئوية
	فخذ مقدد	٠٦ - درجة مئوية

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

- أوقف الجهاز، عن طريق ضغط زر التشغيل/الإيقاف.
- أفضل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- اترك الجهاز يبرد.
- نظف الجهاز.

- وافي حراري للسلامة:

- تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- إذا يفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للاتصال، باشر إلى فصل قابسه من التيار، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل توصيله من جديد. إذا استمر لا يعمل، اذهب إلى أحد مراكز خدمة الصيانة التقنية المعتمدة.

- التنظيف

- أفضل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرية بضع قطرات من المنظف ومن ثم جففه.
- لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تترك ماء أو سائل آخر يدخل من خلال فتحات التهوية لمنع الأضرار في الأجزاء التشغيلية الداخلية للجهاز.
- لا تغسل الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الصنبور.

- شبكات الفرن

- أدخل شبكات الفرن باستخدام السلك الوسطى. (الشكل B)

- ملاحظة: تكون مقاومة التسخين في الجزء العلوي لذا كلما وضعت الشبكات أعلى زادت قوة الحرارة التي يتلقاها الطعام.

- إذا كنت ترغب في الحصول على لمسة نهائية مقرمشة، ضع الشبكة في الجزء العلوي.

- إذا كنت تريد طهيًا أكثر سلاسة وأكثر تساويًا، فاستخدم السكة المتوسطة أو السفلية.

- ملحق المشواة الدوارة (الشكل C)

- قم بإزالة الشوكة من السيخ عن طريق فك براغي التثبيت.

- مرر اللحم بالسيخ ثم ازلقه إلى وسطه.

- ضع الشوكة مرة أخرى على السيخ مع توجيه الشوكات نحو اللحم.

- يجب شد الدجاج بحيث يمنع أرجل أو أجنحة الدجاج أن تلامس وحدات التسخين أثناء التحميص وتتمكن أن تدور بالشكل الصحيح.

- حرك كلا الشوكتين بقوة على اللحم وشد براغي تثبيت الشوكات بإحكام.

- ضع سيخ التثبيت مع اللحم في الفرن.

- قم بتنشيط زر التدوير (٣) حتى يتم طهي الطعام بالتساوي.

- بعد الطهي فك براغي تثبيت الشوكات وأخرج اللحم بتمريره إلى نهاية السيخ.

- السلة الدوارة

- يمكن استخدام السلة الدوارة لقلي البطاطس (٥٤-٥٥ جمجمدة، و٤٠-٤١ غ طبيعية أو مخلوطة) والخضار واللحوم والكروكيت والناجس وأصابع السمك وغيرها من المنتجات المجمدة.

- ملاحظة: للحصول على طهي متساوي، لا تملأ السلة أكثر من اللازم.

- تأكد من إغلاق السلة جيداً قبل بدء عملية الطهي.

- لوضع السلة في الجهاز، أدخل أولاً الطرف الأسفل (الشكل D) من السلة ثم أدخل الطرف الأعلى في مكان تثبيتها (الشكل E).

- قم بتنشيط زر التدوير (٣)

- الاستعمال:

- انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.

- أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

- افتح الباب.

- إذا كنت لا توي استخدام صينية التجميع (H) كصينية فرن، فقم بإدخالها في الجزء السفلي من الجهاز.

- استخدم الملحق المناسب وفقاً للطعام الذي تريد طهيه.

- قم بإعداد الطعام، ثم ضعه على الملحق وأدخله في الجهاز.

- أغلق الباب

- اضغط على زر التشغيل لعدة ثوانٍ. سيتم تنشيط الشاشة.

- الوقت	- درجة الحرارة	- زر
- ٠٢ دقيقة	- ٠٨١ درجة مئوية	- الأضلاع
- ٢١ دقيقة	- ٠٠٢ درجة مئوية	- الأسماك
- ٦ دقيقة	- ٠٦١ درجة مئوية	- المأكولات البحرية
- ٨ دقيقة	- ٠٨١ درجة مئوية	- بيتزا
- ٠٢ دقيقة	- ٠٠٢ درجة مئوية	- بطاطس مقليه
- ٥٢ دقيقة	- ٠٠٢ درجة مئوية	- المشواة
- ٩ دقائق	- ٠٨١ درجة مئوية	- الأضلاع
- ٠٦٣ دقيقة	- ٥٦ درجة مئوية	- التجفيف

- ثم حدد درجة الحرارة بالضغط على أزرار التحكم في درجة الحرارة (٤).

- حدد الوقت المناسب بالضغط على أزرار التحكم في الوقت (٥) للطهي أو حدد أحد البرامج المعدة مسبقاً (٧) إذا كنت ترغب في ذلك.

- ملاحظة: عند بحن الاعتبار أن وقت الطهي قد يختلف حسب الطعام والكمية والحجم.

- إذا كنت تستخدم ملحق المشواة أو السلة الدوارة، فيجب عليك تنشيط زر التدوير (٣).

- إذا ضغطت على زر المصباح الداخلي (٢)، فيمكثك التحقق من عملية الطهي أثناء تشغيل الجهاز.

- إذا فتحت الباب، فسيوقف الجهاز تلقائياً وسيضيء المصباح. عندما تغلقه مرة أخرى، سيتم إعادة تشغيل الجهاز.

- الوصف
- A الوحدة الرئيسية
- B لوحة تحكم رقمية
- ١. زر التشغيل
- ٢. زر مصباح داخلي
- ٣. زر التدوير
- ٤. أزرار التحكم بدرجة الحرارة
- ٥. أزرار التحكم بالوقت
- ٦. زر تشغيل/إيقاف
- ٧. قوائم معدة مسبقاً
- C مخارج الهواء
- D مدخل الهواء
- E سلك الطاقة والقابس
- F شبكات الفرن (٢ وحدات)
- G سلة دوارة
- H صينية تجميع الدهون
- I مشواة دوارة
- J مقبض للإخراج

- الاستخدام والعناية:

- قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.
- لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.
- لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز مائلاً، ولا تقلبه.
- لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.
- افضل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.
- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية والحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة.
- لا تخزن الجهاز إذا كان لا يزال ساخناً.
- تحقق من أن شبكات تهوية الجهاز غير مسدودة من غبار أو أساخ أو غيرها من الأشياء.
- حافظ على تجويف الفرن نظيفاً، وإلا فإن بقايا الطعام قد يتفحم ويتلف الجهاز.
- لا تستعمل الجهاز لتجفيف الحيوانات الأليفة أو غيرها من الحيوانات.
- لا تستعمل الجهاز لتجفيف قطع المنسوجات من أي نوع.
- لا تستخدم تجويف الفرن الداخلي لتخزين الأشياء.
- لا تستخدم سوى أدوات مناسبة للفرن.
- لا تضع أدوات ثقيلة أو صواني على الباب المفتوح.
- تحذير: لا تستعمل الجهاز إذا كان الزجاج متصدعاً أو مكسوراً.
- طريقة الاستخدام
- ملاحظات أولية للاستعمال:
- تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج.
- قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
- أثناء الاستخدام الأول من الطبيعي أن تنبعث من الجهاز رائحة بلاستيكية خفيفة.
- قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها:

- استعمال الأدوات الملحقة:

- صينية تجميع الدهون
- ضع الصينية دائماً في الجزء السفلي من القلاية الهوائية الفرن. (الشكل A)
- إذا كنت ترغب في استخدام صينية التجميع كصينية فرن، فستحتاج إلى إدخالها في الدعامة الوسطى للقلاية.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://taurus-home.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://taurus-home.com>

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: <http://taurus-home.com/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <http://taurus-home.com/>

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : <http://taurus-home.com/>

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://taurus-home.com/>

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://taurus-home.com/>

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://taurus-home.com/>

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://taurus-home.com/>

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://taurus-home.com/>

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://taurus-home.com/>

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto conosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://taurus-home.com/>

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <http://taurus-home.com/>

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <http://taurus-home.com>

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEU- NING

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://taurus-home.com/>

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://taurus-home.com/>

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

Български**ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ**

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

العربية**الضمان والمساعدة التقنية**

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصلحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط

الموقع التالي:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200

Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johan- nesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

www.taurus-home.com