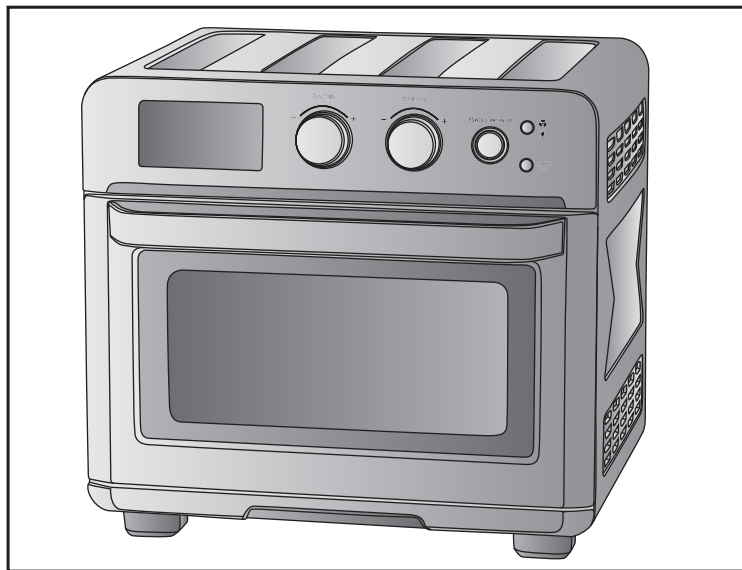


# ***Ariete***



Friggitrice ad aria+Forno

Air fryer+Oven

Friteuse à air+Four

Heißluftfritteuse+Backofen

Freidora de aire+Horno

Fritadeira a ar+Forno

Airfryer+Oven

Φριτέζα αέρος + Φούρνος

Воздушная фритюрница+печь

مقلدة هوائية + فرن

Повітряна фритюрниця+Піч

Frytkownica beztłuszczowa + piekarnik

Airfryer + Ovn

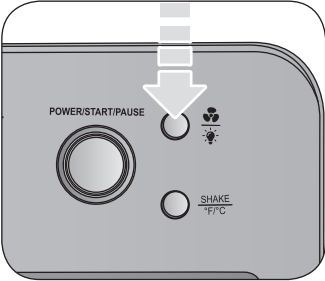
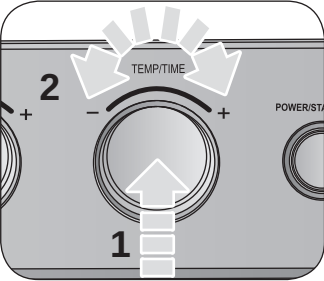
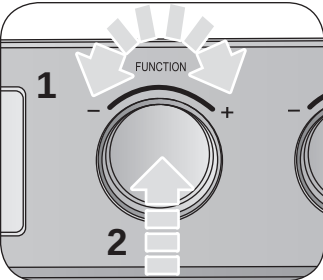
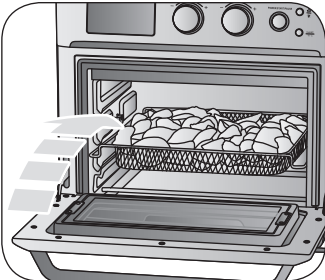
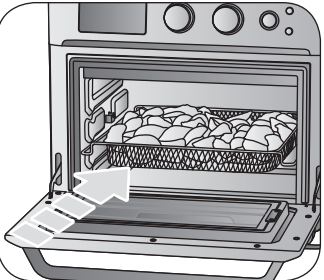
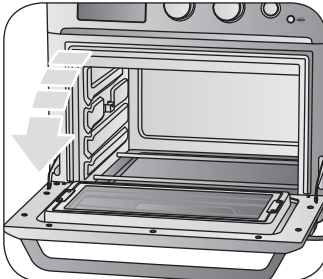
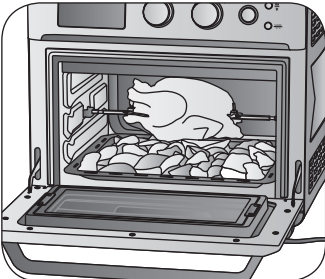
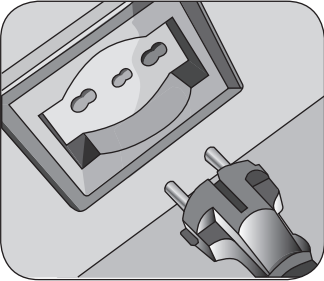
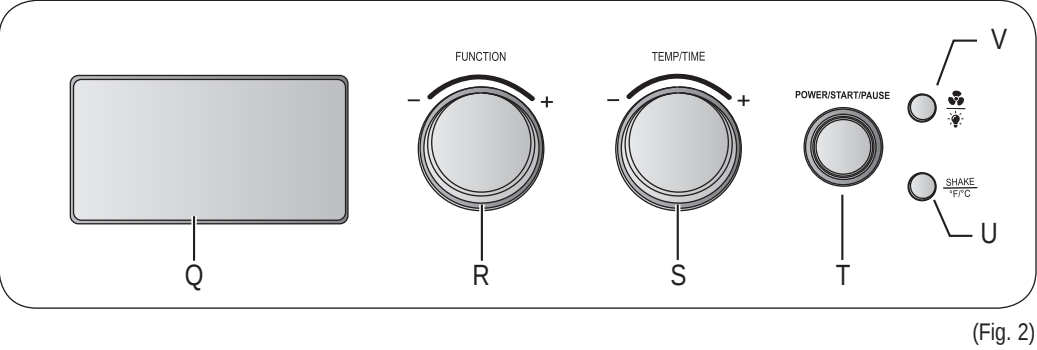
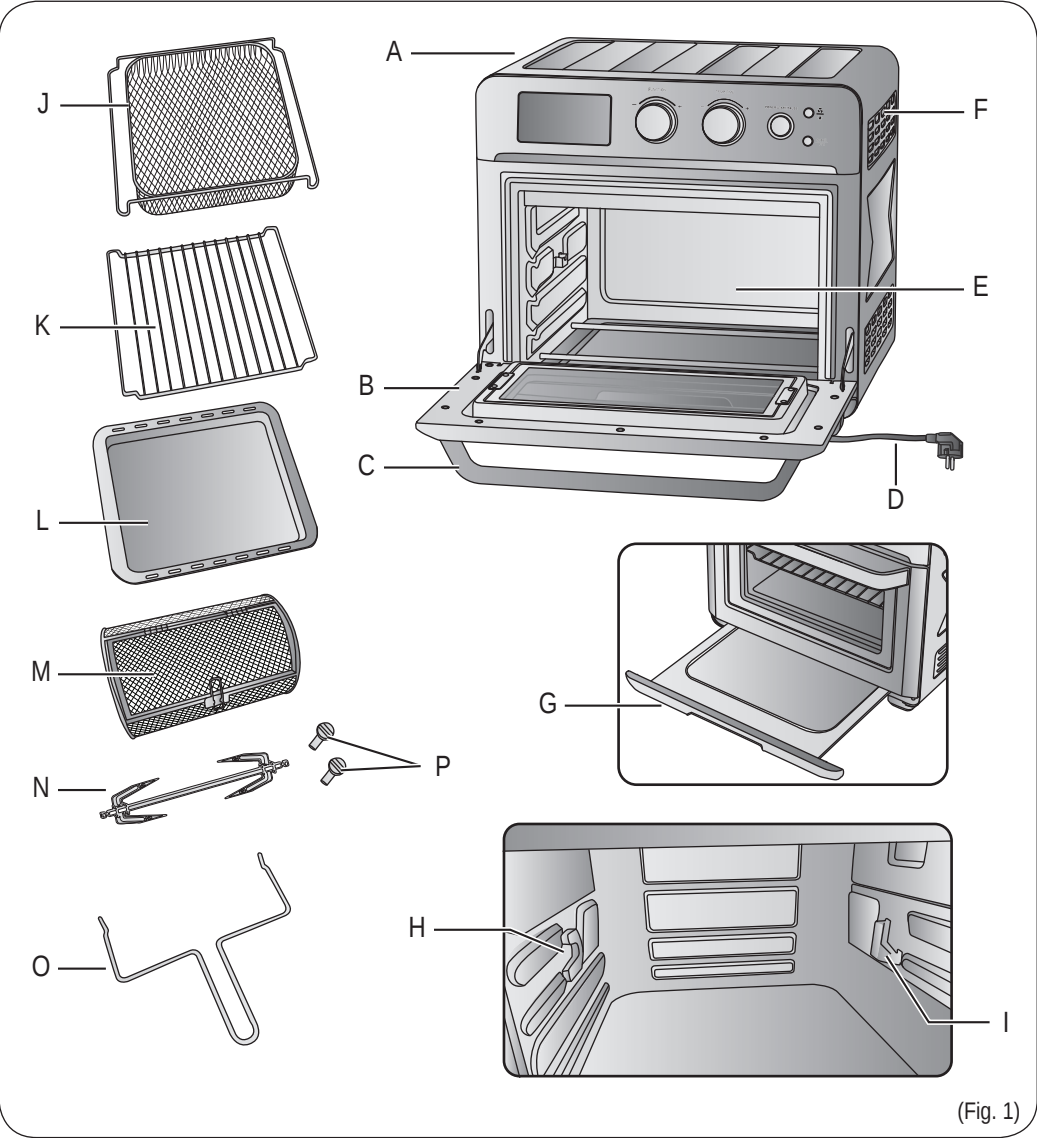
Numero Verde  
**800-809065**

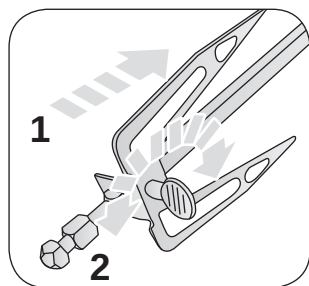
***Ariete***

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

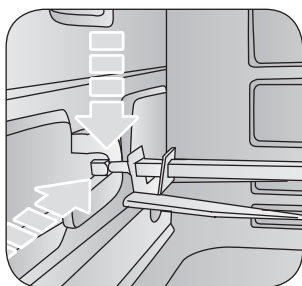
**CE EAC**

**4629/1**

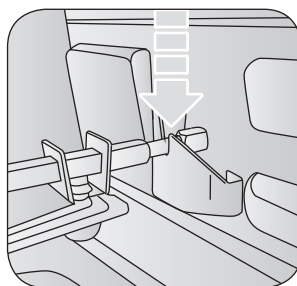




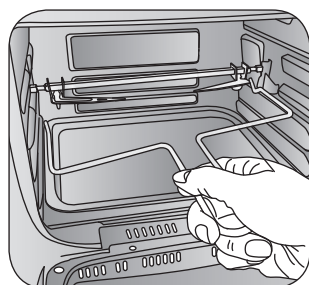
(Fig. 15)



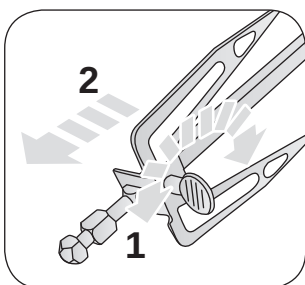
(Fig. 16)



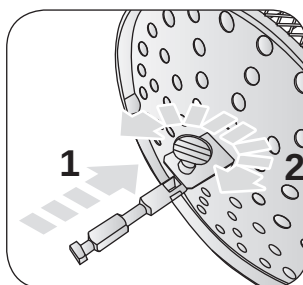
(Fig. 17)



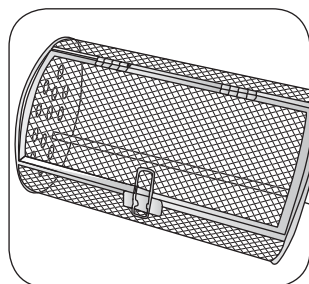
(Fig. 18)



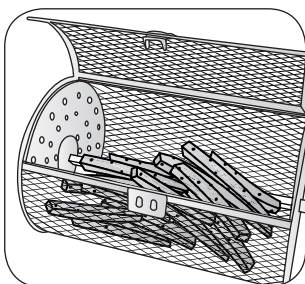
(Fig. 19)



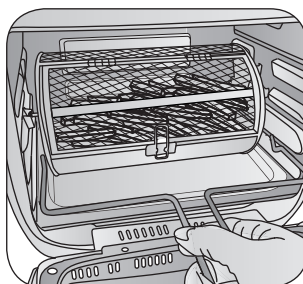
(Fig. 20)



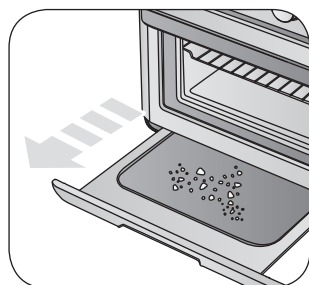
(Fig. 21)



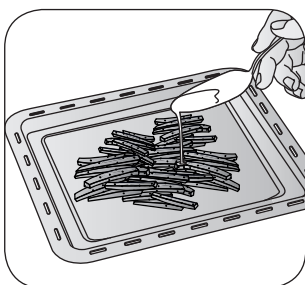
(Fig. 22)



(Fig. 23)



(Fig. 24)



(Fig. 25)

## A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

L'apparecchio è stato realizzato in conformità con le specifiche Normative Europee in vigore e protetto in tutte le parti potenzialmente pericolose per l'utente. Leggere attentamente il presente manuale prima dell'utilizzo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo manuale per future consultazioni. Qualora si desideri cedere questo apparecchio ad altre persone, ricordarsi di includere anche queste istruzioni.

Le informazioni riportate in questo manuale sono marcate dai seguenti simboli, che indicano:



Pericolo per i bambini



Avvertenza relativa a ustioni



Pericolo dovuto a elettricità



Attenzione - danni materiali



Pericolo di danni derivanti da altre cause

## USO PREVISTO

L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare alimenti solidi. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare alimenti liquidi.

Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.

Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso.

L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

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



### Pericolo per i bambini

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



### Avvertenza relativa a ustioni

- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Il vano di cottura, il cassetto raccogli-briciole, gli accessori e le parti metalliche interne dell'apparecchio possono diventare caldi durante l'uso. Tenere le mani e il viso lontani dalle parti calde dell'apparecchio.
- Non toccare il vano di cottura, il cassetto raccogli-briciole, gli accessori e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Utilizzare presine o strofinacci per rimuovere il cassetto raccogli-briciole o gli accessori.

- Afferrare sempre la maniglia per aprire lo sportello dell'apparecchio.
- Durante la cottura si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo dal vano di cottura dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
- Non riempire la leccarda con olio. Pericolo di incendio.
- Quando si apre lo sportello, oppure quando si rimuovono gli accessori dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
-  Attenzione: superficie calda.



### Pericolo dovuto a elettricità

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



### Attenzione - danni materiali

- Non inserire una quantità eccessiva di alimenti da cuocere. Pericolo di incendio e/o shock elettrico.
- Non inserire utensili, oggetti metallici, fogli di alluminio o materiali infiammabili (per esempio cartone, plastica) negli accessori o nel vano di cottura. Pericolo di incendio e/o shock elettrico.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che il rivestimento possa essere danneggiato.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (per esempio tessuti, tende).

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



#### Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Pulire il cassetto raccogli-briciole da eventuali residui di cibo o briciole dopo ogni utilizzo.
- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 10 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.
- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dagli accessori.
- Collocare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa elettrica facilmente accessibile.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente da un centro assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.
-  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega di leggere il foglietto allegato al prodotto.
- **CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.**

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

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

## DESCRIZIONE DEGLI ACCESSORI (FIG. 1)

|                      |                                           |
|----------------------|-------------------------------------------|
| J - Teglia a griglia | N - Spiedo con forchettoni per girarrosto |
| K - Griglia          | O - Forchetta di rimozione                |
| L - Leccarda         | P - Viti di bloccaggio (x2)               |
| M - Cestello         |                                           |

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO (FIG. 2)

|                                         |                                                                     |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Q - Display                             | U - Pulsante SHAKE/°F-°C                                            |
| R - Manopola FUNCTION                   |                                                                     |
| S - Manopola TEMP/TIME                  | V - Pulsante di attivazione della ventilazione e della luce interna |
| T - Pulsante POWER/START/PAUSE con spia |                                                                     |

## Dati di identificazione

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

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

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

## PRIMA DELL'USO

---

- 1 Rimuovere il materiale di imballaggio e verificare che tutti i componenti siano presenti.
- 2 Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.



### Attenzione!

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

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

- 3 Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

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



### Attenzione!

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

- 4 Lavare il cassetto raccogli-briciole (G) e gli accessori. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva. Asciugare bene.

### Impostazione dell'unità di misura

L'apparecchio consente di scegliere l'unità di misura della temperatura tra °F e °C. L'unità di misura in °C è attiva di default.

- Inserire la spina nella presa elettrica (Fig. 3).
- Premere il pulsante POWER/START/PAUSE (T) per accendere l'apparecchio (Fig. 4). La spia del pulsante POWER/START/PAUSE (T) si accende.
- Premere e mantenere premuto il pulsante SHAKE/°F-°C (U) (Fig. 5) per 2 secondi. L'apparecchio modificherà l'unità di misura di default.

Ripetere la procedura per modificare l'impostazione.

## ISTRUZIONI PER L'USO

---

### Prima della cottura

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



### Attenzione!

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

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

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

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

- Inserire il cassetto raccogli-briciole (G) nel vano apposito (Fig. 6). Verificare il corretto inserimento.

## Cottura al forno

- 1 Posizionare gli alimenti da cuocere nell'accessorio scelto.
- Per scegliere l'accessorio più adatto in base agli alimenti da cuocere, consultare il paragrafo "Programmi di cottura preimpostati". È possibile inserire nel vano di cottura più di un accessorio contemporaneamente, per cuocere una quantità maggiore di alimenti (Fig. 7).

**Non sovraccaricare gli accessori con una quantità eccessiva di alimenti. Seguire le indicazioni sulle quantità massime riportate al paragrafo "Programmi di cottura preimpostati".**



### Attenzione!

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

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

- Se si utilizza la griglia o la teglia a griglia per la cottura degli alimenti, inserire anche la leccarda al livello più basso del vano di cottura per raccogliere i grassi. Per evitare fumi, cattivi odori e incrostazioni, versare un po' d'acqua nella leccarda.
- 2 Aprire lo sportello (B) (Fig. 8).
  - 3 Inserire l'accessorio scelto nel vano di cottura (E) (Fig. 9).

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

- 4 Chiudere lo sportello (B) (Fig. 10).
- 5 Inserire la spina nella presa elettrica (Fig. 3).
- 6 Premere il pulsante POWER/START/PAUSE (T) per accendere l'apparecchio (Fig. 4). La spia del pulsante POWER/START/PAUSE (T) inizia a lampeggiare.
- 7 Ruotare la manopola FUNCTION (R). Selezionare un programma di cottura preimpostato, in base agli alimenti da cuocere (consultare il paragrafo "Programmi di cottura preimpostati" per i dettagli dei programmi). Premere la manopola FUNCTION (R) per confermare la selezione (Fig. 11). Il programma di cottura scelto si illuminerà sul display.

Ogni programma preimpostato ha un tempo di cottura di default, ma è possibile impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura:

- Premere la manopola TEMP/TIME (S) una volta. La scritta TIME inizia a lampeggiare. Ruotare la manopola TEMP/TIME (S) per impostare la temperatura di cottura (Fig. 12).
  - Premere la manopola TEMP/TIME (S) una seconda volta. La scritta TEMP inizia a lampeggiare. Ruotare la manopola TEMP/TIME (S) per impostare il tempo di cottura.
  - Premere la manopola TEMP/TIME (S) un'ultima volta per confermare la selezione.
- 8 Premere il pulsante POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). L'apparecchio inizia a cuocere gli alimenti. La spia del pulsante POWER/START/PAUSE (T) si accende fissa.

Durante la cottura, sul display (Q) sarà visualizzato il tempo, che diminuisce, e la temperatura selezionata.

- Se non presente, è possibile attivare la ventilazione durante il processo di cottura. Premere il pulsante di attivazione della ventilazione e della luce interna (V) (Fig. 13). Premere nuovamente il pulsante per disattivare la ventilazione.

**La ventilazione si attiva automaticamente se è stato selezionato il programma di cottura preimpostato DEHYDRATE, AIRFRY o ROTISSERIE.**

- Per accendere la luce interna durante il processo di cottura, premere e mantenere premuto il pulsante di attivazione della ventilazione e della luce interna (V) (Fig. 13) per 2 secondi. Premere e mantenere premuto nuovamente il pulsante per spegnere la luce interna.
- L'apparecchio può essere messo in pausa durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante il processo di cottura:
- Premere il pulsante POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). L'apparecchio interrompe il processo di cottura.
- Aprire lo sportello (B) (Fig. 8).



### Attenzione!

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

- Rimuovere l'accessorio scelto dal vano di cottura (E) (Fig. 14).



### Attenzione!

Quando si apre lo sportello, oppure quando si rimuovono gli accessori dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.

Il vano di cottura, il cassetto raccogli-briciole, gli accessori e le parti metalliche interne dell'apparecchio possono diventare caldi durante l'uso. Tenere le mani e il viso lontani dalle parti calde dell'apparecchio.

Utilizzare presine o strofinacci per rimuovere il cassetto raccogli-briciole o gli accessori.

- Mescolare gli ingredienti.
- Inserire l'accessorio scelto nel vano di cottura (E) (Fig. 9).
- Chiudere lo sportello (B) (Fig. 10).
- Premere il pulsante POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). L'apparecchio riprende il processo di cottura.

## Funzione SHAKE

L'apparecchio è dotato della funzione SHAKE, che consente di attivare un segnale sonoro per suggerire all'utente di mescolare gli ingredienti quando l'apparecchio raggiunge la metà del tempo di cottura totale.

**Attivare la funzione SHAKE prima di avviare il processo di cottura.**

**Non è possibile attivare la funzione SHAKE se è stato selezionato il programma di cottura preimpostato TOAST, PREHEAT o BAGEL.**

- Premere il pulsante SHAKE/°F-°C (U) (Fig. 5). La funzione SHAKE si attiva.
- A metà del tempo di cottura, l'apparecchio emetterà un beep e la scritta "SHAKE" lampeggerà sul display (Q). L'apparecchio ripeterà questa azione ogni 60 secondi, finché l'utente non aprirà lo sportello dell'apparecchio o non premerà nuovamente il pulsante SHAKE/°F-°C (U).

## Utilizzo del girarrosto (N)

- 1 Inserire uno dei forchettoni sullo spiedo del girarrosto. Verificare che le due punte del forchettone siano rivolte verso l'interno. Avvitare la vite di bloccaggio (P) per fissare il forchettone allo spiedo (Fig. 15).
- 2 Legare la carne da cuocere con lo spago e infilarla nel forchettone sullo spiedo. Verificare che la carne sia ben centrata.
- 3 Inserire l'altro forchettone sullo spiedo. Verificare che le due punte del forchettone siano rivolte verso l'interno. Avvitare la vite di bloccaggio (P) per fissare il forchettone allo spiedo (Fig. 15).
  - Se necessario, svitare leggermente le viti di bloccaggio per centrare bene la carne sullo spiedo. Riavvitare le viti di bloccaggio.
- 4 Inserire un'estremità dello spiedo nella sede situata in corrispondenza del supporto motorizzato sinistro (H) (Fig. 16).
- 5 Inserire l'estremità opposta nella sede situata sul supporto destro (I) (Fig. 17).
- 6 Procedere con la cottura degli alimenti come descritto al paragrafo "Cottura al forno".
- 7 Al termine della cottura, utilizzare la forchetta di rimozione (O) per rimuovere lo spiedo dal vano di cottura (E) (Fig. 18).

## Utilizzo del cestello (M)

- 1 Svitare le viti di bloccaggio (P) del girarrosto. Rimuovere i forchettoni dallo spiedo del girarrosto (N) (Fig. 19).
- 2 Inserire il cestello (M) sullo spiedo del girarrosto (N). Avvitare le viti di bloccaggio (P) alle due estremità del cestello (M) per fissare il cestello allo spiedo (Fig. 20).
- 3 Sollevare il gancio per aprire il cestello (Fig. 21).
- 4 Inserire gli alimenti nel cestello (Fig. 22).
- 5 Chiudere il gancio del cestello (Fig. 21).
- 6 Procedere con la cottura degli alimenti come descritto al paragrafo "Cottura al forno".
- 7 Al termine della cottura, utilizzare la forchetta di rimozione (O) per rimuovere lo spiedo dal vano di cottura (E) (Fig. 25).

## Dopo la cottura

- 1 Al termine della cottura, l'apparecchio emette un beep e si spegne dopo 5 minuti. Se gli ingredienti non sono pronti, inserire nuovamente l'accessorio con gli ingredienti nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto.
  - In alternativa, è possibile interrompere manualmente il processo di cottura. Premere e mantenere premuto il pulsante POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4) per 3 secondi. L'apparecchio interrompe il processo di cottura.
- 2 Scollegare la spina dalla presa elettrica.
- 3 Aprire lo sportello (B) (Fig. 8).



## Attenzione!

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

- 4 Rimuovere l'accessorio scelto dal vano di cottura (E) (Fig. 14).



### Attenzione!

Quando si apre lo sportello, oppure quando si rimuovono gli accessori dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.

Utilizzare presine o strofinacci per rimuovere il cassetto raccogli-briciole o gli accessori.

Non toccare il vano di cottura, il cassetto raccogli-briciole, gli accessori e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.

- 5 Versare gli alimenti in un piatto. Servire in tavola.



### Attenzione!

Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dagli accessori.

- 6 Estrarre il cassetto raccogli-briciole (G) (Fig. 23). Svuotare e pulire il cassetto raccogli-briciole (G) da eventuali residui di cibo o briciole.

## CONSIGLI DI PREPARAZIONE

- Pre-riscaldare l'apparecchio prima di cuocere gli alimenti ottimizza il risultato finale.
- Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.
- Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaino d'olio alle patate fresche o surgelate (Fig. 24).
- La quantità ottimale per ottenere delle patatine croccanti è di 700 g circa.
- Utilizzare paste pronte per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. Inoltre, le paste già pronte cuociono più velocemente di quelle fatte in casa.
- Non cucinare cibi troppo grassi.
- È possibile utilizzare l'apparecchio per riscaldare alimenti già cotti. Impostare la temperatura a 150 °C per un tempo di 10 minuti.
- Per friggere ad aria gli alimenti tramite il programma di cottura preimpostato AIRFRY, impostare temperature più alte per alimenti che cuociono più velocemente (per esempio bacon e patatine). Impostare temperature più basse per alimenti che cuociono più lentamente (per esempio il pollo impanato).

## Programmi di cottura preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi di cottura preimpostati presenti sul display (Q).

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

| Programma | Funzione e uso consigliato                                                                                                               | Accessori e posizione consigliati                                                                                 | Impostazioni di default | Temperatura (intervallo) | Tempo (intervallo) |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------|
| PREHEAT   | Questo programma consente di pre-riscaldare l'apparecchio.                                                                               | Non inserire alcun accessorio all'interno del vano di cottura.                                                    | 5 min<br>200 °C         | 150-450 °F<br>60-230 °C  | 3-6 min            |
| AIRFRY    | Questo programma consente di friggere ad aria gli alimenti. Alimenti consigliati: patate fritte surgelate, patate fresche, ali di pollo. | <ul style="list-style-type: none"><li>- Cestello (M) o teglia a griglia (J)</li><li>- Ripiano superiore</li></ul> | 25 min<br>200 °C        | 150-450 °F<br>60-230 °C  | 1 min-1 h          |
| BAKE      | Questo programma consente di cuocere i dolci in modo uniforme. Alimenti consigliati: dolci, muffin, pasticcini.                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Leccarda (L) o griglia (K)</li><li>- Ripiano centrale</li></ul>           | 30 min<br>180 °C        | 150-450 °F<br>60-200 °C  | 1 min-2 h          |

| Programma | Funzione e uso consigliato                                                                                                       | Accessori e posizione consigliati                                                                          | Impostazioni di default | Temperatura (intervallo) | Tempo (intervallo)                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST     | Questo programma consente di tostare il pane. È possibile impostare un livello di tostatura da 1 a 7.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia (K)</li> <li>- Ripiano superiore</li> </ul>               | Livello 4 di tostatura  | Fissa                    | Livello 1 di tostatura: 2,15 min<br>Livello 2 di tostatura: 3 min<br>Livello 3 di tostatura: 3,40 min<br>Livello 4 di tostatura: 4,10 min<br>Livello 5 di tostatura: 4,35 min<br>Livello 6 di tostatura: 5 min<br>Livello 7 di tostatura: 6 min |
| ROAST     | Questo programma consente di cuocere carne rossa e pollo. Gli alimenti risulteranno morbidi all'interno e ben cotti all'esterno. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leccarda (L)</li> <li>- Ripiano inferiore</li> </ul>              | 1 h<br>200 °C           | 150-400 °F<br>60-200 °C  | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                                                                       |
| ROTIS     | Questo programma consente di cuocere pollo o altri tipi di carne allo spiedo.                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Girarrosto (N)</li> </ul>                                         | 45 min<br>210 °C        | 150-450 °F<br>60-230 °C  | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                                                                       |
| CAKE      | Questo programma consente di cuocere i dolci in modo uniforme.                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leccarda (L) o griglia (K)</li> <li>- Ripiano centrale</li> </ul> | 50 min<br>140 °C        | 150-400 °F<br>60-200 °C  | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                                                       |

| Programma | Funzione e uso consigliato                                                                                                                 | Accessori e posizione consigliati                                                            | Impostazioni di default | Temperatura (intervallo) | Tempo (intervallo)                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAGEL     | Questo programma consente di tostare entrambi i lati di un bagel. È possibile impostare un livello di tostatura da 1 a 7.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia (K)</li> <li>- Ripiano superiore</li> </ul> | Livello 4 di tostatura  | Fissa                    | Livello 1 di tostatura: 3,15 min<br>Livello 2 di tostatura: 4 min<br>Livello 3 di tostatura: 4,40 min<br>Livello 4 di tostatura: 5,10 min<br>Livello 5 di tostatura: 5,35 min<br>Livello 6 di tostatura: 6 min<br>Livello 7 di tostatura: 7 min |
| PIZZA     | Questo programma consente di cuocere la pizza. Ideale per sciogliere e dorare il formaggio e i condimenti e mantenere croccante la crosta. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia (K)</li> <li>- Ripiano centrale</li> </ul>  | 12 min<br>230 °C        | 150-450 °F<br>60-230 °C  | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                                                       |

| Programma | Funzione e uso consigliato                                                                                                                                                        | Accessori e posizione consigliati                                                                           | Impostazioni di default | Temperatura (intervallo) | Tempo (intervallo) |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------|
| BROIL     | Questo programma consente di cuocere tartine, fette sottili di carne, pollo, pesce, salsicce e verdura. Ideale anche per dorare la superficie di stufati, cibi gratinati e dolci. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leccarda (L)</li> <li>- Ripiano centrale</li> </ul>                | 10 min<br>230 °C        | 150-400 °F<br>60-230 °C  | 1 min-2 h          |
| DEFROST   | Questo programma consente di scongelare alimenti congelati prima della cottura.                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leccarda (L)</li> <li>- Ripiano centrale</li> </ul>                | 30 min<br>65 °C         | 150-400 °F<br>60-200 °C  | 1 min-1 h          |
| PROOF     | Questo programma consente di far lievitare pane, pizza e impasti, grazie alle basse temperature. Ideale anche per preparare lo yogurt.                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leccarda (L) o griglia (K)</li> <li>- Ripiano inferiore</li> </ul> | 1 h<br>35 °C            | 100-180 °F<br>30-50 °C   | 30 min-12 h        |

| Programma | Funzione e uso consigliato                                                                                                                                                               | Accessori e posizione consigliati                                                                                                                                                                                        | Impostazioni di default | Temperatura (intervallo) | Tempo (intervallo) |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------|
| DEHYDRATE | Questo programma consente di essiccare uniformemente frutta o verdura senza cuocerla. Consultare il paragrafo "Funzione DEHYDRATE" per i dettagli del programma di cottura preimpostato. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia (K), cestello (M) o teglia a griglia (J)</li> <li>- Ripiano superiore</li> </ul>                                                                                        | 6 h<br>65 °C            | 100-180 °F<br>30-80 °C   | 30 min-24 h        |
| SLOW COOK | Questo programma consente di cuocere alimenti per lungo tempo a basse temperature. Ideale per cuocere zuppe.                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leccarda (L) o griglia (K)</li> <li>- Ripiano inferiore</li> <li>- Utilizzare una pentola idonea alla cottura in forno da posizionare sulla leccarda o sulla griglia</li> </ul> | 4 h<br>120 °C           | 150-250 °F<br>60-150 °C  | 30 min-12 h        |
| KEEP WARM | Questo programma consente di mantenere gli alimenti caldi alla temperatura indicata                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leccarda (L) o griglia (K)</li> <li>- Ripiano inferiore</li> </ul>                                                                                                              | 1 h<br>65 °C            | 140-230 °F<br>60-110 °C  | 30 min-2 h         |

La tabella seguente mostra la quantità, il tempo di cottura e la temperatura consigliati in base agli alimenti da cuocere.

|                                     | <b>Quantità<br/>min-max (g)</b> | <b>Tempo (min)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Informazioni</b>                            |
|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------------------|------------------------------------------------|
| <b>Patate e patatine</b>            |                                 |                    |                         |                                                |
| Patatine tagliate sottili surgelate | 600-700                         | 15-20              | 200                     |                                                |
| Patatine tagliate spesse surgelate  | 600-700                         | 20-25              | 200                     |                                                |
| Gratin di patate                    | 800-1000                        | 25-30              | 200                     |                                                |
| <b>Carne e Pollame</b>              |                                 |                    |                         |                                                |
| Bistecca                            | 500-800                         | 10-15              | 180                     |                                                |
| Costine di maiale                   | 500-800                         | 10-15              | 180                     |                                                |
| Hamburger                           | 400-800                         | 10-15              | 180                     |                                                |
| Involtoni di salsiccia              | 400-800                         | 13-15              | 200                     |                                                |
| Cosce di pollo                      | 400-800                         | 25-30              | 180                     |                                                |
| Petto di pollo                      | 400-800                         | 15-20              | 180                     |                                                |
| Pollo                               | 500-1000                        | 30-40              | 200                     |                                                |
| <b>Snack</b>                        |                                 |                    |                         |                                                |
| Involtoni primavera                 | 500-800                         | 8-10               | 200                     | Utilizzare prodotti precotti.                  |
| Bocconcini di pollo surgelati       | 500-1000                        | 6-10               | 200                     | Utilizzare prodotti precotti.                  |
| Bastoncini di pesce surgelati       | 500-800                         | 6-10               | 200                     | Utilizzare prodotti precotti.                  |
| <b>Alimenti impanati surgelati</b>  |                                 |                    |                         |                                                |
| Snack al formaggio                  | 500-800                         | 8-10               | 180                     | Utilizzare prodotti precotti.                  |
| Verdure ripiene                     | 400-800                         | 10                 | 160                     |                                                |
| <b>Alimenti da forno</b>            |                                 |                    |                         |                                                |
| Torte                               | 800                             | 20-25              | 160                     | Utilizzare una teglia da forno.                |
| Quiche                              | 800                             | 20-22              | 180                     | Utilizzare una teglia da forno o una pirofila. |
| Muffin                              | 800                             | 15-18              | 200                     | Utilizzare una teglia da forno.                |

|                                     | Quantità<br>min-max (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Informazioni                                   |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|------------------------------------------------|
| Snack dolci                         | 800                     | 20          | 160              | Utilizzare una teglia da forno o una pirofila. |
| <b>Essiccazione alimenti</b>        |                         |             |                  |                                                |
| Frutta, verdura, carne, pesce, pane | 500-700                 | 6-12 ore    | 80               | Utilizzare la griglia (K) in dotazione.        |

### Funzione DEHYDRATE

La funzione DEHYDRATE consente di essiccare gli alimenti in modo efficace per una conservazione ottimale. L'aria calda circola liberamente all'interno dell'apparecchio, così gli alimenti si asciugano in modo uniforme e con perdite minime di vitamine salutari.

La tabella seguente mostra la modalità di preparazione consigliata, i tempi e le temperature di essiccazione indicativi per vari tipi di alimenti:

|                                                                                                                    | Preparazione                                                     | Velocità della ventilazione | Temperatura            | Tempo                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Erbe e spezie</b>                                                                                               |                                                                  |                             |                        |                                                                                |
| Basilico<br>Erba cipollina<br>Coriandolo<br>Aneto<br>Menta<br>Origano<br>Prezzemolo<br>Rosmarino<br>Salvia<br>Timo | Sciacquare in acqua fredda.<br>Tamponare per asciugare.          | Bassa                       | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 h<br>Fino a quando i gambi sono secchi e le foglie iniziano a sgretolarsi. |
| Aglio                                                                                                              | Togliere la buccia agli spicchi.<br>Dividere gli spicchi a metà. | Alta                        | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 h                                                                         |
| Radice di zenzero                                                                                                  | Togliere la buccia.<br>Grattugiare o affettare finemente.        | Bassa                       | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 h                                                                          |
| <b>Frutta</b>                                                                                                      |                                                                  |                             |                        |                                                                                |
| Mela                                                                                                               | Togliere la buccia e il torsolo.                                 | Bassa                       | 135 °F<br>57 °C        | 4-10 h                                                                         |

|                                                                                          | Preparazione                                                                                                                                                                                     | Velocità della ventilazione | Temperatura            | Tempo   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|---------|
| Albicocca<br>Banana<br>Fico<br>Mango<br>Melone<br>Pesca noce<br>Ananas<br>Pera<br>Prugna | Lavare.<br>Togliere la buccia e il torsolo, i semi o il nocciolo.<br>Affettare finemente.                                                                                                        | Alta                        | 135 °F<br>57 °C        | 6-12 h  |
| Mirtilli                                                                                 | Immergere in acqua bollente per bruciare la buccia.                                                                                                                                              | Alta                        | 135 °F<br>57 °C        | 10-18 h |
| Ciliegia                                                                                 | Lavare.<br>Togliere il nocciolo.                                                                                                                                                                 | Alta                        | 135 °F<br>57 °C        | 12-24 h |
| Agrumi                                                                                   | Lavare.<br>Affettare finemente.                                                                                                                                                                  | Bassa                       | 135 °F<br>57 °C        | 2-12 h  |
| Uva                                                                                      | Lavare.                                                                                                                                                                                          | Alta                        | 135 °F<br>57 °C        | 10-36 h |
| <b>Verdura</b>                                                                           |                                                                                                                                                                                                  |                             |                        |         |
| Fagioli<br>Broccoli<br>Cavolfiore<br>Funghi<br>Peperoni<br>Cipolle<br>Zucca<br>Pomodori  | Lavare.<br>Togliere la buccia e i semi, se necessario.                                                                                                                                           | Alta                        | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 h  |
| Mais<br>Piselli<br>Patate                                                                | Lavare.<br>Togliere la buccia e i semi, se necessario.<br>Scottare.<br>Tagliare o affettare in parti uguali.<br>Rimuovere il mais dalla pannocchia.<br>I piselli possono essere lasciati interi. | Alta                        | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 h  |

|                                                | <b>Preparazione</b>                                                                                                                               | <b>Velocità della ventilazione</b> | <b>Temperatura</b>     | <b>Tempo</b>                             |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|------------------------------------------|
| Barbabietola                                   | Cuocere al vapore fino a quando diventa morbida. Togliere la buccia. Affettare finemente.                                                         | Alta                               | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 h                                   |
| Verdura a foglia verde (cavolo verza, spinaci) | Lavare. Asciugare bene. Rimuovere il gambo. Se necessario, tagliare le foglie in pezzi piccoli.                                                   | Bassa                              | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 h                                    |
| <b>Carne</b>                                   |                                                                                                                                                   |                                    |                        |                                          |
| Maiale Manzo                                   | Rimuovere il grasso e la cartilagine. Tagliare in strisce uniformi. Se si desidera, marinare. Tamponare l'eccesso di olio durante l'essiccazione. | Alta                               | 160 °F<br>71 °C        | 4-15 h                                   |
| <b>Pesce</b>                                   |                                                                                                                                                   |                                    |                        |                                          |
| Pesce magro                                    | Tagliare in strisce uniformi. Se si desidera, marinare.                                                                                           | Alta                               | 130-140 °F<br>54-60 °C | Fino a quando diventa rigido e asciutto. |

Il timer può essere impostato fino a 36 ore. Se l'essiccazione dovesse richiedere un tempo maggiore, riprogrammare l'apparecchio allo scadere del tempo impostato.

### Funzione di autospegnimento

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer arriva a "0", l'apparecchio suona e, dopo 5 minuti di inattività, si spegne automaticamente.

### Funzioni di memorizzazione e reset

Le funzioni di memorizzazione e reset permettono all'apparecchio di memorizzare o resettare i parametri dei programmi di cottura preimpostati.

- Per memorizzare i parametri:

- 1 Ruotare la manopola FUNCTION (R). Selezionare un programma di cottura preimpostato. Premere la manopola FUNCTION (R) per confermare la selezione (Fig. 11). Il programma di cottura scelto si illuminerà sul display.

- 2 Premere la manopola TEMP/TIME (S) una volta, poi ruotarla per impostare la temperatura di cottura (Fig. 12).
- 3 Premere la manopola TEMP/TIME (S) una seconda volta, poi ruotarla per impostare il tempo di cottura.
- 4 Premere e tenere premuta la manopola FUNCTION (R) per 5 secondi, fino a quando l'apparecchio emette un beep. L'apparecchio memorizzerà i parametri scelti per il programma di cottura selezionato.
  - Per resettare i parametri:
    - 1 Ruotare la manopola FUNCTION (R). Selezionare un programma di cottura preimpostato.
    - 2 Premere e tenere premuta la manopola FUNCTION (R) per 5 secondi, fino a quando l'apparecchio emette un beep. L'apparecchio effettuerà il reset di tutti i parametri memorizzati.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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



### Attenzione!

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



### Attenzione!

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



### Attenzione!

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

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

## Pulizia dell'apparecchio

- Pulire le parti fisse dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo per non danneggiare il rivestimento. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vano di cottura (E) dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire le resistenze con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.
- Estrarre il cassetto raccogli-briciole (G) (Fig. 23). Svuotare e pulire il cassetto raccogli-briciole (G) da eventuali residui di cibo o briciole.

## Pulizia degli accessori

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

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

| Problemi                                                  | Possibili cause                                                                         | Soluzioni                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona.                               | La spina non è stata inserita nella presa elettrica.                                    | Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.                                                                                                                                                    |
|                                                           | Il timer non è stato impostato.                                                         | Impostare il tempo di cottura desiderato. Seguire le indicazioni riportate al paragrafo "Cottura al forno".                                                                                                                          |
| Il sistema di ventilazione rimane acceso dopo la cottura. | L'apparecchio deve raffreddarsi.                                                        | Attendere lo spegnimento del sistema di ventilazione.                                                                                                                                                                                |
| Gli ingredienti non sono pronti.                          | La quantità di ingredienti è troppo elevata.                                            | Inserire una quantità minore di ingredienti. Una minore quantità si cucina più uniformemente.                                                                                                                                        |
|                                                           | La temperatura impostata è troppo bassa.                                                | Impostare una temperatura di cottura più elevata. Seguire le indicazioni riportate al paragrafo "Cottura al forno".                                                                                                                  |
|                                                           | Il tempo di cottura impostato è troppo poco.                                            | Impostare un tempo di cottura maggiore. Seguire le indicazioni riportate al paragrafo "Cottura al forno".                                                                                                                            |
| Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.             | Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.         | Gli ingredienti che stanno in alto, o che sono ricoperti da altri, devono essere mescolati durante la cottura.                                                                                                                       |
| Gli ingredienti non sono croccanti.                       | Alcuni ingredienti hanno bisogno di quantità maggiori di olio.                          | Aggiungere un poco di olio in più.                                                                                                                                                                                                   |
|                                                           | Si stanno utilizzando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali. | Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.                                                                                                                                          |
| Del fumo bianco esce dall'apparecchio.                    | Si stanno preparando ingredienti più grassi.                                            | Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio sugli accessori. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio. |
|                                                           | Sugli accessori sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.                | Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente sugli accessori. Pulire accuratamente gli accessori dopo l'uso.                                                                                           |

|                                                                                              |                                                                                                                                                  |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.                     | Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.                                                                                         | Utilizzare patate fresche e assicurarsi di mescolarle durante la cottura.                         |
|                                                                                              | Sciacquare e asciugare le patate prima di friggerle.                                                                                             | Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate. |
| Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice. | La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice. | Assicurarsi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.       |
|                                                                                              |                                                                                                                                                  | Tagliare le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.                            |
|                                                                                              |                                                                                                                                                  | Aggiungere un poco di olio in più.                                                                |

## MESSA FUORI SERVIZIO

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

## ABOUT THIS MANUAL

---

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

The information provided in this manual is marked with the following symbols, which mean:



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage due to other causes

## INTENDED USE

---

The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods.

This appliance shall not be used for commercial and industrial purposes.

Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance.

Improper use also results in voiding any form of warranty.

## SAFETY WARNINGS

---

### **READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.**

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

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



### Danger for children

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



### Warning of burns

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



-  Warning: hot surface.



### Danger due to electricity

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



### Warning – material damage

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

add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.

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



### Danger of damage due to other causes

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



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

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

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

## DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES (FIG. 1)

|              |                                |
|--------------|--------------------------------|
| J - Grid pan | N - Spit with rotisserie forks |
| K - Grill    | O - Removal fork               |
| L - Drip pan | P - Locking screws (x2)        |
| M - Basket   |                                |

## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL (FIG. 2)

|                    |                                                      |
|--------------------|------------------------------------------------------|
| Q - Display        | T - POWER/START/PAUSE button with indicator light    |
| R - FUNCTION knob  | U - SHAKE/°F-°C button                               |
| S - TEMP/TIME knob | V - Ventilation and interior light activation button |

### Identification data

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

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

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

## BEFORE USE

- 1 Remove the packing material and check that all components are present.
- 2 Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.



### Warning!

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

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

- 3 Fully unwind the power cord.

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



### Warning!

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

- 4 Wash the crumb tray (G) and the accessories. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge. Dry well.

### Setting the unit of measurement

The appliance allows to choose the temperature unit of measurement between °F and °C. The unit of measure in °C is active by default.

- Plug the appliance into the power outlet (Fig. 3).
- Press the POWER/START/PAUSE button (T) to turn on the appliance (Fig. 4). The indicator light of the POWER/START/PAUSE button (T) turns on.
- Press and hold the SHAKE/°F-°C button (U) for 2 seconds (Fig. 5). The appliance changes the default unit of measurement.

Repeat the procedure the change the setting.

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

### Before cooking

**When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.**



### Warning!

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

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

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

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

- Insert the crumb tray (G) into the specific compartment (Fig. 6). Check the correct insertion.

### Baking

- 1 Place the food to be cooked into the chosen accessory.
- To choose the most suitable accessory according to the food to be cooked, refer to the paragraph "Pre-set cooking programs". More than one accessory can be placed in the cooking compartment at the same time to cook more food (Fig. 7).

**Do not overload the accessories with an excessive quantity of food. Follow the instructions on the maximum quantities given in the paragraph "Pre-set cooking programs".**



### Warning!

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

**If you need to add cooking oil, place an aluminium foil on the chosen accessory and another aluminium foil to cover the food to be cooked. This will prevent hot oil from splashing on the resistances of the cooking compartment.**

- If you are using the grill or the grid pan for cooking food, also insert the drip pan on the lowest level of the cooking compartment to collect the fat. To avoid fumes, bad smells and encrustations, pour a little water into the drip pan.
- 2 Open the door (B) (Fig. 8).
- 3 Insert the chosen accessory into the cooking compartment (E) (Fig. 9).

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

- 4 Close door (B) (Fig. 10).
- 5 Plug the appliance into the power outlet (Fig. 3).
- 6 Press the POWER/START/PAUSE button (T) to turn on the appliance (Fig. 4). The indicator light of the POWER/START/PAUSE button (T) starts flashing.
- 7 Turn the FUNCTION knob (R). Select a pre-set cooking program, depending on the type of food to cook (read the paragraph "Pre-set cooking programs" for program details). Press the FUNCTION knob (R) to confirm the selection (Fig. 11). The chosen cooking program lights up on the display.

Each pre-set program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:

- Press the TEMP/TIME knob (S) once. TIME starts flashing. Turn the TEMP/TIME knob (S) to set the cooking time (Fig. 12).
- Press the TEMP/TIME knob (S) a second time. TEMP starts flashing. Turn the TEMP/TIME knob (S) to set the cooking temperature.
- Press the TEMP/TIME knob (S) a last time to confirm the selection.
- 8 Press the POWER/START/PAUSE button (T) (Fig. 4). The appliance starts to cook food. The indicator light of the POWER/START/PAUSE button (T) turns on steady.

While cooking, the display (Q) shows the decreasing time and the set temperature.

- If not present, ventilation can be activated during the cooking process. Press the ventilation and interior light activation button (V) (Fig. 13). Press the button again to deactivate the ventilation.

**The ventilation is activated automatically if the DEHYDRATE, AIRFRY or ROTISSERIE pre-set cooking program has been selected.**

- To turn on the interior light during the cooking process, press the ventilation and interior light activation button (V) (Fig. 13) for 2 seconds. Press and hold the button again to turn off the interior light.
- The appliance can be paused during operation, for example to mix the ingredients during the cooking process:
- Press the POWER/START/PAUSE button (T) (Fig. 4). The appliance stops the cooking process.
- Open the door (B) (Fig. 8).



### Warning!

Always grasp the handle to open the appliance door.

- Remove the chosen accessory from the cooking compartment (E) (Fig. 14).



## Warning!

When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.

The cooking compartment, the crumb tray, the accessories and the internal metal parts of the appliance can become hot during use. Keep your hands and face away from the hot parts of the appliance.

Use pot holders or tea towels to remove the crumb tray or the accessories.

- Mix the ingredients.
- Insert the chosen accessory into the cooking compartment (E) (Fig. 9).
- Close door (B) (Fig. 10).
- Press the POWER/START/PAUSE button (T) (Fig. 4). The appliance resumes the cooking process.

## SHAKE function

The appliance is equipped with the SHAKE function, which allows to activate an audible signal to prompt the user to mix the ingredients when the appliance reaches half of the total cooking time.

**Activate the SHAKE function before starting the cooking process.**

**The SHAKE function cannot be activated if the TOAST, PREHEAT or BAGEL pre-set cooking program has been selected.**

- Press the SHAKE/°F-°C button (U) (Fig. 5). The SHAKE function turns on.
- Halfway through the cooking time, the appliance beeps once and "SHAKE" flashes on the display (Q). The appliance will repeat this action every 60 seconds, until the user opens the appliance door or presses the SHAKE/°F-°C button (U) again.

## Using the rotisserie (N)

- 1 Place one of the forks on the spit of the rotisserie. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw (P) to secure the fork to the spit (Fig. 15).
- 2 Tie the meat to be cooked with twine and stick it in the fork on the spit. Check that the meat is well centred.
- 3 Place the other fork on the spit. Check that the two tips of the fork are pointing inwards. Screw the locking screw (P) to secure the fork to the spit (Fig. 15).
- If necessary, slightly unscrew the locking screws to properly centre the meat on the spit. Screw back the locking screws.
- 4 Insert one end of the spit into the seat located in line with the left motorized support (H) (Fig. 16).
- 5 Insert the opposite end into the seat located on the right support (I) (Fig. 17).
- 6 Proceed with cooking the food as described in the paragraph "Baking".
- 7 After cooking, use the removal fork (O) to remove the spit from the cooking compartment (E) (Fig. 18).

## Using the basket (M)

- 1 Unscrew the locking screws (P) of the rotisserie. Remove the forks from the rotisserie spit (N) (Fig. 19).
- 2 Insert the basket (M) on the rotisserie spit (N). Screw the locking screws (P) to the two ends of the basket (M) to secure the basket to the spit (Fig. 20).
- 3 Lift the hook to open the basket (Fig. 21).
- 4 Place the food into the basket (Fig. 22).
- 5 Close the basket hook (Fig. 21).
- 6 Proceed with cooking the food as described in the paragraph "Baking".
- 7 After cooking, use the removal fork (O) to remove the spit from the cooking compartment (E) (Fig. 23).

## After cooking

- 1 When cooking is complete, the appliance beeps once and turns off after 5 minutes. If the ingredients are not ready, place the accessory containing the ingredients back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes.
  - Alternatively, you can manually stop the cooking process. Press and hold the POWER/START/PAUSE button (T) (Fig. 4) for 3 seconds. The appliance stops the cooking process.
- 2 Disconnect the power cord from the power outlet.
- 3 Open the door (B) (Fig. 8).



### Warning!

Always grasp the handle to open the appliance door.

- 4 Remove the chosen accessory from the cooking compartment (E) (Fig. 14).



### Warning!

When you open the door, or when you remove the accessories from the cooking compartment, hot air and steam also come out. Keep your hands and face away from the cooking compartment.

Use pot holders or tea towels to remove the crumb tray or the accessories.

Do not touch the cooking compartment, the crumb tray, the accessories and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.

- 5 Put the food on a plate. Serve out.



### Warning!

Do not use metal utensils to remove food from the accessories.

- 6 Remove the crumb tray (G) (Fig. 24). Empty and clean the crumb tray (G) from any food residues or crumbs.

## PREPARATION TIPS

- Pre-heating the appliance before cooking food optimizes the final result.
- The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.
- Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.
- For a crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 25).
- The optimal quantity to obtain crunchy fries is about 700 g.
- Use ready-made doughs to prepare stuffed snacks quickly and easily. Moreover, ready-made doughs cook faster than the home made ones.
- Do not cook too fatty foods.
- You can use the appliance to reheat cooked food. Set the temperature to 150 °C for 10 minutes.
- To air fry food using the AIRFRY pre-set cooking program, set higher temperatures for foods that cook faster (for example bacon and fries). Set lower temperatures for foods that cook more slowly (for example breaded chicken).

### Pre-set cooking programs

The following table shows the pre-set cooking programs available on the display (Q).

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

| Program | Recommended function and use                                                                                     | Recommended accessories and position                        | Default settings | Temperature (range)     | Time (range) |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------|
| PREHEAT | This program allows to pre-heat the appliance.                                                                   | Do not insert any accessories into the cooking compartment. | 5 min<br>200 °C  | 150-450 °F<br>60-230 °C | 3-6 min      |
| AIRFRY  | This program allows to air fry food.<br>Recommended foods: frozen fried potatoes, fresh potatoes, chicken wings. | - Basket (M) or grid pan (J)<br>- Upper shelf               | 25 min<br>200 °C | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-1 h    |
| BAKE    | This program allows to cook desserts evenly.<br>Recommended foods: sweets, muffins, pastries.                    | - Drip pan (L) or grill (K)<br>- Central shelf              | 30 min<br>180 °C | 150-450 °F<br>60-200 °C | 1 min-2 h    |

| Program | Recommended function and use                                                                                              | Recommended accessories and position                                                                   | Default settings | Temperature (range)     | Time (range)                                                                                                                                                                                          |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST   | This program allows to toast bread.<br>You can set a toasting level from 1 to 7.                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grill (K)</li> <li>- Upper shelf</li> </ul>                   | Toasting level 4 | Steady                  | Toasting level 1: 2.15 min<br>Toasting level 2: 3 min<br>Toasting level 3: 3.40 min<br>Toasting level 4: 4.10 min<br>Toasting level 5: 4.35 min<br>Toasting level 6: 5 min<br>Toasting level 7: 6 min |
| ROAST   | This program allows to cook red meat and chicken.<br>The foods will be soft on the inside and well cooked on the outside. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drip pan (L)</li> <li>- Lower shelf</li> </ul>                | 1 h<br>200 °C    | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                             |
| ROTIS   | This program allows to cook chicken or other types of meat on a spit.                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rotisserie (N)</li> </ul>                                     | 45 min<br>210 °C | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                             |
| CAKE    | This program allows to cook desserts evenly.                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drip pan (L) or grill (K)</li> <li>- Central shelf</li> </ul> | 50 min<br>140 °C | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                             |

| Program | Recommended function and use                                                                                                                                               | Recommended accessories and position                                                      | Default settings | Temperature (range)     | Time (range)                                                                                                                                                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAGEL   | This program allows to toast both sides of a bagel. You can set a toasting level from 1 to 7.                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grill (K)</li> <li>- Upper shelf</li> </ul>      | Toasting level 4 | Steady                  | Toasting level 1: 3.15 min<br>Toasting level 2: 4 min<br>Toasting level 3: 4.40 min<br>Toasting level 4: 5.10 min<br>Toasting level 5: 5.35 min<br>Toasting level 6: 6 min<br>Toasting level 7: 7 min |
| PIZZA   | This program allows to cook pizza. Ideal for melting and browning cheese and condiments and keeping the crust crunchy.                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grill (K)</li> <li>- Central shelf</li> </ul>    | 12 min<br>230 °C | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                             |
| BROIL   | This program allows to cook canapés, thin slices of meat, chicken, fish, sausages and vegetables. Also ideal for browning the surface of stews, gratin foods and desserts. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drip pan (L)</li> <li>- Central shelf</li> </ul> | 10 min<br>230 °C | 150-400 °F<br>60-230 °C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                             |
| DEFROST | This program allows to defrost frozen food before cooking.                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drip pan (L)</li> <li>- Central shelf</li> </ul> | 30 min<br>65 °C  | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                             |

| Program   | Recommended function and use                                                                                                                                 | Recommended accessories and position                                                                                                                                                       | Default settings | Temperature (range)     | Time (range) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------|
| PROOF     | This program allows bread, pizza and dough to rise thanks to the low temperatures. Also ideal for preparing yogurt.                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drip pan (L) or grill (K)</li> <li>- Lower shelf</li> </ul>                                                                                       | 1 h<br>35 °C     | 100-180 °F<br>30-50 °C  | 30 min-12 h  |
| DEHYDRATE | This program allows to evenly dry fruit or vegetables without cooking them. Read the paragraph "DEHYDRATE function" for the pre-set cooking program details. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grill (K), basket (M) or grid pan (J)</li> <li>- Upper shelf</li> </ul>                                                                           | 6 h<br>65 °C     | 100-180 °F<br>30-80 °C  | 30 min-24 h  |
| SLOW COOK | This program allows to cook food for a long time at low temperatures. Ideal for cooking soups.                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drip pan (L) or grill (K)</li> <li>- Lower shelf</li> <li>- Use a pan suitable for baking to be placed on the drip pan or on the grill</li> </ul> | 4 h<br>120 °C    | 150-250 °F<br>60-150 °C | 30 min-12 h  |
| KEEP WARM | This program allows to keep food hot at the indicated temperature                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drip pan (L) or grill (K)</li> <li>- Lower shelf</li> </ul>                                                                                       | 1 h<br>65 °C     | 140-230 °F<br>60-110 °C | 30 min-2 h   |

The table below shows the recommended quantity, cooking time and temperature according to the food to be cooked.

|                                       | Min-max quantity (g) | Time (min) | Temperature (°C) | Information                       |
|---------------------------------------|----------------------|------------|------------------|-----------------------------------|
| <b>Potatoes and fries</b>             |                      |            |                  |                                   |
| Frozen thin fries                     | 600 - 700            | 15 - 20    | 200              |                                   |
| Thick frozen fries                    | 600 - 700            | 20 - 25    | 200              |                                   |
| Potatoes gratin                       | 800 - 1000           | 25 - 30    | 200              |                                   |
| <b>Meat and poultry</b>               |                      |            |                  |                                   |
| Steak                                 | 500 - 800            | 10 - 15    | 180              |                                   |
| Pork ribs                             | 500 - 800            | 10 - 15    | 180              |                                   |
| Hamburger                             | 400 - 800            | 10 - 15    | 180              |                                   |
| Sausage rolls                         | 400 - 800            | 13 - 15    | 200              |                                   |
| Chicken legs                          | 400 - 800            | 25 - 30    | 180              |                                   |
| Chicken breast                        | 400 - 800            | 15 - 20    | 180              |                                   |
| Chicken                               | 500 - 1000           | 30 - 40    | 200              |                                   |
| <b>Snacks</b>                         |                      |            |                  |                                   |
| Spring rolls                          | 500 - 800            | 8 - 10     | 200              | Use oven-ready food.              |
| Frozen chicken nuggets                | 500 - 1000           | 6 - 10     | 200              | Use oven-ready food.              |
| Frozen fish fingers                   | 500 - 800            | 6 - 10     | 200              | Use oven-ready food.              |
| <b>Frozen breaded foods</b>           |                      |            |                  |                                   |
| Cheese snacks                         | 500 - 800            | 8 - 10     | 180              | Use oven-ready food.              |
| Stuffed vegetables                    | 400 - 800            | 10         | 160              |                                   |
| <b>Bakery food</b>                    |                      |            |                  |                                   |
| Cakes                                 | 800                  | 20 - 25    | 160              | Use a baking tray.                |
| Quiche                                | 800                  | 20 - 22    | 180              | Use a baking tray or an oven pan. |
| Muffins                               | 800                  | 15 - 18    | 200              | Use a baking tray.                |
| Sweet snacks                          | 800                  | 20         | 160              | Use a baking tray or an oven pan. |
| <b>Food dehydration</b>               |                      |            |                  |                                   |
| Fruits, vegetables, meat, fish, bread | 500 - 700            | 6-12 hours | 80               | Use the grill (K) supplied.       |

## DEHYDRATE function

The DEHYDRATE function allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins.

The following table shows the recommended preparation method, the indicative drying times and temperatures for various types of food:

|                                                                                                 | Preparation                                                       | Ventilation speed | Temperature            | Time                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herbs and spices</b>                                                                         |                                                                   |                   |                        |                                                                   |
| Basil<br>Chives<br>Coriander<br>Dill<br>Mint<br>Oregano<br>Parsley<br>Rosemary<br>Sage<br>Thyme | Rinse in cold water.<br>Dab to dry.                               | Low               | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 h<br>Until the stems are dry and the leaves begin to crumble. |
| Garlic                                                                                          | Remove the peel from the wedges.<br>Divide the wedges in half.    | High              | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 h                                                            |
| Ginger root                                                                                     | Remove the peel.<br>Finely grate or slice.                        | Low               | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 h                                                             |
| <b>Fruit</b>                                                                                    |                                                                   |                   |                        |                                                                   |
| Apple                                                                                           | Remove the peel and core.                                         | Low               | 135 °F<br>57 °C        | 4-10 h                                                            |
| Apricot<br>Banana<br>Fig<br>Mango<br>Melon<br>Nectarine<br>Pineapple<br>Pear<br>Plum            | Wash.<br>Remove the peel and core, seeds or pit.<br>Finely slice. | High              | 135 °F<br>57 °C        | 6-12 h                                                            |
| Blueberries                                                                                     | Dip in boiling water to burn the peel.                            | High              | 135 °F<br>57 °C        | 10-18 h                                                           |
| Cherry                                                                                          | Wash.<br>Remove the pit.                                          | High              | 135 °F<br>57 °C        | 12-24 h                                                           |
| Citrus fruits                                                                                   | Wash.<br>Finely slice.                                            | Low               | 135 °F<br>57 °C        | 2-12 h                                                            |

|                                                                                           | Preparation                                                                                                                                              | Ventilation speed | Temperature            | Time                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|---------------------------------|
| Grape                                                                                     | Wash.                                                                                                                                                    | High              | 135 °F<br>57 °C        | 10-36 h                         |
| <b>Vegetables</b>                                                                         |                                                                                                                                                          |                   |                        |                                 |
| Beans<br>Broccoli<br>Cauliflower<br>Mushrooms<br>Peppers<br>Onions<br>Pumpkin<br>Tomatoes | Wash.<br>Remove the peel and seeds, if necessary.                                                                                                        | High              | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 h                          |
| Corn<br>Green peas<br>Potatoes                                                            | Wash.<br>Remove the peel and seeds, if necessary.<br>Sear.<br>Cut or slice into equal parts.<br>Remove the corn from the cob.<br>Peas can be left whole. | High              | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 h                          |
| Beet                                                                                      | Steam until soft.<br>Remove the peel.<br>Finely slice.                                                                                                   | High              | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 h                          |
| Green leafy vegetables<br>(savoy cabbage, spinach)                                        | Wash.<br>Dry well.<br>Remove the stem.<br>If necessary, cut the leaves into small pieces.                                                                | Low               | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 h                           |
| <b>Meat</b>                                                                               |                                                                                                                                                          |                   |                        |                                 |
| Pork<br>Beef                                                                              | Remove fat and cartilage.<br>Cut into even strips.<br>If desired, marinate.<br>Dab excess oil during drying.                                             | High              | 160 °F<br>71 °C        | 4-15 h                          |
| <b>Fish</b>                                                                               |                                                                                                                                                          |                   |                        |                                 |
| Lean fish                                                                                 | Cut into even strips.<br>If desired, marinate.                                                                                                           | High              | 130-140 °F<br>54-60 °C | Until it becomes stiff and dry. |

The timer can be set up to 36 hours. If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

## Auto-off function

This appliance has a timer. When the timer reaches "0", the appliance beeps and turns off automatically after 5 minutes of inactivity.

## Storage and reset functions

The storage and reset functions allow the appliance to store or reset the parameters of the pre-set cooking programs.

- To store the parameters:

- 1 Turn the FUNCTION knob (R). Select a pre-set cooking program. Press the FUNCTION knob (R) to confirm the selection (Fig. 11). The chosen cooking program lights up on the display.
- 2 Press the TEMP/TIME knob (S) once, then turn it to set the cooking temperature (Fig. 12).
- 3 Press the TEMP/TIME knob (S) a second time, then turn it to set the cooking time.
- 4 Press and hold the FUNCTION knob (R) for 5 seconds, until the appliance beeps once. The appliance will store the parameters chosen for the selected cooking program.

- To reset the parameters:

- 1 Turn the FUNCTION knob (R). Select a pre-set cooking program.
- 2 Press and hold the FUNCTION knob (R) for 5 seconds, until the appliance beeps once. The appliance will reset all the stored parameters.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

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



### Warning

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



### Warning!

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



### Warning!

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

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

## Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartment (E) of the appliance using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.
- Remove the crumb tray (G) (Fig. 24). Empty and clean the crumb tray (G) from any food residues or crumbs.

## Cleaning the accessories

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

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

## TROUBLESHOOTING

| Problems                                         | Possible causes                                                   | Solutions                                                                                        |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work.                     | The power cord is not plugged in.                                 | Insert the plug into the power socket, which must be earthed.                                    |
|                                                  | The timer has not been set.                                       | Set the desired cooking time. Follow the instructions given in the paragraph "Baking".           |
| The ventilation system remains on after cooking. | The appliance needs to cool down.                                 | Wait for the ventilation system to turn off.                                                     |
| The ingredients are not ready.                   | The amount of ingredients is too high.                            | Use a smaller amount of ingredients. Small food quantities are easier to be cooked evenly.       |
|                                                  | The set temperature is too low.                                   | Set a higher cooking temperature. Follow the instructions given in the paragraph "Baking".       |
|                                                  | The cooking time selected is too short.                           | Set a longer cooking time. Follow the instructions given in the paragraph "Baking".              |
| The ingredients are not cooked evenly.           | Some ingredients need to be stirred several times during cooking. | The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking. |
| The ingredients are not crunchy.                 | Some ingredients need larger amounts of oil.                      | Add a little more oil.                                                                           |
|                                                  | You are using snacks that have to be cooked in a traditional way. | Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.        |

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

## DECOMMISSIONING

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

## À PROPOS DU MANUEL

---

L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Lisez ce manuel avec attention avant l'utilisation. Utilisez cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conservez ce manuel à portée de main pour référence future. Si vous souhaitez transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oubliez pas d'inclure également ces instructions.

Les informations contenues dans ce manuel sont marquées des symboles suivants, qui indiquent :



Danger pour les enfants



Avertissement contre les brûlures



Danger électrique



Attention - dommages matériels



Danger de dommages dus à d'autres causes

## UTILISATION PRÉVUE

---

L'appareil peut être utilisé pour cuire des aliments solides. N'utilisez pas l'appareil pour cuire des aliments liquides.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.

Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui est exonéré de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, générés par une mauvaise utilisation de l'appareil.

Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.

## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

---

### **LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.**

- L'appareil a été conçu pour être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que :
  - dans les zones de cuisson réservées au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
  - dans les fermes
  - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations résidentielles (à l'usage des clients).
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou pour toute utilisation autre que celles spécifiées dans ce manuel. Une mauvaise utilisation entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car aucune assistance gratuite n'est fournie pour les pannes résultant d'un emballage inadéquat du produit au moment de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé.

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



### Danger pour les enfants

- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont surveillés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés pendant l'opération.
- Gardez toujours l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placez l'appareil de manière à ce que les enfants ne puissent pas atteindre les parties chaudes.
- Ne laissez pas l'emballage à proximité des enfants car il représente une source potentielle de danger.
- Si vous décidez de vous débarrasser de cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil comme un jeu.



### Avertissement contre les brûlures

- Débranchez l'appareil et attendez que les parties chaudes refroidissent avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Le compartiment de cuisson, le bac à miettes, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Tenez vos mains et votre visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.
- Ne touchez pas le compartiment de cuisson, le bac à miettes, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil lorsque l'appareil est en marche ou dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendez le refroidissement des pièces chaudes.
- Utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le bac à miettes ou les accessoires.
- Saisissez toujours la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.

- De la vapeur chaude peut s'échapper du compartiment de cuisson de l'appareil pendant la cuisson. Gardez les mains et le visage loin du compartiment de cuisson.
- Ne remplissez pas de lèchefrite d'huile. Danger d'incendie.
- Lorsque vous ouvrez la porte ou lorsque vous retirez les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds sortent également. Gardez les mains et le visage loin du compartiment de cuisson.
-  Attention : surface chaude.



### Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant peut entraîner des dommages et des accidents.
- Branchez toujours l'appareil à une prise dotée de mise à la terre.
- Ne branchez aucun autre appareil à haute puissance (tel que des cuisinières, des fers à repasser, des radiateurs) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne mettez jamais de pièces sous tension en contact avec l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation contre des pièces tranchantes ou des arêtes vives.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique et attendez le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Ne plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, même pendant une courte période, éteignez-le et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise électrique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.



### Attention - dommages matériels

- N'insérez pas une quantité excessive d'aliments à cuire. Risque d'incendie et/ou de choc électrique.
- N'insérez pas d'ustensiles, d'objets métalliques, de papier d'aluminium ou de matériaux inflammables (par exemple carton, plastique) dans les accessoires ou le compartiment de cuisson. Risque d'incendie et/ou de choc électrique.
- L'appareil doit être utilisé et laissé au repos sur une surface stable.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes.

nues, afin d'éviter que le corps de l'appareil ne soit endommagé.

- Ne placez pas l'appareil près de matériaux inflammables (tels que tissus, rideaux).
- Ne placez pas l'appareil ou le câble d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes ou d'un four électrique.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes télécommandés séparés.
- Si l'appareil produit de la fumée pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique. Contactez le centre d'assistance agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- N'ajoutez jamais d'ingrédients liquides dans la lèchefrite. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajoutez de petites doses de liquide. Vérifiez toujours que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- Ne placez pas d'objets sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.
- Insérez toujours et uniquement les ingrédients dans les accessoires fournis, pour éviter tout contact des aliments avec les résistances électriques.
- Vérifiez toujours que les accessoires sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de mettre l'appareil en marche.
- N'utilisez jamais l'appareil sans insérer au moins un des accessoires dans le compartiment de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments des accessoires.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifiez que les accessoires et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Ne posez jamais d'objets sur l'appareil.
- N'obstruez pas l'entrée d'air lorsque l'appareil est en marche, afin d'éviter des dégâts matériels et/ou une surchauffe de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas l'appareil exposé aux agents atmosphériques (tels que pluie ou soleil).
- Après avoir débranché l'appareil et lorsque les parties chaudes ont refroidi, l'appareil doit être nettoyé uniquement à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement imbibé d'eau et de quelques gouttes de détergent doux et non agressif. N'utilisez jamais de solvants qui endommagent les pièces en plastique.



### **Danger de dommages dus à d'autres causes**

- Nettoyez le bac à miettes de tout résidu de nourriture ou de miettes après chaque utilisation.
- Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.
- Pour soulever l'appareil, tenez-le par le corps.
- Ne déplacez pas l'appareil sans retirer les aliments des accessoires.

- Placez l'appareil dans un environnement suffisamment éclairé, propre et où la prise électrique est facilement accessible.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il y a des signes visibles de dommages. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ou que l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par un Centre d'Assistance ou des techniciens agréés, afin d'éviter tout risque.
-  Pour une élimination correcte du produit conformément à la directive européenne 2012/19/UE, veuillez lire la notice jointe au produit.
- **CONSERVEZ TOUJOURS CES INSTRUCTIONS.**

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

## DESCRIPTION DES ACCESSOIRES (FIG. 1)

|                     |                                             |
|---------------------|---------------------------------------------|
| J - Plaque à grille | N - Broche avec fourchettes pour rôtissoire |
| K - Grille          | O - Fourchette de démontage                 |
| L - Lèchefrite      | P - Vis de blocage (x2)                     |
| M - Panier          |                                             |

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE (FIG. 2)

|                              |                                                                       |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Q - Écran                    | T - Bouton POWER/START/PAUSE avec voyant                              |
| R - Bouton rotatif FONCTION  | U - Bouton SHAKE/°F-°C                                                |
| S - Bouton rotatif TEMP/TIME | V - Bouton d'activation de la ventilation et de l'éclairage intérieur |

## Données d'identification

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

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

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

## AVANT L'UTILISATION

---

- 1 Retirez l'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents.
- 2 Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.



### Attention !

Disposer l'appareil à au moins 10 cm des parois, meubles ou autres appareils.

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

- 3 Déroulez complètement le câble d'alimentation.

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



### Attention !

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

- 4 Lavez le bac à miettes (G) et les accessoires. Utilisez un liquide vaisselle standard et une éponge douce non abrasive. Séchez bien.

### Réglage de l'unité de mesure

L'appareil permet de choisir l'unité de mesure de la température entre °F et °C. L'unité de mesure en °C est active par défaut.

- Branchez l'appareil sur la prise électrique (Fig. 3).
- Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE (T) pour allumer l'appareil (Fig. 4). Le voyant du bouton POWER/START/PAUSE (T) s'allume.
- Appuyez sur le bouton SHAKE/°F-°C (U) et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes (Fig. 5). L'appareil change l'unité de mesure par défaut.

Répétez la procédure pour modifier le réglage.

## MODE D'EMPLOI

---

### Avant la cuisson

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



### Attention !

Risque de briser la vitre de la porte. Ne versez pas d'eau ou d'autres liquides sur la vitre de la porte lorsqu'elle est chaude.

Ne placez pas d'objets sur la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte.

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

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

- Insérez le bac à miettes (G) dans le compartiment spécifique (Fig. 6). Vérifiez la bonne insertion.

## Cuisson au four

- 1 Placez les aliments à cuire dans l'accessoire choisi.
- Pour choisir l'accessoire le plus adapté en fonction des aliments à cuire, reportez-vous au paragraphe « Programmes de cuisson pré-réglés ». Plusieurs accessoires peuvent être placés dans le compartiment de cuisson en même temps pour cuire plus d'aliments (Fig. 7).

**Ne surchargez pas les accessoires avec une quantité excessive d'aliments. Suivez les indications sur les quantités maximales indiquées au paragraphe « Programmes de cuisson pré-réglés ».**



### Attention !

N'ajoutez jamais d'ingrédients liquides dans la lèchefrite. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajoutez de petites doses de liquide. Vérifiez toujours que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.

**Si vous devez ajouter de l'huile de cuisson, placez une feuille d'aluminium sur l'accessoire choisi et une autre feuille d'aluminium pour recouvrir les aliments à cuire. Cela évitera que de l'huile chaude éclabousse les résistances du compartiment de cuisson.**

- Lorsqu'on utilise la grille ou la plaque à grille pour cuire les aliments, placez également la lèchefrite au niveau le plus bas du compartiment de cuisson pour recueillir les graisses. Pour éviter les fumées, les mauvaises odeurs et les incrustations, versez un peu d'eau dans la lèchefrite.
- 2 Ouvrez la porte (B) (Fig. 8).
  - 3 Insérez l'accessoire choisi dans le compartiment de cuisson (E) (Fig. 9).

**Placez l'accessoire choisi de manière à ce que les aliments soient à une distance d'au moins 2 cm des résistances situées dans la partie supérieure du compartiment de cuisson.**

- 4 Fermez la porte (B) (Fig. 10).
- 5 Branchez l'appareil sur la prise électrique (Fig. 3).
- 6 Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE (T) pour allumer l'appareil (Fig. 4). Le voyant du bouton POWER/START/PAUSE (T) commence à clignoter.
- 7 Tournez le bouton rotatif FONCTION (R). Sélectionnez un programme de cuisson pré-réglé, en fonction du type d'aliment à cuire (lisez le paragraphe « Programmes de cuisson pré-réglés » pour les détails des programmes). Appuyez sur le bouton rotatif FONCTION (R) pour confirmer la sélection (Fig. 11). Le programme de cuisson choisi s'allume à l'écran.

Chaque programme pré-réglé a un temps de cuisson par défaut, mais il est possible de régler manuellement la température et le temps de cuisson :

- Appuyez une fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME (S). TIME commence à clignoter. Tournez le bouton rotatif TEMP/TIME (S) pour régler le temps de cuisson (Fig. 12).
  - Appuyez une deuxième fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME (S). TEMP commence à clignoter. Tournez le bouton rotatif TEMP/TIME (S) pour régler la température de cuisson.
  - Appuyez une dernière fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME (S) pour valider la sélection.
- 8 Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). L'appareil commence à cuire les aliments. Le voyant du bouton POWER/START/PAUSE (T) s'allume fixe.

Pendant la cuisson, l'écran (Q) affiche le temps décroissant et la température réglée.

- Si elle n'est pas présente, la ventilation peut être activée pendant le processus de cuisson. Appuyez sur le bouton d'activation de la ventilation et de l'éclairage intérieur (V) (Fig. 13). Appuyez à nouveau sur le bouton pour désactiver la ventilation.

**La ventilation s'active automatiquement si le programme de cuisson pré-réglé DEHYDRATE, AIRFRY ou ROTISSERIE a été sélectionné.**

- Pour allumer l'éclairage intérieur pendant la cuisson, appuyez sur le bouton d'activation de la ventilation et de l'éclairage intérieur (V) (Fig. 13) pendant 2 secondes. Appuyez à nouveau sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour éteindre l'éclairage intérieur.
- L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple pour mélanger les ingrédients pendant le processus de cuisson :
- Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). L'appareil arrête le processus de cuisson.
- Ouvrez la porte (B) (Fig. 8).



**Attention !**

Saisissez toujours la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.

- Retirez l'accessoire choisi du compartiment de cuisson (E) (Fig. 14).



**Attention !**

Lorsque vous ouvrez la porte ou lorsque vous retirez les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds sortent également. Gardez les mains et le visage loin du compartiment de cuisson.

Le compartiment de cuisson, le bac à miettes, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Tenez vos mains et votre visage éloignés des parties chaudes de l'appareil.

Utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le bac à miettes ou les accessoires.

- Mélangez les ingrédients.
- Insérez l'accessoire choisi dans le compartiment de cuisson (E) (Fig. 9).
- Fermez la porte (B) (Fig. 10).
- Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). L'appareil reprend le processus de cuisson.

## Fonction SHAKE

L'appareil est équipé de la fonction SHAKE, qui permet d'activer un signal sonore pour inviter l'utilisateur à mélanger les ingrédients lorsque l'appareil atteint la moitié du temps de cuisson total.

**Activez la fonction SHAKE avant de commencer le processus de cuisson.**

**La fonction SHAKE ne peut pas être activée si le programme de cuisson pré-réglé TOAST, PREHEAT ou BAGEL a été sélectionné.**

- Appuyez sur le bouton SHAKE/°F-°C (U) (Fig. 5). La fonction SHAKE s'active.
- A mi-cuisson, l'appareil émet un bip et « SHAKE » clignote sur l'écran (Q). L'appareil répétera cette action toutes les 60 secondes, jusqu'à ce que l'utilisateur ouvre la porte de l'appareil ou qu'il appuie à nouveau sur le bouton SHAKE/°F-°C (U).

## Utilisation de la rôtissoire (N)

- 1 Placez une des fourchettes sur la broche de la rôtissoire. Vérifiez que les deux pointes de la fourchette sont dirigées vers l'intérieur. Visser la vis de blocage (P) pour fixer la fourchette à la broche (Fig. 15).
- 2 Attachez la viande à cuire avec de la ficelle et piquez-la dans la fourchette sur la broche. Vérifiez que la viande est bien centrée.
- 3 Placez l'autre fourchette sur la broche. Vérifiez que les deux pointes de la fourchette sont dirigées vers l'intérieur. Visser la vis de blocage (P) pour fixer la fourchette à la broche (Fig. 15).
- Si nécessaire, dévissez légèrement les vis de blocage pour bien centrer la viande sur la broche. Revissez les vis de blocage.
- 4 Insérez une extrémité de la broche dans le siège situé au niveau du support motorisé gauche (H) (Fig. 16).
- 5 Insérez l'extrémité opposée dans le siège situé sur le support droit (I) (Fig. 17).
- 6 Procédez à la cuisson des aliments comme décrit au paragraphe « Cuisson au four ».
- 7 Après la cuisson, utilisez la fourchette de démontage (O) pour retirer la broche du compartiment de cuisson (E) (Fig. 18).

## Utilisation du panier (M)

- 1 Dévissez les vis de blocage (P) de la rôtissoire. Retirez les fourchettes de la broche de la rôtissoire (N) (Fig. 19).
- 2 Insérez le panier (M) sur la broche de la rôtissoire (N). Vissez les vis de blocage (P) aux deux extrémités du panier (M) pour fixer le panier à la broche (Fig. 20).
- 3 Soulevez le crochet pour ouvrir le panier (Fig. 21).
- 4 Placez les ingrédients dans le panier (Fig. 22).
- 5 Fermez le crochet du panier (Fig. 21).
- 6 Procédez à la cuisson des aliments comme décrit au paragraphe « Cuisson au four ».
- 7 Après la cuisson, utilisez la fourchette de démontage (O) pour retirer la broche du compartiment de cuisson (E) (Fig. 23).

## Après la cuisson

- 1 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un bip et s'éteint au bout de 5 minutes. Si les ingrédients ne sont pas prêts, replacez l'accessoire contenant les ingrédients dans le compartiment de cuisson et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Alternativement, vous pouvez arrêter manuellement le processus de cuisson. Appuyez sur le bouton POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'appareil arrête le processus de cuisson.
- 2 Débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.
- 3 Ouvrez la porte (B) (Fig. 8).



## Attention !

Saisissez toujours la poignée pour ouvrir la porte de l'appareil.

4 Retirez l'accessoire choisi du compartiment de cuisson (E) (Fig. 14).



### Attention !

Lorsque vous ouvrez la porte ou lorsque vous retirez les accessoires du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds sortent également. Gardez les mains et le visage loin du compartiment de cuisson.

Utilisez des maniques ou des torchons pour retirer le bac à miettes ou les accessoires.

Ne touchez pas le compartiment de cuisson, le bac à miettes, les accessoires et les parties métalliques internes de l'appareil lorsque l'appareil est en marche ou dans les minutes qui suivent son arrêt. Attendez le refroidissement des pièces chaudes.

5 Mettez les aliments dans une assiette. Servir à table.



### Attention !

N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour retirer les aliments des accessoires.

6 Retirez le bac à miettes (G) (Fig. 24). Videz et nettoyez le bac à miettes (G) de tout résidu alimentaire ou miette.

## CONSEILS DE PRÉPARATION

---

- Le préchauffage de l'appareil avant la cuisson des aliments optimise le résultat final.
- Les ingrédients plus petits nécessitent un temps de cuisson plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long tandis qu'une plus petite quantité nécessite un temps légèrement plus court.
- Remuer les petits ingrédients pendant la cuisson optimise le résultat final et aide à cuire les ingrédients uniformément.
- Pour un résultat croustillant, ajoutez une cuillère d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées (Fig. 25).
- La quantité optimale pour obtenir des frites croustillantes est d'environ 700 g.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des snacks farcis. De plus, les pâtes prêtes à l'emploi cuisent plus rapidement que celles faites maison.
- Ne cuisinez pas des aliments trop gras.
- Vous pouvez utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments cuits. Réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes.
- Pour faire frire des aliments à l'air en utilisant le programme de cuisson pré-réglé AIRFRY, réglez des températures plus élevées pour les aliments qui cuisent plus rapidement (par exemple le bacon et les frites). Réglez des températures plus basses pour les aliments qui cuisent plus lentement (par exemple du poulet pané).

## Programmes de cuisson pré-réglés

Le tableau suivant indique les programmes de cuisson pré-réglés disponibles sur l'écran (Q).

Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité des ingrédients utilisés. Il est possible de régler le temps et la température des programmes de cuisson pré-réglés.

| Programme | Fonction et utilisation recommandées                                                                                                                         | Accessoires et position recommandés                                                                                 | Réglages par défaut | Température (plage)     | Temps (plage) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|---------------|
| PREHEAT   | Ce programme permet de préchauffer l'appareil.                                                                                                               | N'insérez aucun accessoire dans le compartiment de cuisson.                                                         | 5 min<br>200°C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 3-6 min       |
| AIRFRY    | Ce programme permet de frire les aliments à l'air libre. Aliments recommandés : pommes de terre frites surgelées, pommes de terre fraîches, ailes de poulet. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Panier (M) ou plaque à grille (J)</li> <li>- Étagère supérieure</li> </ul> | 25 min<br>200°C     | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-1 h     |
| BAKE      | Ce programme permet de cuire uniformément les desserts. Aliments recommandés : sucreries, muffins, pâtisseries.                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lèchefrite (L) ou grille (K)</li> <li>- Étagère centrale</li> </ul>        | 30 min<br>180°C     | 150-450 °F<br>60-200 °C | 1 min-2 h     |

| Programme | Fonction et utilisation recommandées                                                                                                     | Accessoires et position recommandés                                                                          | Réglages par défaut  | Température (plage)     | Temps (plage)                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST     | Ce programme permet de griller du pain.<br>Vous pouvez régler un niveau de grillage de 1 à 7.                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grille (K)</li> <li>- Étagère supérieure</li> </ul>                 | Niveau de grillage 4 | Fixe                    | Niveau de grillage<br>1 : 2,15 min<br>Niveau de grillage<br>2 : 3 min<br>Niveau de grillage<br>3 : 3,40 min<br>Niveau de grillage<br>4 : 4,10 min<br>Niveau de grillage<br>5 : 4,35 min<br>Niveau de grillage<br>6 : 5 min<br>Niveau de grillage<br>7 : 6 min |
| ROAST     | Ce programme permet de cuire de la viande rouge et du poulet.<br>Les aliments seront moelleux à l'intérieur et bien cuits à l'extérieur. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lèchefrite (L)</li> <li>- Étagère inférieure</li> </ul>             | 1 h<br>200°C         | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ROTIS     | Ce programme permet de cuire du poulet ou d'autres types de viande à la broche.                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôtissoire (N)</li> </ul>                                           | 45 min<br>210°C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                                                                                     |
| CAKE      | Ce programme permet de cuire uniformément les desserts.                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lèchefrite (L) ou grille (K)</li> <li>- Étagère centrale</li> </ul> | 50 min<br>140°C      | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Programme | Fonction et utilisation recommandées                                                                                                                                                                           | Accessoires et position recommandés                                                            | Réglages par défaut  | Température (plage)     | Temps (plage)                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAGEL     | Ce programme permet de griller les deux côtés d'un bagel.<br>Vous pouvez régler un niveau de grillage de 1 à 7.                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grille (K)</li> <li>- Étagère supérieure</li> </ul>   | Niveau de grillage 4 | Fixe                    | Niveau de grillage<br>1 : 3,15 min<br>Niveau de grillage<br>2 : 4 min<br>Niveau de grillage<br>3 : 4,40 min<br>Niveau de grillage<br>4 : 5,10 min<br>Niveau de grillage<br>5 : 5,35 min<br>Niveau de grillage<br>6 : 6 min<br>Niveau de grillage<br>7 : 7 min |
| PIZZA     | Ce programme permet de cuire des pizzas.<br>Idéal pour faire fondre et dorer fromages et condiments et garder la croûte croustillante.                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grille (K)</li> <li>- Étagère centrale</li> </ul>     | 12 min<br>230°C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                                                                     |
| BROIL     | Ce programme permet de cuire des canapés, de fines tranches de viande, du poulet, du poisson, des saucisses et des légumes.<br>Idéal également pour dorer la surface des ragoûts, des gratins et des desserts. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lèchefrite (L)</li> <li>- Étagère centrale</li> </ul> | 10 min<br>230°C      | 150-400 °F<br>60-230 °C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Programme | Fonction et utilisation recommandées                                                                                                                                               | Accessoires et position recommandés                                                                                                                                                                                  | Réglages par défaut | Température (plage)     | Temps (plage) |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|---------------|
| DEFROST   | Ce programme permet de décongeler les aliments congelés avant la cuisson.                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lèchefrite (L)</li> <li>- Étagère centrale</li> </ul>                                                                                                                       | 30 min<br>65°C      | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-1 h     |
| PROOF     | Ce programme permet au pain, à la pizza et à la pâte de lever grâce aux basses températures. Idéal également pour préparer des yaourts.                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lèchefrite (L) ou grille (K)</li> <li>- Étagère inférieure</li> </ul>                                                                                                       | 1 h<br>35°C         | 100-180 °F<br>30-50 °C  | 30 min-12 h   |
| DEHYDRATE | Ce programme permet de sécher uniformément des fruits ou des légumes sans les cuire. Lisez le paragraphe « Fonction DEHYDRATE » pour les détails du programme de cuisson préréglé. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grille (K), panier (M) ou plaque à grille (J)</li> <li>- Étagère supérieure</li> </ul>                                                                                      | 6 h<br>65°C         | 100-180 °F<br>30-80 °C  | 30 min-24 h   |
| SLOW COOK | Ce programme permet de cuire longtemps les aliments à basse température. Idéal pour la cuisson des soupes.                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lèchefrite (L) ou grille (K)</li> <li>- Étagère inférieure</li> <li>- Utilisez une poêle adaptée à la cuisson au four à poser sur la lèchefrite ou sur la grille</li> </ul> | 4 h<br>120°C        | 150-250 °F<br>60-150 °C | 30 min-12 h   |
| KEEP WARM | Ce programme permet de maintenir les aliments au chaud à la température indiquée                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lèchefrite (L) ou grille (K)</li> <li>- Étagère inférieure</li> </ul>                                                                                                       | 1 h<br>65°C         | 140-230 °F<br>60-110 °C | 30 min-2 h    |

Le tableau ci-dessous indique la quantité, le temps et la température de cuisson conseillés en fonction des aliments à cuire.

|                                                | Quantité<br>min-max (g) | Temps (min) | Température (°C) | Informations                         |
|------------------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|--------------------------------------|
| <b>Pommes de terre et frites</b>               |                         |             |                  |                                      |
| Frites fines surgelées                         | 600 - 700               | 15 - 20     | 200              |                                      |
| Pommes de terre en tranches épaisses surgelées | 600 - 700               | 20 - 25     | 200              |                                      |
| Gratin de pommes de terre                      | 800 - 1000              | 25 - 30     | 200              |                                      |
| <b>Viande et volaille</b>                      |                         |             |                  |                                      |
| Steak                                          | 500 - 800               | 10 - 15     | 180              |                                      |
| Côtes de porc                                  | 500 - 800               | 10 - 15     | 180              |                                      |
| Steak haché                                    | 400 - 800               | 10 - 15     | 180              |                                      |
| Paupiettes de saucisse                         | 400 - 800               | 13 - 15     | 200              |                                      |
| Hauts de cuisse de poulet                      | 400 - 800               | 25 - 30     | 180              |                                      |
| Blanc de poulet                                | 400 - 800               | 15 - 20     | 180              |                                      |
| Poulet                                         | 500 - 1000              | 30 - 40     | 200              |                                      |
| <b>Snacks</b>                                  |                         |             |                  |                                      |
| Rouleau de printemps                           | 500 - 800               | 8 - 10      | 200              | Utilisez des aliments prêts à cuire. |
| Nuggets de poulet surgelés                     | 500 - 1000              | 6 - 10      | 200              | Utilisez des aliments prêts à cuire. |
| Bâtonnets de poisson surgelés                  | 500 - 800               | 6 - 10      | 200              | Utilisez des aliments prêts à cuire. |
| <b>Aliments panés surgelés</b>                 |                         |             |                  |                                      |
| Snacks au fromage                              | 500 - 800               | 8 - 10      | 180              | Utilisez des aliments prêts à cuire. |
| Légumes farcis                                 | 400 - 800               | 10          | 160              |                                      |

|                                        | Quantité<br>min-max (g) | Temps (min) | Température (°C) | Informations                                      |
|----------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Produits de boulangerie</b>         |                         |             |                  |                                                   |
| Tartes                                 | 800                     | 20 - 25     | 160              | Utilisez une plaque de cuisson.                   |
| Quiche                                 | 800                     | 20 - 22     | 180              | Utilisez une plaque de cuisson ou un plat à four. |
| Muffin                                 | 800                     | 15 - 18     | 200              | Utilisez une plaque de cuisson.                   |
| Snacks sucrés                          | 800                     | 20          | 160              | Utilisez une plaque de cuisson ou un plat à four. |
| <b>Déshydratation d'aliments</b>       |                         |             |                  |                                                   |
| Fruits, légumes, viande, poisson, pain | 500 - 700               | 6-12 heures | 80               | Utilisez la grille (K) fournie.                   |

### Fonction DEHYDRATE

La fonction DEHYDRATE permet de déshydrater efficacement les aliments pour une conservation optimale. L'air chaud circule librement à l'intérieur de l'appareil, séchant les aliments uniformément tout en minimisant la perte de vitamines saines.

Le tableau suivant indique la méthode de préparation recommandée, les temps et les températures de déshydratation indicatifs pour différents types d'aliments :

|                                                                                                      | Préparation                                      | Vitesse de la ventilation | Température            | Heure                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herbes et épices</b>                                                                              |                                                  |                           |                        |                                                                                              |
| Basilic<br>Ciboulette<br>Coriandre<br>Aneth<br>Menthe<br>Origan<br>Persil<br>Romarin<br>Sage<br>Thym | Rincer à l'eau froide.<br>Tamponnez pour sécher. | Basse                     | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 h<br>Jusqu'à ce que les tiges soient sèches et que les feuilles commencent à s'effriter. |

|                                                                                                  | Préparation                                                                             | Vitesse de la ventilation | Température            | Heure   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|---------|
| Ail                                                                                              | Retirez la peau des quartiers.<br>Divisez les quartiers en deux.                        | Élevée                    | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 h  |
| Racine de gingembre                                                                              | Retirez la peau.<br>Râpez ou tranchez finement.                                         | Basse                     | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 h   |
| <b>Fruit</b>                                                                                     |                                                                                         |                           |                        |         |
| Pomme                                                                                            | Retirez la peau et le trognon.                                                          | Basse                     | 135°F<br>57°C          | 4-10 h  |
| Abricot<br>Banane<br>Figue<br>Mangue<br>Melon<br>Nectarines<br>Ananas<br>Poire<br>Prune          | Lavez.<br>Retirez la peau et le trognon, les graines ou le noyau.<br>Tranchez finement. | Élevée                    | 135°F<br>57°C          | 6-12 h  |
| Myrtilles                                                                                        | Trempez dans de l'eau bouillante pour brûler la peau.                                   | Élevée                    | 135°F<br>57°C          | 10-18 h |
| Cerise                                                                                           | Lavez.<br>Retirez le noyau.                                                             | Élevée                    | 135°F<br>57°C          | 12-24 h |
| Agrumes                                                                                          | Lavez.<br>Tranchez finement.                                                            | Basse                     | 135°F<br>57°C          | 2-12 h  |
| Raisin                                                                                           | Lavez.                                                                                  | Élevée                    | 135°F<br>57°C          | 10-36 h |
| <b>Légumes</b>                                                                                   |                                                                                         |                           |                        |         |
| Haricots<br>Brocoli<br>Chou-fleur<br>Champignons<br>Poivrons<br>Oignons<br>Citrouille<br>Tomates | Lavez.<br>Retirez la peau et les graines, si nécessaire.                                | Élevée                    | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 h  |

|                                                     | <b>Préparation</b>                                                                                                                                                                   | <b>Vitesse de la ventilation</b> | <b>Température</b>     | <b>Heure</b>                  |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------|-------------------------------|
| Maïs<br>Pois verts<br>Pommes de terre               | Lavez.<br>Retirez la peau et les graines, si nécessaire.<br>Saisissez.<br>Coupez ou tranchez en parts égales.<br>Retirez le maïs de l'épi.<br>Les pois peuvent être laissés entiers. | Élevée                           | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 h                        |
| Betterave                                           | Cuisez à la vapeur jusqu'à tendreté.<br>Retirez la peau.<br>Tranchez finement.                                                                                                       | Élevée                           | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 h                        |
| Légumes à feuilles vertes (chou de Milan, épinards) | Lavez.<br>Séchez bien.<br>Retirez la tige.<br>Si nécessaire, coupez les feuilles en petits morceaux.                                                                                 | Basse                            | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 h                         |
| <b>Viande</b>                                       |                                                                                                                                                                                      |                                  |                        |                               |
| Porc<br>Bœuf                                        | Enlevez la graisse et le cartilage.<br>Coupez en lanières régulières.<br>Si désiré, marinez.<br>Tamponnez l'excès d'huile pendant la déshydratation.                                 | Élevée                           | 160°F<br>71°C          | 4-15 h                        |
| <b>Poisson</b>                                      |                                                                                                                                                                                      |                                  |                        |                               |
| Poisson maigre                                      | Coupez en lanières régulières.<br>Si désiré, marinez.                                                                                                                                | Élevée                           | 130-140 °F<br>54-60 °C | Jusqu'à devenir raide et sec. |

La minuterie peut être réglée jusqu'à 36 heures. Si la déshydratation nécessite plus de temps, réglez à nouveau l'appareil à la fin du temps programmé.

### Fonction d'arrêt automatique

Cet appareil dispose d'une minuterie. Lorsque la minuterie atteint "0", l'appareil émet un bip et s'éteint automatiquement après 5 minutes d'inactivité.

## Fonctions de stockage et de réinitialisation

Les fonctions de stockage et de réinitialisation permettent à l'appareil de stocker ou de réinitialiser les paramètres des programmes de cuisson pré-réglés.

- Pour stocker les paramètres :

- 1 Tournez le bouton rotatif FONCTION (R). Sélectionnez un programme de cuisson pré-réglé. Appuyez sur le bouton rotatif FONCTION (R) pour confirmer la sélection (Fig. 11). Le programme de cuisson choisi s'allume à l'écran.
- 2 Appuyez une fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME (S), puis tournez-le pour régler la température de cuisson (Fig. 12).
- 3 Appuyez une deuxième fois sur le bouton rotatif TEMP/TIME (S), puis tournez-le pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur le bouton FONCTION (R) et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'appareil émette un bip. L'appareil stockera les paramètres choisis pour le programme de cuisson sélectionné.

- Pour réinitialiser les paramètres :

- 1 Tournez le bouton rotatif FONCTION (R). Sélectionnez un programme de cuisson pré-réglé.
- 2 Appuyez sur le bouton FONCTION (R) et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'appareil émette un bip. L'appareil réinitialisera tous les paramètres stockés.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage régulier et quotidien maintient l'efficacité de l'appareil et prolonge sa durée de vie.



### Attention !

Danger d'électrocution. Ne plongez jamais l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.



### Attention !

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



### Attention !

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. N'utilisez jamais de solvants qui endommagent les pièces en plastique.

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

## Nettoyage de l'appareil

- Nettoyez les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyez le compartiment de cuisson (E) de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau tiède. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyez les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour enlever les résidus de nourriture.
- Retirez le bac à miettes (G) (Fig. 24). Videz et nettoyez le bac à miettes (G) de tout résidu alimentaire ou miette.

## Nettoyage des accessoires

**Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également utiliser un liquide vaisselle standard et une éponge douce non abrasive.**

- Pour ramollir les résidus alimentaires, plongez les accessoires dans de l'eau chaude. Ajoutez quelques gouttes de détergent. Laissez agir 10 minutes. Lavez et séchez.

## DÉPANNAGE

| Problèmes                                                | Causes possibles                                                            | Solutions                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                            | Le câble d'alimentation n'est pas branché.                                  | Branchez la fiche sur la prise électrique qui doit être dotée d'une prise de terre.                                       |
|                                                          | La minuterie n'a pas été réglée.                                            | Réglez la température de cuisson souhaitée. Suivez les instructions données au paragraphe « Cuisson au four ».            |
| Le système de ventilation reste active après la cuisson. | L'appareil doit refroidir.                                                  | Attendez que le système de ventilation s'arrête.                                                                          |
| Les ingrédients ne sont pas prêts.                       | La quantité d'ingrédients est trop élevée.                                  | Utilisez une plus petite quantité d'ingrédients. Une quantité plus petite d'ingrédients se cuit de manière plus uniforme. |
|                                                          | La température choisie est trop basse.                                      | Réglez une température de cuisson plus élevée. Suivez les instructions données au paragraphe « Cuisson au four ».         |
|                                                          | Le temps de cuisson sélectionné est trop court.                             | Réglez un temps de cuisson plus long. Suivez les instructions données au paragraphe « Cuisson au four ».                  |
| Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.          | Certains ingrédients doivent être remués plusieurs fois pendant la cuisson. | Les ingrédients sur le dessus ou qui sont recouverts d'autres ingrédients doivent être remués pendant la cuisson.         |

|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les ingrédients ne sont pas croustillants.                                                                             | Certains ingrédients ont besoin de plus grandes quantités d'huile.                                                                                              | Ajoutez un peu plus d'huile.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                        | Vous utilisez des snacks qui doivent être cuits de manière traditionnelle.                                                                                      | Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez les snacks d'huile avant de les mettre dans le panier.                                                                                                                    |
| De la fumée blanche sort de l'appareil.                                                                                | Les ingrédients que vous cuisinez sont plus gras.                                                                                                               | Lors de la friture d'ingrédients plus gras, plus d'huile se dépose sur les accessoires. L'huile produit plus de fumée blanche pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil. |
|                                                                                                                        | Il y a des résidus de graisse de cuisson précédente sur les accessoires.                                                                                        | La fumée blanche est causée par l'échauffement de la graisse ou de l'huile se trouvant sur les accessoires. Nettoyez soigneusement les accessoires après utilisation.                                                        |
| Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites de manière uniforme.                            | Le type de pommes de terre utilisé ne convient pas à la friture.                                                                                                | Utilisez des pommes de terre fraîches et mélangez-les pendant la cuisson.                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                        | Rincez et séchez les pommes de terre avant de les frire.                                                                                                        | Rincez les pommes de terre et éliminez tout l'amidon de la surface des pommes de terre.                                                                                                                                      |
| Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes lorsque vous les sortez de la friteuse. | Le croustillant des pommes de terre frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile introduite dans la friteuse. | Assurez-vous de sécher l'eau des parties externes des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.                                                                                                                               |
|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                 | Coupez les pommes de terre en petits bâtonnets pour plus de croustillant.                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                        |                                                                                                                                                                 | Ajoutez un peu plus d'huile.                                                                                                                                                                                                 |

## MISE HORS SERVICE

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

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

---

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

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sind mit den nachstehenden Symbolen gekennzeichnet, die auf Folgendes hinweisen:



Gefahr für Kinder



Hinweise zu Verbrennungsgefahr



Gefahr durch Strom



Achtung - Sachschäden



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

## VORGESEHENE VERWENDUNG

---

Das Gerät kann zum Garen fester Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln.

Dieses Gerät muss nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.

Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.

Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

### **DIE BEDIENUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESTEN.**

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

ckung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.

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



### Gefahr für Kinder

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



### Hinweise zu Verbrennungsgefahr

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

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



### Gefahr wegen Strom

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



### Achtung - Sachschäden

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

heißen Elektro- oder Gasherd, in die Nähe eines Mikrowellenofens oder eines elektrischen Backofens.

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



### Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Reinigen Sie das Krümelfach nach jedem Gebrauch von Essensresten und Krümeln.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne das Gargut aus dem Zubehör zu nehmen.
- Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum

mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.

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

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

- DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

## BESCHREIBUNG DER ZUBEHÖRTEILE (ABB. 1)

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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS (ABB. 2)

|                                                 |                                                                |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Q - Anzeige                                     | U - SHAKE/°F-°C-Taste                                          |
| R - Knopf FUNCTION                              | V - Taste zur Aktivierung der Lüftung und der Innenbeleuchtung |
| S - TEMP/TIME-Knopf                             |                                                                |
| T - POWER/START/PAUSE-Taste mit Kontrollleuchte |                                                                |

## Identifikationsangaben

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

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

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

## VOR DER VERWENDUNG

---

- 1 Das Verpackungsmaterial entfernen und prüfen, ob alle Bestandteile vorhanden sind.
- 2 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.



### Achtung!

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

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

- 3 Das Anschlusskabel komplett ausrollen.

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



### Achtung!

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

- 4 Reinigen Sie das Krümfach (G) und das Zubehör. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm. Gut trocknen.

### Einstellung der Maßeinheit

Das Gerät bietet die Möglichkeit, die Temperatureinheit zwischen °F und °C zu wählen. Die Maßeinheit in °C ist standardmäßig aktiviert.

- Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken (Abb. 3).
- Drücken Sie die Taste POWER/START/PAUSE (T), um das Gerät einzuschalten (Abb. 4). Die Leuchtanzeige der Taste POWER/START/PAUSE (T) schaltet sich ein.
- Drücken und halten Sie die SHAKE/°F-°C-Taste (U) (Abb. 5) 2 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät ändert die Standardmaßeinheit.

Wiederholen Sie den Vorgang, um die Einstellung zu ändern.

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

---

### Vor dem Garen

**Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät einen leichten Geruch und ein wenig Rauch abgeben: Dies ist völlig normal, da einige Teile leicht geschmiert wurden, und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.**



### Achtung!

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

Stellen/legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Gerätetür.

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

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

- Setzen Sie das Krümfach (G) in das entsprechende Fach ein (Abb. 6). Überprüfen Sie, ob es korrekt eingesetzt ist.

## Garen im Backofen

- 1 Geben Sie die zu garenden Speisen in das gewählte Zubehör.
- Für die Wahl des am besten geeigneten Zubehörs für die zu garenden Speisen siehe Abschnitt „Voreingestellte Garprogramme“. Es kann mehr als ein Zubehörteil gleichzeitig in den Garraum eingesetzt werden, um eine größere Menge an Speisen zu garen (Abb. 7).

**Die Zubehörteile nicht mit einer übermäßig großen Menge an Gargut befüllen. Beachten Sie die Angaben zu den Höchstmengen im Abschnitt „Voreingestellte Garprogramme“.**



### Achtung!

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

**Wenn es notwendig ist, Öl zum Garen hinzuzufügen, legen das gewählte Zubehör mit Alufolie aus und eine weitere Alufolie zum Abdecken der zu garenden Speisen ein. Dadurch werden Spritzer von heißem Öl auf die Heizelemente im Garraum vermieden.**

- Wenn der Grillrost oder das Grillrostblech zum Garen von Speisen verwendet wird, stellen Sie die Fettauffangschale ebenfalls auf die unterste Ebene des Garraums, um das Fett aufzufangen. Um Rauch, schlechte Gerüche und Verschmutzung zu vermeiden, gießen Sie etwas Wasser in die Fettauffangschale.
- 2 Öffnen Sie die Tür (B) (Abb. 8).
  - 3 Setzen Sie das gewählte Zubehör in den Garraum (E) ein (Abb. 9).

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

- 4 Schließen Sie die Tür (B) (Abb. 10).
- 5 Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken (Abb. 3).
- 6 Drücken Sie die Taste POWER/START/PAUSE (T), um das Gerät einzuschalten (Abb. 4). Die Leuchtanzeige der Taste POWER/START/PAUSE (T) beginnt zu blinken.
- 7 Drehen Sie den Knopf FUNCTION (R). Wählen Sie das voreingestellte Garprogramm, je nach dem, was Sie zubereiten möchten (siehe „Voreingestellte Garprogramme“ für Einzelheiten zu den Programmen). Drücken Sie den Knopf FUNCTION (R), um die Auswahl zu bestätigen (Abb. 11). Das gewählte Garprogramm leuchtet auf dem Display auf.

Jedes voreingestellte Programm hat eine voreingestellte Garzeit, aber die Temperatur und die Garzeit können manuell eingestellt werden:

- Drücken Sie den TEMP/TIME-Knopf (S) einmal. Die Anzeige TIME beginnt zu blinken. Drehen Sie den TEMP/TIME-Knopf (S), um die Garzeit einzustellen (Abb. 12).
  - Drücken Sie den TEMP/TIME-Knopf (S) ein zweites Mal. Die Anzeige TEMP beginnt zu blinken. Drehen Sie den TEMP/TIME-Knopf (S), um die Gartemperatur einzustellen.
  - Drücken Sie den TEMP/TIME-Knopf (S) ein letztes Mal, um die Auswahl zu bestätigen.
- 8 Drücken Sie die Taste POWER/START/PAUSE (T) (Abb. 4). Das Gerät beginnt mit dem Garen. Die Leuchtanzeige der Taste POWER/START/PAUSE (T) leuchtet.

Während des Garvorgangs zeigt das Display (Q) abwechselnd die Zeit, die abläuft, und die ge-

wählte Temperatur an.

- Falls nicht vorhanden, kann die Belüftung während des Garvorgangs eingeschaltet werden. Taste zur Aktivierung der Lüftung und der Innenbeleuchtung (V) drücken (Abb. 13). Drücken Sie die Taste erneut, um die Belüftung zu deaktivieren.

**Die Lüftung wird automatisch aktiviert, wenn das voreingestellte Garprogramm DEHYDRATE, AIRFRY oder ROTISSERIE gewählt wurde.**

- Um die Innenbeleuchtung während des Garvorgangs einzuschalten, halten Sie die Taste zur Aktivierung der Belüftung und der Innenbeleuchtung (V) (Abb. 13) 2 Sekunden lang gedrückt. Drücken und halten Sie die Taste erneut gedrückt, um die Innenbeleuchtung auszuschalten.
- Das Gerät kann während des Betriebs auf „Pause“ eingestellt werden, z.B. um die Zutaten während des Garvorgangs zu mischen:
- Drücken Sie die Taste POWER/START/PAUSE (T) (Abb. 4). Das Gerät unterbricht den Garvorgang.
- Öffnen Sie die Tür (B) (Abb. 8).



### Achtung!

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

- Nehmen Sie das gewählte Zubehör aus dem Garraum (E) (Abb. 14).



### Achtung!

Bei Öffnen der Gerätetür oder Entnehmen des Zubehörs aus dem Garraum entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.

Der Garraum, das Krümelfach, das Zubehör und die inneren Metallteile des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Hände und Gesicht weit vom Gerät entfernt halten.

Verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um das Krümelfach oder das Zubehör herauszunehmen.

- Mischen Sie die Zutaten.
- Setzen Sie das gewählte Zubehör in den Garraum (E) ein (Abb. 9).
- Schließen Sie die Tür (B) (Abb. 10).
- Drücken Sie die Taste POWER/START/PAUSE (T) (Abb. 4). Das Gerät nimmt den Garvorgang wieder auf.

## SHAKE-Funktion

Die SHAKE-Funktion des Geräts löst ein akustisches Signal aus, um den Benutzer aufzufordern, die Zutaten umzurühren, wenn das Gerät die Hälfte der gesamten Garzeit erreicht hat.

**Aktivieren Sie die Funktion SHAKE, bevor Sie den Garvorgang starten.**

**Die Funktion SHAKE kann nicht aktiviert werden, wenn das voreingestellte Garprogramm TOAST, PREHEAT oder BAGEL gewählt wurde.**

- Drücken Sie die SHAKE/°F-°C-Taste (U) (Abb. 5). Die SHAKE-Funktion ist aktiviert.
- Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signalton und die Anzeige „SHAKE“ blinkt auf dem Display (Q). Das Gerät wiederholt diese Meldung alle 60 Sekunden, bis der Benutzer die Gerätetür öffnet oder die SHAKE/°F-°C-Taste erneut drückt (U).

## Verwendung des Drehgrills (N)

- 1 Eine der Gabeln auf den Drehspieß stecken. Achten Sie darauf, dass die beiden Gabelspitzen nach innen gerichtet sind. Ziehen Sie die Feststellschraube (P) an, um die Gabel am Spieß zu befestigen (Abb. 15).
- 2 Das zu bratende Fleisch mit einer Schnur zusammenbinden und auf die Gabel am Spieß stecken. Prüfen Sie, ob das Fleisch gut zentriert ist.
- 3 Die andere Gabel auf den Spieß stecken. Achten Sie darauf, dass die beiden Gabelspitzen nach innen gerichtet sind. Ziehen Sie die Feststellschraube (P) an, um die Gabel am Spieß zu befestigen (Abb. 15).
- Lösen Sie gegebenenfalls die Feststellschrauben ein wenig, um das Fleisch richtig auf dem Spieß zu zentrieren. Feststellschrauben wieder anziehen.
- 4 Stecken Sie ein Ende des Spießes in den Sitz an der linken motorisierten Halterung (H) (Abb. 16).
- 5 Stecken Sie das andere Ende in den Sitz der rechten Halterung (I) (Abb. 17).
- 6 Fahren Sie mit dem Garen der Speisen fort, wie unter „Garen im Backofen“ beschrieben.
- 7 Verwenden Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Entnahmegabel (O), um den Spieß aus dem Garraum zu entfernen (E) (Abb. 18).

## Verwendung des Korbes (M)

- 1 Lösen Sie die Feststellschrauben (P) des Drehgrills. Entfernen Sie die Gabeln vom Drehspieß (N) (Abb. 19).
- 2 Setzen Sie den Korb (M) auf den Drehspieß (N). Ziehen Sie die Feststellschrauben (P) an beiden Enden des Korbs (M) an, um den Korb am Spieß zu befestigen (Abb. 20).
- 3 Heben Sie den Haken an, um den Korb zu öffnen (Abb. 21).
- 4 Legen Sie das Gargut in den Korb (Abb. 22).
- 5 Schließen Sie den Haken des Korbs (Abb. 21).
- 6 Fahren Sie mit dem Garen der Speisen fort, wie unter „Garen im Backofen“ beschrieben.
- 7 Verwenden Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Entnahmegabel (O), um den Spieß aus dem Garraum zu entfernen (E) (Abb. 25).

## Nach dem Garen

- 1 Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einen Piepton ab und schaltet sich nach 5 Minuten aus. Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, setzen Sie das Zubehörteil einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer auf einige Minuten ein.
- Alternativ kann der Garvorgang manuell unterbrochen werden. Drücken und halten Sie die POWER/START/PAUSE-Taste (T) (Abb. 4) 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät unterbricht den Garvorgang.
- 2 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 3 Öffnen Sie die Tür (B) (Abb. 8).



## Achtung!

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

- 4 Nehmen Sie das gewählte Zubehör aus dem Garraum (E) (Abb. 14).



### Achtung!

Bei Öffnen der Gerätetür oder Entnehmen des Zubehörs aus dem Garraum entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.

Verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um das Krümelfach oder das Zubehör herauszunehmen.

Den Garraum, das Krümelfach, das Zubehör und die inneren Metallteile des Geräts während des Betriebs und für einige Minuten nach dem Ausschalten nicht berühren. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.

- 5 Die Lebensmittel auf einen Teller stellen. Servieren.



### Achtung!

Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um das Gargut aus dem Zubehör zu entnehmen.

- 6 Ziehen Sie das Krümelfach heraus (G) (Abb. 23). Leeren und reinigen Sie das Krümelfach (G) von Essensresten und Krümeln.

## TIPPS ZUR VORBEREITUNG

- Das Vorheizen des Geräts vor dem Garen der Speisen optimiert das Endergebnis.
- Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.
- Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.
- Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl zu den frischen oder gefrorenen Kartoffeln (Abb. 24).
- Die optimale Menge für die Herstellung von knusprigen Fritten beträgt etwa 700 g.
- Verwenden Sie Fertigteige, um schnell und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteige garen schneller als hausgemachte.
- Kochen Sie keine zu fettigen Speisen.
- Das Gerät kann zum Aufwärmen bereits gekochter Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C ein.
- Wenn Sie Lebensmittel mit dem voreingestellten AIRFRY-Garprogramm luftgaren möchten, stellen Sie höhere Temperaturen für Lebensmittel ein, die schneller garen (z. B. Bacon und Pommes frites). Stellen Sie niedrigere Temperaturen für Lebensmittel ein, die langsamer garen (z. B. paniertes Hähnchen).

## VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

Die folgende Tabelle zeigt die voreingestellten Garprogramme, die Sie auf dem Display (Q) finden. Das Programm ist mit einer empfohlenen Gartemperatur und -zeit je nach Art der Speisen eingestellt. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmittel ab. Die Zeit und die Temperatur der voreingestellten Garprogramme können ebenfalls geändert werden.

| Programm | Funktion und empfohlene Verwendung                                                                                                                        | Empfohlenes Zubehör und Standort                                                                                       | Standard-einstellungen | Temperatur (Zeitraum)   | Zeit (Zeitraum)                                                                                                                                                                         |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PREHEAT  | Dieses Programm ermöglicht das Vorheizen des Geräts.                                                                                                      | Setzen Sie kein Zubehör in das Innere des Garraums ein.                                                                | 5 min<br>200 °C        | 150-450 °F<br>60-230 °C | 3-6 min                                                                                                                                                                                 |
| AIRFRY   | Dieses Programm ermöglicht das Heißluftfrittieren von Lebensmitteln. Empfohlene Lebensmittel: gefrorene Pommes frites, frische Kartoffeln, Chicken Wings. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Korb (M) oder Grillrostblech (J)</li> <li>- Obere Ebene</li> </ul>            | 25 min<br>200 °C       | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 Min.-1 Std.                                                                                                                                                                           |
| BAKE     | Dieses Programm ermöglicht das gleichmäßige Backen von Kuchen. Empfohlene Lebensmittel: Kuchen, Muffins, Gebäck.                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettauffangschale (L) oder Grillrost (K)</li> <li>- Mittlere Ebene</li> </ul> | 30 min<br>180 °C       | 150-450 °F<br>60-200 °C | 1 Min.-2 Std.                                                                                                                                                                           |
| TOAST    | Dieses Programm ermöglicht das Rösten von Brot. Es kann eine Röststärke von 1 bis 7 eingestellt werden.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillrost (K)</li> <li>- Obere Ebene</li> </ul>                               | Röststufe 4            | Fest                    | Röststufe 1:<br>2,15 min<br>Röststufe 2:<br>3 min<br>Röststufe 3:<br>3,40 min<br>Röststufe 4:<br>4,10 min<br>Röststufe 5:<br>4,35 min<br>Röststufe 6:<br>5 min<br>Röststufe 7:<br>6 min |

| Programm | Funktion und empfohlene Verwendung                                                                                                                 | Empfohlenes Zubehör und Standort                                                                                       | Standardeinstellungen | Temperatur (Zeitraum)   | Zeit (Zeitraum)                                                                                                                                                                         |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ROAST    | Dieses Programm ermöglicht das Garen von rotem Fleisch und Hähnchen. Das Gargut wird innen weich und außen gut durchgebraten sein.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettauffangschale (L)</li> <li>- Untere Ebene</li> </ul>                      | 1 Std.<br>200 °C      | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 Min.-1 Std.                                                                                                                                                                           |
| ROTIS    | Dieses Programm ermöglicht das Garen von Hähnchen oder anderen Fleischsorten am Spieß.                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillspieß (N)</li> </ul>                                                     | 45 min<br>210 °C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 Min.-1 Std.                                                                                                                                                                           |
| CAKE     | Dieses Programm ermöglicht das gleichmäßige Backen von Kuchen.                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettauffangschale (L) oder Grillrost (K)</li> <li>- Mittlere Ebene</li> </ul> | 50 min<br>140 °C      | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 Min.-2 Std.                                                                                                                                                                           |
| BAGEL    | Dieses Programm ermöglicht das beidseitige Rösten eines Bagels. Es kann eine Röststärke von 1 bis 7 eingestellt werden.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillrost (K)</li> <li>- Obere Ebene</li> </ul>                               | Röststufe 4           | Fest                    | Röststufe 1:<br>3,15 min<br>Röststufe 2:<br>4 min<br>Röststufe 3:<br>4,40 min<br>Röststufe 4:<br>5,10 min<br>Röststufe 5:<br>5,35 min<br>Röststufe 6:<br>6 min<br>Röststufe 7:<br>7 min |
| Pizza    | Dieses Programm ermöglicht das Garen von Pizza. Ideal zum Schmelzen und Überbacken von Käse und Gewürzen und um eine knusprige Kruste zu erhalten. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillrost (K)</li> <li>- Mittlere Ebene</li> </ul>                            | 12 min<br>230 °C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 Min.-2 Std.                                                                                                                                                                           |

| Programm  | Funktion und empfohlene Verwendung                                                                                                                                                                           | Empfohlenes Zubehör und Standort                                                                                           | Standardeinstellungen | Temperatur (Zeitraum)   | Zeit (Zeitraum) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| BROIL     | Mit diesem Programm können Sie Canapés, dünne Fleisch-, Hühner-, Fisch-, Wurst- und Gemüsescheiben zubereiten. Ideal auch zum Bräunen der Oberfläche von Schmorgerichten, gratinierten Speisen und Desserts. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettauffangschale (L)</li> <li>- Mittlere Ebene</li> </ul>                        | 10 min<br>230 °C      | 150-400 °F<br>60-230 °C | 1 Min.-2 Std.   |
| DEFROST   | Dieses Programm ermöglicht das Auftauen gefrorener Lebensmittel vor dem Kochvorgang.                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettauffangschale (L)</li> <li>- Mittlere Ebene</li> </ul>                        | 30 min<br>65 °C       | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 Min.-1 Std.   |
| PROOF     | Mit diesem Programm können bei niedrigen Temperaturen Brot, Pizza und Teige aufgehen. Ideal auch für die Herstellung von Joghurt.                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettauffangschale (L) oder Grillrost (K)</li> <li>- Untere Ebene</li> </ul>       | 1 Std.<br>35 °C       | 100-180 °F<br>30-50 °C  | 30 Min.-12 Std. |
| DEHYDRATE | Dieses Programm ermöglicht das gleichmäßige Trocknen von Obst oder Gemüse ohne es zu kochen. Einzelheiten zum voreingestellten Garprogramm siehe Abschnitt „Funktion DEHYDRATE“.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillrost (K), Korb (M) oder Grillrostblech (J)</li> <li>- Obere Ebene</li> </ul> | 6 Std.<br>65 °C       | 100-180 °F<br>30-80 °C  | 30 Min.-24 Std. |

| Programm  | Funktion und empfohlene Verwendung                                                                                       | Empfohlenes Zubehör und Standort                                                                                                                                                                                                               | Standardeinstellungen | Temperatur (Zeitraum)   | Zeit (Zeitraum) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| SLOW COOK | Dieses Programm ermöglicht das langsame Garen von Lebensmitteln bei niedrigen Temperaturen. Ideal zum Kochen von Suppen. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettauffangschale (L) oder Grillrost (K)</li> <li>- Untere Ebene</li> <li>- Verwenden Sie einen für den Backofen geeigneten Topf, den Sie auf die Auffangschale oder den Grillrost stellen</li> </ul> | 4 Std.<br>120 °C      | 150-250 °F<br>60-150 °C | 30 Min.-12 Std. |
| KEEP WARM | Dieses Programm ermöglicht das Warmhalten von Lebensmitteln auf der angezeigten Temperatur                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fettauffangschale (L) oder Grillrost (K)</li> <li>- Untere Ebene</li> </ul>                                                                                                                           | 1 Std.<br>65 °C       | 140-230 °F<br>60-110 °C | 30 Min.-2 Std.  |

In der nachstehenden Tabelle finden Sie die empfohlene Menge, Garzeit und Temperatur für das jeweilige Gargut.

|                                           | Mindestmenge-Höchstmenge (g) | Zeit (Min.) | Temperatur (°C) | Informationen |
|-------------------------------------------|------------------------------|-------------|-----------------|---------------|
| <b>Kartoffeln und Pommes frites</b>       |                              |             |                 |               |
| Gefrorene dünn geschnittene Pommes frites | 600-700                      | 15-20       | 200             |               |
| Gefrorene dick geschnittene Pommes frites | 600-700                      | 20-25       | 200             |               |
| Kartoffelgratin                           | 800-1000                     | 25-30       | 200             |               |
| <b>Fleisch und Geflügel</b>               |                              |             |                 |               |
| Steak                                     | 500-800                      | 10-15       | 180             |               |
| Schweinerippchen                          | 500-800                      | 10-15       | 180             |               |
| Hamburger                                 | 400-800                      | 10-15       | 180             |               |
| Fleischrouladen                           | 400-800                      | 13-15       | 200             |               |
| Hühnerkeulen                              | 400-800                      | 25-30       | 180             |               |
| Hähnchenbrust                             | 400-800                      | 15-20       | 180             |               |
| Huhn                                      | 500-1000                     | 30-40       | 200             |               |

|                                    | Mindestmen-<br>ge-Höchstmenge (g) | Zeit (Min.)  | Temperatur (°C) | Informationen                                      |
|------------------------------------|-----------------------------------|--------------|-----------------|----------------------------------------------------|
| <b>Snack</b>                       |                                   |              |                 |                                                    |
| Frühlingsrollen                    | 500-800                           | 8-10         | 200             | Verwenden Sie vorgekochte Produkte.                |
| Gefrorene Chicken Nuggets          | 500-1000                          | 6-10         | 200             | Verwenden Sie vorgekochte Produkte.                |
| Gefrorene Fischstäbchen            | 500-800                           | 6-10         | 200             | Verwenden Sie vorgekochte Produkte.                |
| <b>Panierte Tiefkühlkost</b>       |                                   |              |                 |                                                    |
| Käsesnacks                         | 500-800                           | 8-10         | 180             | Verwenden Sie vorgekochte Produkte.                |
| Gefülltes Gemüse                   | 400-800                           | 10           | 160             |                                                    |
| <b>Gebackene Lebensmittel</b>      |                                   |              |                 |                                                    |
| Kuchen/Torte                       | 800                               | 20-25        | 160             | Verwenden Sie ein Backblech.                       |
| Quiche                             | 800                               | 20-22        | 180             | Verwenden Sie ein Backblech oder eine Auflaufform. |
| Muffins                            | 800                               | 15-18        | 200             | Verwenden Sie ein Backblech.                       |
| Süße Snacks                        | 800                               | 20           | 160             | Verwenden Sie ein Backblech oder eine Auflaufform. |
| <b>Trocknung von Lebensmitteln</b> |                                   |              |                 |                                                    |
| Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Brot | 500-700                           | 6-12 Stunden | 80              | Verwenden Sie den mitgelieferten Grillrost (K).    |

## DEHYDRATE-Funktion

Die DEHYDRATE-Funktion ermöglicht das effektive Trocknen von Lebensmitteln für eine optimale Konservierung. Die heiße Luft zirkuliert frei im Gerät, so dass die Lebensmittel gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesunden Vitaminen trocknen.

Die nachstehende Tabelle zeigt die empfohlenen Zubereitungsmethoden, Trocknungszeiten und -temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

|                                                                                                                   | Vorbereitung                                                                                                 | Belüftungsge-<br>schwindigkeit | Temperatur             | Zeit                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kräuter und Gewürze</b>                                                                                        |                                                                                                              |                                |                        |                                                                                          |
| Basilikum<br>Schnittlauch<br>Koriander<br>Dill<br>Minze<br>Oregano<br>Petersilie<br>Rosmarin<br>Salbei<br>Thymian | Mit kaltem Wasser<br>abspülen.<br>Trockentupfen.                                                             | Niedrig                        | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 Std.<br>Bis die Stiele tro-<br>cken sind und die<br>Blätter anfangen zu<br>bröckeln. |
| Knoblauch                                                                                                         | Die Haut von den<br>Knoblauchzehen<br>entfernen.<br>Die Zehen in zwei<br>Hälften teilen.                     | Hoch                           | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 Std.                                                                                |
| Ingwerwurzel                                                                                                      | Die Schale entfer-<br>nen.<br>Reiben oder in feine<br>Scheiben schneiden.                                    | Niedrig                        | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 Std.                                                                                 |
| <b>Obst</b>                                                                                                       |                                                                                                              |                                |                        |                                                                                          |
| Äpfel                                                                                                             | Die Schale und den<br>Kern entfernen.                                                                        | Niedrig                        | 135 °F<br>57 °C        | 4-10 Std.                                                                                |
| Aprikosen<br>Bananen<br>Feigen<br>Mango<br>Melone<br>Nektarinen<br>Ananas<br>Birnen<br>Pflaumen                   | Abwaschen.<br>Die Schale und den<br>Kern, Körner oder<br>Kerne entfernen.<br>In feine Scheiben<br>schneiden. | Hoch                           | 135 °F<br>57 °C        | 6-12 Std.                                                                                |
| Blaubeeren                                                                                                        | In kochendes<br>Wasser tauchen,<br>um die Schale zu<br>verbrennen.                                           | Hoch                           | 135 °F<br>57 °C        | 10-18 Std.                                                                               |

|                                                                                       | Vorbereitung                                                                                                                                                                                             | Belüftungsge-<br>schwindigkeit | Temperatur             | Zeit       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|------------|
| Kirschen                                                                              | Abwaschen.<br>Entfernen Sie die<br>Kerne.                                                                                                                                                                | Hoch                           | 135 °F<br>57 °C        | 12-24 Std. |
| Zitrusfrüchte                                                                         | Abwaschen.<br>In feine Scheiben<br>schneiden.                                                                                                                                                            | Niedrig                        | 135 °F<br>57 °C        | 2-12 Std.  |
| Weintrauben                                                                           | Abwaschen.                                                                                                                                                                                               | Hoch                           | 135 °F<br>57 °C        | 10-36 Std. |
| <b>Gemüse</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                                          |                                |                        |            |
| Bohnen<br>Brokkoli<br>Blumenkohl<br>Pilze<br>Paprika<br>Zwiebeln<br>Kürbis<br>Tomaten | Abwaschen.<br>Die Schale und<br>eventuelle Kerne<br>entfernen.                                                                                                                                           | Hoch                           | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 Std.  |
| Mais<br>Erbsen<br>Kartoffeln                                                          | Abwaschen.<br>Die Schale und<br>eventuelle Kerne<br>entfernen.<br>Brühen.<br>In gleiche Stücke<br>oder Scheiben<br>schneiden.<br>Den Mais vom<br>Kolben lösen.<br>Erbsen können ganz<br>gelassen werden. | Hoch                           | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 Std.  |
| Rote Bete                                                                             | Dämpfen, bis sie<br>weich ist.<br>Die Schale entfer-<br>nen.<br>In feine Scheiben<br>schneiden.                                                                                                          | Hoch                           | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 Std.  |
| Grünes Blattgemüse<br>(Wirsing, Spinat)                                               | Abwaschen.<br>Gut trocknen.<br>Entfernen Sie den<br>Stiel.<br>Schneiden Sie die<br>Blätter bei Bedarf in<br>kleine Stücke.                                                                               | Niedrig                        | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 Std.   |

|                                | Vorbereitung                                                                                                                                                                    | Belüftungsge-<br>schwindigkeit | Temperatur             | Zeit                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| <b>Fleisch</b>                 |                                                                                                                                                                                 |                                |                        |                                  |
| Schweinefleisch<br>Rindfleisch | Fett und Knorpel<br>entfernen.<br>In gleichmäßige<br>Streifen schneiden.<br>Falls gewünscht,<br>marinieren.<br>Wischen Sie<br>überschüssiges<br>Öl während des<br>Trocknens ab. | Hoch                           | 160 °F<br>71 °C        | 4-15 Std.                        |
| <b>Fisch</b>                   |                                                                                                                                                                                 |                                |                        |                                  |
| Magerer Fisch                  | In gleichmäßige<br>Streifen schneiden.<br>Falls gewünscht,<br>marinieren.                                                                                                       | Hoch                           | 130-140 °F<br>54-60 °C | Bis er steif und<br>trocken ist. |

Der Timer kann bis zu 36 Stunden eingestellt werden. Wenn das Trocknen länger dauert, programmieren Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit neu.

### Automatische Ausschalten

Dieses Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Wenn der Timer „0“ erreicht, ertönt ein Signalton und nach 5 Minuten Betriebsstillstand schaltet sich das Gerät automatisch aus.

### Speicher- und Rücksetzfunktionen

Die Speicher- und Rücksetzfunktionen ermöglichen es dem Gerät, die Parameter von voreingestellten Garprogrammen zu speichern oder zurückzusetzen.

- Zum Speichern von Parametern:

- 1 Drehen Sie den Knopf FUNCTION (R). Wählen Sie ein voreingestelltes Garprogramm. Drücken Sie den Knopf FUNCTION (R), um die Auswahl zu bestätigen (Abb. 11). Das gewählte Garprogramm leuchtet auf dem Display auf.
- 2 Drücken Sie den TEMP/TIME-Knopf (S) einmal und drehen Sie ihn dann, um die Gartemperatur einzustellen (Abb. 12).
- 3 Drücken Sie den TEMP/TIME-Knopf (S) ein zweites Mal und drehen Sie ihn dann, um die Garzeit einzustellen.
- 4 Halten Sie den FUNCTION-Knopf (R) 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät piept. Das Gerät speichert die gewählten Parameter für das gewählte Garprogramm.

- Zum Zurücksetzen der Parameter:

- 1 Drehen Sie den Knopf FUNCTION (R). Wählen Sie ein voreingestelltes Garprogramm.
- 2 Halten Sie den FUNCTION-Knopf (R) 5 Sekunden lang gedrückt, bis das Gerät piept. Das Gerät setzt alle gespeicherten Parameter zurück.

## REINIGUNG UND WARTUNG

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



### Achtung

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



### Achtung!

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



### Achtung!

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

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

### Reinigung des Gerätes

- Reinigen Sie die festen Teile des Geräts mit einem nicht abrasiven, feuchten Tuch, um der Gerätekörper nicht zu beschädigen. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie den Garraum (E) des Geräts mit einem nicht scheuernden, mit warmem Wasser getränkten Tuch. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Ziehen Sie das Krümelfach heraus (G) (Abb. 23). Leeren und reinigen Sie das Krümelfach (G) von Essensresten und Krümeln.

### Reinigung des Zubehörs

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

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

### WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

| Probleme                      | Mögliche Ursachen                                | Lösungen                                                                                               |
|-------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt. | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.                                       |
|                               | Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.       | Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Garen im Backofen“. |

|                                                                                                             |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Lüftungsanlage bleibt nach dem Garvorgang eingeschaltet.                                                | Das Gerät muss abkühlen.                                                                                            | Warten Sie, bis sich die Lüftungsanlage abschaltet.                                                                                                                                                                       |
| Die Zutaten sind nicht bereit.                                                                              | Die Menge der Zutaten ist zu groß.                                                                                  | Geben Sie eine kleinere Menge an Zutaten ein. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.                                                                                                                                     |
|                                                                                                             | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.                                                                         | Stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Garen im Backofen“.                                                                                                                 |
|                                                                                                             | Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.                                                                               | Stellen Sie eine längere Garzeit ein. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Garen im Backofen“.                                                                                                                      |
| Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.                                                               | Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.                                                | Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden.                                                                                                                 |
| Die Zutaten sind nicht knusprig.                                                                            | Einige Zutaten benötigen größere Mengen an Öl.                                                                      | Etwas mehr Öl hinzugeben.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                             | Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.                                    | Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen.                                                                                                                 |
| Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.                                                                   | Es werden fettere Zutaten zubereitet.                                                                               | Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl auf den Zubehörteilen ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät. |
|                                                                                                             | Auf den Zubehörteilen befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.                      | Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls auf den Zubehörteilen verursacht. Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich nach dem Gebrauch.                                                                  |
| Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten.                             | Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.                                                    | Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden.                                                                                                                          |
|                                                                                                             | Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen.                                                            | Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen.                                                                                                               |
| Frische, in Stäbchen geschnittene Kartoffeln sind nicht mehr knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen. | Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Wassermenge in den Kartoffeln und der Ölmenge in der Fritteuse ab. | Achten Sie darauf, dass das Wasser von der Außenseite der Kartoffeln gut abgetrocknet ist, bevor Sie das Öl hinzufügen.                                                                                                   |
|                                                                                                             |                                                                                                                     | Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stäbchen, damit sie besonders knusprig werden.                                                                                                                                     |
|                                                                                                             |                                                                                                                     | Etwas mehr Öl hinzugeben.                                                                                                                                                                                                 |

## AUSSERBETRIEBSETZUNG

---

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

## A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

---

El aparato está diseñado de acuerdo con las Normas Europeas específicas en vigor y protegido en todas las partes potencialmente peligrosas para el usuario. Lea atentamente este manual antes de utilizarlo por primera vez. Utilice el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantenga a mano este manual para futuras consultas. Si desea entregar este aparato a otras personas, no olvide incluir también estas instrucciones.

Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos, que indican:



Peligro para los niños



Advertencia relativa a quemaduras



Peligro debido a electricidad



Atención - daños materiales



Peligro de daños debidos a otras causas

## USO PREVISTO

---

El aparato se utiliza para cocinar alimentos sólidos. No utilice el aparato para cocinar alimentos líquidos.

Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial.

Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el fabricante que se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier tipo causados por un uso impropio del aparato.

El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

---

### LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

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

- Para evitar comprometer la seguridad del aparato, utilice sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.



### Peligro para los niños

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



### Advertencia relativa a quemaduras

- Desconecte el aparato de la toma de corriente y espere a que las partes calientes se enfrien antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- El compartimento de cocción, el cajón recoge-migas, los accesorios y las partes metálicas internas del aparato pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga las manos y el rostro alejados de las partes calientes del aparato.
- No toque el compartimento de cocción, el cajón recoge-migas, los accesorios ni las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del mismo o en los minutos que siguen su apagado. Espere a que las partes calientes se enfrien.
- Utilice agarraderas o paños de cocina para quitar el cajón recoge-migas o los accesorios.
- Agarre siempre el asa para abrir la puerta del aparato.
- Durante la cocción, puede salir vapor caliente del compartimento de cocción del aparato. Mantenga las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.

- No llene la bandeja con aceite. Peligro de incendio.
- Al abrir la puerta, o al retirar los accesorios del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantenga las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
-  ¡Cuidado! Superficie caliente.



### Peligro debido a electricidad

- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No conecte ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- Nunca tire del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- No coloque nunca las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- No deje el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente y espere a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Nunca sumerja el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- Si no lo utiliza, aunque sea por un corto período de tiempo, apague el aparato y desconecte siempre la clavija de alimentación de la toma eléctrica.
- No deje sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.



### Atención - daños materiales

- No introduzca una cantidad excesiva de alimentos para cocinar. Peligro de incendio y/o electrocución.
- No inserte utensilios, objetos metálicos, papel de aluminio o materiales inflamables (por ejemplo, cartón, plástico) en los accesorios o en el compartimento de cocción. Peligro de incendio y/o electrocución.
- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- No coloque el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas o de un horno eléctrico.

- Desenrolle completamente el cable antes del uso.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones con control remoto.
- Si el aparato emite humo durante el funcionamiento, desconecte de inmediato el aparato de la toma de corriente. Póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- Nunca ponga ingredientes líquidos en la bandeja. Si es necesario para cocinar, añada pequeñas dosis de líquido. Compruebe siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.
- No coloque objetos en la puerta del aparato cuando está abierta.
- Introduzca los ingredientes siempre y sólo en los accesorios en dotación, para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- Compruebe siempre que los accesorios estén colocados correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Nunca utilice el aparato sin introducir por lo menos uno de los accesorios en el compartimento de cocción.
- No utilice utensilios metálicos para sacar los alimentos de los accesorios.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que los accesorios y el compartimento de cocción estén libres de cualquier objeto.
- Nunca coloque objetos encima del aparato.
- Nunca obstruya la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- No haga funcionar el aparato vacío.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).
- Después de haber desconectado la clavija de alimentación y haber dejado enfriar las partes calientes, el aparato se deberá limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo, ligeramente humedecido con pocas gotas de detergente neutro no agresivo. Nunca utilice disolventes que dañen las partes de plástico.



### Peligro de daños debidos a otras causas

- Limpie el cajón recoge-migas de cualquier residuo de comida o migas después de cada uso.
- Coloque el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.
- Para levantar el aparato, agárrelo por el cuerpo.
- No mueva el aparato sin retirar previamente los alimentos de los accesorios.
- Coloque el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilice

el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas exclusivamente por un centro de servicio o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.

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

## • GUARDE SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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

### DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESORIOS (FIG. 1)

|                        |                                         |
|------------------------|-----------------------------------------|
| J - Bandeja de rejilla | N - Brocheta con horquillas para asador |
| K - Rejilla            | O - Accesorio de extracción             |
| L - Bandeja            | P - Tornillos de bloqueo (x2)           |
| M - Cesta              |                                         |

### DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL (FIG. 2)

|                                             |                                                                |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Q - Pantalla                                | T - Botón de ENCENDIDO/INICIO/PAUSA (POWER/                    |
| R - Selector FUNCIÓN (FUNCTION)             | START/PAUSE) con testigo luminoso                              |
| S - Selector TEMPERATURA/TIEMPO (TEMP/TIME) | U - Botón REVOLVER/°F-°C (SHAKE/°F-°C)                         |
|                                             | V - Botón de activación de la ventilación y de la luz interior |

### Datos de identificación

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

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

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

## ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

---

- 1 Quite todo el material de embalaje y controle que todos los componentes estén presentes.
- 2 Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.



### ¡Atención!

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

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

- 3 Desenrolle completamente el cable de alimentación.

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



### ¡Atención!

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

- 4 Lave el cajón recoge-migas (G) y los accesorios. Utilice un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva. Seque bien.

## Configuración de la unidad de medida

El aparato permite elegir la unidad de medida de la temperatura entre °F y °C. La unidad de medida en °C está activada por defecto.

- Introduzca la clavija en la toma de corriente (Fig. 3).
- Pulse el botón de POWER/START/PAUSE (T) para encender el aparato (Fig. 4). El testigo del botón de POWER/START/PAUSE (T) se enciende.
- Presione y mantenga presionado el botón SHAKE/°F-°C (U) (Fig. 5) durante 2 segundos. El aparato modificará la unidad de medida por defecto.

Repita el procedimiento para cambiar la configuración.

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Antes de la cocción

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



### ¡Atención!

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

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

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

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

- Inserte el cajón recoge-migas (G) en el compartimento correspondiente (Fig. 6). Verifique que la inserción es correcta.

## Horneado

- 1 Coloque los alimentos que desea cocinar en el accesorio elegido.
- Para elegir el accesorio más adecuado en función de los alimentos que se van a cocinar, consulte el párrafo "Programas de cocción preestablecidos". Es posible introducir en el compartimento de cocción más de un accesorio al mismo tiempo, para cocinar una mayor cantidad de alimentos (Fig. 7).

**No sobrecargue los accesorios con una cantidad excesiva de alimentos. Siga las indicaciones sobre las cantidades máximas indicadas en el párrafo "Programas de cocción preestablecidos".**



## ¡Atención!

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

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

- Si utiliza la rejilla o la bandeja de rejilla para cocinar los alimentos, inserte también la bandeja en el nivel más bajo del compartimento de cocción para recoger las grasas. Para evitar humo, malos olores e incrustaciones, vierta un poco de agua en la bandeja.
- 2 Abra la puerta (B) (Fig. 8).
  - 3 Introduzca el accesorio elegido en el compartimento de cocción (E) (Fig. 9).

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

- 4 Cierre la puerta (B) (Fig. 10).
- 5 Introduzca la clavija en la toma de corriente (Fig. 3).
- 6 Pulse el botón de POWER/START/PAUSE (T) para encender el aparato (Fig. 4). El testigo luminoso del botón POWER/START/PAUSE (T) empieza a parpadear.
- 7 Gire el selector FUNCTION (R). Seleccione un programa de cocción preestablecido, según los alimentos que va a cocinar (consulte el párrafo «Programas de cocción preestablecidos» para obtener los detalles de los programas). Pulse el selector FUNCTION (R) para confirmar la selección (Fig. 11). El programa de cocción elegido se iluminará en la pantalla.

Cada programa preestablecido tiene un tiempo de cocción predeterminado, pero se puede configurar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción:

- Pulse el selector TEMP/TIME (S) una vez. La palabra TIME empieza a parpadear. Gire el selector TEMP/TIME (S) para ajustar el tiempo de cocción (Fig. 12).
  - Vuelva a pulsar el selector TEMP/TIME (S) por segunda vez. La palabra TEMP empieza a parpadear. Gire el selector TEMP/TIME (S) para ajustar la temperatura de cocción.
  - Pulse el selector TEMP/TIME (S) por última vez para confirmar la selección.
- 8 Presione el botón POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). El aparato empieza a cocer los alimentos.

tos. El indicador del botón POWER/START/PAUSE (T) se enciende de forma fija. Durante la cocción, en la pantalla (Q) se alternan el tiempo, que disminuye, y la temperatura seleccionada.

- Si la ventilación no está activa, se puede activar durante el proceso de cocción. Pulse el botón de activación de la ventilación y de la luz interior (V) (Fig. 13). Vuelva a pulsar el botón para desactivar la ventilación.

**La ventilación se activa automáticamente si se ha seleccionado el programa de cocción preestablecido DEHYDRATE, AIRFRY o ROTISSERIE.**

- Para encender la luz interior durante el proceso de cocción, presione y mantenga presionado el botón de activación de la ventilación y de la luz interior (V) (Fig. 13) durante 2 segundos. Vuelva a presionar y mantener presionado el botón para apagar la luz interior.
- El aparato se puede poner en pausa durante el funcionamiento, por ejemplo para revolver los ingredientes durante el proceso de cocción:
- Presione el botón POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). El aparato interrumpe el proceso de cocción.
- Abra la puerta (B) (Fig. 8).



### ¡Atención!

Agarre siempre el asa para abrir la puerta del aparato.

- Retire el accesorio elegido del compartimento de cocción (E) (Fig. 14).



### ¡Atención!

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

El compartimento de cocción, el cajón recoge-migas, los accesorios y las partes metálicas internas del aparato pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga las manos y el rostro alejados de las partes calientes del aparato.

Utilice agarraderas o paños de cocina para quitar el cajón recoge-migas o los accesorios.

- Mezcle los ingredientes.
- Introduzca el accesorio elegido en el compartimento de cocción (E) (Fig. 9).
- Cierre la puerta (B) (Fig. 10).
- Presione el botón POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). El aparato reanuda el proceso de cocción.

## Función SHAKE

El aparato está equipado con la función SHAKE, que permite activar una señal sonora para sugerir al usuario que mezcle los ingredientes cuando el aparato haya alcanzado la mitad del tiempo total de cocción.

**Active la función SHAKE antes de iniciar el proceso de cocción.**

**No es posible activar la función SHAKE si se ha seleccionado el programa de cocción preestablecido TOAST, PREHEAT o BAGEL.**

- Presione el botón SHAKE/°F-°C (U) (Fig. 5). La función SHAKE se activa.
- A la mitad del tiempo de cocción, el aparato emitirá un pitido y la inscripción "SHAKE" parpadeará en la pantalla (Q). El aparato repetirá esta acción cada 60 segundos, hasta que el usuario abra la puerta del aparato o pulse de nuevo el botón SHAKE/°F-°C (U).

### Uso del asador (N)

- 1 Coloque una de las horquillas en la brocheta del asador. Asegúrese que las dos puntas de la horquilla estén orientadas hacia el interior. Enrosque el tornillo de bloqueo (P) para fijar la horquilla a la brocheta (Fig. 15).
- 2 Ate la carne que se va a cocer con cordel y ensártela en la horquilla en la brocheta. Asegúrese de que la carne esté bien centrada.
- 3 Introduzca la otra horquilla en la brocheta. Asegúrese que las dos puntas de la horquilla estén orientadas hacia el interior. Enrosque el tornillo de bloqueo (P) para fijar la horquilla a la brocheta (Fig. 15).
- Si es necesario, desenrosque ligeramente los tornillos de bloqueo para centrar bien la carne en la brocheta. Vuelva a apretar los tornillos de bloqueo.
- 4 Introduzca un extremo de la brocheta en el alojamiento situado en correspondencia con el soporte motorizado izquierdo (H) (Fig. 16).
- 5 Introduzca el extremo opuesto en el alojamiento situado en el soporte derecho (I) (Fig. 17).
- 6 Proceda con la cocción de los alimentos como se describe en el párrafo “Cocción al horno”.
- 7 Al final de la cocción, utilice el accesorio de extracción (O) para retirar la brocheta del compartimento de cocción (E) (Fig. 18).

### Uso de la cesta (M)

- 1 Desenrosque los tornillos de bloqueo (P) del asador. Retire las horquillas de la brocheta del asador (N) (Fig. 19).
- 2 Introduzca la cesta (M) en la brocheta del asador (N). Enrosque los tornillos de bloqueo (P) en los dos extremos de la cesta (M) para fijar la cesta a la brocheta (Fig. 20).
- 3 Levante el gancho para abrir la cesta (Fig. 21).
- 4 Coloque los alimentos en la cesta (Fig. 22).
- 5 Cierre el gancho de la cesta (Fig. 21).
- 6 Proceda con la cocción de los alimentos como se describe en el párrafo “Cocción al horno”.
- 7 Al final de la cocción, utilice el accesorio de extracción (O) para retirar la brocheta del compartimento de cocción (E) (Fig. 25).

### Después de la cocción

- 1 Al terminar la cocción, el aparato emite un pitido y se apaga al cabo de 5 minutos. Si los ingredientes no están listos, vuelva simplemente a introducir la cesta en el compartimento de cocción y programe el temporizador para unos minutos más.
- También puede detener manualmente el proceso de cocción. Pulse y mantenga pulsado el botón POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4) durante 3 segundos. El aparato interrumpe el proceso de cocción.
- 2 Desconecte la clavija de la toma de corriente.
- 3 Abra la puerta (B) (Fig. 8).



### ¡Atención!

Agarre siempre el asa para abrir la puerta del aparato.

- 4 Retire el accesorio elegido del compartimento de cocción (E) (Fig. 14).



### ¡Atención!

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

Utilice agarraderas o paños de cocina para quitar el cajón recoge-migas o los accesorios.

No toque el compartimento de cocción, el cajón recoge-migas, los accesorios ni las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del mismo o en los minutos que siguen su apagado. Espere a que las partes calientes se enfríen.

- 5 Vierta los alimentos en un plato. Sirva en la mesa.



### ¡Atención!

No utilice utensilios metálicos para sacar los alimentos de los accesorios.

- 6 Extraiga el cajón recoge-migas (G) (Fig. 23). Vacíe y limpie el cajón recoge-migas (G) de cualquier residuo de comida o migas.

## CONSEJOS DE PREPARACIÓN

- Precalentar el aparato antes de cocinar los alimentos optimiza el resultado final.
- Los ingredientes más pequeños necesitan un tiempo de cocción un poco más corto con respecto a los ingredientes más grandes.
- Una cantidad mayor de ingredientes necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto.
- Añadir los ingredientes más pequeños a medio cocer optimiza el resultado final y contribuye a una cocción uniforme.
- Para obtener un resultado crujiente, añada una cuchara de aceite a las patatas frescas o congeladas (Fig. 24).
- La cantidad ideal para preparar unas patatas crujientes es de 700 g aproximadamente.
- Utilice masas ya listas para preparar aperitivos rellenos fácil y rápidamente. Las masas ya preparadas, además, se cuecen más rápidamente que las caseras.
- No cocine alimentos demasiado grasos.
- Puede utilizar el aparato para recalentar alimentos ya cocinados. Ajuste la temperatura a 150°C durante un tiempo de 10 minutos.
- Para freír con aire los alimentos a través del programa de cocción preestablecido AIRFRY, programe temperaturas más altas para los alimentos que se cocinan más rápido (por ejemplo, tocino y patatas fritas). Programe temperaturas más bajas para los alimentos que se cocinan más lentamente (por ejemplo, pollo empanado).

## Programas de cocción preestablecidos

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

| Programa | Función y uso recomendado                                                                                                                   | Accesorios y posición recomendados                                          | Configuración por defecto | Temperatura (rango)   | Tiempo (intervalo) |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|--------------------|
| PREHEAT  | Este programa permite precalentar el aparato.                                                                                               | No introduzca ningún accesorio en el interior del compartimento de cocción. | 5 min<br>200°C            | 150-450°F<br>60-230°C | 3-6 min            |
| AIRFRY   | Este programa permite freír los alimentos con aire.<br>Alimentos recomendados: patatas fritas congeladas, patatas frescas, alitas de pollo. | - Cesta (M) o bandeja de rejilla (J)<br>- Nivel superior                    | 25 min<br>200°C           | 150-450°F<br>60-230°C | 1 min-1 h          |
| BAKE     | Este programa permite hornear los dulces de manera uniforme.<br>Alimentos recomendados: dulces, magdalenas, pasteles.                       | - Bandeja (L) o rejilla (K)<br>- Nivel central                              | 30 min<br>180°C           | 150-450°F<br>60-200°C | 1 min-2 h          |

| Programa | Función y uso recomendado                                                                                                  | Accesorios y posición recomendados                                                                     | Configuración por defecto | Temperatura (rango)   | Tiempo (intervalo)                                                                                                                                                                                                  |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST    | Este programa permite tostar el pan.<br>Se puede programar un nivel de tostado de 1 a 7.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rejilla (K)</li> <li>- Nivel superior</li> </ul>              | Nivel 4 de tostado        | Fija                  | Nivel 1 de tostado: 2,15 min<br>Nivel 2 de tostado: 3 min<br>Nivel 3 de tostado: 3,40 min<br>Nivel 4 de tostado: 4,10 min<br>Nivel 5 de tostado: 4,35 min<br>Nivel 6 de tostado: 5 min<br>Nivel 7 de tostado: 6 min |
| ROAST    | Este programa permite cocinar carne roja y pollo.<br>Los alimentos quedarán blandos por dentro y bien cocinados por fuera. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja (L)</li> <li>- Nivel inferior</li> </ul>              | 1 h<br>200°C              | 150-400°F<br>60-200°C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                                           |
| ROTIS    | Este programa permite cocinar pollo u otros tipos de carne en el asador.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asador (N)</li> </ul>                                         | 45 min<br>210°C           | 150-450°F<br>60-230°C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                                           |
| CAKE     | Este programa permite hornear los dulces de manera uniforme.                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja (L) o rejilla (K)</li> <li>- Nivel central</li> </ul> | 50 min<br>140°C           | 150-400°F<br>60-200°C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                           |

| Programa | Función y uso recomendado                                                                                                                                                                | Accesorios y posición recomendados                                                        | Configuración por defecto | Temperatura (rango)   | Tiempo (intervalo)                                                                                                                                                                                                  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAGEL    | Este programa permite tostar ambos lados de un bagel. Se puede programar un nivel de tostado de 1 a 7.                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rejilla (K)</li> <li>- Nivel superior</li> </ul> | Nivel 4 de tostado        | Fija                  | Nivel 1 de tostado: 3,15 min<br>Nivel 2 de tostado: 4 min<br>Nivel 3 de tostado: 4,40 min<br>Nivel 4 de tostado: 5,10 min<br>Nivel 5 de tostado: 5,35 min<br>Nivel 6 de tostado: 6 min<br>Nivel 7 de tostado: 7 min |
| PIZZA    | Este programa permite cocinar la pizza. Ideal para derretir y dorar el queso y los condimentos y mantener crujiente la corteza.                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rejilla (K)</li> <li>- Nivel central</li> </ul>  | 12 min<br>230°C           | 150-450°F<br>60-230°C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                           |
| BROIL    | Este programa permite hornear canapés, rebanadas finas de carne, pollo, pescado, salchichas y verduras. Ideal también para dorar la superficie de guisos, alimentos gratinados y dulces. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja (L)</li> <li>- Nivel central</li> </ul>  | 10 min<br>230°C           | 150-400°F<br>60-230°C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                           |
| DEFROST  | Este programa permite descongelar los alimentos congelados antes de cocinar.                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja (L)</li> <li>- Nivel central</li> </ul>  | 30 min<br>65°C            | 150-400°F<br>60-200°C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                                           |

| Programa  | Función y uso recomendado                                                                                                                                                                   | Accesorios y posición recomendados                                                                                                                                                                                   | Configuración por defecto | Temperatura (rango)   | Tiempo (intervalo) |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|--------------------|
| PROOF     | Este programa permite hacer fermentar pan, pizza y masas, gracias a las bajas temperaturas. También es ideal para preparar yogur.                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja (L) o rejilla (K)</li> <li>- Nivel inferior</li> </ul>                                                                                                              | 1 h<br>35°C               | 100-180°F<br>30-50°C  | 30 min-12 h        |
| DEHYDRATE | Este programa permite deshidratar uniformemente frutas o verduras sin cocinarlas. Consulte el párrafo "Función DEHYDRATE" para obtener los detalles del programa de cocción preestablecido. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rejilla (K), cesta (M) o bandeja de rejilla (J)</li> <li>- Nivel superior</li> </ul>                                                                                        | 6 h<br>65°C               | 100-180°F<br>30-80°C  | 30 min-24 h        |
| SLOW COOK | Este programa permite cocinar los alimentos durante mucho tiempo a bajas temperaturas. Ideal para cocinar guisos y sopas.                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja (L) o rejilla (K)</li> <li>- Nivel inferior</li> <li>- Utilice un recipiente adecuado para cocinar en el horno y colóquelo en la bandeja o en la rejilla</li> </ul> | 4 h<br>120°C              | 150-250°F<br>60-150°C | 30 min-12 h        |
| KEEP WARM | Este programa permite mantener los alimentos calientes a la temperatura indicada                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja (L) o rejilla (K)</li> <li>- Nivel inferior</li> </ul>                                                                                                              | 1 h<br>65°C               | 140-230°F<br>60-110°C | 30 min-2 h         |

La siguiente tabla muestra la cantidad, el tiempo de cocción y la temperatura recomendados en función de los alimentos que se van a cocinar.

|                                            | <b>Cantidad<br/>mín-máx (g)</b> | <b>Tiempo (min)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Información</b>                                  |
|--------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Patatas y patatas fritas</b>            |                                 |                     |                         |                                                     |
| Patatas fritas congeladas cortadas finas   | 600-700                         | 15-20               | 200                     |                                                     |
| Patatas fritas congeladas cortadas gruesas | 600-700                         | 20-25               | 200                     |                                                     |
| Patatas gratinadas                         | 800-1000                        | 25-30               | 200                     |                                                     |
| <b>Carne y aves de corral</b>              |                                 |                     |                         |                                                     |
| Bistec                                     | 500-800                         | 10-15               | 180                     |                                                     |
| Chuletas de cerdo                          | 500-800                         | 10-15               | 180                     |                                                     |
| Hamburguesas                               | 400-800                         | 10-15               | 180                     |                                                     |
| Rollitos de salchicha                      | 400-800                         | 13-15               | 200                     |                                                     |
| Muslos de pollo                            | 400-800                         | 25-30               | 180                     |                                                     |
| Pechuga de pollo                           | 400-800                         | 15-20               | 180                     |                                                     |
| Pollo                                      | 500-1000                        | 30-40               | 200                     |                                                     |
| <b>Aperitivos</b>                          |                                 |                     |                         |                                                     |
| Rollitos primavera                         | 500-800                         | 8-10                | 200                     | Utilice productos precocinados.                     |
| Nuggets de pollo congelados                | 500-1000                        | 6-10                | 200                     | Utilice productos precocinados.                     |
| Palitos de pescado congelados              | 500-800                         | 6-10                | 200                     | Utilice productos precocinados.                     |
| <b>Alimentos empanados congelados</b>      |                                 |                     |                         |                                                     |
| Aperitivos con queso                       | 500-800                         | 8-10                | 180                     | Utilice productos precocinados.                     |
| Verduras rellenas                          | 400-800                         | 10                  | 160                     |                                                     |
| <b>Alimentos para hornear</b>              |                                 |                     |                         |                                                     |
| Tartas                                     | 800                             | 20-25               | 160                     | Utilice una bandeja para hornear.                   |
| Quiche                                     | 800                             | 20-22               | 180                     | Use una bandeja para hornear o una fuente de horno. |

|                                       | Cantidad<br>mín-máx (g) | Tiempo (min) | Temperatura (°C) | Información                                         |
|---------------------------------------|-------------------------|--------------|------------------|-----------------------------------------------------|
| Magdalenas                            | 800                     | 15-18        | 200              | Utilice una bandeja para hornear.                   |
| Snacks dulces                         | 800                     | 20           | 160              | Use una bandeja para hornear o una fuente de horno. |
| <b>Secado de alimentos</b>            |                         |              |                  |                                                     |
| Frutas, verduras, carne, pescado, pan | 500-700                 | 6-12 horas   | 80               | Utilice la rejilla (K) en dotación.                 |

### Función DEHYDRATE

La función DEHYDRATE permite secar los alimentos de forma eficaz para una conservación óptima. El aire caliente circula libremente dentro del aparato, por lo que los alimentos se secan de manera uniforme y con pérdidas mínimas de vitaminas saludables.

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

|                                                                                                            | Preparación                                                      | Velocidad de la ventilación | Temperatura          | Tiempo                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hierbas y especias</b>                                                                                  |                                                                  |                             |                      |                                                                                   |
| Albahaca<br>Cebollino<br>Coriandro<br>Eneldo<br>Menta<br>Orégano<br>Perejil<br>Romero<br>Salvia<br>Tomillo | Enjuague en agua fría.<br>Quite el exceso de agua.               | Baja                        | 100-115°F<br>37-46°C | 3-6 h<br>Hasta que los tallos estén secos y las hojas comiencen a resquebrajarse. |
| Ajo                                                                                                        | Quite la piel a los dientes.<br>Divida los dientes por la mitad. | Alta                        | 100-115°F<br>37-46°C | 6-12 h                                                                            |
| Raíz de jengibre                                                                                           | Retire la piel.<br>Ralle o rebane finamente.                     | Baja                        | 100-115°F<br>37-46°C | 2-6 h                                                                             |
| <b>Fruta</b>                                                                                               |                                                                  |                             |                      |                                                                                   |
| Manzana                                                                                                    | Retire la piel y el corazón.                                     | Baja                        | 135°F<br>57°C        | 4-10 h                                                                            |

|                                                                                          | Preparación                                                                                                                                                                          | Velocidad de la ventilación | Temperatura          | Tiempo  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|---------|
| Albaricoque<br>Plátano<br>Higo<br>Mango<br>Melón<br>Nectarina<br>Piña<br>Pera<br>Ciruela | Lave.<br>Retire la piel y el corazón, las semillas o el hueso.<br>Corte finamente.                                                                                                   | Alta                        | 135°F<br>57°C        | 6-12 h  |
| Arándanos                                                                                | Sumerja en agua hirviendo para quemar la piel.                                                                                                                                       | Alta                        | 135°F<br>57°C        | 10-18 h |
| Cereza                                                                                   | Lave.<br>Quite el hueso.                                                                                                                                                             | Alta                        | 135°F<br>57°C        | 12-24 h |
| Cítricos                                                                                 | Lave.<br>Corte finamente.                                                                                                                                                            | Baja                        | 135°F<br>57°C        | 2-12 h  |
| Uva                                                                                      | Lave.                                                                                                                                                                                | Alta                        | 135°F<br>57°C        | 10-36 h |
| <b>Verduras</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                      |                             |                      |         |
| Judías<br>Brócoli<br>Coliflor<br>Setas<br>Pimientos<br>Cebollas<br>Calabaza<br>Tomates   | Lave.<br>Retire la piel y las semillas, si es necesario.                                                                                                                             | Alta                        | 130-145°F<br>54-62°C | 6-12 h  |
| Maíz<br>Guisantes<br>Patatas                                                             | Lave.<br>Retire la piel y las semillas, si es necesario.<br>Escalde.<br>Corte o rebane en partes iguales.<br>Retire el maíz de la mazorca.<br>Los guisantes se pueden dejar enteros. | Alta                        | 130-145°F<br>54-62°C | 6-12 h  |

|                                               | <b>Preparación</b>                                                                                                                      | <b>Velocidad de la ventilación</b> | <b>Temperatura</b>   | <b>Tiempo</b>                      |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------|------------------------------------|
| Remolacha                                     | Cocine al vapor hasta que se ablande.<br>Retire la piel.<br>Corte finamente.                                                            | Alta                               | 130-145°F<br>54-62°C | 3-10 h                             |
| Verduras de hoja verde (col berza, espinacas) | Lave.<br>Seque bien.<br>Quite el tallo.<br>Si es necesario, corte las hojas en trozos pequeños.                                         | Baja                               | 130-145°F<br>54-62°C | 3-6 h                              |
| <b>Carne</b>                                  |                                                                                                                                         |                                    |                      |                                    |
| Cerdo<br>Buey                                 | Elimine la grasa y el cartílago.<br>Corte en tiras uniformes.<br>Si lo desea, marine.<br>Escorra el exceso de aceite durante el secado. | Alta                               | 160°F<br>71°C        | 4-15 h                             |
| <b>Pescado</b>                                |                                                                                                                                         |                                    |                      |                                    |
| Pescado magro                                 | Corte en tiras uniformes.<br>Si lo desea, marine.                                                                                       | Alta                               | 130-140°F<br>54-60°C | Hasta que se vuelva rígido y seco. |

El programador se puede configurar hasta 36 horas. Si el secado requiere más tiempo, reprograma el aparato una vez transcurrido el tiempo establecido.

### Función de autoapagado

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a "0", el aparato suena y, al cabo de 5 minutos de inactividad, se apaga automáticamente.

### Funciones de memorización y reinicio

Las funciones de memorización y reinicio permiten al aparato memorizar o restablecer los parámetros de los programas de cocción preestablecidos.

- Para memorizar los parámetros:

- 1 Gire el selector FUNCTION (R). Seleccione un programa de cocción preestablecido. Pulse el selector FUNCTION (R) para confirmar la selección (Fig. 11). El programa de cocción elegido se iluminará en la pantalla.
- 2 Presione el selector TEMP/TIME (S) una vez, luego gírelo para ajustar la temperatura de cocción (Fig. 12).
- 3 Presione el selector TEMP/TIME (S) por segunda vez, luego gírelo para ajustar el tiempo de cocción.
- 4 Presione y mantenga presionado el selector FUNCTION (R) durante 5 segundos, hasta que el aparato emita un pitido. El aparato memorizará los parámetros elegidos para el programa de

cocción seleccionado.

- Para restablecer los parámetros:

- 1 Gire el selector FUNCTION (R). Seleccione un programa de cocción preestablecido.
- 2 Presione y mantenga presionado el selector FUNCTION (R) durante 5 segundos, hasta que el aparato emita un pitido. El aparato restablecerá todos los parámetros memorizados.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

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



### Atención

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



### ¡Atención!

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



### ¡Atención!

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

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

### Limpieza del aparato

- Limpie las partes fijas del aparato con un paño húmedo no abrasivo para no dañar el revestimiento. Seque con un paño seco.
- Limpie el compartimento de cocción (E) del aparato con un paño no abrasivo, empapado en agua caliente. Seque con un paño seco.
- Limpie las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.
- Extraiga el cajón recoge-migas (G) (Fig. 23). Vacíe y limpie el cajón recoge-migas (G) de cualquier residuo de comida o migas.

### Limpieza de los accesorios

**Los accesorios no pueden lavarse en el lavavajillas. Utilice un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.**

- Para ablandar los residuos de alimentos, sumerja los accesorios en agua caliente. Añada una gotas de detergente. Deje actuar durante 10 minutos. Lave y seque.

| Problemas                                                            | Causas posibles                                                                         | Soluciones                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.                                              | La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.                   | Enchufe la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.                                                                                                                                      |
|                                                                      | El temporizador no está programado.                                                     | Seleccione el tiempo de cocción deseado. Siga las indicaciones presentes en el párrafo "Cocción al horno".                                                                                                                              |
| El sistema de ventilación permanece encendido después de la cocción. | El aparato debe enfriarse.                                                              | Espere a que se apague el sistema de ventilación.                                                                                                                                                                                       |
| Los ingredientes no están listos.                                    | La cantidad de ingredientes es demasiado alta.                                          | Introduzca menos ingredientes. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.                                                                                                                                                          |
|                                                                      | La temperatura programada es demasiado baja.                                            | Seleccione una temperatura de cocción más alta. Siga las indicaciones presentes en el párrafo "Cocción al horno".                                                                                                                       |
|                                                                      | El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.                                    | Seleccione un tiempo de cocción mayor. Siga las indicaciones presentes en el párrafo "Cocción al horno".                                                                                                                                |
| Los ingredientes no están cocinados uniformemente.                   | Algunos ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.           | Los ingredientes que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, deben ser mezclados durante la cocción.                                                                                                                     |
| Los ingredientes no están crujientes.                                | Algunos ingredientes necesitan mayores cantidades de aceite.                            | Añada un poco más de aceite.                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                      | Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales. | Utilice aperitivos para horno o unte las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.                                                                                                                                           |
| Un humo blanco sale del aparato.                                     | Se están preparando ingredientes más grasos.                                            | Cuando se fríen ingredientes más grasos, en los accesorios se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato. |
|                                                                      | En los accesorios han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.             | El humo blanco lo causa el calentamiento de la grasa o del aceite presente en los accesorios. Limpie minuciosamente los accesorios después del uso.                                                                                     |

|                                                                                            |                                                                                                                                                            |                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.                  | El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.                                                                                                   | Use patatas frescas y revuélvalas durante la cocción.                                              |
|                                                                                            | Enjuague y seque las patatas antes de freírlas.                                                                                                            | Enjuague las patatas y quite todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas. |
| Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están crujientes al sacarlas de la freidora. | La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite introducido en la freidora. | Controle que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.         |
|                                                                                            |                                                                                                                                                            | Corte las patatas en bastoncitos más finos para que queden más crujientes.                         |
|                                                                                            |                                                                                                                                                            | Añada un poco más de aceite.                                                                       |

## PUESTA FUERA DE SERVICIO

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

## A PROPÓSITO DESTE MANUAL

---

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

As informações apresentadas neste manual estão assinaladas pelos seguintes símbolos, que indicam:



Perigo para as crianças



Aviso relativo a queimaduras



Perigo devido à electricidade



Atenção - danos materiais



Perigo de danos devidos a outras causas

## USO PREVISTO

---

O aparelho pode ser usado para cozinhar alimentos sólidos. Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos líquidos.

Este aparelho não deve ser destinado ao uso comercial e industrial.

Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza causados pelo uso impróprio do aparelho.

O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

## AVISOS DE SEGURANÇA

---

### LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

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

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

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



### Perigo para as crianças

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



### Aviso relativo a queimaduras

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

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



#### Perigo devido à electricidade

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



#### Atenção - danos materiais

- Não inserir uma quantidade excessiva de alimentos para a cozedura. Perigo de incêndio e/ou choque elétrico.
- Não inserir utensílios, objetos metálicos, folhas de alumínio ou materiais inflamáveis (por exemplo papelão, plástico) nos acessórios ou no compartimento de cozedura. Perigo de incêndio e/ou choque elétrico.
- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.

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



### Perigo de danos devidos a outras causas

- Limpe a bandeja para as migalhas eliminando possíveis resíduos de comida ou migalhas após a utilização.
  - Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 10 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
  - Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
  - Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos dos acessórios.
  - Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
  - Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.
  - O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por um centro de assistência ou por técnicos autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
-  Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, pedimos que seja lido o folheto específico fornecido com o produto.

- CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO

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

## DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS (FIG. 1)

|                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| J - Bandeja tipo grelha | N - Espeto com garfos para assador |
| K - Grelha              | O - Garfo para extrair o assado    |
| L - Bandeja para gotas  | P - Parafusos de bloqueio (x2)     |
| M - Cesto               |                                    |

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS (FIG. 2)

|                                            |                                                      |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Q - Display                                | U - Botão SHAKE/°F-°C                                |
| R - Regulador FUNCTION                     | V - Botão de ativação da ventilação e da luz interna |
| S - Regulador TEMP/TIME                    |                                                      |
| T - Botão POWER/START/PAUSE com luz piloto |                                                      |

### Dados de identificação

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

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

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

## ANTES DO USO

- 1 Remover o material de embalagem e certificar-se que todos os componentes estejam presentes.
- 2 Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.



### Atenção!

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

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

- 3 Desenrolar totalmente o cabo de alimentação.

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



## Atenção!

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

- 4 Lavar a bandeja para migalhas (G) e os acessórios. Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva. Enxugar bem.

### Programação da unidade de medida

O aparelho permite escolher a unidade de medida da temperatura entre °F e °C. A unidade de medida em °C está ativa por default.

- Inserir o moinho na ficha elétrica (Fig. 3).
- Pressionar o botão POWER/START/PAUSE (T) para ligar o aparelho (Fig. 4). A luz piloto do botão POWER/START/PAUSE (T) acende-se.
- Pressionar e manter pressionado o botão SHAKE/°F-°C (U) (Fig. 5) por 2 segundos. O aparelho irá modificar a unidade de medida de default.

Repetir o procedimento para modificar a programação.

## INSTRUÇÕES DE USO

### Antes da cozedura

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



## Atenção!

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

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

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

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

- Inserir a bandeja para migalhas (G) no respectivo compartimento (Fig. 6). Certificar-se que esteja bem inserida.

### Cozedura ao forno

- 1 Posicionar os alimentos a cozinhar no acessório escolhido.
- Para escolher o acessório mais apropriado em função dos alimentos a cozinhar, consultar o parágrafo "Programas de cozedura predefinidos". É possível inserir, no compartimento de cozedura, mais de um acessório ao mesmo tempo, para cozinhar uma maior quantidade de alimentos (Fig. 7).

**Não sobrecarregar os acessórios com uma quantidade excessiva de alimentos. Seguir as indicações relativas às quantidades máximas que se encontram no parágrafo "Programas de cozedura predefinidos".**



## Atenção!

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

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

- Se for utilizada a grelha ou a bandeja tipo grelha para cozinhar os alimentos, inserir também a bandeja para gotas no compartimento de cozedura para recolher as gorduras. Para evitar fumos, mau cheiro ou incrustações, deite um pouco de água na bandeja para gotas.
- 2 Abrir a porta (B) (Fig. 8).
- 3 Inserir o acessório escolhido no compartimento de cozedura (E) (Fig. 9).

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

- 4 Fechar a porta (B) (Fig. 10).
- 5 Inserir o moinho na ficha elétrica (Fig. 3).
- 6 Pressionar o botão POWER/START/PAUSE (T) para ligar o aparelho (Fig. 4). A luz piloto do botão POWER/START/PAUSE (T) começará a piscar.
- 7 Rodar o regulador FUNCTION (R). Selecionar um programa de cozedura predefinido, em função dos alimentos a preparar (consultar o parágrafo “Programas de cozedura predefinidos” para os detalhes dos programas). Pressionar o regulador FUNCTION (R) para confirmar a escolha (Fig. 11). O programa de cozedura escolhido será iluminado no display.

Cada programa tem um tempo de cozedura de default, mas é possível programar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura:

- Pressionar o regulador TEMP/TIME (S) uma vez. A escrita TIME iniciará a piscar. Rodar o regulador TEMP/TIME (S) para programar o tempo de cozedura (Fig. 12).
- Pressionar o regulador TEMP/TIME (S) uma segunda vez. A escrita TEMP iniciará a piscar. Rodar o regulador TEMP/TIME (S) para programar a temperatura de cozedura.
- Pressionar o regulador TEMP/TIME (S) uma última vez para confirmar a seleção.
- 8 Pressionar o botão POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). O aparelho iniciará a cozinhar os alimentos. A luz piloto do botão POWER/START/PAUSE (T) acende-se de modo fixo.

Durante a cozedura, o display (Q) mostrará o tempo em diminuição e a temperatura selecionada.

- Se não estiver presente, é possível ativar a ventilação durante o processo de cozedura. Pressionar o botão de ativação da ventilação e da luz interna (V) (Fig. 13). Pressionar novamente o botão para desativar a ventilação.

**A ventilação ativa-se automaticamente se for selecionado o programa de cozedura predefinido DEHYDRATE, AIRFRY ou ROTISSERIE.**

- Para acender a luz interna durante o processo de cozedura, pressionar e manter pressionado o botão de ativação da ventilação e da luz interna (V) (Fig. 13) por 2 segundos. Pressionar a manter pressionado novamente o botão para apagar a luz interna.
- O aparelho pode ser colocado em pausa durante o funcionamento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante o processo de cozedura:

- Pressionar o botão POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). O aparelho irá interromper o processo de cozedura.
- Abrir a porta (B) (Fig. 8).



### Atenção!

Utilizar sempre a pega para abrir a porta do aparelho.

- Extrair o acessório escolhido do compartimento de cozedura (E) (Fig. 14).



### Atenção!

Quando a porta for aberta, ou quando os acessórios forem retirados do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.

O compartimento de cozedura, a bandeja para migalhas, os acessórios e as partes metálicas internas do aparelho podem ficar quentes durante o uso. Manter as mãos e o rosto longe das partes quentes do aparelho.

Utilizar pegas ou panos de cozinha para extrair a bandeja para migalhas ou outros acessórios.

- Misturar os ingredientes.
- Inserir o acessório escolhido no compartimento de cozedura (E) (Fig. 9).
- Fechar a porta (B) (Fig. 10).
- Pressionar o botão POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4). O aparelho irá retomar o processo de cozedura.

## Função SHAKE

O aparelho possui a função SHAKE, que permite ativar um sinal sonoro para sugerir que podemos misturar os ingredientes quando o aparelho atingir a metade do tempo de cozedura total.

**Ativar a função SHAKE antes de dar início ao processo de cozedura.**

**Não é possível ativar a função SHAKE se for selecionado o programa de cozedura predefinido TOAST, PREHEAT ou BAGEL.**

- Pressionar o botão SHAKE/°F-°C (U) (Fig. 5). A função SHAKE se ativará.
- Na metade do tempo de cozedura, o aparelho emitirá um beep e a escrita "SHAKE" irá piscar no display (Q). O aparelho repetirá esta ação a cada 60 segundos, até quando a porta do aparelho for aberta ou quando for pressionado novamente o botão SHAKE/°F-°C (U).

## Utilização do assador (N)

- 1 Inserir um dos garfos no espeto do assador. Certificar-se que as duas pontas do garfo estejam voltadas para dentro. Apertar o parafuso de bloqueio (P) para fixar o garfo ao espeto (Fig. 15).
- 2 Enrolar a carne a cozinhar com barbante culinário e espetá-la no garfo do espeto. Certificar-se que a carne esteja bem centralizada.
- 3 Inserir o outro garfo no espeto. Certificar-se que as duas pontas do garfo estejam voltadas para dentro. Apertar o parafuso de bloqueio (P) para fixar o garfo ao espeto (Fig. 15).
- Se necessário, desaperte um pouco os parafusos de bloqueio para centralizar bem a carne no espeto. Apertar novamente os parafusos de bloqueio.
- 4 Inserir uma extremidade do espeto no alojamento situado em correspondência com o suporte motorizado esquerdo (H) (Fig. 16).

- 5 Inserir a extremidade oposta no alojamento situado no suporte direito (I) (Fig. 17).
- 6 Continuar com a cozedura dos alimentos como descrito no parágrafo “Cozedura ao forno”.
- 7 No final da cozedura, utilizar o garfo de remoção (O) para extrair o espeto do compartimento de cozedura (E) (Fig. 18).

### Utilização do cesto (M)

- 1 Desapertar os parafusos de bloqueio (P) do assador. Remover os garfos do espeto do assador (N) (Fig. 19).
- 2 Inserir o cesto (M) no espeto do assador (N). Apertar os parafusos de bloqueio (P) nas duas extremidades do cesto (M) para fixar o cesto ao espeto (Fig. 20).
- 3 Levantar o gancho para abrir o cesto (Fig. 21).
- 4 Inserir os alimentos no cesto (Fig. 22).
- 5 Fechar o gancho do cesto (Fig. 21).
- 6 Continuar com a cozedura dos alimentos como descrito no parágrafo “Cozedura ao forno”.
- 7 No final da cozedura, utilizar o garfo de remoção (O) para extrair o espeto do compartimento de cozedura (E) (Fig. 25).

### Após a cozedura

- 1 Ao final da cozedura, o aparelho emitirá um beep e se desligará após 5 minutos. Se os ingredientes não estiverem prontos, basta reinserir o acessório com os ingredientes no compartimento de cozedura e programar o timer por alguns minutos.
- Como alternativa, é possível interromper manualmente o processo de cozedura. Pressionar e manter pressionado o botão POWER/START/PAUSE (T) (Fig. 4) por 3 segundos. O aparelho irá interromper o processo de cozedura.
- 2 Desconecte o aparelho da tomada elétrica.
- 3 Abrir a porta (B) (Fig. 8).



### Atenção!

Utilizar sempre a pega para abrir a porta do aparelho.

- 4 Extrair o acessório escolhido do compartimento de cozedura (E) (Fig. 14).



### Atenção!

Quando a porta for aberta, ou quando os acessórios forem retirados do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.

Utilizar pegas ou panos de cozinha para extrair a bandeja para migalhas ou outros acessórios.

Não tocar o compartimento de cozedura, a bandeja para migalhas, os acessórios e as partes metálicas internas do aparelho durante o seu funcionamento ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.

- 5 Colocar os alimentos num prato. Servir a refeição.



### Atenção!

Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos dos acessórios.

- 6 Extrair a bandeja para migalhas (G) (Fig. 23). Esvaziar e limpar a bandeja para migalhas (G) eliminando possíveis resíduos de comida ou migalhas.

## CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

- O pré-aquecimento do aparelho antes de cozinhar os alimentos irá otimizar o resultado final.
- Os ingredientes menores necessitam de tempos de preparação um pouco mais breves em relação aos ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo e uma quantidade menor exige um tempo um pouco mais breve.
- Misture os ingredientes menores quando estiver na metade do tempo de cozedura para otimizar os resultados finais e ajudar a obter uma cozedura uniforme.
- Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas (Fig. 24).
- A quantidade ideal para preparar batatinhas crocantes é de 700 g, aproximadamente.
- Utilizar massas prontas para preparar snacks recheados de modo fácil e rápido. Além disso, o tempo de cozedura das massas prontas é mais rápido do que o das massas feitas em casa.
- Não prepare refeições com muita gordura.
- É possível utilizar o aparelho para aquecer alimentos já cozidos. Programar a temperatura a 150 °C por um tempo de 10 minutos.
- Para fritar os alimentos com ar quente através do programa de cozedura predefinido AIRFRY, programar temperaturas mais altas para alimentos que ficam prontos mais rapidamente (por exemplo bacon e batatinhas). Programar temperaturas mais baixas para alimentos que ficam prontos mais lentamente (por exemplo, frango panado).

### Programas de cozedura predefinidos

A tabela seguinte mostra os programas de cozedura predefinidos presentes no display (Q).

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

| Programa | Função e uso aconselhado                                                                                                                     | Acessórios e posição aconselhados                                      | Definições de default | Temperatura (intervalo) | Tempo (intervalo) |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| PREHEAT  | Este programa permite o pré-aquecimento do aparelho.                                                                                         | Não inserir nenhum acessório no interior do compartimento de cozedura. | 5 min<br>200 °C       | 150-450 °F<br>60-230 °C | 3-6 min           |
| AIRFRY   | Este programa permite fritar os alimentos com ar quente. Alimentos aconselhados: batatas fritas congeladas, batatas frescas, asas de frango. | - Cesto (M) ou bandeja tipo grelha (J)<br>- Plano superior             | 25 min<br>200 °C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-1 h         |

| <b>Programa</b> | <b>Função e uso aconselhado</b>                                                                                              | <b>Acessórios e posição aconselhados</b>                                                                          | <b>Definições de default</b> | <b>Temperatura (intervalo)</b> | <b>Tempo (intervalo)</b>                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAKE            | Este programa permite cozinhar os doces de modo uniforme. Alimentos aconselhados: doces, muffins, bolinhos.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja para gotas (L) ou grelha (K)</li> <li>- Plano central</li> </ul> | 30 min<br>180 °C             | 150-450 °F<br>60-200 °C        | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                                  |
| TOAST           | Este programa permite torrar o pão. É possível programar um nível de tostagem de 1 a 7.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grelha (K)</li> <li>- Plano superior</li> </ul>                          | Nível 4 de tostagem          | Fixa                           | Nível 1 de tostagem: 2,15 min<br>Nível 2 de tostagem: 3 min<br>Nível 3 de tostagem: 3,40 min<br>Nível 4 de tostagem: 4,10 min<br>Nível 5 de tostagem: 4,35 min<br>Nível 6 de tostagem: 5 min<br>Nível 7 de tostagem: 6 min |
| ROAST           | Este programa permite cozinhar carne vermelha e frango. Os alimentos se tornam macios dentro e bem cozidos na parte externa. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja para gotas (L)</li> <li>- Plano inferior</li> </ul>              | 1 h<br>200 °C                | 150-400 °F<br>60-200 °C        | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                                                  |
| ROTIS           | Este programa permite cozinhar o frango ou outros tipos de carne no espeto.                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assador (N)</li> </ul>                                                   | 45 min<br>210 °C             | 150-450 °F<br>60-230 °C        | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                                                  |

| <b>Programa</b> | <b>Função e uso aconselhado</b>                                                                                         | <b>Acessórios e posição aconselhados</b>                                                                          | <b>Definições de default</b> | <b>Temperatura (intervalo)</b> | <b>Tempo (intervalo)</b>                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAKE            | Este programa permite cozinhar os doces de modo uniforme.                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja para gotas (L) ou grelha (K)</li> <li>- Plano central</li> </ul> | 50 min<br>140 °C             | 150-400 °F<br>60-200 °C        | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                                  |
| BAGEL           | Este programa permite torrar ambos os lados de um bagel. É possível programar um nível de tostagem de 1 a 7.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grelha (K)</li> <li>- Plano superior</li> </ul>                          | Nível 4 de tostagem          | Fixa                           | Nível 1 de tostagem: 3,15 min<br>Nível 2 de tostagem: 4 min<br>Nível 3 de tostagem: 4,40 min<br>Nível 4 de tostagem: 5,10 min<br>Nível 5 de tostagem: 5,35 min<br>Nível 6 de tostagem: 6 min<br>Nível 7 de tostagem: 7 min |
| PIZZA           | Este programa permite cozinhar a pizza. Ideal para derreter e dourar o queijo e os temperos e manter a crosta crocante. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grelha (K)</li> <li>- Plano central</li> </ul>                           | 12 min<br>230 °C             | 150-450 °F<br>60-230 °C        | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                                                  |

| <b>Programa</b> | <b>Função e uso aconselhado</b>                                                                                                                                                      | <b>Acessórios e posição aconselhados</b>                                                                                       | <b>Definições de default</b> | <b>Temperatura (intervalo)</b> | <b>Tempo (intervalo)</b> |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| BROIL           | Este programa permite cozinhar tortas, bifes finos de carne, frango, peixe, linguiça e verdura. Ideal também para dourar a superfície de estufados, pratos gratinados, e doces.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja para gotas (L)</li> <li>- Plano central</li> </ul>                            | 10 min<br>230 °C             | 150-400 °F<br>60-230 °C        | 1 min-2 h                |
| DEFROST         | Este programa permite descongelar alimentos antes da cozedura.                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja para gotas (L)</li> <li>- Plano central</li> </ul>                            | 30 min<br>65 °C              | 150-400 °F<br>60-200 °C        | 1 min-1 h                |
| PROOF           | Este programa permite cozinhar pães, pizzas e massas, graças às baixas temperaturas. Ideal também para preparar o iogurte.                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja para gotas (L) ou grelha (K)</li> <li>- Plano inferior</li> </ul>             | 1 h<br>35 °C                 | 100-180 °F<br>30-50 °C         | 30 min-12 h              |
| DEHYDRATE       | Este programa permite desidratar de modo uniforme frutas ou verduras sem cozinhá-las. Consultar o parágrafo "Função DEHYDRATE" para os detalhes do programa de cozedura predefinido. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grelha (K), cesto (M) ou bandeja tipo grelha (J)</li> <li>- Plano superior</li> </ul> | 6 h<br>65 °C                 | 100-180 °F<br>30-80 °C         | 30 min-24 h              |

| Programa  | Função e uso aconselhado                                                                                       | Acessórios e posição aconselhados                                                                                                                                                                                                                    | Definições de default | Temperatura (intervalo) | Tempo (intervalo) |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|
| SLOW COOK | Este programa permite cozinhar alimentos por um longo tempo, a baixas temperaturas. Ideal para preparar sopas. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja para gotas (L) ou grelha (K)</li> <li>- Plano inferior</li> <li>- Utilizar uma panela apropriada para a cozedura no forno a ser posicionada sobre a bandeja para gotas ou sobre a grelha</li> </ul> | 4 h<br>120 °C         | 150-250 °F<br>60-150 °C | 30 min-12 h       |
| KEEP WARM | Este programa permite manter os alimentos quentes, à temperatura indicada                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bandeja para gotas (L) ou grelha (K)</li> <li>- Plano inferior</li> </ul>                                                                                                                                   | 1 h<br>65 °C          | 140-230 °F<br>60-110 °C | 30 min-2 h        |

A seguinte tabela mostra a quantidade, o tempo de cozedura e a temperatura aconselhados em função dos alimentos a cozinhar.

|                                               | Quantidade min-max (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Informações |
|-----------------------------------------------|------------------------|-------------|------------------|-------------|
| <b>Batatas e batatas em palito</b>            |                        |             |                  |             |
| Batatas em palito cortadas finas congeladas   | 600-700                | 15-20       | 200              |             |
| Batatas em palito cortadas grossas congeladas | 600-700                | 20-25       | 200              |             |
| Gratin de batatas                             | 800-1000               | 25-30       | 200              |             |
| <b>Carne e Frango</b>                         |                        |             |                  |             |
| Bife                                          | 500-800                | 10-15       | 180              |             |
| Costeletas de porco                           | 500-800                | 10-15       | 180              |             |
| Hamburger                                     | 400-800                | 10-15       | 180              |             |

|                                     | <b>Quantidade<br/>min-max (g)</b> | <b>Tempo (min)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Informações</b>                                          |
|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Rolinhos de linguiça                | 400-800                           | 13-15              | 200                     |                                                             |
| Coxas de frango                     | 400-800                           | 25-30              | 180                     |                                                             |
| Peito de frango                     | 400-800                           | 15-20              | 180                     |                                                             |
| Frango                              | 500-1000                          | 30-40              | 200                     |                                                             |
| <b>Snacks</b>                       |                                   |                    |                         |                                                             |
| Rolinhos primavera                  | 500-800                           | 8-10               | 200                     | Utilizar produtos pré-cozidos.                              |
| Nuggets de frango congelados        | 500-1000                          | 6-10               | 200                     | Utilizar produtos pré-cozidos.                              |
| Douradinhos de peixe congelado      | 500-800                           | 6-10               | 200                     | Utilizar produtos pré-cozidos.                              |
| <b>Alimentos panados congelados</b> |                                   |                    |                         |                                                             |
| Snack de queijo                     | 500-800                           | 8-10               | 180                     | Utilizar produtos pré-cozidos.                              |
| Verduras recheadas                  | 400-800                           | 10                 | 160                     |                                                             |
| <b>Alimentos para forno</b>         |                                   |                    |                         |                                                             |
| Bolos                               | 800                               | 20-25              | 160                     | Utilizar uma assadeira para forno.                          |
| Quiche                              | 800                               | 20-22              | 180                     | Utilizar uma assadeira para forno ou uma travessa de vidro. |
| Muffin                              | 800                               | 15-18              | 200                     | Utilizar uma assadeira para forno.                          |
| Snacks doces                        | 800                               | 20                 | 160                     | Utilizar uma assadeira para forno ou uma travessa de vidro. |

|                                      | Quantidade<br>min-max (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Informações                            |
|--------------------------------------|---------------------------|-------------|------------------|----------------------------------------|
| <b>Secagem de alimentos</b>          |                           |             |                  |                                        |
| Fruta, verdura, carne,<br>peixe, pão | 500-700                   | 6-12 horas  | 80               | Utilizar a<br>grelha (K)<br>fornecida. |

### Função DEHYDRATE

A função de DEHYDRATE permite desidratar os alimentos de modo eficaz, para uma conservação ideal. O ar quente circula livremente no interior do aparelho e, deste modo, os alimentos secam de modo uniforme e com perdas mínimas de vitaminas saudáveis.

A seguinte tabela mostra os modos de preparação aconselhados, os tempos e as temperaturas indicativos para desidratar os vários tipos de alimentos:

|                                                                                                          | Preparação                                                | Velocidade<br>da ventilação | Temperatura            | Tempo                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ervas e especiarias</b>                                                                               |                                                           |                             |                        |                                                                                    |
| Manjerição<br>Cebolinha<br>Coentro<br>Aneto<br>Menta<br>Orégano<br>Salsa<br>Alecrim<br>Sálvia<br>Tomilho | Enxaguar com<br>água fria.<br>Tamponar para<br>secar.     | Baixa                       | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 h<br>Até quando os caules estiverem secos e as folhas iniciarão a desfazer-se. |
| Alho                                                                                                     | Tirar a casca dos dentes.<br>Dividir os dentes na metade. | Alta                        | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 h                                                                             |
| Raiz de gengibre                                                                                         | Tirar a casca.<br>Ralar ou cortar em fatias finas.        | Baixa                       | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 h                                                                              |
| <b>Frutas</b>                                                                                            |                                                           |                             |                        |                                                                                    |
| Maçã                                                                                                     | Tirar a casca e o miolo.                                  | Baixa                       | 135 °F<br>57 °C        | 4-10 h                                                                             |

|                                                                                         | <b>Preparação</b>                                                                                                                                                                                  | <b>Velocidade da ventilação</b> | <b>Temperatura</b>     | <b>Tempo</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|--------------|
| Damasco<br>Banana<br>Figo<br>Manga<br>Melão<br>Pêssego<br>Ananás<br>Pera<br>Ameixa      | Lavar.<br>Tirar a casca e o miolo, as sementes ou o caroço.<br>Cortar em fatias finas.                                                                                                             | Alta                            | 135 °F<br>57 °C        | 6-12 h       |
| Mirtilos                                                                                | Mergulhar em água em ebulição para queimar a casca.                                                                                                                                                | Alta                            | 135 °F<br>57 °C        | 10-18 h      |
| Cereja                                                                                  | Lavar.<br>Tirar o caroço.                                                                                                                                                                          | Alta                            | 135 °F<br>57 °C        | 12-24 h      |
| Citrinos                                                                                | Lavar.<br>Cortar em fatias finas.                                                                                                                                                                  | Baixa                           | 135 °F<br>57 °C        | 2-12 h       |
| Uva                                                                                     | Lavar.                                                                                                                                                                                             | Alta                            | 135 °F<br>57 °C        | 10-36 h      |
| <b>Verduras</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                                    |                                 |                        |              |
| Feijão<br>Brócolis<br>Couve-flor<br>Cogumelo<br>Pimentão<br>Cebola<br>Abóbora<br>Tomate | Lavar.<br>Tirar a casca e as sementes, se necessário.                                                                                                                                              | Alta                            | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 h       |
| Milho<br>Ervilha<br>Batatas                                                             | Lavar.<br>Tirar a casca e as sementes, se necessário.<br>Colocar a ferver por poucos segundos.<br>Cortar ou fatiar em partes iguais.<br>Tire o milho da espiga.<br>As ervilhas podem ser inteiras. | Alta                            | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 h       |

|                                            | <b>Preparação</b>                                                                                                                                    | <b>Velocidade da ventilação</b> | <b>Temperatura</b>     | <b>Tempo</b>                      |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Beterraba                                  | Cozinhar ao vapor até quando estiver macia.<br>Tirar a casca.<br>Cortar em fatias finas.                                                             | Alta                            | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 h                            |
| Verdura com folha verde (couve, espinafre) | Lavar.<br>Enxugar bem.<br>Tirar o caule.<br>Se necessário, cortar as folhas em pedaços pequenos.                                                     | Baixa                           | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 h                             |
| <b>Carne</b>                               |                                                                                                                                                      |                                 |                        |                                   |
| Suíno<br>Bovino                            | Retirar a gordura e a cartilagem.<br>Cortar em tiras uniformes.<br>Se quiser, pôr em salmoura.<br>Tamponar o excesso de óleo durante a desidratação. | Alta                            | 160 °F<br>71 °C        | 4-15 h                            |
| <b>Peixe</b>                               |                                                                                                                                                      |                                 |                        |                                   |
| Peixe magro                                | Cortar em tiras uniformes.<br>Se quiser, pôr em salmoura.                                                                                            | Alta                            | 130-140 °F<br>54-60 °C | Até quando estiver rígido e seco. |

O timer pode ser programado até 36 horas. Se a secagem precisar de um tempo maior, deve-se reprogramar o aparelho no final do tempo programado.

### Função de auto-desligamento

Este aparelho é dotado de um timer. Quando o timer chegar a "0" o aparelho emitirá um som e, depois de 5 minutos de inatividade, desligar-se-á automaticamente.

### Funções de memorização e reset

As funções de memorização e reset permitem que o aparelho memorize ou reconfigure os parâmetros dos programas de cozedura predefinidos.

- Para memorizar os parâmetros:

- 1 Rodar o regulador FUNCTION (R). Selecionar um programa de cozedura predefinido. Pressionar o regulador FUNCTION (R) para confirmar a escolha (Fig. 11). O programa de cozedura escolhido será iluminado no display.

- 2 Pressionar o regulador TEMP/TIME (S) uma vez, depois rodá-lo para programar a temperatura de cozedura (Fig. 12).
  - 3 Pressionar o regulador TEMP/TIME (S) uma segunda vez e depois rodá-lo para programar o tempo de cozedura.
  - 4 Pressionar e manter pressionado o regulador FUNCTION (R) por 5 segundos, até quando o aparelho emitir um beep. O aparelho irá memorizar os parâmetros escolhidos para o programa de cozedura selecionado.
- Para reconfigurar os parâmetros:
- 1 Rodar o regulador FUNCTION (R). Selecionar um programa de cozedura predefinido.
  - 2 Pressionar e manter pressionado o regulador FUNCTION (R) por 5 segundos, até quando o aparelho emitir um beep. O aparelho efetuará o reset de todos os parâmetros memorizados.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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



### Atenção

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



### Atenção!

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



### Atenção!

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

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

## Limpeza do aparelho

- Limpar as partes fixas do aparelho usando um pano húmido não abrasivo para não danificar o revestimento. Enxugar com um pano seco.
- Limpar o compartimento de cozedura (E) do aparelho com um pano não abrasivo, molhado com água quente. Enxugar com um pano seco.
- Limpar as resistências com um pano seco para remover os resíduos de alimentos.
- Extrair a bandeja para migalhas (G) (Fig. 23). Esvaziar e limpar a bandeja para migalhas (G) eliminando possíveis resíduos de comida ou migalhas.

## Limpeza dos acessórios

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

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

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

|                                                                                                       |                                                                                                                           |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.                  | O tipo de batatas utilizado não é apropriado para a fritura.                                                              | Utilizar batatas frescas e não esquecer de misturá-las durante a cozedura.                 |
|                                                                                                       | Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.                                                                         | Enxaguar as batatas e remover todo o amido que ficou depositado na superfície das batatas. |
| As batatas frescas, cortadas em forma de palito não estão crocantes quando são tiradas da fritadeira. | As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que contêm e da quantidade de óleo introduzida na fritadeira. | Lembrar-se de enxugar bem a água na parte externa das batatas antes de adicionar o óleo.   |
|                                                                                                       |                                                                                                                           | Cortar as batatas em forma de palitos para que fiquem mais crocantes.                      |
|                                                                                                       |                                                                                                                           | Adicionar um pouco de óleo.                                                                |

## PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

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

## OVER DEZE HANDLEIDING

---

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

De informatie in deze handleiding is gemarkeerd met symbolen die het volgende betekenen:



Gevaar voor kinderen



Waarschuwing voor brandwonden



Gevaar als gevolg van elektriciteit



Let op – schade aan materialen



Risico op schade door andere oorzaken

## BEOOGD GEBRUIK

---

Het apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van vast voedsel. Gebruik het apparaat niet voor vloeibaar voedsel.

Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt.

De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf.

Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.

## VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

---

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

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

originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.

- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.



### Gevaar voor kinderen

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



### Waarschuwing voor brandwonden

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

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



### Gevaar als gevolg van elektriciteit

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



### Let op – schade aan materialen

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

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



### Risico op schade door andere oorzaken

- Ontdoe de kruimellade na ieder gebruik van eventuele etensresten en broodkruimels.
- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.
- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.
- Verplaats het apparaat niet zonder de etenswaren uit de accessoires te hebben gehaald.
- Zet het apparaat in een goed verlichte, schone ruimte met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.

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

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

## • BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

---

|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| A - Behuizing van het apparaat | F - Luchtinlaat                  |
| B - Deur                       | G - Kruimellade                  |
| C - Handgreep                  | H - Linker gemotoriseerde houder |
| D - Stroomsnoer                | I - Rechterhouder                |
| E - Bereidingsruimte           |                                  |

### BESCHRIJVING VAN DE ACCESSOIRES (AFB. 1)

---

|                |                                     |
|----------------|-------------------------------------|
| J - Grillplaat | N - Spies met vorken voor draaispit |
| K - Rooster    | O - Verwijdevork                    |
| L - Lekbak     | P - Borgschroeven (x2)              |
| M - Mand       |                                     |

### BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL (AFB. 2)

---

|                                                   |                                                                     |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Q - Display                                       | U - SHAKE/°F-°C- drukknop                                           |
| R - FUNCTION-draaiknop                            | V - Drukknop om de ventilatie en de binnenverlichting aan te zetten |
| S - TEMP/TIME-draaiknop                           |                                                                     |
| T - POWER/START/PAUSE-drukknop met controlelampje |                                                                     |

### Identificatiegegevens

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

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

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

## VÓÓR HET GEBRUIK

---

- 1 Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- 2 Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.



**Let op!**

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

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

- 3 Wikkel het stroomsnoer helemaal af.

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



**Let op!**

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

- 4 Was de kruimellade (G) en de accessoires af. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje. Goed afdrogen.

**De meeteenheid instellen**

Het apparaat staat het toe de temperatuureenheid °F of °C te kiezen. °C is de standaardmeeteenheid.

- Steek de stekker in het stopcontact (Afb. 3).
- Druk op de POWER/START/PAUSE-knop (T) om het apparaat in te schakelen (Afb. 4). Het controlelampje van de POWER/START/PAUSE-knop (T) gaat branden.
- Druk de SHAKE/°F-°C-knop (U) in (Afb. 5) en houd deze gedurende 2 seconden ingedrukt. Het apparaat wijzigt de standaardmeeteenheid.

Herhaal de procedure om de instelling te wijzigen.

## GEBRUIKSAANWIJZING

---

Voordat u met de bereiding begint

**Bij het eerste gebruik kan het gebeuren dat het apparaat een lichte geur en een beetje rook afgeeft: dit is volkomen normaal omdat sommige onderdelen licht gesmeerd zijn. Dit verschijnsel zal na korte tijd verdwijnen. Het heeft geen enkele invloed op de werking van het apparaat.**



**Let op!**

Gevaar dat het glas van het deurtje kapotgaat. Schenk geen water of andere vloeistoffen op het glas van het deurtje als het nog heet is.

Leg geen voorwerpen op het deurtje van het apparaat wanneer het openstaat.

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

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

- Breng de kruimellade (G) in de hiervoor bestemde ruimte aan (Afb. 6). Controleer of hij goed is aangebracht.

## Bereiding in de oven

- 1 Doe de te bereiden etenswaren in het gekozen accessoire.
- Om het meest geschikte accessoire afhankelijk van de te bereiden levensmiddelen te kiezen, raadpleegt u de paragraaf "Vooringestelde bereidingsprogramma's". Om een grotere hoeveelheid etenswaren te bereiden, kan er meer dan één accessoire tegelijk in de bereidingsruimte worden gedaan (Afb. 7).

**Overbelaad de accessoires niet met een te grote hoeveelheid etenswaren. Volg de aanwijzingen over de maximumhoeveelheden die in de paragraaf "Vooringestelde bereidingsprogramma's" staan.**



## Let op!

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

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

- Wanneer u het rooster of de grillplaat gebruikt om de etenswaren te bereiden, zet u de lekbak op de laagste stand in de bereidingsruimte om het vet op te vangen. Om dampen, stank en aankoken te voorkomen, doet u wat water in de lekbak.
- 2 Open het deurtje (B) (Afb. 8).
  - 3 Breng het gekozen accessoire in de bereidingsruimte (E) aan (Afb. 9).

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

- 4 Sluit het deurtje (B) (Afb. 10).
- 5 Steek de stekker in het stopcontact (Afb. 3).
- 6 Druk op de POWER/START/PAUSE-knop (T) om het apparaat in te schakelen (Afb. 4). Het controlelampje van de POWER/START/PAUSE-knop (T) begint te knipperen.
- 7 Draai aan de FUNCTION-knop (R). Kies een vooringesteld bereidingsprogramma afhankelijk van de etenswaren die u wilt bereiden (raadpleeg de paragraaf "Vooringestelde bereidingsprogramma's" voor de programmadetails). Druk op de FUNCTION-knop (R) om de keuze te bevestigen (Afb. 11). Het gekozen bereidingsprogramma licht op het display op.

Elk vooringesteld programma heeft een standaardbereidingstijd, maar de bereidingstemperatuur en -tijd kunnen ook handmatig worden ingesteld:

- Druk de TEMP/TIME-knop (S) één keer in. Het opschrift TIME begint te knipperen. Draai aan de TEMP/TIME-knop (S) om de bereidingstijd in te stellen (Afb. 12).
- Druk de TEMP/TIME-knop (S) een tweede keer in. Het opschrift TEMP begint te knipperen. Draai aan de TEMP/TIME-knop (S) om de bereidingstemperatuur in te stellen.
- Druk de TEMP/TIME-knop (S) een laatste keer in om de keuze te bevestigen.

8 Druk op de POWER/START/PAUSE-knop (T) (Afb. 4). Het apparaat begint de etenswaren te bereiden. Het controlelampje van de POWER/START/PAUSE-knop (T) gaat vast branden. Tijdens de bereiding wordt op het display (Q) de tijd weergegeven, die afneemt, en de gekozen temperatuur.

- Indien niet aanwezig kan de ventilatie tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Druk op de knop om de ventilatie en de binnenverlichting in de schakelen (V) (Afb. 13). Druk nogmaals op de knop om de ventilatie uit te schakelen.

**De ventilatie wordt automatisch ingeschakeld als het vooringestelde bereidingsprogramma DEHYDRATE, AIRFRY of ROTISSERIE is gekozen.**

- Om de binnenverlichting tijdens het bereidingsproces in te schakelen, drukt u de knop in om de ventilatie en de binnenverlichting (V) in te schakelen (Afb. 13) en houdt u deze ingedrukt gedurende 2 seconden. Druk nogmaals op de knop om de binnenverlichting uit te schakelen en houd hem ingedrukt.
- Het apparaat kan tijdens de werking op pauze worden gezet, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens de bereiding te mengen:
- Druk op de POWER/START/PAUSE-knop (T) (Afb. 4). Het apparaat stopt de bereiding.
- Open het deurtje (B) (Afb. 8).



**Let op!**

Pak altijd de handgreep vast om het deurtje van het apparaat te openen.

- Verwijder het gekozen accessoire uit de bereidingsruimte (E) (Afb. 14).



**Let op!**

Wanneer u het deurtje opent of wanneer u de accessoires verwijdt, komt er ook hete lucht en stoom uit de bereidingsruimte. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de bereidingsruimte.

De bereidingsruimte, de kruimellade, de accessoires en de metalen delen in het apparaat kunnen erg heet worden tijdens het gebruik. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de hete delen van het apparaat.

Gebruik pannenlappen of vaatdoeken om de kruimellade of de accessoires te verwijderen.

- Meng de ingrediënten.
- Breng het gekozen accessoire in de bereidingsruimte (E) aan (Afb. 9).
- Sluit het deurtje (B) (Afb. 10).
- Druk op de POWER/START/PAUSE-knop (T) (Afb. 4). Het apparaat hervat het bereidingsproces.

## SHAKE-functie

Het apparaat is voorzien van de SHAKE-functie, waarmee een geluidssignaal kan worden ingeschakeld om de gebruiker aan te raden de ingrediënten te mengen wanneer het apparaat op de helft van de totale bereidingstijd is.

**Schakel de SHAKE-functie in alvorens het bereidingsproces te starten.**

**Het is niet mogelijk de SHAKE-functie in te schakelen als het vooringestelde bereidingsprogramma TOAST, PREHEAT of BAGEL is geselecteerd.**

- Druk op de SHAKE/°F-°C-knop (U) (Afb. 5). De SHAKE-functie wordt ingeschakeld.

- Op het helft van de bereidingstijd geeft het apparaat een pieptoon af en knippert het opschrift "SHAKE" op het display (Q). Het apparaat herhaalt dit om de 60 seconden tot de gebruiker het deurtje van het apparaat opent of niet nogmaals op de SHAKE/°F-°C-knop drukt (U).

### Het draaispit gebruiken (N)

- 1 Steek een van de vorken op de spies van het draaispit. Controleer of de twee punten van de vork naar binnen wijzen. Draai de borgschroef (P) vast om de vork aan de spies vast te zetten (Afb. 15).
- 2 Bind het te bereiden vlees vast met een touwtje en steek het in de vork op de spies. Controleer of het vlees zich goed in het midden bevindt.
- 3 Steek de andere vork op de spies. Controleer of de twee punten van de vork naar binnen wijzen. Draai de borgschroef (P) vast om de vork aan de spies vast te zetten (Afb. 15).
- Draai zo nodig de borgschroeven iets los om het vlees goed in het midden van de spies te schuiven. Draai de borgschroeven weer aan.
- 4 Steek een uiteinde van de spies op zijn plaats in de linker gemotoriseerde houder (H) (Afb. 16).
- 5 Steek het andere uiteinde op zijn plaats in de rechterhouder (I) (Afb. 17).
- 6 Bereid de etenswaren zoals beschreven in de paragraaf "Bereiding met de oven".
- 7 Na de bereiding gebruikt u de verwijdervork (O) om de spies uit de bereidingsruimte (E) te verwijderen (Afb. 18).

### De mand gebruiken (M)

- 1 Draai de borgschroeven (P) van het draaispit los. Verwijder de vorken van de spies van het draaispit (N) (Afb. 19).
- 2 Breng de mand (M) aan op de spies van het draaispit (N). Draai de borgschroeven (P) aan beide uiteinden van de mand (M) aan om hem aan de spies vast te zetten (Afb. 20).
- 3 Til de haak op om de mand te openen (Afb. 21).
- 4 Doe de etenswaren in de mand (Afb. 22).
- 5 Sluit de haak van de mand (Afb. 21).
- 6 Bereid de etenswaren zoals beschreven in de paragraaf "Bereiding met de oven".
- 7 Na de bereiding gebruikt u de verwijdervork (O) om de spies uit de bereidingsruimte (E) te verwijderen (Afb. 25).

### Als de bereiding klaar is

- 1 Na de bereiding geeft het apparaat een piep af en gaat na 5 minuten uit. Als de ingrediënten niet gaar zijn, doet u het accessoire met de ingrediënten nogmaals in de bereidingsruimte en stelt u de tijdschakelaar nog enkele minuten in.
- Anders kan het bereidingsproces ook handmatig worden gestopt. Druk op de POWER/ START/ PAUSE-knop (T) (Afb. 4) en houd deze gedurende 3 seconden ingedrukt. Het apparaat stopt de bereiding.
- 2 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 3 Open het deurtje (B) (Afb. 8).



### Let op!

Pak altijd de handgreep vast om het deurtje van het apparaat te openen.

- 4 Verwijder het gekozen accessoire uit de bereidingsruimte (E) (Afb. 14).



### Let op!

Wanneer u het deurtje opent of wanneer u de accessoires verwijderd, komt er ook hete lucht en stoom uit de bereidingsruimte. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de bereidingsruimte.

Gebruik pannenlappen of vaatdoeken om de kruimellade of de accessoires te verwijderen.

Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de bereidingsruimte, de kruimellade, de accessoires en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.

- 5 Doe de etenswaren op een bord. Dien ze op.



### Let op!

Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de accessoires te halen.

- 6 De kruimellade (G) verwijderen (Fig. 23). Maak de kruimellade (G) leeg en ontdoe hem van eventuele etensresten en broodkruimels.

## BEREIDINGSTIPS

- Het beste resultaat bereikt u door het apparaat voor te verwarmen voordat u de etenswaren gaat bereiden.
- De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.
- Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat ge-optimaliseerd. Het helpt bovendien om de etenswaren gelijkmatig te bereiden.
- Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie toe aan de verse of diepvriesfrietten (Afb. 24).
- De optimale hoeveelheid om knapperige frieten te krijgen is ongeveer 700 g.
- Gebruik kant-en-klaardeeg om vlug en op eenvoudige wijze gevulde snacks te maken. Bovendien is kant-en-klaardeeg sneller gaar dan zelfgemaakt deeg.
- Bereid geen al te vette etenswaren.
- U kunt het apparaat gebruiken om reeds bereide etenswaren te verwarmen. Stel de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150 °C.
- Om de etenswaren met behulp van het vooringestelde bereidingsprogramma AIRFRY met lucht te bereiden, stelt u hogere temperaturen in voor etenswaren die sneller klaar zijn (zoals bijvoorbeeld bacon en friet). Stel de laagste temperatuur in voor etenswaren die er langer over doen (zoals bijvoorbeeld gepaneerde kip).

## Vooringestelde bereidingsprogramma's

De volgende tabel toont de vooringestelde bereidingsprogramma's die op het display aanwezig zijn (Q).

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

| Programma | Functie en aangeraden gebruik                                                                                                                | Aangeraden accessoires en stand                                                                            | Standaardinstellingen | Temperatuur (bereik)    | Tijd (interval) |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| PREHEAT   | Met dit programma kan het apparaat worden voorverwarmd.                                                                                      | Breng geen enkel accessoire in de bereidingsruimte aan.                                                    | 5 min.<br>200 °C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 3-6 min.        |
| AIRFRY    | Met dit programma kunnen etenswaren met lucht bereid worden.<br>Aanbevolen etenswaren: diepvriesfriet, verse aardappelen, kippenvleugeltjes. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mand (M) of grillplaat (J)</li> <li>- Bovenste rooster</li> </ul> | 25 min.<br>200 °C     | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-1 h       |
| BAKE      | Met dit programma kan gebak gelijkmatig worden bereid.<br>Aanbevolen etenswaren: gebak, muffins, kleine banketbakkerswaren.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lekbak (L) of rooster (K)</li> <li>- Middelste rooster</li> </ul> | 30 min.<br>180 °C     | 150-450 °F<br>60-200 °C | 1 min-2 h       |

| Programma | Functie en aangeraden gebruik                                                                                                       | Aangeraden accessoires en stand                                                                            | Standaardinstellingen | Temperatuur (bereik)    | Tijd (interval)                                                                                                                                                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST     | Met dit programma kunt u brood roosteren. Er kan een roosterniveau van 1 tot 7 worden ingesteld.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rooster (K)</li> <li>- Bovenste rooster</li> </ul>                | Roosterniveau 4       | Vast                    | Roosterniveau 1: 2,15 min.<br>Roosterniveau 2: 3 min.<br>Roosterniveau 3: 3,40 min.<br>Roosterniveau 4: 4,10 min.<br>Roosterniveau 5: 4,35 min.<br>Roosterniveau 6: 5 min.<br>Roosterniveau 7: 6 min. |
| ROAST     | Met dit programma kunnen rood vlees en kip worden klaargemaakt. De etenswaren zullen zacht van binnen en knapperig van buiten zijn. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lekbak (L)</li> <li>- Onderste rooster</li> </ul>                 | 1 u<br>200 °C         | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                             |
| ROTIS     | Met dit programma kunt u kip en andere vleessoorten aan de spies klaarmaken.                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Draaispit (N)</li> </ul>                                          | 45 min.<br>210 °C     | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-1 h                                                                                                                                                                                             |
| CAKE      | Met dit programma kan gebak gelijkmatig worden bereid.                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lekbak (L) of rooster (K)</li> <li>- Middelste rooster</li> </ul> | 50 min.<br>140 °C     | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                             |

| Programma | Functie en aangeraden gebruik                                                                                                                     | Aangeraden accessoires en stand                                                              | Standaardinstellingen | Temperatuur (bereik)    | Tijd (interval)                                                                                                                                                                                       |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAGEL     | Met dit programma kunt u beide kanten van een bagel roosteren. Er kan een roosterniveau van 1 tot 7 worden ingesteld.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rooster (K)</li> <li>- Bovenste rooster</li> </ul>  | Roosterniveau 4       | Vast                    | Roosterniveau 1: 3,15 min.<br>Roosterniveau 2: 4 min.<br>Roosterniveau 3: 4,40 min.<br>Roosterniveau 4: 5,10 min.<br>Roosterniveau 5: 5,35 min.<br>Roosterniveau 6: 6 min.<br>Roosterniveau 7: 7 min. |
| PIZZA     | Met dit programma kunt u pizza maken. Ideaal om het beleg en de kaas te laten smelten en goudbruin te laten worden en de korst krokant te houden. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rooster (K)</li> <li>- Middelste rooster</li> </ul> | 12 min.<br>230 °C     | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-2 h                                                                                                                                                                                             |

| Programma | Functie en aangeraden gebruik                                                                                                                                                                                          | Aangeraden accessoires en stand                                                                           | Standaardinstellingen | Temperatuur (bereik)    | Tijd (interval) |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| BROIL     | Met dit programma kunnen hapjes, dunne plakjes vlees, kip, vis, worstjes en groenten worden bereid. Ook ideaal om de oppervlakken van stoofschotels, gegratineerde gerechten en gebak een goudbruin kleurtje te geven. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lekbak (L)</li> <li>- Middelste rooster</li> </ul>               | 10 min.<br>230 °C     | 150-400 °F<br>60-230 °C | 1 min-2 h       |
| DEFROST   | Met dit programma kunnen diepvriesproducten voor de bereiding worden ontdooid.                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lekbak (L)</li> <li>- Middelste rooster</li> </ul>               | 30 min.<br>65 °C      | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-1 h       |
| PROOF     | Door de lage temperaturen kun u met dit programma brood, pizza en deeg laten rijzen. Ook ideaal om yoghurt mee te maken.                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lekbak (L) of rooster (K)</li> <li>- Onderste rooster</li> </ul> | 1 u<br>35 °C          | 100-180 °F<br>30-50 °C  | 30 min-12 h     |

| Programma | Functie en aangeraden gebruik                                                                                                                                                                            | Aangeraden accessoires en stand                                                                                                                                                            | Standaardinstellingen | Temperatuur (bereik)    | Tijd (interval) |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------|
| DEHYDRATE | Met dit programma kunnen fruit en groenten gelijkmatig worden gedroogd zonder deze te hoeven koken. Raadpleeg de paragraaf "DEHYDRATE-functie" voor de details van het voorgestelde bereidingsprogramma. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rooster (K), mand (M) of grillplaat (J)</li> <li>- Bovenste rooster</li> </ul>                                                                    | 6 u<br>65 °C          | 100-180 °F<br>30-80 °C  | 30 min-24 h     |
| SLOW COOK | Met dit programma kunt u etenswaren gedurende lange tijd bij lage temperaturen bereiden. Ideaal om soep mee te maken.                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lekbak (L) of rooster (K)</li> <li>- Onderste rooster</li> <li>- Gebruik een ovensafe pan om op de grillplaat of het rooster te zetten</li> </ul> | 4 u<br>120 °C         | 150-250 °F<br>60-150 °C | 30 min-12 h     |
| KEEP WARM | Met dit programma kunnen warme etenswaren op de aangegeven temperatuur warm worden gehouden                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lekbak (L) of rooster (K)</li> <li>- Onderste rooster</li> </ul>                                                                                  | 1 u<br>65 °C          | 140-230 °F<br>60-110 °C | 30 min-2 h      |

De volgende tabel geeft de aanbevolen hoeveelheid, bereidingstijd en -temperatuur weer afhankelijk van de te bereiden etenswaren.

|                                             | Min-max hoeveelheid (g) | Tijd (min.) | Temperatuur (°C) | Informatie                              |
|---------------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|-----------------------------------------|
| <b>Aardappelen en friet</b>                 |                         |             |                  |                                         |
| Diepgevroren dun gesneden frietjes          | 600-700                 | 15-20       | 200              |                                         |
| Diepgevroren dik gesneden frietjes          | 600-700                 | 20-25       | 200              |                                         |
| Gegratineerde aardappels                    | 800-1000                | 25-30       | 200              |                                         |
| <b>Vlees en gevogelte</b>                   |                         |             |                  |                                         |
| Lapje vlees                                 | 500-800                 | 10-15       | 180              |                                         |
| Varkenskarbonades                           | 500-800                 | 10-15       | 180              |                                         |
| Hamburgers                                  | 400-800                 | 10-15       | 180              |                                         |
| Worstrolletjes                              | 400-800                 | 13-15       | 200              |                                         |
| Kippenpoten                                 | 400-800                 | 25-30       | 180              |                                         |
| Kippenborst                                 | 400-800                 | 15-20       | 180              |                                         |
| Kip                                         | 500-1000                | 30-40       | 200              |                                         |
| <b>Snacks</b>                               |                         |             |                  |                                         |
| Loempia's                                   | 500-800                 | 8-10        | 200              | Voorgebakken producten gebruiken.       |
| Kiphapjes, diepvries                        | 500-1000                | 6-10        | 200              | Voorgebakken producten gebruiken.       |
| Vissticks, diepvries                        | 500-800                 | 6-10        | 200              | Voorgebakken producten gebruiken.       |
| <b>Gepaneerde levensmiddelen, diepvries</b> |                         |             |                  |                                         |
| Kaassnacks                                  | 500-800                 | 8-10        | 180              | Voorgebakken producten gebruiken.       |
| Gevulde groenten                            | 400-800                 | 10          | 160              |                                         |
| <b>Bakkerijproducten</b>                    |                         |             |                  |                                         |
| Taarten                                     | 800                     | 20-25       | 160              | Gebruik een bakplaat.                   |
| Quiche                                      | 800                     | 20-22       | 180              | Gebruik een bakplaat of een ovenschaal. |

|                                    | Min-max hoeveelheid (g) | Tijd (min.) | Temperatuur (°C) | Informatie                              |
|------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|-----------------------------------------|
| Muffins                            | 800                     | 15-18       | 200              | Gebruik een bakplaat.                   |
| Zoete snacks                       | 800                     | 20          | 160              | Gebruik een bakplaat of een ovenschaal. |
| <b>Etenswaar drogen</b>            |                         |             |                  |                                         |
| Fruit, groenten, vlees, vis, brood | 500-700                 | 6-12 uur    | 80               | Gebruik het mee-geleverde rooster (K) . |

### DEHYDRATE-functie

Met de DEHYDRATE-functie kunnen de etenswaren voor een optimale conservering effectief worden gedroogd. De hete lucht circuleert vrij in het apparaat, zodat de etenswaren met een minimum verlies van gezonde vitamines gelijkmatig drogen.

De volgende tabel geeft de aanbevolen bereidingswijze, de indicatieve droogtijden en -temperatuur weer voor de verschillende soorten etenswaren:

|                                                                                                             | Bereiding                                                            | Ventilatie-snelheid | Temperatuur            | Duur                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kruiden en specerijen</b>                                                                                |                                                                      |                     |                        |                                                                              |
| Basilicum<br>Bieslook<br>Koriander<br>Dille<br>Munt<br>Oregano<br>Peterselie<br>Rozemarijn<br>Salie<br>Tijm | In koud water afspoelen.<br>Deppen om af te drogen.                  | Laag                | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 u<br>Tot de steeltjes droog zijn of de bladeren beginnen te verkrumelen. |
| Knoflook                                                                                                    | Verwijder de schil van de teentjes.<br>Snijd de teentjes doormidden. | Hoog                | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 u                                                                       |
| Gemberwortel                                                                                                | Verwijder de schil.<br>Raspen of in dunne plakjes snijden.           | Laag                | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 u                                                                        |
| <b>Fruit</b>                                                                                                |                                                                      |                     |                        |                                                                              |
| Appel                                                                                                       | Verwijder de schil en het klokkenhuis.                               | Laag                | 135 °F<br>57 °C        | 4-10 u                                                                       |

|                                                                                          | Bereiding                                                                                                                                                                                           | Ventilatie-snelheid | Temperatuur            | Duur    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|---------|
| Abrikoos<br>Banaan<br>Vijg<br>Mango<br>Meloen<br>Nectarine<br>Ananas<br>Peer<br>Pruim    | Wassen.<br>Verwijder de schil en het klokkenhuis, de zaden of de pit.<br>In dunne plakjes snijden.                                                                                                  | Hoog                | 135 °F<br>57 °C        | 6-12 u  |
| Bosbessen                                                                                | In heet water dompelen om de schil te verbranden.                                                                                                                                                   | Hoog                | 135 °F<br>57 °C        | 10-18 h |
| Kers                                                                                     | Wassen.<br>Verwijder de pit.                                                                                                                                                                        | Hoog                | 135 °F<br>57 °C        | 12-24 u |
| Citrusvruchten                                                                           | Wassen.<br>In dunne plakjes snijden.                                                                                                                                                                | Laag                | 135 °F<br>57 °C        | 2-12 u  |
| Druiven                                                                                  | Wassen.                                                                                                                                                                                             | Hoog                | 135 °F<br>57 °C        | 10-36 h |
| <b>Groenten</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                     |                     |                        |         |
| Bonen<br>Broccoli<br>Bloemkool<br>Champignons<br>Paprika's<br>Uien<br>Pompoen<br>Tomaten | Wassen.<br>Verwijder de schil en de zaden indien nodig.                                                                                                                                             | Hoog                | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 u  |
| Mais<br>Erwten<br>Aardappelen                                                            | Wassen.<br>Verwijder de schil en de zaden indien nodig.<br>Blancheren.<br>In gelijke partjes of plakjes snijden.<br>Verwijder de mais van de maiskolf.<br>De erwten kunnen ook heel worden gelaten. | Hoog                | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 u  |

|                                         | <b>Bereiding</b>                                                                                                                                   | <b>Ventilatie-snelheid</b> | <b>Temperatuur</b>     | <b>Duur</b>                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------------|
| Biet                                    | Stomen tot hij zacht wordt.<br>Verwijder de schil.<br>In dunne plakjes snijden.                                                                    | Hoog                       | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 u                       |
| Groene groenten (groene kool, spinazie) | Wassen.<br>Goed afdrogen.<br>Verwijder de steel.<br>De bladeren indien nodig in kleine stukjes snijden.                                            | Laag                       | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 u                        |
| <b>Vlees</b>                            |                                                                                                                                                    |                            |                        |                              |
| Varken<br>Rund                          | Verwijder het vet en kraakbeen.<br>In dunne gelijke repen snijden.<br>Indien gewenst marinieren.<br>Dep het teveel aan olie tijdens het drogen op. | Hoog                       | 160 °F<br>71 °C        | 4-15 h                       |
| <b>Vis</b>                              |                                                                                                                                                    |                            |                        |                              |
| Magere vis                              | In dunne gelijke repen snijden.<br>Indien gewenst marinieren.                                                                                      | Hoog                       | 130-140 °F<br>54-60 °C | Tot hij hard en droog wordt. |

De tijdschakelaar kan tot 36 uur worden ingesteld. Als er meer tijd nodig is voor het droogproces, programmeert u het apparaat opnieuw als de ingestelde tijd voorbij is.

### Automatische uitschakelfunctie

Dit apparaat is voorzien van een tijdschakelaar. Wanneer de tijdschakelaar weer op "0" staat, geeft het apparaat een geluidssignaal af en na 5 minuten inactiviteit gaat het automatisch uit.

### Geheugen- en resetfunctie

Met de geheugen- en resetfuncties kan het apparaat de parameters van de vooringestelde bereidingsprogramma's in het geheugen opslaan of resetten.

- Om de parameters op te slaan:

- 1 Draai aan de FUNCTION-knop (R). Kies een vooringesteld bereidingsprogramma. Druk op de FUNCTION-knop (R) om de keuze te bevestigen (Afb. 11). Het gekozen bereidingsprogramma licht op het display op.
- 2 Druk één keer op de TEMP/TIME-knop (S) en draai er vervolgens aan om de bereidingstemperatuur in te stellen (Afb. 12).
- 3 Druk een tweede keer op de TEMP/TIME-knop (S) en draai er vervolgens aan om de berei-

- dingstemperatuur in te stellen.
- 4 Druk een keer gedurende 5 seconden op de FUNCTION-knop (R) tot het apparaat een pieptoon laat horen. Het apparaat slaat de parameters op die voor het geselecteerde bereidingsprogramma zijn gekozen.
  - Om de parameters te resetten:
    - 1 Draai aan de FUNCTION-knop (R). Kies een vooringesteld bereidingsprogramma.
    - 2 Druk een keer gedurende 5 seconden op de FUNCTION-knop (R) tot het apparaat een pieptoon laat horen. Het apparaat reset alle opgeslagen parameters.

## REINIGING EN ONDERHOUD

---

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



### Let op

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



### Let op!

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



### Let op!

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

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

## Reiniging van het apparaat

- Maak de vaste onderdelen van het apparaat met een vochtig, niet-schurend doekje schoon om de coating niet te beschadigen. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de bereidingsruimte (E) van het apparaat met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.
- De kruimellade (G) verwijderen (Fig. 23). Maak de kruimellade (G) leeg en ontdoe hem van eventuele etensresten en broodkruimels.

## De accessoires schoonmaken

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

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

## OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

| Problemen                                           | Mogelijke oorzaken                                                                       | Oplossingen                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat doet het niet.                         | De stekker zit niet in het stopcontact.                                                  | Steek de stekker in een geaard stopcontact.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                     | De tijdschakelaar is niet ingesteld.                                                     | Stel de gewenste bereidingstijd in. Volg de aanwijzingen die in de paragraaf "Bereiding in de oven" staan.                                                                                                                                      |
| Het ventilatiesysteem blijft na de bereiding lopen. | Het apparaat moet afkoelen.                                                              | Wacht tot het ventilatiesysteem is uitgeschakeld.                                                                                                                                                                                               |
| De ingrediënten zijn niet klaar.                    | Er zijn te veel ingrediënten.                                                            | Doe er minder ingrediënten in. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.                                                                                                                                                             |
|                                                     | De ingestelde temperatuur is te laag.                                                    | Stel een hogere bereidingstemperatuur in. Volg de aanwijzingen die in de paragraaf "Bereiding in de oven" staan.                                                                                                                                |
|                                                     | De ingestelde bereidingstijd is te kort.                                                 | Stel een langere bereidingstijd in. Volg de aanwijzingen die in de paragraaf "Bereiding in de oven" staan.                                                                                                                                      |
| De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.         | Sommige ingrediënten moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.          | De zich bovenin bevindende ingrediënten of de ingrediënten die door andere zijn bedekt moeten tijdens de bereiding worden gemengd.                                                                                                              |
| De ingrediënten zijn niet krokant.                  | Sommige ingrediënten hebben een grotere hoeveelheid olie nodig.                          | Voeg een beetje meer olie toe.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                     | U bent soorten snacks aan het gebruiken, die op traditionele wijze moeten worden bereid. | Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de mand legt.                                                                                                                                                                 |
| Er komt witte rook uit het apparaat.                | Er worden vettere ingrediënten bereid.                                                   | Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie op de accessoires achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat. |
|                                                     | Op de accessoires zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik.                      | De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet of de olie op de accessoires. Maak de accessoires na gebruik goed schoon.                                                                                                        |

|                                                                                                  |                                                                                                                                                   |                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.                          | Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.                                                                            | Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.                             |
|                                                                                                  | Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.                                                                                    | Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt. |
| Verse aardappelen die in repen zijn gesneden zijn niet krokant als ze pas uit de friteuse komen. | Of en hoe krokant de frites zijn hangt af van de hoeveelheid water die in de aardappelen zit en de hoeveelheid olie die in de friteuse is gedaan. | Zorg ervoor dat u de aardappelen goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.                              |
|                                                                                                  |                                                                                                                                                   | Snij de aardappelen in kleine repen zodat ze krokanter worden.                                          |
|                                                                                                  |                                                                                                                                                   | Voeg een beetje meer olie toe.                                                                          |

## BUITENWERKINGSTELLING

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

## ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Η συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους κείμενους ειδικούς ευρωπαϊκούς κανονισμούς και παρέχει προστασία όλων των μερών που ενδέχεται να παρουσιάσουν κίνδυνο για τον χρήστη. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν τη χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη χρήση για την οποία προορίζεται προκειμένου να αποφύγετε τυχόν ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για να το συμβουλευέστε όποτε χρειάζεται. Σε περίπτωση που σκοπεύετε να δώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιο άλλο άτομο, φροντίστε να παραδώσετε και το παρόν εγχειρίδιο.

Οι πληροφορίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο φέρουν τα παρακάτω σύμβολα, που σημαίνουν τα εξής:



Κίνδυνος για μικρά παιδιά



Προειδοποίηση για εγκαύματα



Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα



Προσοχή – υλικές ζημιές



Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

## ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο στερεών τροφών. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μαγειρεύετε υγρές τροφές.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για εμπορική και βιομηχανική χρήση.

Καμία άλλη χρήση της συσκευής δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστή, που απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, οι οποίες οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής.

Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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

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

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



### **Κίνδυνος για μικρά παιδιά**

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



### **Προειδοποίηση για εγκαύματα**

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

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



### **Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα**

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



## **Προσοχή – υλικές ζημιές**

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

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



### **Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες**

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

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

### **• ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΕΙΚ. 1)

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| J - Ταψί σχάρας | N - Σούβλα με πιρούνες   |
| K - Σχάρα       | O - Πιρούνα αφαίρεσης    |
| L - Ταψί        | P - Βίδες ασφάλισης (x2) |
| M - Καλάθι      |                          |

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΕΙΚ. 2)

|                                                  |                                                                                   |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Q - Οθόνη                                        | U - Πλήκτρο SHAKE/°F-°C                                                           |
| R - Περιστροφικό κουμπί FUNCTION                 | V - Πλήκτρο ενεργοποίησης του συστήματος αέρα και της εσωτερικής λυχνίας φωτισμού |
| S - Περιστροφικό κουμπί TEMP/TIME                |                                                                                   |
| T - Πλήκτρο POWER/START/PAUSE με λυχνία φωτισμού |                                                                                   |

### Στοιχεία ταυτοποίησης

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

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

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

## ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1 Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και βεβαιωθείτε πως περιέχονται όλα τα εξαρτήματα.
- 2 Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.



### Προσοχή!

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

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

- 3 Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.

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



### **Προσοχή!**

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

- 4 Πλύνετε το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων (G) και τα εξαρτήματα. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες. Στεγνώστε καλά.

### **Πώς ορίζουμε τη μονάδα μέτρησης**

Η συσκευή δίνει τη δυνατότητα να επιλέξετε τη μονάδα μέτρησης της θερμοκρασίας σε °F ή σε °C.

Η μονάδα μέτρησης σε °C είναι η ρύθμιση προεπιλογής.

- Βάλτε το φιν στην πρίζα του ρεύματος (Εικ. 3).
- Πατήστε το πλήκτρο POWER/START/PAUSE (T) για να ανάψετε τη συσκευή (Εικ. 4). Ανάβει η λυχνία φωτισμού του πλήκτρου POWER/START/PAUSE (T) .
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο SHAKE/°F-°C (U) (Εικ. 5) για 2 δευτερόλεπτα. Η συσκευή θα τροποποιήσει τη μονάδα μέτρησης προεπιλογής.

Επαναλάβετε τη διαδικασία για να τροποποιήσετε τη ρύθμιση.

## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

### **Πριν το ψήσιμο**

Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται η συσκευή να απελευθερώσει μια ελαφρά μυρωδιά και λίγο καπνό: πρόκειται για κάτι εντελώς φυσιολογικό καθώς ορισμένα μέρη έχουν λιπανθεί ελαφρά, κι έπειτα από λίγο θα σταματήσει. Δεν επηρεάζει καθόλου τη λειτουργία της συσκευής.



### **Προσοχή!**

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

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

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

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

- Τοποθετήστε το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων (G) στην ειδική θέση (Εικ. 6). Ελέγξτε εάν το έχετε τοποθετήσει σωστά.

### **Ψήσιμο στον φούρνο**

- 1 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στο εξάρτημα που επιθυμείτε.

- Για να επιλέξετε το κατάλληλο εξάρτημα ανάλογα με τα τρόφιμα που θα ψήσετε, συμβουλευθείτε την ενότητα «Προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος». Μπορείτε να τοποθετήσετε στον θάλαμο ψησίματος περισσότερα εξαρτήματα ταυτόχρονα, για να ψήσετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων (Εικ. 7).

Μην τοποθετείτε υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφίμων στα εξάρτηματα. Τηρείτε τις οδηγίες για τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφονται στην ενότητα «Προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος».



## Προσοχή!

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

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

- Εάν χρησιμοποιείτε τη σχάρα ή το ταψί σχάρας για το ψήσιμο των τροφίμων, τοποθετείτε το ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο στον θάλαμο ψησίματος για να συλλέγεται το λίπος. Για να αποφύγετε να βγει καπνός, δυσοσμία και ιζήματα, ρίξτε λίγο νερό στο ταψί.

2 Ανοίξτε την πόρτα (B) (Εικ. 8).

3 Τοποθετήστε το εξάρτημα που επιλέξατε στον θάλαμο ψησίματος (E) (Εικ. 9).

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

4 Κλείστε την πόρτα (B) (Εικ. 10).

5 Βάλτε το φινιρίσμα στην πρίζα του ρεύματος (Εικ. 3).

6 Πατήστε το πλήκτρο POWER/START/PAUSE (T) για να ανάψετε τη συσκευή (Εικ. 4). Η λυχνία φωτισμού του πλήκτρου POWER/START/PAUSE (T) αρχίζει να αναβοσβήνει.

7 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί FUNCTION (R). Επιλέξτε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος, ανάλογα με τα τρόφιμα που θα ψήσετε (συμβουλευθείτε την ενότητα «Προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος» για τις λεπτομέρειες των προγραμμάτων). Πατήστε το περιστροφικό κουμπί FUNCTION (R) για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας (Εικ. 11). Το πρόγραμμα ψησίματος που επιλέξατε φωτίζει στην οθόνη.

Κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα έχει έναν συγκεκριμένο χρόνο ψησίματος από προεπιλογή αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος:

- Πατήστε το περιστροφικό κουμπί TEMP/TIME (S) μία φορά. Αρχίζει να αναβοσβήνει το μήνυμα TIME. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί TEMP/TIME (S) για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος (Εικ. 12).

- Πατήστε το περιστροφικό κουμπί TEMP/TIME (S) άλλη μία φορά. Το μήνυμα TEMP αρχίζει να αναβοσβήνει. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί TEMP/TIME (S) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.

- Πατήστε το περιστροφικό κουμπί TEMP/TIME (S) μία τελευταία φορά για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

8 Πατήστε το πλήκτρο POWER/START/PAUSE (T) (Εικ. 4). Η συσκευή αρχίζει να ψήνει τα τρόφιμα. Η λυχνία φωτισμού του πλήκτρου POWER/START/PAUSE (T) ανάβει σταθερά.

Κατά το ψήσιμο, στην οθόνη (Q) εμφανίζονται ο χρόνος, που ελαττώνεται, και η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει.

- Εάν δεν είναι ήδη ενεργό, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το σύστημα αέρα κατά το ψήσιμο. Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης του συστήματος αέρα και της εσωτερικής λυχνίας φωτισμού (V) (Εικ. 13). Πατήστε ξανά το πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε το σύστημα αέρα.

**Το σύστημα αέρα ενεργοποιείται αυτόματα σε περίπτωση που έχετε επιλέξει το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος ΑΠΟΨΥΞΗ, ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ Ή ΨΗΣΤΑΡΙΑ.**

- Για να ανάψετε την εσωτερική λυχνία φωτισμού κατά το ψήσιμο, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ενεργοποίησης του συστήματος αέρα και της εσωτερικής λυχνίας φωτισμού (V) (Εικ. 13) για 2 δευτερόλεπτα. Πατήστε και κρατήστε πατημένο ξανά το πλήκτρο για να σβήσετε την εσωτερική λυχνία φωτισμού.
- Μπορείτε να σταματήσετε προσωρινά τη λειτουργία της συσκευής, π.χ. για να ανακατέψετε τα υλικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος:
- Πατήστε το πλήκτρο POWER/START/PAUSE (T) (Εικ. 4). Διακόπτεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή.
- Ανοίξτε την πόρτα (B) (Εικ. 8).

### Προσοχή!

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

- Αφαιρέστε το εξάρτημα που επιλέξατε από τον θάλαμο ψησίματος (E) (Εικ. 14).

### Προσοχή!

Όταν ανοίγετε την πόρτα, ή όταν αφαιρείτε τα εξαρτήματα από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.

Ο θάλαμος ψησίματος, το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων, τα εξαρτήματα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τα ζεστά μέρη της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρείτε το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων ή τα εξαρτήματα.

- Ανακατέψτε τα υλικά.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα που επιλέξατε στον θάλαμο ψησίματος (E) (Εικ. 9).
- Κλείστε την πόρτα (B) (Εικ. 10).
- Πατήστε το πλήκτρο POWER/START/PAUSE (T) (Εικ. 4). Επανέρχεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή.

## Λειτουργία SHAKE

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με τη λειτουργία SHAKE, που σας δίνει τη δυνατότητα να ενεργοποιείτε ένα ηχητικό σήμα προκειμένου να ειδοποιεί τον χρήστη να ανακατέψει τα υλικά στα μισά του συνολικού χρόνου ψησίματος των τροφίμων.

**Ενεργοποιήστε τη λειτουργία SHAKE πριν εκκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος.**

**Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία SHAKE εάν έχετε επιλέξει το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος TOAST, PREHEAT ή BAGEL.**

- Πατήστε το πλήκτρο SHAKE/°F-°C (U) (Εικ. 5). Ενεργοποιείται η λειτουργία SHAKE.
- Στα μισά του συνολικού χρόνου ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό μπιπ και στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει το μήνυμα «SHAKE» (Q). Η συσκευή επαναλαμβάνει την ενέρ-

γεια αυτή ανά 60 δευτερόλεπτα ώσπου ο χρήστης να ανοίξει την πόρτα της συσκευής ή να πατήσει ξανά το πλήκτρο SHAKE/°F-°C (U).

## **Χρήση της σούβλας (N)**

- 1 Τοποθετήστε μία από τις πιρούνες στη σούβλα. Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μύτες της πιρούνας είναι στραμμένες προς τα μέσα. Βιδώστε τις βίδες ασφάλισης (P) για να στερεώσετε την πιρούνα στη σούβλα (Εικ. 15).
- 2 Δέστε το κρέας που θα ψήσετε με τον σπάγκο και περάστε το στην πιρούνα στη σούβλα. Βεβαιωθείτε ότι το κρέας βρίσκεται στη μέση της σούβλας.
- 3 Τοποθετήστε την άλλη πιρούνα στη σούβλα. Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μύτες της πιρούνας είναι στραμμένες προς τα μέσα. Βιδώστε τις βίδες ασφάλισης (P) για να στερεώσετε την πιρούνα στη σούβλα (Εικ. 15).
- Εάν χρειαστεί, χαλαρώστε ελαφρά τις βίδες ασφάλισης για να βάλετε ακριβώς στη μέση της σούβλας το κρέας. Σφίξτε ξανά τις βίδες ασφάλισης.
- 4 Τοποθετήστε το ένα άκρο της σούβλας στην έδρα του που βρίσκεται στο ύψος του μηχανοκίνητου αριστερού στηρίγματος (H) (Εικ. 16).
- 5 Τοποθετήστε το άλλο άκρο στην έδρα που βρίσκεται στο ύψος του δεξιού στηρίγματος (I) (Εικ. 17).
- 6 Προχωρήστε στο ψήσιμο των τροφίμων όπως περιγράφεται στην ενότητα «Ψήσιμο στον φούρνο».
- 7 Όταν τελειώσει το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε την πιρούνα αφαίρεσης (O) για να βγάλετε τη σούβλα από τον θάλαμο ψησίματος (E) (Εικ. 18).

## **Χρήση του καλαθιού (M)**

- 1 Χαλαρώστε τις βίδες ασφάλισης (P) της σούβλας. Βγάλτε την πιρούνα από τη σούβλα (N) (Εικ. 19).
- 2 Τοποθετήστε το καλάθι (M) στη σούβλα (N). Σφίξτε τις βίδες ασφάλισης (P) στα δύο άκρα του καλαθιού (M) για να στερεώσετε το καλάθι στη σούβλα (Εικ. 20).
- 3 Σηκώστε τον γάντζο για να ανοίξετε το καλάθι (Εικ. 21).
- 4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι (Εικ. 22).
- 5 Κλείστε τον γάντζο του καλαθιού (Εικ. 21).
- 6 Προχωρήστε στο ψήσιμο των τροφίμων όπως περιγράφεται στην ενότητα «Ψήσιμο στον φούρνο».
- 7 Όταν τελειώσει το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε την πιρούνα αφαίρεσης (O) για να βγάλετε τη σούβλα από τον θάλαμο ψησίματος (E) (Εικ. 25).

## **Μετά το ψήσιμο**

- 1 Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό μπιπ και σβήνει έπειτα από 5 λεπτά. Εάν τα τρόφιμα δεν είναι έτοιμα, αρκεί να ξαναβάλετε το εξάρτημα με τα τρόφιμα στον θάλαμο ψησίματος και να προσθέσετε μερικά λεπτά στον χρονοδιακόπτη.
- Εναλλακτικά, μπορείτε να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο POWER/ START/ PAUSE (T) (Εικ. 4) για 3 δευτερόλεπτα. Διακόπτεται η διαδικασία ψησίματος στη συσκευή.
- 2 Αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.
- 3 Ανοίξτε την πόρτα (B) (Εικ. 8).



## **Προσοχή!**

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

- 4 Αφαιρέστε το εξάρτημα που επιλέξατε από τον θάλαμο ψησίματος (E) (Εικ. 14).



## Προσοχή!

Όταν ανοίγετε την πόρτα, ή όταν αφαιρείτε τα εξαρτήματα από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.

Χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρείτε το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων ή τα εξαρτήματα.

Μην αγγίζετε τον θάλαμο ψησίματος, το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων, τα εξαρτήματα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία και για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.

- 5 Αδειάστε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο. Σερβίρετε το φαγητό.



## Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από τα εξαρτήματα.

- 6 Βγάλτε το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων (G) (Εικ. 23). Καθαρίζετε το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων (G) από ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής ή ψίχουλα.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

- Προθερμάνετε τη συσκευή πριν ψήσετε τα τρόφιμα για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.
- Τα υλικά που είναι σε μικρότερα κομμάτια χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να ψηθούν σε σχέση με τα μεγαλύτερα κομμάτια.
- Η μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί περισσότερο χρόνο ψησίματος ενώ η μικρότερη ποσότητα τροφίμων απαιτεί λιγότερο χρόνο.
- Αν ανακατεύετε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια στον μισό χρόνο ψησίματος, το τελικό αποτέλεσμα γίνεται πολύ καλύτερο και διευκολύνεται το ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Για τραγανό αποτέλεσμα, προσθέστε μια κουταλιά λάδι στις φρέσκες ή στις κατεψυγμένες πατάτες (Εικ. 24).
- Η βέλτιστη ποσότητα για να φτιάξετε τραγανές πατάτες είναι περίπου 700 γρ.
- Χρησιμοποιείτε έτοιμες ζύμες για να ετοιμάζετε σνακ με γέμιση εύκολα και γρήγορα. Επίσης, οι έτοιμες ζύμες ψήνονται πιο γρήγορα από τις σπιτικές.
- Μην ψήνετε φαγητά με πολύ λίπος.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ζεστάνετε μαγειρεμένα φαγητά. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150 °C για χρονικό διάστημα 10 λεπτών.
- Για να ψήσετε σε θερμό αέρα τα τρόφιμα στο προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος AIRFRY, επιλέξτε υψηλότερη θερμοκρασία για τα τρόφιμα που ψήνονται γρηγορότερα (π.χ. μπέικον και τηγανητές πατάτες). Επιλέξτε χαμηλότερη θερμοκρασία για τα τρόφιμα που ψήνονται πιο αργά (π.χ. κοτόπουλο πανέ).

## Προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει τα προκαθορισμένα προγράμματα που υπάρχουν στην οθόνη (Q). Το πρόγραμμα είναι ρυθμισμένο στη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος που συνιστώνται ειδικά για το είδος τροφίμων. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Μπορείτε να τροποποιήσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία και στα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος.

| Πρόγραμμα | Λειτουργία και συνιστώμενη χρήση                                                                                                                                    | Συνιστώμενα εξαρτήματα και θέση                                                                                    | Ρυθμίσεις προεπιλογής | Θερμοκρασία (διαστήματα) | Χρόνος (διαστήματα) |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------|
| PREHEAT   | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να προθερμάνετε τη συσκευή.                                                                                                           | Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα μέσα στον θάλαμο ψησίματος.                                                        | 5 λεπτά<br>200 °C     | 150-450 °F<br>60-230 °C  | 3-6 λεπτά           |
| AIRFRY    | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να τηγανίζετε με θερμό αέρα τα τρόφιμα.<br>Συνιστώμενα τρόφιμα: κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, φρέσκες πατάτες, φτερούγες κοτόπουλο. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Καλάθι (M) ή ταψί σχάρας (J)</li> <li>- Επάνω θέση στον φούρνο</li> </ul> | 25 λεπτά<br>200 °C    | 150-450 °F<br>60-230 °C  | 1 λεπτό-1 ώρες      |
| BAKE      | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήνετε τα γλυκά ομοιόμορφα.<br>Συνιστώμενα τρόφιμα: γλυκά, μάφιν, αρτοσκευάσματα.                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταψί (L) ή σχάρα (K)</li> <li>- Μέση θέση</li> </ul>                      | 30 λεπτά<br>180 °C    | 150-450 °F<br>60-200 °C  | 1 λεπτό-2 ώρες      |

| Πρόγραμμα | Λειτουργία και συνιστώμενη χρήση                                                                                              | Συνιστώμενα εξαρτήματα και θέση                                                                 | Ρυθμίσεις προεπιλογής   | Θερμοκρασία (διαστήματα) | Χρόνος (διαστήματα)                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST     | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να φρυγανίσετε το ψωμί. Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο φρυγανίσματος από το 1 έως το 7.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σχάρα (K)</li> <li>- Επάνω θέση στον φούρνο</li> </ul> | Επίπεδο 4 φρυγανίσματος | Σταθερό                  | <p>Επίπεδο 1 φρυγανίσματος: 2,15 λεπτά</p> <p>Επίπεδο 2 φρυγανίσματος: 3 λεπτά</p> <p>Επίπεδο 3 φρυγανίσματος: 3,40 λεπτά</p> <p>Επίπεδο 4 φρυγανίσματος: 4,10 λεπτά</p> <p>Επίπεδο 5 φρυγανίσματος: 4,35 λεπτά</p> <p>Επίπεδο 6 φρυγανίσματος: 5 λεπτά</p> <p>Επίπεδο 7 φρυγανίσματος: 6 λεπτά</p> |
| ROAST     | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήσετε κόκκινο κρέας και κοτόπουλο. Τα τρόφιμα θα είναι μαλακά μέσα και καλά ψημένα απ' έξω. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταψί (L)</li> <li>- Κάτω θέση στον φούρνο</li> </ul>   | 1 ώρες<br>200 °C        | 150-400 °F<br>60-200 °C  | 1 λεπτό-1 ώρες                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ROTIS     | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήσετε κοτόπουλο και άλλα είδη κρέατος στη σούβλα.                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σούβλα (N)</li> </ul>                                  | 45 λεπτά<br>210 °C      | 150-450 °F<br>60-230 °C  | 1 λεπτό-1 ώρες                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Πρόγραμμα | Λειτουργία και συνιστώμενη χρήση                                                                                                                     | Συνιστώμενα εξαρτήματα και θέση                                                                 | Ρυθμίσεις προεπιλογής      | Θερμοκρασία (διαστήματα) | Χρόνος (διαστήματα)                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAKE      | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήνετε τα γλυκά ομοιόμορφα.                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταψί (L) ή σχάρα (K)</li> <li>- Μέση θέση</li> </ul>   | 50 λεπτά<br>140 °C         | 150-400 °F<br>60-200 °C  | 1 λεπτό-2 ώρες                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| BAGEL     | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να φρυγανίζετε και τις δύο πλευρές. Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο φρυγανίσματος από το 1 έως το 7.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σχάρα (K)</li> <li>- Επάνω θέση στον φούρνο</li> </ul> | Επίπεδο 4<br>φρυγανίσματος | Σταθερό                  | Επίπεδο 1<br>φρυγανίσματος: 3,15 λεπτά<br>Επίπεδο 2<br>φρυγανίσματος: 4 λεπτά<br>Επίπεδο 3<br>φρυγανίσματος: 4,40 λεπτά<br>Επίπεδο 4<br>φρυγανίσματος: 5,10 λεπτά<br>Επίπεδο 5<br>φρυγανίσματος: 5,35 λεπτά<br>Επίπεδο 6<br>φρυγανίσματος: 6 λεπτά<br>Επίπεδο 7<br>φρυγανίσματος: 7 λεπτά |
| PIZZA     | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήσετε πίτσα. Ιδανικό για να λιώσει και να ροδοκοκκινίσει το τυρί και τα υλικά και να παραμείνει τραγανή η κρούστα. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σχάρα (K)</li> <li>- Μέση θέση</li> </ul>              | 12 λεπτά<br>230 °C         | 150-450 °F<br>60-230 °C  | 1 λεπτό-2 ώρες                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Πρόγραμμα | Λειτουργία και συνιστώμενη χρήση                                                                                                                                                                             | Συνιστώμενα εξαρτήματα και θέση                                                                           | Ρυθμίσεις προεπιλογής | Θερμοκρασία (διαστήματα) | Χρόνος (διαστήματα) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------|
| BROIL     | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήσετε πιτάκια, λεπτές φέτες κρέας, κοτόπουλο, ψάρι, λουκάνικα και λαχανικά. Ιδανικό επίσης για να ροδοκοκκινήσει το πάνω μέρος από βραστά, πανέ φαγητά και γλυκά.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταψί (L)</li> <li>- Μέση θέση</li> </ul>                         | 10 λεπτά<br>230 °C    | 150-400 °F<br>60-230 °C  | 1 λεπτό-2 ώρες      |
| DEFROST   | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να αποψύξετε κατεψυγμένα τρόφιμα πριν το ψήσιμο.                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταψί (L)</li> <li>- Μέση θέση</li> </ul>                         | 30 λεπτά<br>65 °C     | 150-400 °F<br>60-200 °C  | 1 λεπτό-1 ώρες      |
| PROOF     | Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το πρόγραμμα για να φουσκώσει η ζύμη από το ψωμί, την πίτσα και ζυμάρια γενικότερα χάρη στη χαμηλή θερμοκρασία που χρησιμοποιεί. Ιδανικό επίσης για να ετοιμάσετε γιαούρτι. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταψί (L) ή σχάρα (K)</li> <li>- Κάτω θέση στον φούρνο</li> </ul> | 1 ώρες<br>35 °C       | 100-180 °F<br>30-50 °C   | 30 λεπτά - 12 ώρες  |

| Πρόγραμμα | Λειτουργία και συνιστώμενη χρήση                                                                                                                                                                                                | Συνιστώμενα εξαρτήματα και θέση                                                                                                                                                                                                  | Ρυθμίσεις προεπιλογής | Θερμοκρασία (διαστήματα) | Χρόνος (διαστήματα) |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------------|
| DEHYDRATE | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να αποξηράνετε ομοιόμορφα φρούτα ή λαχανικά χωρίς να τα ψήσετε. Συμβουλευθείτε την ενότητα «Λειτουργία DEHYDRATE» για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Σχάρα (K), καλάθι (M) ή ταψί σχάρας (J)</li> <li>- Επάνω θέση στον φούρνο</li> </ul>                                                                                                    | 6 ώρες<br>65 °C       | 100-180 °F<br>30-80 °C   | 30 λεπτά - 24 ώρες  |
| SLOW COOK | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήνετε τρόφιμα για μεγάλο χρονικό διάστημα σε χαμηλή θερμοκρασία. Ιδανικό για σούπες.                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταψί (L) ή σχάρα (K)</li> <li>- Κάτω θέση στον φούρνο</li> <li>- Χρησιμοποιήστε κατσαρόλα κατάλληλη για μαγείρεμα στον φούρνο και τοποθετήστε την επάνω στο ταψί ή στη σχάρα</li> </ul> | 4 ώρες<br>120 °C      | 150-250 °F<br>60-150 °C  | 30 λεπτά - 12 ώρες  |
| KEEP WARM | Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα στη θερμοκρασία που αναγράφεται                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταψί (L) ή σχάρα (K)</li> <li>- Κάτω θέση στον φούρνο</li> </ul>                                                                                                                        | 1 ώρα<br>65 °C        | 140-230 °F<br>60-110 °C  | 30 λεπτά - 2 ώρες   |

Ο παρακάτω πίνακας απεικονίζει την ποσότητα, τον χρόνο μαγειρέματος και τη συνιστώμενη θερμοκρασία ανάλογα με τα τρόφιμα που θα ψήσετε.

|                                      | Μέγιστη-ελάχιστη ποσότητα (g) | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία (°C) | Πληροφορίες                             |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------------|------------------|-----------------------------------------|
| <b>Πατάτες και τηγανητές πατάτες</b> |                               |                |                  |                                         |
| Κατεψυγμένες πατάτες ψιλοκομμένες    | 600-700                       | 15-20          | 200              |                                         |
| Κατεψυγμένες πατάτες χοντροκομμένες  | 600-700                       | 20-25          | 200              |                                         |
| Πατάτες ογκρατέν                     | 800-1000                      | 25-30          | 200              |                                         |
| <b>Κρέας και πουλερικά</b>           |                               |                |                  |                                         |
| Μπριζόλα                             | 500-800                       | 10-15          | 180              |                                         |
| Χοιρινά παιδάκια                     | 500-800                       | 10-15          | 180              |                                         |
| Χάμπουργκερ                          | 400-800                       | 10-15          | 180              |                                         |
| Λουκανικοπιτάκια                     | 400-800                       | 13-15          | 200              |                                         |
| Μπούτια κοτόπουλου                   | 400-800                       | 25-30          | 180              |                                         |
| Στήθος κοτόπουλο                     | 400-800                       | 15-20          | 180              |                                         |
| Κοτόπουλο                            | 500-1000                      | 30-40          | 200              |                                         |
| <b>Σνακ</b>                          |                               |                |                  |                                         |
| Σπρινγκ ρολς                         | 500-800                       | 8-10           | 200              | Χρησιμοποιείτε προτηγανισμένα προϊόντα. |
| Κατεψυγμένες κροκέτες κοτόπουλο      | 500-1000                      | 6-10           | 200              | Χρησιμοποιείτε προτηγανισμένα προϊόντα. |
| Κατεψυγμένες ψαρο-κροκέτες           | 500-800                       | 6-10           | 200              | Χρησιμοποιείτε προτηγανισμένα προϊόντα. |
| <b>Κατεψυγμένα τρόφιμα πανέ</b>      |                               |                |                  |                                         |
| Σνακ με τυρί                         | 500-800                       | 8-10           | 180              | Χρησιμοποιείτε προτηγανισμένα προϊόντα. |
| Γεμιστά λαχανικά                     | 400-800                       | 10             | 160              |                                         |

|                                     | Μέγιστη-ελάχιστη ποσότητα (g) | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία (°C) | Πληροφορίες                                |
|-------------------------------------|-------------------------------|----------------|------------------|--------------------------------------------|
| <b>Τρόφιμα φούρνου</b>              |                               |                |                  |                                            |
| Κέικ                                | 800                           | 20-25          | 160              | Χρησιμοποιείτε ταψί φούρνου.               |
| Πίτα (κις)                          | 800                           | 20-22          | 180              | Χρησιμοποιείτε ταψί φούρνου ή πυρέξ.       |
| Μάφιν                               | 800                           | 15-18          | 200              | Χρησιμοποιείτε ταψί φούρνου.               |
| Γλυκά σνακ                          | 800                           | 20             | 160              | Χρησιμοποιείτε ταψί φούρνου ή πυρέξ.       |
| <b>Αποξήρανση τροφίμων</b>          |                               |                |                  |                                            |
| Φρούτα, λαχανικά, κρέας, ψάρι, ψωμί | 500-700                       | 6-12 ώρες      | 80               | Χρησιμοποιείτε τη σχάρα (Κ) που παρέχεται. |

## Λειτουργία DEHYDRATE

Με τη λειτουργία DEHYDRATE μπορείτε να αποξηραίνετε αποτελεσματικά τα τρόφιμα για να τα συντηρείτε καλύτερα. Ο θερμός αέρας κυκλοφορεί ελεύθερα μέσα στη συσκευή κι έτσι τα τρόφιμα στεγνώνουν ομοιόμορφα ενώ παράλληλα η απώλεια των υγιεινών βιταμινών είναι ελάχιστη. Ο παρακάτω πίνακας απεικονίζει τον συνιστώμενο τρόπο εκτέλεσης, τους χρόνους και τις θερμοκρασίες αποξήρανσης για τα διάφορα είδη τροφίμων:

|                                                                                                                           | Εκτέλεση                                                    | Ταχύτητα συστήματος αέρα | Θερμοκρασία            | Χρόνος                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Μυρωδικά και βότανα</b>                                                                                                |                                                             |                          |                        |                                                                             |
| Βασιλικός<br>Σχοινόπρασο<br>Κόλιανδρος<br>Άνηθος<br>Δυόσμος<br>Ρίγανη<br>Μαϊντανός<br>Δεντρολίβανο<br>Φασκόμηλο<br>Θυμάρι | Ξεπλύντε με κρύο νερό.<br>Στεγνώστε ταμποναριστά.           | Χαμηλή                   | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 ώρες<br>Μέχρι να στεγνώσουν τα κοτσάνια και τα φύλλα να θρυμματίζονται. |
| Σκόρδο                                                                                                                    | Ξεφλουδίστε τις σκελίδες.<br>Χωρίστε τις σκελίδες στη μέση. | Υψηλή                    | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 ώρες                                                                   |
| Ρίζα από πιπερόριζα                                                                                                       | Ξεφλουδίστε.<br>Τρίψτε ή ψιλοκόψτε.                         | Χαμηλή                   | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 ώρες                                                                    |

|                                                                                                 | Εκτέλεση                                                                           | Ταχύτητα συστή-<br>ματος αέρα | Θερμοκρασία            | Χρόνος     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|------------|
| <b>Φρούτα</b>                                                                                   |                                                                                    |                               |                        |            |
| Μήλο                                                                                            | Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε το κουκούτσι.                                            | Χαμηλή                        | 135 °F<br>57 °C        | 4-10 ώρες  |
| Βερίκοκο<br>Μπανάνα<br>Σύκο<br>Μάνγκο<br>Πεπόνι<br>Νεκταρίνι<br>Ανανάς<br>Αχλάδι<br>Δαμάσκηνο   | Πλύντε.<br>Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τα κουκούτσια και τους σπόρους.<br>Ψιλοκόψτε. | Υψηλή                         | 135 °F<br>57 °C        | 6-12 ώρες  |
| Μύρτιλλα                                                                                        | Βάλτε σε βραστό νερό για να κάψετε τη φλούδα.                                      | Υψηλή                         | 135 °F<br>57 °C        | 10-18 ώρες |
| Κεράσι                                                                                          | Πλύντε.<br>Αφαιρέστε το κουκούτσι.                                                 | Υψηλή                         | 135 °F<br>57 °C        | 12-24 ώρες |
| Εσπεριδοειδή                                                                                    | Πλύντε.<br>Ψιλοκόψτε.                                                              | Χαμηλή                        | 135 °F<br>57 °C        | 2-12 ώρες  |
| Σταφύλι                                                                                         | Πλύντε.                                                                            | Υψηλή                         | 135 °F<br>57 °C        | 10-36 ώρες |
| <b>Λαχανικά</b>                                                                                 |                                                                                    |                               |                        |            |
| Φασόλια<br>Μπρόκολο<br>Κουνουπίδι<br>Μανιτάρια<br>Πιπεριές<br>Κρεμμύδια<br>Κολοκύθα<br>Ντομάτες | Πλύντε.<br>Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τους σπόρους, εάν χρειάζεται.                 | Υψηλή                         | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 ώρες  |

|                                                                      | Εκτέλεση                                                                                                                                                                                                                | Ταχύτητα συστή-<br>ματος αέρα | Θερμοκρασία            | Χρόνος                                          |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------|
| Καλαμπόκι<br>Αρακάς<br>Πατάτες                                       | Πλύντε.<br>Ξεφλουδίστε και<br>αφαιρέστε τους σπό-<br>ρους, εάν χρειάζεται.<br>Ζεματίστε.<br>Κόψτε σε ίσα κομμά-<br>τια ή φέτες.<br>Αφαιρέστε το καλα-<br>μπόκι από το στάχυ.<br>Ο αρακάς μπορεί να<br>μείνει ολόκληρος. | Υψηλή                         | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 ώρες                                       |
| Παντζάρι                                                             | Μαγειρέψτε στον ατμό<br>μέχρι να μαλακώσει.<br>Ξεφλουδίστε.<br>Ψιλοκόψτε.                                                                                                                                               | Υψηλή                         | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 ώρες                                       |
| Λαχανικά με<br>πράσινα φύλλα<br>(λάχανο, κραμπο-<br>λάχανο, σπανάκι) | Πλύντε.<br>Στεγνώστε καλά.<br>Αφαιρέστε το κοτσάνι.<br>Εάν χρειαστεί, κόψτε<br>τα φύλλα σε μικρά<br>κομμάτια.                                                                                                           | Χαμηλή                        | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 ώρες                                        |
| <b>Κρέας</b>                                                         |                                                                                                                                                                                                                         |                               |                        |                                                 |
| Χοιρινό<br>Μοσχαρίσιο                                                | Αφαιρέστε το λίπος<br>και τους χόνδρους.<br>Κόψτε ομοιόμορφες<br>λωρίδες.<br>Μαρινάρετε, εάν<br>επιθυμείτε.<br>Αφαιρέστε ταμπο-<br>ναριστά το λάδι που<br>περισεύει κατά την<br>αποξήρανση.                             | Υψηλή                         | 160 °F<br>71 °C        | 4-15 ώρες                                       |
| <b>Ψάρι</b>                                                          |                                                                                                                                                                                                                         |                               |                        |                                                 |
| Άπαχο ψάρι                                                           | Κόψτε ομοιόμορφες<br>λωρίδες.<br>Μαρινάρετε, εάν<br>επιθυμείτε.                                                                                                                                                         | Υψηλή                         | 130-140 °F<br>54-60 °C | Μέχρι να σκλη-<br>ρύνει και να γίνει<br>στεγνό. |

Ο χρονοδιακόπτης ρυθμίζεται για διάστημα 36 ωρών. Εάν χρειάζεται περισσότερος χρόνος για την αποξήρανση, επαναπρογραμματίστε τη συσκευή όταν λήξει ο προκαθορισμένος χρόνος.

## Λειτουργία αυτόματου σβησίματος

Αυτή η συσκευή διαθέτει χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο «0», η συσκευή εκπέμπει έναν ήχο και, έπειτα από 5 λεπτά αδράνειας, σβήνει αυτόματα.

## Λειτουργίες αποθήκευσης και επαναφορά

Οι λειτουργίες αποθήκευσης και επαναφοράς δίνουν στη συσκευή τη δυνατότητα να αποθηκεύει ή να επαναφέρει τις προκαθορισμένες παραμέτρους των προγραμμάτων ψησίματος.

- Για να αποθηκεύσετε τις παραμέτρους:

- 1 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί FUNCTION (R). Επιλέξτε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος. Πατήστε το περιστροφικό κουμπί FUNCTION (R) για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας (Εικ. 11). Το πρόγραμμα ψησίματος που επιλέξατε φωτίζει στην οθόνη.
- 2 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί TEMP/TIME (S) μία φορά, και μετά γυρίστε το για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος (Εικ. 12).
- 3 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί TEMP/TIME (S) άλλη μία φορά, και μετά γυρίστε το για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος.
- 4 Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστροφικό κουμπί FUNCTION (R) για 5 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένα μπιπ. Η συσκευή αποθηκεύει τις παραμέτρους που επιλέξατε για το συγκεκριμένο πρόγραμμα ψησίματος.

- Για να επαναφέρετε τις παραμέτρους:

- 1 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί FUNCTION (R). Επιλέξτε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος.
- 2 Πατήστε και κρατήστε πατημένο το περιστροφικό κουμπί FUNCTION (R) για 5 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένα μπιπ. Η συσκευή επαναφέρει όλες τις αποθηκευμένες παραμέτρους.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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



### Προσοχή

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



### Προσοχή!

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



### Προσοχή!

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

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

## Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίστε τα σταθερά μέρη της συσκευής με ένα υγρό μαλακό πανί για να μην προκαλέσετε φθορές στην επιφάνεια της συσκευής. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τον θάλαμο ψησίματος (Ε) της συσκευής με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τις αντιστάσεις με ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων.
- Βγάλτε το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων (G) (Εικ. 23). Καθαρίζετε το συρτάρι συλλογής υπολειμμάτων (G) από ενδεχόμενα υπολείμματα τροφής ή ψίχουλα.

## Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

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

## ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Προβλήματα                                       | Πιθανές αιτίες                                                                       | Επίλυση                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δεν λειτουργεί.                        | Το φις του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα.                                  | Βάλτε το φις στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.                                                          |
|                                                  | Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονο-διακόπτης.                                             | Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναγράφονται στην ενότητα «Ψήσιμο στον φούρνο». |
| Το σύστημα αέρα παραμένει ενεργό κατά το ψήσιμο. | Η συσκευή πρέπει να κρυώσει.                                                         | Περιμένετε να σβήσει το σύστημα αέρα.                                                                                    |
| Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.                      | Η ποιότητα των υλικών είναι υπερβολική.                                              | Βάλτε λιγότερα υλικά. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.                                                   |
|                                                  | Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.                                          | Ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναγράφονται στην ενότητα «Ψήσιμο στον φούρνο».    |
|                                                  | Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.                                     | Ρυθμίστε υψηλότερο χρόνο ψησίματος. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναγράφονται στην ενότητα «Ψήσιμο στον φούρνο».          |
| Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.              | Ορισμένα τρόφιμα χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος. | Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που βρίσκονται επάνω ή που σκεπάζονται από άλλα υλικά.   |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Τα υλικά δεν είναι τραγανιστά.                                                                    | Ορισμένα υλικά χρειάζονται περισσότερο λάδι.                                                                                                                                     | Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι.                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                   | Χρησιμοποιούνται σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.                                                                                                                | Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στο καλάθι.                                                                                                                                      |
| Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.                                                             | Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.                                                                                                                                                  | Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, επικάθεται περισσότερο λάδι στα εξαρτήματα. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο ούτε τη συσκευή. |
|                                                                                                   | Στα εξαρτήματα υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.                                                                                                                 | Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λίπους ή του λαδιού που υπάρχει στα εξαρτήματα. Καθαρίστε σχολαστικά τα εξαρτήματα μετά τη χρήση.                                                                 |
| Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα.                | Το είδος πατάτας που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.                                                                                                           | Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να τις ανακατεύετε κατά το τηγάνισμα.                                                                                                                                  |
|                                                                                                   | Ξεπλύνετε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.                                                                                                                       | Ξεπλύνετε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.                                                                                                                           |
| Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα. | Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανιτές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν οι ίδιες οι πατάτες καθώς και από την ποσότητα λαδιού που έχετε βάλει στη φριτέζα. | Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές εξωτερικά οι πατάτες πριν προσθέσετε λάδι.                                                                                                                                    |
|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  | Κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν πιο τραγανές.                                                                                                                                                     |
|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                  | Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι.                                                                                                                                                                                       |

## ΘΕΣΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

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

## СОДЕРЖАНИЕ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ

---

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



Опасно для детей



Предупреждение об опасности ожогов



Опасность поражения электрическим током



Осторожно - опасность причинения материального ущерба



Опасность ущерба, вызванного другими причинами

## ЦЕЛЕВОЕ НАЗНАЧЕНИЕ

---

Данный прибор предназначен для приготовления твердых пищевых продуктов. Не используйте данный прибор для приготовления жидких пищевых продуктов.

Данный прибор не должен использоваться в коммерческих и промышленных целях.

Любой другой способ использования прибора, не предусмотренный Производителем, освобождает его от ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащего использования прибора.

Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

---

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

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

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

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



### **Опасно для детей**

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



### **Предупреждение об опасности ожогов**

- Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- Готовочная полость, поддон для сбора крошек, принадлежности и внутренние металлические части прибора могут нагреваться во время использо-

вания. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от горячих частей прибора.

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



### **Опасность поражения электрическим током**

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



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

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

прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.

- Не включайте прибор для работы вхолостую.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте воздействия на прибор атмосферных явлений (дождя, солнца).
- После извлечения вилки из электрической розетки и охлаждения горячих частей прибор разрешается чистить только неабразивной тканевой салфеткой, слегка смоченной в растворе нескольких капель нейтрального неагрессивного моющего средства. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.



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

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



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

- **ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| A - Корпус прибора        | F - Воздухозаборник         |
| B - Дверца                | G - Поддон для сбора крошек |
| C - Ручка                 | H - Левая приводящая опора  |
| D - Кабель электропитания | I - Правая опора            |
| E - Готовочная полость    |                             |

## ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (РИС. 1)

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| J - Решетчатый противень | N - Вертел с вилками для гриля |
| K - Решетка              | O - Вилка для снятия           |
| L - Противень            | P - Стопорные винты (x2)       |
| M - Корзина              |                                |

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (РИС. 2)

|                                            |                                                        |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Q - Дисплей                                | U - Кнопка SHAKE/°F-°C                                 |
| R - Ручка FUNCTION                         | V - Кнопка включения вентиляции и внутренней подсветки |
| S - Ручка TEMP/TIME                        |                                                        |
| T - Кнопка POWER/START/PAUSE с индикатором |                                                        |

## Идентификационные данные

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

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

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

## ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Снимите упаковку и проверьте наличие всех компонентов прибора.
- 2 Поставьте прибор на ровную, устойчивую и прочную поверхность.



### Внимание!

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

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

- 3 Полностью размотайте кабель электропитания.

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



## Внимание!

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

- 4 Помойте поддон для сбора крошек (G) и принадлежности. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности. Хорошо высушите.

## Настройка единиц измерения

Прибор позволяет выбрать единицы измерения температуры между °F и °C. По умолчанию выбраны °C.

- Вставьте вилку в электрическую розетку (Рис. 3).
- Нажмите кнопку POWER/START/PAUSE (T), чтобы включить прибор (Рис. 4). Загорится индикатор кнопки POWER/START/PAUSE (T).
- Нажмите и удерживайте кнопку SHAKE/°F-°C (U) (Рис. 5) в течение 2 секунд. Прибор изменит единицы измерения по умолчанию.

Повторите процедуру, чтобы изменить настройку.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Перед приготовлением

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



## Внимание!

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

Не ставьте предметы на дверцу прибора, когда она открыта.

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

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

- Вставьте поддон для сбора крошек (G) в специальную полость (Рис. 6). Проверьте правильность установки.

### Готовка в печи

- 1 Поместите продукты для приготовления в выбранную принадлежность.
- Чтобы выбрать наиболее подходящую принадлежность на основе продуктов для приготовления см. параграф «Предустановленные программы приготовления». В готовочную полость можно установить несколько принадлежностей одновременно, чтобы приготовить большее количество продуктов (Рис. 7).

Не перегружайте принадлежности чрезмерным количеством продуктов. Следуйте инструкциям в отношении максимальных количеств, приведенным в разделе «Предустановленные программы приготовления».



## Внимание!

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

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

- При использовании решетки или решетчатого противня для приготовления продуктов также установите противень на самый нижний уровень варочного отсека, чтобы собрать жир. Для предотвращения образования дыма, неприятных запахов и затвердевших загрязнений налейте немного воды в противень.
- 2 Откройте дверцу (B) (Рис. 8).
- 3 Вставьте выбранную принадлежность в готовочную полость (E) (Рис. 9).

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

- 4 Закройте дверцу (B) (Рис. 10).
- 5 Вставьте вилку в электрическую розетку (Рис. 3).
- 6 Нажмите кнопку POWER/START/PAUSE (T), чтобы включить прибор (Рис. 4). Индикатор кнопки POWER/START/PAUSE (T) начнет мигать.
- 7 Поверните ручку FUNCTION (R). Выберите предустановленную программу приготовления в соответствии с продуктами для приготовления (см. параграф «Предустановленные программы приготовления» с детальной информацией о программах). Нажмите ручку FUNCTION (R), чтобы подтвердить выбор (Рис. 11). Выбранная программа приготовления загорится на дисплее.

В каждой программе по умолчанию предварительно задано время приготовления, но температуру и время приготовления можно задать вручную:

- Нажмите ручку TEMP/TIME (S) один раз. Надпись TIME начнет мигать. Поверните ручку TEMP/TIME (S), чтобы установить время приготовления (Рис. 12).
- Нажмите ручку TEMP/TIME (S) еще раз. Надпись TEMP начнет мигать. Поверните ручку TEMP/TIME (S), чтобы установить температуру приготовления.
- Нажмите ручку TEMP/TIME (S) еще раз, чтобы подтвердить выбор.
- 8 Нажмите кнопку POWER/START/PAUSE (T) (Рис. 4). Прибор начнет процесс приготовления пищевых продуктов. Индикатор кнопки POWER/START/PAUSE (T) начнет гореть непрерывно.

Во время приготовления на дисплее (Q) будет отображаться обратный отсчет времени и выбранная температура.

- Если отсутствует, можно активировать вентиляцию во время процесса приготовления. Нажмите кнопку включения вентиляции и внутренней подсветки (V) (Рис. 13). Нажмите кнопку еще раз, чтобы выключить вентиляцию.

Вентиляция активируется автоматически в случае выбора одной из предустановленных программ DEHYDRATE, AIRFRY или ROTISSERIE.

- Чтобы включить внутреннюю подсветку во время процесса приготовления, нажмите и удерживайте кнопку включения вентиляции и внутренней подсветки (V) (Рис. 13) в течение 2 секунд. Еще раз нажмите и удерживайте кнопку, чтобы выключить внутреннюю подсветку.
- Прибор можно поставить на паузу во время работы, например, чтобы перемешать ингредиенты во время процесса приготовления:
- Нажмите кнопку POWER/START/PAUSE (T) (Рис. 4). Прибор остановит процесс приготовления.
- Откройте дверцу (B) (Рис. 8).



### **Внимание!**

Всегда беритесь за ручку, чтобы открыть дверцу прибора.

- Извлеките выбранную принадлежность из готовочной полости (E) (Рис. 14).



### **Внимание!**

При открытии дверцы или извлечении принадлежностей из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.

Готовочная полость, поддон для сбора крошек, принадлежности и внутренние металлические части прибора могут нагреваться во время использования. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от горячих частей прибора.

Используйте прихватки или тряпки для снятия поддона для сбора крошек или принадлежностей.

- Перемешайте ингредиенты.
- Вставьте выбранную принадлежность в готовочную полость (E) (Рис. 9).
- Закройте дверцу (B) (Рис. 10).
- Нажмите кнопку POWER/START/PAUSE (T) (Рис. 4). Прибор возобновит процесс приготовления.

## **Функция SHAKE**

Прибор оснащен функцией SHAKE, которая позволяет активировать звуковой сигнал для напоминания пользователю о необходимости перемешать ингредиенты по истечении половины общего времени приготовления.

**Активируйте функцию SHAKE перед началом процесса приготовления.**

**Функция SHAKE не может быть активирована в случае выбора одной из следующих предустановленных программ приготовления TOAST, PREHEAT или BAGEL.**

- Нажмите кнопку SHAKE/°F-°C (U) (Рис. 5). Функция SHAKE активируется.
- По истечении половины времени приготовления прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее (Q) будет мигать надпись "SHAKE". Прибор будет повторять это действие каждые 60 секунд, пока пользователь не откроет дверцу прибора или снова не нажмет кнопку SHAKE/°F-°C (U).

## Использование гриля (N)

- 1 Вставьте одну из вилок на вертел гриля. Убедитесь, что два наконечника вилки направлены внутрь. Закрутите стопорный винт (P), чтобы прикрепить вилку к вертелу (Рис. 15).
- 2 Обвяжите мясо для приготовления шпагатом и насадите его на вилку на вертеле. Убедитесь, что мясо хорошо отцентрировано.
- 3 Установите другую вилку на вертел. Убедитесь, что два наконечника вилки направлены внутрь. Закрутите стопорный винт (P), чтобы прикрепить вилку к вертелу (Рис. 15).
  - При необходимости слегка открутите стопорные винты, чтобы хорошо отцентрировать мясо на вертеле. Снова закрутите стопорные винты.
- 4 Вставьте конец вертела в гнездо, расположенное на левой приводящей опоре (H) (Рис. 16).
- 5 Вставьте противоположный конец в гнездо на правой опоре (I) (Рис. 17).
- 6 Выполните приготовление продуктов в соответствии с параграфом “Готовка в печи”.
- 7 По окончании приготовления используйте вилку для снятия (O), чтобы извлечь вертел из готовочной полости (E) (Рис. 18).

## Использование корзины (M)

- 1 Открутите стопорные винты (P) гриля. Снимите вилки с вертела гриля (N) (Рис. 19).
- 2 Установите корзину (M) на вертел гриля (N). Закрутите стопорные винты (P) на двух концах корзины (M), чтобы закрепить корзину к вертелу (Рис. 20).
- 3 Поднимите крючок, чтобы открыть корзину (Рис. 21).
- 4 Поместите продукты в корзину (Рис. 22).
- 5 Закройте крючок корзины (Рис. 21).
- 6 Выполните приготовление продуктов в соответствии с параграфом “Готовка в печи”.
- 7 По окончании приготовления используйте вилку для снятия (O), чтобы извлечь вертел из готовочной полости (E) (Рис. 25).

## После приготовления

- 1 После завершения приготовления прибор издает звуковой сигнал и выключается спустя 5 минут. Если ингредиенты не готовы, установите принадлежность назад в готовочную полость и настройте таймер еще на несколько минут.
  - В качестве альтернативы процесс приготовления можно остановить вручную. Нажмите и удерживайте кнопку POWER/START/PAUSE (T) (Рис. 4) в течение 3 секунд. Прибор останавливает процесс приготовления.
- 2 Извлеките вилку из электрической розетки.
- 3 Откройте дверцу (B) (Рис. 8).



### Внимание!

Всегда беритесь за ручку, чтобы открыть дверцу прибора.

- 4 Извлеките выбранную принадлежность из готовочной полости (E) (Рис. 14).



### **Внимание!**

При открытии дверцы или извлечении принадлежностей из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.

Используйте прихватки или тряпки для снятия поддона для сбора крошек или принадлежностей.

Не прикасайтесь к готовочной полости, поддону для сбора крошек, принадлежностям и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.

- 5 Выложите ингредиенты на блюдо. Подайте на стол.



### **Внимание!**

Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из принадлежностей.

- 6 Извлеките поддон для сбора крошек (G) (Рис. 23). Опорожните и очистите поддон для сбора крошек (G) от остатков еды и крошек.

## **СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

- Предварительный нагрев прибора перед приготовлением пищи позволяет оптимизировать конечный результат.
- Для приготовления более мелких ингредиентов требуется меньше времени, чем для более крупных.
- Для приготовления большего количества ингредиентов требуется больше времени, а для меньшего количества ингредиентов – меньше.
- Для достижения лучшего результата при приготовлении более мелких ингредиентов рекомендуется их перемешать по истечении половины времени приготовления.
- Для приготовления хрустящего картофеля добавьте одну ложку растительного масла в свежий или замороженный картофель (Рис. 24).
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри приблизительно 700 г.
- Для быстрого и легкого приготовления сэндвичей с начинкой рекомендуется использовать полуфабрикаты из теста. Кроме того, полуфабрикаты из теста готовятся гораздо быстрее сэндвичей из домашнего теста.
- Не готовьте слишком жирные продукты.
- Можно использовать прибор для разогрева уже приготовленных продуктов. Установите температуру на 150 °C на 10 минут.
- Для жарки продуктов воздухом с помощью предустановленной программы приготовления AIRFRY устанавливайте более высокие температуры для продуктов, которые готовятся быстрее (например, бекон и чипсы). Устанавливайте более низкие температуры для продуктов, которые готовятся медленнее (например, курица в панировке).

## Предустановленные программы приготовления

В следующей таблице представлены предустановленные программы приготовления, присутствующие на дисплее (Q).

Программа настроена на температуру и время приготовления, рекомендованные на основе типа продукта. Время приготовления носит ориентировочный характер и зависит также от количества и толщины используемых ингредиентов. В предустановленных программах приготовления также можно менять время и температуру.

| Программа | Функция и рекомендуемое использование                                                                                                        | Рекомендуемые принадлежности и положения                      | Настройки по умолчанию | Температура (диапазон)  | Время (диапазон) |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------|
| PREHEAT   | Эта программа позволяет предварительно разогреть прибор.                                                                                     | Не вставляйте никакие принадлежности в готовую полость.       | 5 мин<br>200 °C        | 150-450 °F<br>60-230 °C | 3-6 мин          |
| AIRFRY    | Эта программа позволяет жарить продукты воздухом.<br>Рекомендуемые продукты: замороженный картофель фри, свежий картофель, куриные крылышки. | - Корзина (M) или решетчатый противень (J)<br>- Верхняя полка | 25 мин<br>200 °C       | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 мин-1 ч        |
| BAKE      | Эта программа позволяет равномерно выпекать сладости.<br>Рекомендуемые продукты: сладкая выпечка, маффины, пирожные.                         | - Противень (L) или решетка (K)<br>- Центральная полка        | 30 мин<br>180 °C       | 150-450 °F<br>60-200 °C | 1 мин-2 ч        |

| Программа | Функция и рекомендуемое использование                                                                                   | Рекомендуемые принадлежности и положения                                                                       | Настройки по умолчанию | Температура (диапазон)  | Время (диапазон)                                                                                                                                                                                             |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST     | Эта программа позволяет обжаривать хлеб. Вы можете выбрать один из уровней обжарки от 1 до 7.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решетка (K)</li> <li>- Верхняя полка</li> </ul>                       | Уровень обжарки 4      | Фикс                    | Уровень обжарки 1: 2,15 мин<br>Уровень обжарки 2: 3 мин<br>Уровень обжарки 3: 3,40 мин<br>Уровень обжарки 4: 4,10 мин<br>Уровень обжарки 5: 4,35 мин<br>Уровень обжарки 6: 5 мин<br>Уровень обжарки 7: 6 мин |
| ROAST     | Эта программа позволяет готовить красное мясо и курицу. Продукты будут мягкими внутри и хорошо приготовленными снаружи. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Противень (L)</li> <li>- Нижняя полка</li> </ul>                      | 1 ч<br>200 °C          | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 мин-1 ч                                                                                                                                                                                                    |
| ROTIS     | Эта программа позволяет готовить курицу или другие виды мяса на вертеле.                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Гриль (N)</li> </ul>                                                  | 45 мин<br>210 °C       | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 мин-1 ч                                                                                                                                                                                                    |
| CAKE      | Эта программа позволяет равномерно выпекать сладости.                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Противень (L) или решетка (K)</li> <li>- Центральная полка</li> </ul> | 50 мин<br>140 °C       | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 мин-2 ч                                                                                                                                                                                                    |

| Программа | Функция и рекомендуемое использование                                                                                                                        | Рекомендуемые принадлежности и положения                                                     | Настройки по умолчанию | Температура (диапазон)  | Время (диапазон)                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAGEL     | Эта программа позволяет поджаривать обе стороны бублика. Вы можете выбрать один из уровней обжарки от 1 до 7.                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решетка (К)</li> <li>- Верхняя полка</li> </ul>     | Уровень обжарки 4      | Фикс                    | Уровень обжарки 1:<br>3,15 мин<br>Уровень обжарки 2:<br>4 мин<br>Уровень обжарки 3:<br>4,40 мин<br>Уровень обжарки 4:<br>5,10 мин<br>Уровень обжарки 5:<br>5,35 мин<br>Уровень обжарки 6:<br>6 мин<br>Уровень обжарки 7:<br>7 мин |
| PIZZA     | Эта программа позволяет приготовить пиццу. Идеально подходит для плавления и подрумянивания сыра и других топпингов, а также для создания хрустящей корочки. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решетка (К)</li> <li>- Центральная полка</li> </ul> | 12 мин<br>230 °C       | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 мин-2 ч                                                                                                                                                                                                                         |

| Программа | Функция и рекомендуемое использование                                                                                                                                             | Рекомендуемые принадлежности и положения                                                                  | Настройки по умолчанию | Температура (диапазон)  | Время (диапазон) |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------|
| BROIL     | Эта программа позволяет готовить тартинки, тонкие ломтики мяса, курицы, рыбы, колбасы и овощей. Также идеально подходит для подрумянивания поверхности рагу, гратенов и десертов. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Противень (L)</li> <li>- Центральная полка</li> </ul>            | 10 мин<br>230 °C       | 150-400 °F<br>60-230 °C | 1 мин-2 ч        |
| DEFROST   | Эта программа позволяет размораживать замороженные продукты перед приготовлением.                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Противень (L)</li> <li>- Центральная полка</li> </ul>            | 30 мин<br>65 °C        | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 мин-1 ч        |
| PROOF     | Эта программа позволяет подниматься хлебу, пицце и тесту благодаря низким температурам. Идеально подходит для приготовления йогурта.                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Противень (L) или решетка (K)</li> <li>- Нижняя полка</li> </ul> | 1 ч<br>35 °C           | 100-180 °F<br>30-50 °C  | 30 мин-12 ч      |

| Программа | Функция и рекомендуемое использование                                                                                                                                                                     | Рекомендуемые принадлежности и положения                                                                                                                                                                            | Настройки по умолчанию | Температура (диапазон)  | Время (диапазон) |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------|
| DEHYDRATE | Эта программа позволяет равномерно высушить фрукты или овощи без их приготовления. Обратитесь к параграфу «Функция DEHYDRATE» за подробной информацией об этой предустановленной программе приготовления. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решетка (K), корзина (M) или решетчатый противень (J)</li> <li>- Верхняя полка</li> </ul>                                                                                  | 6 ч<br>65 °C           | 100-180 °F<br>30-80 °C  | 30 мин-<br>24 ч  |
| SLOW COOK | Эта программа позволяет готовить продукты в течение длительного времени при низких температурах. Идеально подходит для приготовления супов.                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Противень (L) или решетка (K)</li> <li>- Нижняя полка</li> <li>- Используйте кастрюлю, подходящую для готовки в печи, для размещения на противне или на решетке</li> </ul> | 4 ч<br>120 °C          | 150-250 °F<br>60-150 °C | 30 мин-<br>12 ч  |
| KEEP WARM | Эта программа позволяет сохранять горячие продукты при указанной температуре                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Противень (L) или решетка (K)</li> <li>- Нижняя полка</li> </ul>                                                                                                           | 1 ч<br>65 °C           | 140-230 °F<br>60-110 °C | 30 мин-2 ч       |

В таблице ниже показано рекомендуемое количество, время приготовления и температура в зависимости от пищевых продуктов, которые необходимо приготовить.

|                                           | Количество<br>мин.-макс. (g) | Время (мин) | Температура (°C) | Для информации                                      |
|-------------------------------------------|------------------------------|-------------|------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Картофель и картофель фри</b>          |                              |             |                  |                                                     |
| Картофель, тонко нарезанный замороженный  | 600-700                      | 15-20       | 200              |                                                     |
| Картофель, крупно нарезанный замороженный | 600-700                      | 20-25       | 200              |                                                     |
| Гратен из картофеля                       | 800-1000                     | 25-30       | 200              |                                                     |
| <b>Мясо и птица</b>                       |                              |             |                  |                                                     |
| Бифштекс                                  | 500-800                      | 10-15       | 180              |                                                     |
| Свинные ребрышки                          | 500-800                      | 10-15       | 180              |                                                     |
| Гамбургер                                 | 400-800                      | 10-15       | 180              |                                                     |
| Рулеты с колбасками                       | 400-800                      | 13-15       | 200              |                                                     |
| Куриные бедрышки                          | 400-800                      | 25-30       | 180              |                                                     |
| Куриная грудка                            | 400-800                      | 15-20       | 180              |                                                     |
| Куриное мясо                              | 500-1000                     | 30-40       | 200              |                                                     |
| <b>Закуска</b>                            |                              |             |                  |                                                     |
| Спринг-роллы                              | 500-800                      | 8-10        | 200              | Используйте предварительно приготовленные продукты. |
| Куриные наггетсы замороженные             | 500-1000                     | 6-10        | 200              | Используйте предварительно приготовленные продукты. |
| Рыбные палочки замороженные               | 500-800                      | 6-10        | 200              | Используйте предварительно приготовленные продукты. |
| <b>Панированные замороженные продукты</b> |                              |             |                  |                                                     |
| Закуски из сыра                           | 500-800                      | 8-10        | 180              | Используйте предварительно приготовленные продукты. |
| Фаршированные овощи                       | 400-800                      | 10          | 160              |                                                     |

|                                          | Количество<br>мин.-макс. (g) | Время (мин) | Температура (°C) | Для информации                                        |
|------------------------------------------|------------------------------|-------------|------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Продукты для приготовления в печи</b> |                              |             |                  |                                                       |
| Торты                                    | 800                          | 20-25       | 160              | Используйте противень для печи.                       |
| Киш                                      | 800                          | 20-22       | 180              | Используйте противень для печи или жаропрочную форму. |
| Маффин                                   | 800                          | 15-18       | 200              | Используйте противень для печи.                       |
| Сладкие закуски                          | 800                          | 20          | 160              | Используйте противень для печи или жаропрочную форму. |
| <b>Высушивание продуктов</b>             |                              |             |                  |                                                       |
| Фрукты, зелень, мясо, рыба, хлеб         | 500-700                      | 6-12 часов  | 80               | Используйте решетку (K) из комплекта поставки.        |

## Функция DEHYDRATE

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

В следующей таблице указаны рекомендованные режимы приготовления, ориентировочные значения времени и температуры высушивания для разных пищевых продуктов:

|                                                                                                         | Приготовление                                           | Скорость<br>вентиляции | Температура            | Время                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Травы и специи</b>                                                                                   |                                                         |                        |                        |                                                                              |
| Базилик<br>Шнитт-лук<br>Кориандр<br>Укроп<br>Мята<br>Душица<br>Петрушка<br>Розмарин<br>Шалфей<br>Тимьян | Промойте холодной водой.<br>Промокните, чтобы высушить. | Низкая                 | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 ч<br>До тех пор, пока стебли не высохнут и листья не начнут рассыпаться. |

|                                                                                     | Приготовление                                                                              | Скорость<br>вентиляции | Температура            | Время   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|---------|
| Чеснок                                                                              | Снимите кожуру с зубчиков.<br>Разделите зубчики пополам.                                   | Высокая                | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 ч  |
| Корень имбиря                                                                       | Снимите кожуру.<br>Мелко натрите или нарежьте.                                             | Низкая                 | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 ч   |
| <b>Фрукты</b>                                                                       |                                                                                            |                        |                        |         |
| Яблоко                                                                              | Снимите кожуру и извлеките сердцевину.                                                     | Низкая                 | 135 °F<br>57 °C        | 4-10 ч  |
| Абрикос<br>Банан<br>Инжир<br>Манго<br>Дыня<br>Нектарин<br>Ананас<br>Груша<br>Слива  | Помойте.<br>Снимите кожуру, извлеките сердцевину, семечки или косточку.<br>Тонко нарежьте. | Высокая                | 135 °F<br>57 °C        | 6-12 ч  |
| Голубика                                                                            | Погрузите в кипящую воду, чтобы ошпарить кожицу.                                           | Высокая                | 135 °F<br>57 °C        | 10-18 ч |
| Вишня                                                                               | Помойте.<br>Извлеките косточку.                                                            | Высокая                | 135 °F<br>57 °C        | 12-24 ч |
| Цитрусовые                                                                          | Помойте.<br>Тонко нарежьте.                                                                | Низкая                 | 135 °F<br>57 °C        | 2-12 ч  |
| Виноград                                                                            | Помойте.                                                                                   | Высокая                | 135 °F<br>57 °C        | 10-36 ч |
| <b>Овощи</b>                                                                        |                                                                                            |                        |                        |         |
| Фасоль<br>Брокколи<br>Цветная капуста<br>Грибы<br>Перец<br>Лук<br>Тыква<br>Помидоры | Помойте.<br>При необходимости снимите кожуру и извлеките семечки.                          | Высокая                | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 ч  |

|                                          | Приготовление                                                                                                                                                                | Скорость вентиляции | Температура            | Время                                           |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------------------------|
| Кукуруза<br>Горох<br>Картофель           | Помойте.<br>При необходимости снимите кожуру и извлеките семечки.<br>Ошпарьте.<br>Нарежьте равными частями.<br>Извлеките кукурузу из початка.<br>Горох можно оставить целым. | Высокая             | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 ч                                          |
| Свекла                                   | Готовьте на пару, пока не станет мягкой.<br>Снимите кожуру.<br>Тонко нарежьте.                                                                                               | Высокая             | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 ч                                          |
| Зеленые листовые овощи (капуста, шпинат) | Помойте.<br>Хорошо высушите.<br>Удалите ножку.<br>При необходимости порежьте листья на мелкие кусочки.                                                                       | Низкая              | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 ч                                           |
| <b>Мясо</b>                              |                                                                                                                                                                              |                     |                        |                                                 |
| Свинина<br>Говядина                      | Удалите жир и хрящи.<br>Нарежьте ровными полосками.<br>При желании замаринуйте.<br>Избыток масла убирайте, вытирая во время высушивания.                                     | Высокая             | 160 °F<br>71 °C        | 4-15 ч                                          |
| <b>Рыба</b>                              |                                                                                                                                                                              |                     |                        |                                                 |
| Белая рыба                               | Нарежьте ровными полосками.<br>При желании замаринуйте.                                                                                                                      | Высокая             | 130-140 °F<br>54-60 °C | До тех пор, пока она не станет жесткой и сухой. |

Таймер может быть настроен максимум на 36 часа. Если высушивание требует более длительного периода времени, запрограммируйте прибор повторно после истечения времени программы.

## Функция автоматического выключения

Данный прибор оснащен таймером. Когда таймер доходит до «0», прибор издает звуковой сигнал и после 5 минут простоя автоматически выключается.

## Функции сохранения в памяти и сброса

Функции сохранения в памяти и сброса позволяют прибору запоминать или сбрасывать параметры предустановленных программ приготовления.

- Чтобы сохранить параметры в памяти:

- 1 Поверните ручку FUNCTION (R). Выберите одну из предустановленных программ приготовления. Нажмите ручку FUNCTION (R), чтобы подтвердить выбор (Рис. 11). Выбранная программа приготовления загорится на дисплее.
- 2 Нажмите ручку TEMP/TIME (S) один раз, а затем поверните ее, чтобы установить температуру приготовления (Рис. 12).
- 3 Нажмите ручку TEMP/TIME (S) еще раз, затем поверните, чтобы установить время приготовления.
- 4 Нажмите и удерживайте ручку FUNCTION (R) в течение 5 секунд, пока прибор не подаст звуковой сигнал. Устройство сохранит в памяти параметры, заданные для выбранной программы приготовления.

- Чтобы сбросить параметры:

- 1 Поверните ручку FUNCTION (R). Выберите одну из предустановленных программ приготовления.
- 2 Нажмите и удерживайте ручку FUNCTION (R) в течение 5 секунд, пока прибор не подаст звуковой сигнал. Устройство сбросит все сохраненные параметры.

## ЧИСТКА И УХОД

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



### Внимание

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



### Внимание!

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



### Внимание!

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

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

## Чистка прибора

- Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите готовочную полость (E) прибора неабразивной тканевой салфеткой, смоченной в теплой воде. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите нагревательные элементы прибора от остатков пищи сухой тканевой салфеткой.
- Извлеките поддон для сбора крошек (G) (Рис. 23). Опорожните и очистите поддон для сбора крошек (G) от остатков еды и крошек.

## Очистка принадлежностей

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

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

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДOK

| Неполадки                                                   | Возможные причины                                                                      | Способы устранения                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает.                                         | Вилка не вставлена в электрическую розетку.                                            | Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.                               |
|                                                             | Не установлен таймер.                                                                  | Установите желаемое время приготовления. Следуйте инструкциям, изложенным в параграфе "Готовка в печи".            |
| Система вентиляции остается включенной после приготовления. | Прибор должен остыть.                                                                  | Дождитесь выключения системы вентиляции.                                                                           |
| Ингредиенты не готовы.                                      | Очень большое количество ингредиентов.                                                 | Используйте меньшее количество ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.                        |
|                                                             | Заданная температура слишком низкая.                                                   | Установите более высокую температуру приготовления. Следуйте инструкциям, изложенным в параграфе "Готовка в печи". |
|                                                             | Установленное время приготовления недостаточное.                                       | Установите большее время приготовления. Следуйте инструкциям, изложенным в параграфе "Готовка в печи".             |
| Ингредиенты приготовились неравномерно.                     | Некоторые ингредиенты необходимо перемешивать несколько раз во время их приготовления. | Ингредиенты, расположенные сверху или закрытые другими, необходимо перемешивать во время их приготовления.         |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ингредиенты не хрустящие.                                                                            | Некоторым ингредиентам нужно больше растительного масла.                                                                                                                    | Добавьте немного больше растительного масла.                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                      | Используются виды закусок, требующие традиционных способов приготовления.                                                                                                   | Используйте снежки, предназначенные для приготовления в печи, или смажьте их растительным маслом, прежде чем поместить в корзину.                                                                                                                                                               |
| Из прибора выходит белый дым.                                                                        | Выполняется приготовление жирных ингредиентов.                                                                                                                              | При приготовлении жирных ингредиентов на принадлежностях собирается большее количество жира. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор. |
|                                                                                                      | На принадлежностях присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.                                                                                                 | Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих на принадлежностях. Тщательно очистите принадлежности после использования.                                                                                                                                               |
| Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно.                                    | Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.                                                                                                                      | Используйте свежий картофель и тщательно перемешивайте его во время приготовления.                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                      | Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюрнице.                                                                                                  | Сполосните картофель и смойте с него весь крахмал, проступивший на поверхности.                                                                                                                                                                                                                 |
| Свежий картофель, нарезанный соломкой, не получается хрустящим сразу после извлечения из фритюрницы. | Образование хрустящей корочки на картофеле-фри зависит от количества воды, содержащейся в самом картофеле, а также количества масла, использованного при его приготовлении. | Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                      |                                                                                                                                                                             | Нарежьте картофель более тонкой соломкой для получения более хрустящей корочки.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                      |                                                                                                                                                                             | Добавьте немного больше растительного масла.                                                                                                                                                                                                                                                    |

## ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,  
где wk – неделя производства  
уг – год производства  
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

Только для рынков стран ЕС и России  
220-240В~ 50-60Гц 1700Вт Класс I IPX0  
Сделано в Китае

Импортер: ООО "РyМета"

Юридический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

Фактический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: <http://www.ariete.net/ru/assistance>  
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

## فيما يتعلق بهذا الدليل

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

خطر على الأطفال 

تحذير يتعلق بالحروق 

خطر بسبب الكهرباء 

تنبيه - أضرار مادية 

خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى 

## الاستخدام المخصص

يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. يجب عدم استعمال الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية. لا تصرح الشركة المصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.

## تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة، مثل:
  - في مناطق الطهي المخصصة لموظفي المحلات التجارية، وفي المكاتب، وفي البيئات المهنية الأخرى
  - المزارع
  - الفنادق، والموتيلات، ونزل المبيت والإفطار، والمرافق السكنية الأخرى (لاستخدام الضيوف).
- يجب عدم استخدام الجهاز لأغراض غير تلك المبينة في هذا الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء استعمال الجهاز أو استعماله لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. كما يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان.
- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.
- للحفاظ على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع غيار أصلية فقط وملحقات أصلية معتمدة من قبل الشركة المصنعة.
- الجهاز مطابق للاتحة (مجموعة الدول الأوروبية) رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

## ⚠️ خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز بواسطة الأطفال الأكبر من عمر ٨ سنوات أو بواسطة الأشخاص ذوي القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة بالجهاز، شريطة أن يتم متابعتهم والإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول أو إذا تلقوا واستوعبوا التعليمات والأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- أعمال التنظيف والصيانة التي تأتي ضمن مهام المستخدم، يجب ألا يقوم بها أطفال دون عمر ٨ سنوات، وشريطة أن يتم الإشراف عليهم أثناء العملية.
- يجب دائماً حفظ الجهاز والكابل الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من عمر ٨ سنوات.
- لا تترك الكابلات الكهربائي يتدلى في مكان حيث يمكن لطفل الإمساك به.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- لا تترك مواد التغليف بالقرب من الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر محتمل عليهم.
- إذا قررت التخلص من هذا الجهاز كنفائات، فمن المستحسن جعله معطلاً عن طريق فصل كابل الطاقة. يوصى أيضاً باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء الجهاز خطراً على الأطفال في حالة اللعب به.

## ⚠️ تحذير يتعلق بالاحتراق

- افصل الجهاز وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل إجراء أي عمليات تنظيف وصيانة.
- قد تصبح مقصورة الطهي، وصينية جمع الفتات، والملحقات، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد اليدين والوجه عن الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تلمس مقصورة الطهي، وصينية جمع الفتات، والملحقات، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز عندما يكون الجهاز قيد التشغيل أو في الدقائق التالية لإيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- استخدم حاملات الأواني أو مناشف الشاي لإزالة صينية الفتات أو الملحقات.
- امسك دائماً بالمقبض لفتح باب الجهاز.
- قد يتسرب البخار الساخن من مقصورة الطهي بالجهاز أثناء الطهي. أبعد يديك ووجهك عن حيز الطهي.
- لا تملأ المقطرة بالزيت. خطر حريق.
- عندما تفتح الباب، أو عندما تقوم بإزالة الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن حيز الطهي.
- ⚠️ تنبيه: سطح ساخن.

## ⚡ خطر بسبب الكهرباء

- قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، تحقق من أن الجهد المبين على بطاقة بيانات الجهاز مطابق لجهد الشبكة الكهربائية المحلية.
- قد يؤدي استعمال وصلات كهربائية غير مخصصة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- أوصل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرض.
- لا توصّل أي جهاز آخر ذي قدرة عالية (مثل المواقد، والمكاوي، والمدفئ) على نفس المأخذ الكهربائي. خطر تجاوز الحمولية الكهربائية.
- لا تسحب كابل الطاقة أو الجهاز لفصل القابس من مقبس الطاقة.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الموصلة بالكهرباء للماء: قد يؤدي ذلك إلى حدوث قصر دائرة وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تترك كابل التغذية الكهربائية مقابل أجزاء حادة أو حواف حادة.
- يجب عدم ملامسة الكابلات الكهربائي للأسطح الساخنة.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل إجراء أي عمليات تنظيف وصيانة.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الطاقة مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.

- لا تستعمل الجهاز إذا كانت يديك مبلولة بالماء أو إذا كنت حافي القدمين.
- إذا تُرك الجهاز دون استخدام، لفترة قصيرة أيضاً، فقم بإيقاف تشغيله وافصل كابل الطاقة دائماً عن مقبس الطاقة.
- يجب عدم ترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بمصدر الطاقة.

### ⚠️ تنبيه - أضرار مادية

- يجب عدم إدخال كمية مفرطة من الطعام لطهيها. خطر الحريق والصعق الكهربائي أو أيهما.
- لا تدخل الأدوات، أو الأشياء المعدنية، أو رقائق الألومنيوم، أو المواد القابلة للاشتعال (مثل الورق المقوى والبلاستيك) في الملحقات أو مقصورة الطهي. خطر الحريق والصعق الكهربائي أو أيهما.
- يجب استعمال الجهاز وتركه ليرتاح على سطح ثابت.
- يجب عدم وضع الجهاز على سطوح ساخنة للغاية أو بالقرب من اللهب الحر لتجنب تلف طلائه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (مثل الأقمشة والستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق مواقد الكهرباء أو الغاز الساخنة، أو بالقرب من أفران الميكروويف أو الأفران الكهربائية.
- فكّ كابل الطاقة من أي تشابك قبل الاستعمال.
- يجب عدم إمداد الجهاز بالطاقة بواسطة مؤقتات خارجية أو بواسطة أنظمة تحكم عن بعد منفصلة.
- إذا أُطلق الجهاز دخان أثناء العملية، يجب على الفور فصل القابس عن المأخذ الكهربائي. يجب الاتصال بأقرب مركز خدمة فنية معتمد لحل المشكلة.
- لا تضيف مطلقاً مكونات سائلة إلى وعاء التقطير. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف كميات صغيرة من السائل. تأكد دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تضع أي شيء على باب الجهاز عند يكون مفتوحاً.
- أدخل المكونات دائماً فقط في الملحقات المرفقة، لتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
- تأكد دائماً من إدخال الملحقات بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز مطلقاً دون إدخال واحد على الأقل من الملحقات في مقصورة الطهي.
- لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة الطعام من الملحقات.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو الملحقات ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- يجب عدم وضع الأغراض داخل الجهاز مطلقاً.
- لا تقم بسد مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- لا تقم بتشغيل الجهاز عندما يكون فارغاً.
- لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (مثل الأمطار أو الشمس).
- بعد فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش غير كاشطة مبللة قليلاً بالماء وبضع قطرات من المنظف المعتدل وغير الكأال. لا تستعمل مطلقاً مذيبات قد تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.

### ⚠️ خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- نظّف صينية جمع الفتات من بقايا الطعام أو الفتات بعد كل استعمال.
- ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.
- من أجل رفع الجهاز، أمسكه من الجسم.
- لا تنقل الجهاز دون إزالة الطعام من الملحقات.
- ضع الجهاز داخل غرفة مضادة بالقدر الكافي، ونظيفة، وبحيث يمكن الوصول بسهولة إلى مأخذ الطاقة.
- ضع الجهاز على سطح أفقي، وثابت، ومقاوم للحرارة.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو إذا ظهرت عليه علامات التلف. لا تستعمل الجهاز في

حالة تلف الكبل الكهربائي أو المأخذ الكهربائي أو إذا تبين أن الجهاز نفسه معطوب. يجب إجراء جميع التصليحات، بما في ذلك استبدال كابل الطاقة، فقط بواسطة مراكز خدمة أو فنيين معتمدين، من أجل تفادي أي خطر. للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقًا لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم ١٢/٢٠١٩/١٩، يرجى ق قراءة النشرة المرفقة مع المنتج.

• احتفظ دائمًا بهذه التعليمات.

## وصف الجهاز

|                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| A - جسم الجهاز             | F - مأخذ هواء                    |
| B - باب                    | G - صينية جمع الفتات             |
| C - مقبض                   | H - الدعامة اليسرى المزودة بمحرك |
| D - كبل التغذية الكهربائية | I - سناد أهن                     |
| E - حيز الطهي              |                                  |

## وصف الملحقات ١

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| J - مقلاة مضلعة | N - سيخ مع شوك الشواية |
| K - شواية       | O - شوكة الإخراج       |
| L - مقطرة       | P - براغي التثبيت (x٢) |
| M - سلّة        |                        |

## وصف لوحة التحكم (الشكل ٢)

|                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------|
| Q - شاشة العرض                                                     |
| R - مفتاح الوظيفة "FUNCTION"                                       |
| S - مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME"                           |
| T - زر الإشعال/البدء/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" مع ضوء مؤشر |
| U - زر الخلط/درجة فهرنهايت-درجة مئوية "SHAKE/°F-°C"                |
| V - زر تنشيط التهوية والضوء الداخلي                                |

## بيانات فنية

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

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

## قبل الاستعمال

- ١ قم بإزالة مواد العبوة وتحقق من وجود جميع المكونات.
- ٢ ضع الجهاز على سطح أفقي، وثابت، ومقاوم للحرارة.

تنبيه!



ضع الجهاز على مسافة ١٠ سم من الجدران أو الموبيليا أو الأجهزة الأخرى.

تحقق من أن الجهد الموضح على بطاقة بيانات الجهاز مطابق لجهد الشبكة الكهربائية المحلية.

٣ فكّ كابل التغذية الكهربائية بشكل كامل.

قبل استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل الأجزاء القابلة للإزالة التي تلامس الطعام.

تنبيه!



لا تخمر الجهاز، والقابس، وكابل الطاقة مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.

٤ اغسل صينية الفتات (G) والملحقات. استعمل منظف عادي للصحن

وقطعة اسفنجة ناعمة غير كاشطة. جفف جيداً.

## ضبط وحدة القياس

يسمح الجهاز باختبار وحدة قياس درجة الحرارة بين درجة فهرنهايت ودرجة مئوية. وحدة القياس بالدرجة المئوية نشطة بشكل افتراضي.

- قم بتوصيل الجهاز بمقبس الطاقة (الشكل ٣).
  - اضغط على زرّ الإشعال/البدء/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" (T) لتشغيل الجهاز (الشكل ٤). يتم تشغيل ضوء مؤشر زر الإشعال/البدء/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" (T).
  - اضغط مع الاستمرار على زر الخلط/درجة فهرنهايت-درجة مئوية "SHAKE/°F-°C" (U) لمدة ثانيتين (الشكل ٥). يغير الجهاز وحدة القياس الافتراضية.
- كرر الإجراء لتغيير الإعداد.

## تعليمات الاستعمال

### قبل الطهي

عند استعمال الجهاز لأول مرة، قد تصدر عنه رائحة خفيفة وقليل من الدخان: لا تهتم لذلك لأن هذه الظاهرة طبيعية تماماً وناتجة عن تشحيم خفيف لبعض الأجزاء، وسوف تتوقف عن الحدوث بعد قليل من الوقت. لن يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

تنبيه!



خطر كسر زجاج الباب. لا تسكب ماء أو سائل أخرى على زجاج الباب عندما يكون ساخناً.

لا تضع أي شيء على باب الجهاز عند يكون مفتوحاً.

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

قبل طهي الطعام، قم دائماً بإزالة أي أوعية أو عبوات (مثل الزجاجات والصناديق).

- أدخل صينية جمع الفتات (G) في المقصورة المحددة (الشكل ٦). تحقق من الإدخال الصحيح.

### الخبز

- ١ ضع الطعام المراد طهيهِ في الملحق المختار.
- لاختيار أنسب ملحوق وفقاً للطعام المراد طهيهِ، يرجى الرجوع إلى فقرة "برامج الطهي المعدة مسبقاً". يمكن وضع أكثر من ملحوق واحد في مقصورة الطهي في نفس الوقت لطهي المزيد من الطعام (الشكل ٧).

لا تفرط في تحميل الملحقات بكمية زائدة من الطعام. اتبع التعليمات الخاصة بالكميات القصوى الواردة في فقرة "برامج الطهي المعدة مسبقًا".

تنبيه!



لا تصف مطلقًا مكونات سائلة إلى وعاء التقطير. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف كميات صغيرة من السائل. تأكد دائمًا من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.

إذا كنت بحاجة إلى إضافة زيت الطهي، فضع ورق ألومنيوم على الملحق المختار وورق ألومنيوم آخر لتغطية الطعام المراد طهيه. سيمنع ذلك تناثر الزيت الساخن على مقاومات مقصورة الطهي.

- في حالة طهي الأطعمة بواسطة الشواية أو المقلاة المخططة، أدخل أيضًا وعاء التقطير على أدنى مستوى من مقصورة الطهي لكي تتجمع الدهون بداخله. لتفادي صدور دخان، وروائح كريهة، وتشكيل قشور، أسكب قليل من الماء داخل وعاء التقطير.

٢ افتح الباب (B) (الشكل ٨).

٣ أدخل الملحق المختار في مقصورة الطهي (E) (الشكل ٩).

ضع الملحق المختار بحيث تكون الأطعمة بعيدة بمقدار ٢ سم على الأقل عن المقاومات الكهربائية الموجودة في الجزء العلوي من مقصورة الطهي.

٤ أغلق الباب (B) (الشكل ١٠).

٥ قم بتوصيل الجهاز بمقبس الطاقة (الشكل ٣).

٦ اضغط على زر الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" (T) لتشغيل الجهاز (الشكل ٤).

٧ يبدأ ضوء مؤشر زر الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" (T) في الوميض.

أدر مفتاح الوظيفة "FUNCTION" (R). حدد برنامج طهي معد مسبقًا، بناءً على نوع الطعام المطلوب

طهيه (اقرأ فقرة "برامج الطهي المعدة مسبقًا" للحصول على تفاصيل البرنامج). اضغط على مفتاح الوظيفة

"FUNCTION" (R) لتأكيد الاختيار (الشكل ١١). يضيء برنامج الطهي المختار على الشاشة.

لكل برنامج معد مسبقًا وقت طهي افتراضي، ولكن من الممكن ضبط درجة حرارة الطهي ووقته يدويًا:

- اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" (S) مرة واحدة. يبدأ مؤشر درجة الحرارة "TIME"

في الوميض. أدر مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" (S) لضبط وقت الطهي (الشكل ١٢).

- اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" (S) مرة ثانية. يبدأ مؤشر درجة الحرارة

"TEMP" في الوميض. أدر مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" (S) لضبط درجة حرارة الطهي.

- اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" (S) مرة أخيرة لتأكيد الاختيار.

٨ اضغط على زر الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" (T) (الشكل ٤).

يبدأ الجهاز في طهي الطعام. يضيء مؤشر زر الإشعال/البداية/

التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" (T) بشكل ثابت.

أثناء الطهي، توضح الشاشة (Q) الوقت المتناقص ودرجة الحرارة المحددة.

• في حالة عدم وجودها، يمكن تنشيط التهوية أثناء عملية الطهي. اضغط على زر تنشيط التهوية

والضوء الداخلي (V) (الشكل ١٣). اضغط على الزر مرة أخرى لإيقاف تفعيل التهوية.

يتم تنشيط التهوية تلقائيًا إذا تم تحديد برنامج الطهي المحدد مسبقًا DEHYDRATE (التجفيف)، أو AIRFRY

(القلي الهوائي)، أو ROTISSERIE (الشوي).

• لتشغيل الضوء الداخلي أثناء عملية الطهي، اضغط على زر تنشيط التهوية والضوء الداخلي (V)

(الشكل ١٣) لمدة اثنتين. اضغط مع الاستمرار على الزر مرة أخرى لتطفئ الإضاءة الداخلية.

• يمكن إيقاف عمل الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط المكونات أثناء عملية الطهي:

- اضغط على زر الإشعال/البداية/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" (T) (الشكل ٤).

يوقف الجهاز عملية الطهي.

- افتح الباب (B) (الشكل ٨).



تنبيه!

امسك دائماً بالمقبض لفتح باب الجهاز.

- قم بإزالة الملحق المختار من مقصورة الطهي (E) (الشكل ١٤).



تنبيه!

عندما تفتح الباب، أو عندما تقوم بإزالة الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن حيز الطهي.

قد تصبح مقصورة الطهي، وصينية جمع الفتات، والملحقات، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد اليدين والوجه عن الأجزاء الساخنة من الجهاز.

استخدم حاملات الأواني أو مناشف الشاي لإزالة صينية الفتات أو الملحقات.

- اخلط المكونات.

- أدخل الملحق المختار في مقصورة الطهي (E) (الشكل ٩).

- أغلق الباب (B) (الشكل ١٠).

- اضغط على زر الإشعال/البدء/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE"

(T) (الشكل ٤). يستأنف الجهاز عملية الطهي.

### وظيفة الخلط "SHAKE"

الجهاز مزود بوظيفة SHAKE، والتي تسمح بتنشيط إشارة صوتية لمطالبة المستخدم بخلط المكونات عندما يصل الجهاز إلى نصف إجمالي وقت الطهي.

قم بتنشيط وظيفة SHAKE قبل بدء عملية الطهي.

لا يمكن تنشيط وظيفة SHAKE إذا تم تحديد برنامج الطهي المعد مسبقاً TOAST، أو PREHEAT، أو BAGEL.

- اضغط على زر الخلط/درجة فهرنهايت-درجة مئوية "SHAKE/°F-°C"

(U) (الشكل ٥). يتم تشغيل وظيفة SHAKE.

- في منتصف وقت الطهي، يصدر الجهاز صفيراً مرة واحدة وتومض كلمة "SHAKE" على الشاشة

(Q). سيكرر الجهاز هذا الإجراء كل ٦٠ ثانية، إلى أن يفتح المستخدم باب الجهاز أو يضغط

على زر الخلط/درجة فهرنهايت-درجة مئوية "SHAKE/°F-°C" (U) مرة أخرى.

### استخدام الشواية (N)

١ ضع إحدى الشوكات على سيخ الشواية. تحقق من أن سنتي الشوكة متجهتين نحو

الأمام. اربط براغي القفل (P) لتثبيت الشوكة على السيخ (الشكل ١٥).

٢ اربط اللحم المراد طهيه بالخيوط وألصقه بالشوكة على السيخ. تأكد من أن اللحم مرتكز جيداً.

٣ ضع الشوكة الأخرى على السيخ. تحقق من أن سنتي الشوكة متجهتين نحو الأمام.

اربط براغي القفل (P) لتثبيت الشوكة على السيخ (الشكل ١٥).

- إذا لزم الأمر، قم بفك براغي التثبيت قليلاً لتوسيط اللحم على السيخ. أعد ربط براغي التثبيت.

٤ أدخل طرف السيخ في التجويف المخصص له بالدعامة اليسرى المزودة بمحرك (H) (الشكل ١٦).

٥ أدخل الطرف المعاكس في التجويف المخصص بالدعامة اليمنى (I) (الشكل ١٧).

٦ ابدأ عملية طهي الطعام حسب ما هو مبين في فقرة "الخبز".

٧ بعد الطهي، استخدم شوكة الإزالة (O) لإزالة السيخ من مقصورة الطهي (E) (الشكل ١٨).

### استخدام السلة (M)

١ قم بفك براغي القفل (P) الخاصة بالشواية. قم بإزالة الشوكات من سيخ الشواية (N) (الشكل ١٩).

٢ أدخل السلة (M) على سيخ الشواية (N). اربط براغي القفل (P) على

طرفي السلة (M) لتثبيت السلة بالسيخ (الشكل ٢٠).

- ٣ ارفع الخطاف لفتح السلة (الشكل ٢١).
- ٤ ضع الأطعمة في السلة (الشكل ٢٢).
- ٥ أغلق خطاف السلة (الشكل ٢١).
- ٦ ابدأ عملية طهي الطعام حسب ما هو مبين في فقرة "الخبز".
- ٧ بعد الطهي، استخدم شوكة الإزالة (O) لإزالة السيخ من مقصورة الطهي (E) (الشكل ٢٣).

### بعد الطهي

- ١ عند اكتمال الطهي، يصدر الجهاز صفيّر مرة واحدة ويتوقف عن العمل بعد ٥ دقائق. إذا كانت المكونات غير جاهزة، أعد الملحق الذي يحتوي على المكونات داخل مقصورة الطهي واضبط المؤقت لوضع دقائق.
- بدلاً من ذلك، يمكنك إيقاف عملية الطهي يدوياً. اضغط مع الاستمرار على زر الإشعال/البدء/التوقف المؤقت "POWER/START/PAUSE" (T) (الشكل ٤) لمدة ٣ ثوانٍ. يوقف الجهاز عملية الطهي.
- ٢ افصل كابل الطاقة عن المأخذ الكهربائي.
- ٣ افتح الباب (B) (الشكل ٨).

### تنبيه!

- امسك دائماً بالمقبض لفتح باب الجهاز.
- ٤ قم بإزالة الملحق المختار من مقصورة الطهي (E) (الشكل ١٤).

### تنبيه!

- عندما تفتح الباب، أو عندما تقوم بإزالة الملحقات من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعاد يديك ووجهك عن حيز الطهي.
- استخدم حاملات الأواني أو مناشف الشاي لإزالة صينية الفتات أو الملحقات.
- لا تلمس مقصورة الطهي، وصينية جمع الفتات، والملحقات، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز عندما يكون الجهاز قيد التشغيل أو في الدقائق التالية لإيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
- ٥ ضع الطعام في صحن. قدّم الطعام.

### تنبيه!

- لا تستخدم أدوات معدنية لإزالة الطعام من الملحقات.
- ٦ قم بإزالة صينية جمع الفتات (G) (الشكل ٢٤). قم بتفريغ وتنظيف صينية جمع الفتات (G) من أي بقايا طعام أو فتات.

### نصائح التحضير

- يؤدي تسخين الجهاز مسبقاً قبل طهي الطعام إلى تحسين النتيجة النهائية.
- تحتاج المكونات الصغيرة إلى وقت طهي أقل مقارنة بالمكونات الكبيرة.
- تحتاج الكميات الكبيرة من المكونات إلى مدة طهي أطول، بينما تتطلب الكميات الصغيرة مدة أقل.
- إن قلب المكونات الصغيرة أثناء الطهي يؤدي إلى تحسين النتيجة النهائية ويساعد على طهي المكونات بشكل متجانس.
- للحصول على أطعمة مقرمشة، أضف ملعقة مائدة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمدة (الشكل ٢٥).
- الكمية المناسبة لإعداد البطاطس المقرمشة هي ٧٠٠ جم تقريباً.
- استعمل عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بطريقة سهلة وسريعة. زيادة على ذلك، تحتاج العجينة الجاهز إلى مدة طهي أقل من العجينة التي يتم إعدادها في البيت.
- لا تطه أطعمة مليئة بالدهون بشكل مفرط.
- يمكنك استعمال الجهاز من أجل إعادة تسخين أطعمة مطهية مسبقاً.
- اضبط درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة ١٠ دقائق.
- لقلّي الطعام هوائياً باستخدام برنامج الطهي المعد مسبقاً AIRFRY، اضبط درجات حرارة أعلى

للأطعمة التي تُطهى بشكل أسرع (على سبيل المثال لحم الخنزير المقدد والبطاطس المقلية). اضبط درجات حرارة أقل للأطعمة التي تُطهى ببطء (على سبيل المثال الدجاج المغطى بالبقسماط).

### البرامج المعدة مسبقاً

يوضح الجدول التالي برامج الطهي المعدة مسبقاً والمتاحة على الشاشة (Q).

البرنامج مضبوط على درجة الحرارة ووقت الطهي المنصوح به بناءً على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، حيث تعتمد أيضاً على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل الوقت ودرجة حرارة برامج الطهي المضبوطة مسبقاً.

| البرنامج                       | الوظيفة والاستخدام<br>الموصى بهما                                                                                    | الملحقات والموضع<br>الموصى بهما                                                                                  | الإعداد الافتراضي          | درجة الحرارة<br>(النطاق)                         | الوقت<br>(النطاق)   |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------|---------------------|
| PREHEAT<br>(التسخين<br>المسبق) | يسمح هذا البرنامج بالتسخين المسبق للجهاز.                                                                            | لا تدخل أي ملحقات في مقصورة الطهي.                                                                               | ٥ دقائق<br>٢٠٠ درجة مئوية  | ٤٥٠-١٥٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٢٣٠-٦٠ درجة<br>مئوية | ٦-٣ دقائق           |
| AIRFRY<br>(القلي بالهواء)      | يسمح هذا البرنامج بقلي الطعام بالهواء. الأطعمة الموصى بها: البطاطس المقلية المجمدة، والبطاطس الطازجة، وأجنحة الدجاج. | <ul style="list-style-type: none"> <li>السلة (M) أو المقللة</li> <li>المخططة (J)</li> <li>الرف العلوي</li> </ul> | ٢٥ دقيقة<br>٢٠٠ درجة مئوية | ٤٥٠-١٥٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٢٣٠-٦٠ درجة<br>مئوية | ١ دقيقة -<br>١ ساعة |
| BAKE<br>(الخبز)                | يسمح هذا البرنامج بخبز الحلويات بشكل متجانس. الأطعمة الموصى بها: الحلويات، وكعك المافن، والمعجنات.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>وعاء التقطير (L) أو الشواية (K)</li> <li>الرف المتوسط</li> </ul>          | ٣٠ دقيقة<br>١٨٠ درجة مئوية | ٤٥٠-١٥٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٢٠٠-٦٠ درجة<br>مئوية | ١ دقيقة -<br>٢ ساعة |

| البرنامج                | الوظيفة والاستخدام<br>الموصى بهما                                                                                     | الملحقات والموضع<br>الموصى بهما                                                         | الإعداد الافتراضي          | درجة الحرارة<br>(النطاق)                         | الوقت<br>(النطاق)                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST<br>(التحميص)      | يتيح هذا البرنامج<br>تحميص الخبز.<br>يمكنك ضبط مستوى<br>التحميص من ١<br>إلى ٧.                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>الشواية (K)</li> <li>الرف العلوي</li> </ul>      | مستوى<br>التحميص ٤         | ثابت                                             | <p>مستوى<br/>التحميص<br/>١: ٢,١٥<br/>دقيقة</p> <p>مستوى<br/>التحميص<br/>٢: ٣ دقائق</p> <p>مستوى<br/>التحميص<br/>٣: ٣,٤٠<br/>دقيقة</p> <p>مستوى<br/>التحميص<br/>٤: ٤,١٠<br/>دقيقة</p> <p>مستوى<br/>التحميص<br/>٥: ٤,٣٥<br/>دقيقة</p> <p>مستوى<br/>التحميص<br/>٦: ٥ دقائق</p> <p>مستوى<br/>التحميص<br/>٧: ٦ دقائق</p> |
| ROAST<br>(الشوي)        | يسمح هذا البرنامج<br>بطهي اللحوم<br>الحمراء والدجاج.<br>ستكون الأطعمة<br>طرية من الداخل<br>ومطهية جيدًا من<br>الخارج. | <ul style="list-style-type: none"> <li>وعاء التقطير (L)</li> <li>الرف السفلي</li> </ul> | ١ س<br>٢٠٠ درجة مئوية      | ١٥٠-٤٠٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٦٠-٢٠٠ درجة<br>مئوية | ١ دقيقة -<br>١ ساعة                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ROTIS<br>(الشوي الدوار) | يسمح هذا البرنامج<br>بطهي الدجاج أو<br>أنواع أخرى من<br>اللحوم على السيخ.                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>الشواية<br/>الدوارة (N)</li> </ul>               | ٤٥ دقيقة<br>٢١٠ درجة مئوية | ١٥٠-٤٥٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٦٠-٢٣٠ درجة<br>مئوية | ١ دقيقة -<br>١ ساعة                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| البرنامج           | الوظيفة والاستخدام<br>الموصى بهما                                                                                        | الملحقات والموضع<br>الموصى بهما                                                                             | الإعداد الافتراضي          | درجة الحرارة<br>(النطاق)                         | الوقت<br>(النطاق)                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CAKE<br>(الكعك)    | يسمح هذا البرنامج<br>خبز الحلويات<br>بشكل متجانس.                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• وعاء التقطير (L) أو الشواية (K)</li> <li>• الرف المتوسط</li> </ul> | ٥٠ دقيقة<br>١٤٠ درجة مئوية | ١٥٠-٤٠٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٦٠-٢٠٠ درجة<br>مئوية | ١ دقيقة -<br>٢ ساعة                                                                                                                                                                                                                                    |
| BAGEL<br>(البايغل) | يسمح هذا البرنامج<br>بتحميص جانبي خبز<br>البايغل.<br><br>يمكنك ضبط مستوى<br>التحميص من ١<br>إلى ٧.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• الشواية (K)</li> <li>• الرف العلوي</li> </ul>                      | مستوى<br>التحميص ٤         | ثابت                                             | مستوى<br>التحميص<br>١: ٢,١٥ دقيقة<br>مستوى<br>التحميص<br>٢: ٤ دقائق<br>مستوى<br>التحميص<br>٣: ٤,٤٠ دقيقة<br>مستوى<br>التحميص<br>٤: ٥,١٠ دقيقة<br>مستوى<br>التحميص<br>٥: ٥,٣٥ دقيقة<br>مستوى<br>التحميص<br>٦: ٦ دقائق<br>مستوى<br>التحميص<br>٧: ٧ دقائق |
| PIZZA<br>(البيتزا) | يسمح هذا البرنامج<br>بطهي البيتزا.<br><br>يعد ممتاز لإذابة<br>وتحمير سطح الجبن<br>والتوابل والحفاظ<br>على القشرة مقرمشة. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• الشواية (K)</li> <li>• الرف المتوسط</li> </ul>                     | ١٢ دقيقة<br>٢٣٠ درجة مئوية | ١٥٠-٤٥٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٦٠-٢٣٠ درجة<br>مئوية | ١ دقيقة -<br>٢ ساعة                                                                                                                                                                                                                                    |

| البرنامج                   | الوظيفة والاستخدام<br>الموصى بهما                                                                                                                                   | الملحقات والموضوع<br>الموصى بهما                                                                                  | الإعداد الافتراضي          | درجة الحرارة<br>(النطاق)                   | الوقت<br>(النطاق)  |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------|--------------------|
| BROIL<br>(الشوي بروبيل)    | يسمح هذا البرنامج بطهي الكاناوي، وشرائح اللحم الرفيعة، والدجاج، والأسماك، والنقانق، والخضروات. يعد ممتاز أيضًا لتحمير سطح اليخن، والأطعمة بطريقة جراتان، والحلويات. | <ul style="list-style-type: none"> <li>وعاء التقطير (L)</li> <li>الرف المتوسط</li> </ul>                          | ١٠ دقائق<br>٢٣٠ درجة مئوية | ١٥٠-٤٠٠ درجة فهرنهايت<br>٦٠-٢٣٠ درجة مئوية | ١ دقيقة - ٢ ساعة   |
| DEFROST<br>(إذابة التجميد) | يسمح هذا البرنامج بإذابة تجميد الطعام المجمد قبل الطهي.                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>وعاء التقطير (L)</li> <li>الرف المتوسط</li> </ul>                          | ٣٠ دقيقة<br>٦٥ درجة مئوية  | ١٥٠-٤٠٠ درجة فهرنهايت<br>٦٠-٢٠٠ درجة مئوية | ١ دقيقة - ١ ساعة   |
| PROOF<br>(التخمير)         | يسمح هذا البرنامج بتخمير الخبز، والبيتزا، والعجين بفضل درجات الحرارة المنخفضة. يعد ممتاز أيضًا لتحضير الزبادي.                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>وعاء التقطير (L) أو الشواية (K)</li> <li>الرف السفلي</li> </ul>            | ١ س<br>٣٥ درجة مئوية       | ١٠٠-١٨٠ درجة فهرنهايت<br>٣٠-٥٠ درجة مئوية  | ٣٠ دقيقة - ١٢ ساعة |
| DEHYDRATE<br>(التجفيف)     | يسمح هذا البرنامج بتجفيف الفاكهة أو الخضروات بالتساوي دون طهيها. اقرأ فقرة "وظيفة التجفيف DEHYDRATE function" للحصول على تفاصيل برنامج الطهي المعد مسبقًا.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>الشواية (K)، السلة (M) أو وعاء التقطير (J)</li> <li>الرف العلوي</li> </ul> | ٦ س<br>٦٥ درجة مئوية       | ١٠٠-١٨٠ درجة فهرنهايت<br>٣٠-٨٠ درجة مئوية  | ٣٠ دقيقة - ٢٤ ساعة |

| البرنامج                          | الوظيفة والاستخدام<br>الموصى بهما                                                        | الملحقات والموضوع<br>الموصى بهما                                                                                                                                                         | الإعداد الافتراضي     | درجة الحرارة<br>(النطاق)                   | الوقت<br>(النطاق)  |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------|--------------------|
| SLOW COOK<br>(الطهي البطيء)       | يسمح هذا البرنامج بطهي الطعام لمدة طويلة على درجات حرارة منخفضة. يعد ممتاز لطهي الأحسية. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• وعاء التقطير (L) أو الشواية (K)</li> <li>• الرف السفلي</li> <li>• يجب استخدام وعاء مناسب للخبز لوضعه على وعاء التقطير أو على الشواية</li> </ul> | ٤ س<br>١٢٠ درجة مئوية | ١٥٠-٢٥٠ درجة فهرنهايت<br>٦٠-١٥٠ درجة مئوية | ٣٠ دقيقة - ١٢ ساعة |
| KEEP WARM<br>(الحفاظ على السخونة) | يسمح هذا البرنامج بالحفاظ على الطعام ساخناً عند درجة الحرارة المحددة                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• وعاء التقطير (L) أو الشواية (K)</li> <li>• الرف السفلي</li> </ul>                                                                               | ١ س<br>٦٥ درجة مئوية  | ١٤٠-٢٣٠ درجة فهرنهايت<br>٦٠-١١٠ درجة مئوية | ٣٠ دقيقة - ٢ ساعة  |

يوضح الجدول أدناه الكمية الموصى بها، ووقت الطهي ودرجة الحرارة وفقاً للطعام المراد طهيهِ.

| كمية الحد الأدنى-الحد الأقصى (غم) | الوقت (الحد الأدنى) | درجة الحرارة (متوية) | معلومات                   |
|-----------------------------------|---------------------|----------------------|---------------------------|
| بطاطا ورقائق البطاطا              |                     |                      |                           |
| بطاطس رفيعة مجمدة                 | ٦٠٠ - ٧٠٠           | ١٥ - ٢٠              | ٢٠٠                       |
| بطاطا على شكل قطع سميكة مجمدة     | ٦٠٠ - ٧٠٠           | ٢٠ - ٢٥              | ٢٠٠                       |
| جراتان البطاطس                    | ٨٠٠ - ١٠٠٠          | ٢٥ - ٣٠              | ٢٠٠                       |
| اللحوم والدجاج                    |                     |                      |                           |
| شريحة لحم                         | ٥٠٠ - ٨٠٠           | ١٠ - ١٥              | ١٨٠                       |
| ضلع الخنزير                       | ٥٠٠ - ٨٠٠           | ١٠ - ١٥              | ١٨٠                       |
| هامبورجر                          | ٤٠٠ - ٨٠٠           | ١٠ - ١٥              | ١٨٠                       |
| لُقَات من السجق                   | ٤٠٠ - ٨٠٠           | ١٣ - ١٥              | ٢٠٠                       |
| أفخاذ دجاج                        | ٤٠٠ - ٨٠٠           | ٢٥ - ٣٠              | ١٨٠                       |
| صدر دجاج                          | ٤٠٠ - ٨٠٠           | ١٥ - ٢٠              | ١٨٠                       |
| دجاج                              | ٥٠٠ - ١٠٠٠          | ٣٠ - ٤٠              | ٢٠٠                       |
| وجبة خفيفة                        |                     |                      |                           |
| لُقَات الربيع                     | ٥٠٠ - ٨٠٠           | ٨ - ١٠               | ٢٠٠                       |
|                                   |                     |                      | استعمل أطعمة جاهزة للفرن. |

| كمية الحد الأدنى-الحد الأقصى (غم) | الوقت (الحد الأدنى) | درجة الحرارة (مئوية) | معلومات                                       |
|-----------------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------------------------------|
| ١٠٠٠ - ٥٠٠                        | ١٠ - ٦              | ٢٠٠                  | قطع دجاج صغيرة مجمدة                          |
| ٨٠٠ - ٥٠٠                         | ١٠ - ٦              | ٢٠٠                  | قطع سمك صغيرة مجمدة                           |
|                                   |                     |                      | أطعمة مغطاة بالبقسماط ومجمدة                  |
| ٨٠٠ - ٥٠٠                         | ١٠ - ٨              | ١٨٠                  | وجبة خفيفة بالجبنه                            |
| ٨٠٠ - ٤٠٠                         | ١٠                  | ١٦٠                  | خضار محشو                                     |
|                                   |                     |                      | أطعمة الخبز                                   |
| ٨٠٠                               | ٢٥ - ٢٠             | ١٦٠                  | تورتنه                                        |
| ٨٠٠                               | ٢٢ - ٢٠             | ١٨٠                  | كيشي                                          |
|                                   |                     |                      | خبز أو وعاء مخصص للفرن.                       |
| ٨٠٠                               | ١٨ - ١٥             | ٢٠٠                  | مافين                                         |
| ٨٠٠                               | ٢٠                  | ١٦٠                  | وجبة خفيفة من الحلوى                          |
|                                   |                     |                      | خبز أو وعاء مخصص للفرن.                       |
|                                   |                     |                      | تجفيف الأطعمة                                 |
| ٧٠٠ - ٥٠٠                         | ١٢-٦ ساعة           | ٨٠                   | الفواكه، والخضروات، واللحوم، والأسماك، والخبز |
|                                   |                     |                      | استخدم الشواية (K) المزودة.                   |

## وظيفة التجفيف "DEHYDRATE"

تسمح وظيفة DEHYDRATE بتجفيف الأطعمة بشكل فعال للتخزين الأمثل. يدور الهواء الدافئ بحرية داخل الجهاز لتجفيف الأطعمة بالتساوي مع تقليل فقدان الفيتامينات الصحية.

يوضح الجدول التالي طريقة التحضير الموصى بها، وأوقات التجفيف ودرجات الحرارة الإرشادية لأنواع الطعام المختلفة:

| الأعشاب والتوابل                                                                                                               | التحضير                                                                              | سرعة التهوية | درجة الحرارة                                 | الوقت                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| الريحان<br>الثوم المعمر<br>الكزبرة<br>الشبث<br>النعناع<br>الأوريغانو (المردقوش)<br>بقდونس<br>إكليل الجبل<br>المرجمية<br>الزعتر | يُشطف في ماء بارد.<br>يربت ليجف.                                                     | منخفضة       | ١٠٠-١١٥ درجة<br>فهرنهايت<br>٣٧-٤٦ درجة مئوية | ٣-٦ ساعة<br>إلى أن تجف<br>السيقان وتبدأ<br>الأوراق في التفتت. |
| ثوم                                                                                                                            | قم بإزالة القشرة من<br>الفصوص.<br>قسّم الفصوص إلى<br>نصفين.                          | عالية        | ١٠٠-١١٥ درجة<br>فهرنهايت<br>٣٧-٤٦ درجة مئوية | ٦-١٢ ساعة                                                     |
| جذور الزنجبيل                                                                                                                  | قم بإزالة القشرة.<br>ابشر ناعماً أو قطع<br>شرائح.                                    | منخفضة       | ١٠٠-١١٥ درجة<br>فهرنهايت<br>٣٧-٤٦ درجة مئوية | ٢-٦ ساعة                                                      |
| فواكه                                                                                                                          |                                                                                      |              |                                              |                                                               |
| تفاح                                                                                                                           | قم بإزالة القشرة<br>واللب.                                                           | منخفضة       | ١٣٥ درجة فهرنهايت<br>٥٧ درجة مئوية           | ٤-١٠ ساعة                                                     |
| المشمش<br>الموز<br>التين<br>المانجو<br>البطيخ الأصفر (الشمام)<br>النكتارين<br>الأناناس<br>الكمثرى<br>البرقوق                   | اغسل.<br>قم بإزالة القشرة<br>واللب، أو البذور، أو<br>النواة.<br>قطع إلى شرائح رفيعة. | عالية        | ١٣٥ درجة فهرنهايت<br>٥٧ درجة مئوية           | ٦-١٢ ساعة                                                     |

| التحضير                                                                          | سرعة التهوية                                                                                                                                                                     | درجة الحرارة | الوقت                                        |            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|------------|
| التوت الأزرق                                                                     | ضعه في الماء المغلي<br>لحرق القشرة.                                                                                                                                              | عالية        | ١٣٥ درجة فهرنهايت<br>٥٧ درجة مئوية           | ١٨-١٠ ساعة |
| الكرز                                                                            | اغسل.<br>قم بإزالة النواة.                                                                                                                                                       | عالية        | ١٣٥ درجة فهرنهايت<br>٥٧ درجة مئوية           | ٢٤-١٢ ساعة |
| الفاكهة الحمضية                                                                  | اغسل.<br>قطع إلى شرائح رفيعة.                                                                                                                                                    | منخفضة       | ١٣٥ درجة فهرنهايت<br>٥٧ درجة مئوية           | ١٢-٢ ساعة  |
| العنب                                                                            | اغسل.                                                                                                                                                                            | عالية        | ١٣٥ درجة فهرنهايت<br>٥٧ درجة مئوية           | ٣٦-١٠ ساعة |
| خضروات                                                                           |                                                                                                                                                                                  |              |                                              |            |
| الفاصولياء<br>بروكلي<br>قرنبيط<br>الفطر<br>الفلفل<br>البصل<br>اليقطين<br>الطماطم | اغسل.<br>قم بإزالة القشرة<br>والبدور، إذا لزم الأمر.                                                                                                                             | عالية        | ١٤٥-١٣٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٦٢-٥٤ درجة مئوية | ١٢-٦ ساعة  |
| الذرة<br>البازلاء الخضراء<br>بطاطس                                               | اغسل.<br>قم بإزالة القشرة<br>والبدور، إذا لزم الأمر.<br>قم بالشواء.<br>قطع أو قطع إلى<br>شرائح بأجزاء<br>متساوية.<br>قم بإزالة الذرة من<br>الكوز.<br>يمكن ترك البازلاء<br>كاملة. | عالية        | ١٤٥-١٣٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٦٢-٥٤ درجة مئوية | ١٢-٦ ساعة  |
| الشمندر                                                                          | يطهى على البخار إلى<br>أن يصبح طريًا.<br>قم بإزالة القشر.<br>قطع إلى شرائح رفيعة.                                                                                                | عالية        | ١٤٥-١٣٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٦٢-٥٤ درجة مئوية | ١٠-٣ ساعة  |

| الوقت                         | درجة الحرارة                                 | سرعة التهوية | التحضير                                                                                                             |                                                       |
|-------------------------------|----------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| ٦-٣ ساعة                      | ١٤٥-١٣٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٥٤-٦٢ درجة مئوية | منخفضة       | اغسل.<br>جفف جيدًا.<br>قم بإزالة الساق.<br>إذا لزم الأمر، قم<br>بتقطيع الأوراق إلى<br>قطع صغيرة.                    | الخضروات الورقية<br>الخضراء (ملفوف سافوي،<br>السبانخ) |
|                               |                                              |              |                                                                                                                     | لحم                                                   |
| ١٥-٤ ساعة                     | ١٦٠ درجة مئوية<br>٧١ درجة مئوية              | عالية        | قم بإزالة الدهون<br>والغضروف.<br>قطع إلى شرائح<br>متساوية.<br>إذا رغبت، انقع.<br>ربت الزيت الزائد<br>أثناء التجفيف. | لحم الخنزير<br>لحم البقر                              |
|                               |                                              |              |                                                                                                                     | سمك                                                   |
| إلى أن يصبح قاسيًا<br>وجافًا. | ١٤٠-١٣٠ درجة<br>فهرنهايت<br>٥٤-٦٠ درجة مئوية | عالية        | قطع إلى شرائح<br>متساوية.<br>إذا رغبت، انقع.                                                                        | سمك خالي من الدهون                                    |

يمكن ضبط المؤقت حتى ٣٦ ساعة. إذا تطلب التجفيف مزيدًا من الوقت، فاضبط الجهاز مرة أخرى في نهاية الوقت المحدد.

## وظيفة الإطفاء الذاتي

هذا الجهاز مزود بمؤقت. عندما يصل المؤقت إلى "٠"، يصدر صوت عن الجهاز، ثم يُطفأ بشكل أوتوماتيكي بعد ٥ دقائق.

## وظائف التخزين وإعادة التعيين

تسمح وظائف التخزين وإعادة الضبط للجهاز بتخزين أو إعادة تعيين معلمات برنامج الطهي المعدة مسبقًا.

- لتخزين المعلومات:
- ١ أدر مفتاح الوظيفة "FUNCTION" (R). حدد برنامج الطهي المعد مسبقًا. اضغط على مفتاح الوظيفة "FUNCTION" (R) لتأكيد الاختيار (الشكل ١١). يضيء برنامج الطهي المختار على الشاشة.
- ٢ اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" (S) مرة واحدة لضبط درجة حرارة الطهي (الشكل ١٢).
- ٣ اضغط على مفتاح درجة الحرارة/الوقت "TEMP/TIME" (S) مرة أخرى، ثم أدره لضبط وقت الطهي.
- ٤ اضغط مع الاستمرار على مفتاح الوظيفة "FUNCTION" (R) لمدة ٥ ثوانٍ، إلى أن يصدر الجهاز صفيراً مرة واحدة. سيخزن الجهاز المعلومات المختارة لبرنامج الطهي المحدد.
- لإعادة ضبط المعلومات:
- ١ أدر مفتاح الوظيفة "FUNCTION" (R). حدد برنامج الطهي المعد مسبقًا.
- ٢ اضغط مع الاستمرار على مفتاح الوظيفة "FUNCTION" (R) لمدة ٥ ثوانٍ، إلى أن يصدر الجهاز صفيراً مرة واحدة. سيقوم الجهاز بإعادة تعيين جميع المعلومات المخزنة.

يحافظ التنظيف المنتظم واليومي على كفاءة الجهاز ويطيل من عمره.



تنبيه!

خطر الصعق بالكهرباء. لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الطاقة مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.



تنبيه!

افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل إجراء أي عمليات تنظيف وصيانة.



تنبيه!

لا تستخدم منظفات أو أدوات معدنية كاشطة لكي لا تخدش وتتلطف الطلاء الخارجي. لا تستعمل مطلقاً مذيبات قد تؤدي إلى تلف الأجزاء المصنوعة من البلاستيك.

خطر إلحاق أضرار مادية. لا تترك مواد حامضية على السطوح المعدنية. تؤدي المواد الحامضية مثل عصير الليمون، ومعجون الطماطم، والخل، وما شابهها إلى تلف الطلاء وجعله مطفي في حالة تركها لفترة طويلة من الوقت.

### تنظيف الماكينة

- يجب تنظيف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة غير كاشطة لكي لا تتلف طلاء الجهاز. جفف الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة.
- نظف مقصورة طهي الجهاز (E) بواسطة قطعة قماش غير كاشطة بعد أن تبليها بالماء الدافئ. جفف الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة.
- نظف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإبعاد بقايا الطعام عنها.
- قم بإزالة صينية جمع الفتات (G) (الشكل ٢٤). قم بتفريغ وتنظيف صينية جمع الفتات (G) من أي بقايا طعام أو فتات.

### تنظيف الملحقات

- الملحقات قابلة للغسل في غسالة الأطباق. أو استعمل منظف عادي للصحون وقطعة اسفنج ناعمة غير كاشطة.
- لتليين بقايا الطعام، اغمر الملحقات في الماء الساخن. أضف بضع نقاط من المنظف. واطرکہا لتتفاعل لمدة ١٠ دقائق. اغسل وجفف.

### إرشادات لحل بعض المشاكل

| المشاكل                                 | الأسباب المحتملة              | الحلول                                                           |
|-----------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| الجهاز لا يعمل.                         | كابل الجهاز غير موصل بالتيار. | أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مؤرض.          |
|                                         | لم يتم ضبط الموقّت.           | اضبط وقت الطهي المطلوب. اتبع التعليمات المذكورة في فقرة "الخبر". |
| يظل نظام التهوية قيد التشغيل بعد الطهي. | يحتاج الجهاز إلى التبريد.     | انتظر إلى أن يتم إيقاف تشغيل نظام التهوية.                       |

|                                                                            |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| أدخل كمية أقل من المكونات.                                                 | كمية المكونات كبيرة للغاية.                                                                                   | استخدام كمية أقل من المكونات. عندما تكون الكمية قليلة، يتم طهوها بشكل متجانس.                                                                                                             |
| المكونات غير مطهية بشكل متجانس.                                            | درجة الحرارة المضبوطة                                                                                         | اضبط درجة حرارة طهي أعلى. اتبع التعليمات المذكورة في فقرة "الخبز".                                                                                                                        |
| المكونات غير مقرمشة.                                                       | وقت التحضير المحدد قليل للغاية.                                                                               | اضبط وقت طهي أطول. اتبع التعليمات المذكورة في فقرة "الخبز".                                                                                                                               |
| يخرج دخان أبيض من الجهاز.                                                  | تتطلب بعض أنواع المكونات تقلبيها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.                                               | يجب قلب المكونات الموجودة في الجزء العلوي أو المغطاة بمكونات أخرى أثناء الطهي.                                                                                                            |
| المكونات غير مقرمشة.                                                       | تحتاج بعض المكونات إلى كميات أكبر من الزيت.                                                                   | أضف القليل من الزيت.                                                                                                                                                                      |
| المكونات التي تطهوها دهنية أكثر.                                           | أنت تقوم باستعمال وجبات خفيفة يجب طهيها بالطريقة التقليدية.                                                   | استعمل وجبات خفيفة تُطهى بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت بفرشاة قبل إدخالها في السلة.                                                                                               |
| استعمل بطاطا طازجة واقبلها أثناء عملية الطهي.                              | المكونات التي تطهوها دهنية أكثر.                                                                              | عند قلي مكونات أكثر دهنية، يترسب المزيد من الزيت على الملحقات. يتولد عن الزيت المزيث من الدخان الأبيض أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز. |
| استعمل بطاطا طازجة واقبلها أثناء عملية الطهي.                              | هنالك بقايا من الدهون ناتجة عن عملية طهي سابقة على الملحقات.                                                  | ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهون أو الزيت الموجود على الملحقات. نظّف الملحقات بشكل جيد بعد الاستعمال.                                                                                   |
| البطاطس الطازجة، المقطعة على شكل أصابع، غير مقرمشة حال إخراجها من المقلاة. | أنت تقوم باستعمال نوع بطاطس غير مناسب للقلي.                                                                  | استعمل بطاطا طازجة واقبلها أثناء عملية الطهي.                                                                                                                                             |
| البطاطس المقطعة على شكل أصابع، غير مقرمشة حال إخراجها من المقلاة.          | أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها.                                                                                 | أشطف وجفّف البطاطا قبل قليها.                                                                                                                                                             |
| البطاطس المقطعة على شكل أصابع، غير مقرمشة حال إخراجها من المقلاة.          | تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموضوعة في المقلاة. | تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء قبل إضافة الزيت.                                                                                                                                       |
|                                                                            |                                                                                                               | قطع البطاطس على شكل أصابع أصغر لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.                                                                                                                             |
|                                                                            |                                                                                                               | أضف القليل من الزيت.                                                                                                                                                                      |

## إيقاف الماكينة عن العمل

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

## ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

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



Небезпека для дітей



Застереження про опіки



Небезпека, пов'язана з електричним струмом



Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків



Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

## ЦІЛЬОВЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Прилад може використовуватися для приготування твердих харчових продуктів. Не використовуйте прилад для приготування рідких харчових продуктів.

Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.

Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу.

Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

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

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



### **Небезпека для дітей**

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



### **Застереження про опіки**

- Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Готувальний відсік, лоток для збору крихт, приладдя та внутрішні металеві частини приладу можуть нагріватися під час використання. Тримайте руки і обличчя на безпечній відстані від гарячих частин приладу.
- Не торкайтеся до готувального відсіку, лотка для збору крихт, приладдя та металевих частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Використовуйте прихватки або ганчірки, щоб витягати лоток для збору крихт або приладдя.
- Завжди беріться за ручку, щоб відкрити дверцята приладу.
- Під час приготування з готувального відсіку приладу може виходити гаряча пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.

- Не заповнюйте деко рослинною олією. Небезпека пожежі.
- Коли дверцята відчиняються або під час витягання приладдя з готувального відсіку також виходить гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.

-  Увага: гаряча поверхня.



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

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



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

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

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



### **Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами**

- Після кожного використання очищайте лоток для збору крихт від можливих залишків їжі і крихт.
- Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів або інших приладів.
- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з приладдя.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом

до електричної розетки.

- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.
- Пристрій не повинен використовуватися після падіння або якщо присутні ознаки пошкоджень. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром або уповноваженими технічними спеціалістами, щоб запобігти будь-яким ризикам.

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

## • ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

### ОПИС ПРИЛАДУ

|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| A - Корпус приладу     | F - Повітрозабірник         |
| B - Дверцята           | G - Лоток для збору крихт   |
| C - Ручка              | H - Ліва моторизована опора |
| D - Кабель живлення    | I - Права опора             |
| E - Готувальний відсік |                             |

### ОПИС ПРИЛАДДА (РИС. 1)

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

### ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ (РИС. 2)

|                                            |                                                           |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Q - Дисплей                                | U - Кнопка SHAKE/°F-°C                                    |
| R - Ручка FUNCTION                         | V - Кнопка ввімкнення вентиляції та внутрішньої підсвітки |
| S - Ручка TEMP/TIME                        |                                                           |
| T - Кнопка POWER/START/PAUSE з індикатором |                                                           |

### Ідентифікаційні дані

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

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

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

## ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

---

- 1 Зніміть пакувальний матеріал і перевірте наявність всіх компонентів.
- 2 Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.



### Увага!

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

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

- 3 Повністю розмотайте кабель живлення.

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



### Увага!

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

- 4 Помийте лоток для збору крихт (G) та приладдя. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку. Добре висушіть.

## Налаштування одиниць вимірювання

Прилад дозволяє вибрати одиниці вимірювання температури між °F та °C. Стандартно активованою є одиниця вимірювання °C.

- Вставте вилку в електричну розетку (Рис. 3).
- Натисніть кнопку POWER/START/PAUSE (T), щоб увімкнути прилад (Рис. 4). Індикатор кнопки POWER/START/PAUSE (T) загориться.
- Натисніть і утримуйте кнопку SHAKE/°F-°C (U) (Рис. 5) протягом 2 секунд. Прилад змінить стандартно активовану одиницю вимірювання.

Повторіть процедуру, щоб змінити налаштування.

## ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

---

### Перед приготуванням

Під час першого використання прилад може виділяти легкий запах та дим: це цілком нормальне явище, адже деякі частини були злегка змащені. Скоро це явище зникне. Це не матиме жодного впливу на роботу приладу.



### Увага!

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

Не ставте предмети на дверцята пристрою, коли вони відчинені.

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

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

- Вставте лоток для збору крихт (G) у спеціальний відсік (Рис. 6). Перевірте правильність установки.

## Готування у печі

1. Покладіть продукти для приготування у вибране приладдя.
- Щоб вибрати найбільш підходяще приладдя на основі продуктів, які потрібно приготувати, див. розділ «Типові програми приготування». У готувальний відсік можна одночасно встановити кілька одиниць приладдя для приготування більшої кількості продуктів (Рис. 7).

**Не перевантажуйте приладдя надмірною кількістю продуктів. Дотримуйтесь вказівок щодо максимальних кількостей, наведених у розділі «Типові програми приготування».**



### Увага!

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

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

- При використанні решітки або решітчастого дека для приготування продуктів також встановіть деко на найнижчий рівень готувального відсіку, щоб збирати жир. Щоб уникнути димів, неприємних запахів і забруднень, налейте трішки води у деко.
2. Відкрийте дверцята (B) (Рис. 8).
3. Вставте вибране приладдя у готувальний відсік (E) (Рис. 9).

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

4. Закрийте дверцята (B) (Рис. 10).
5. Вставте вилку в електричну розетку (Рис. 3).
6. Натисніть кнопку POWER/START/PAUSE (T), щоб увімкнути прилад (Рис. 4). Індикатор кнопки POWER/START/PAUSE (T) почне блимати.
7. Поверніть ручку FUNCTION (R). Виберіть одну із типових програм приготування відповідно до продуктів, які потрібно приготувати (див. параграф «Типові програми приготування» з детальною інформацією про програми). Натисніть ручку FUNCTION (R), щоб підтвердити вибір (Рис. 11). На дисплеї засвітиться вибрана програма приготування.

Кожна типова програма має стандартний час приготування, але температуру і час приготування можна змінити вручну:

- Натисніть ручку TEMP/TIME (S) один раз. Напис «TIME» почне блимати. Поверніть ручку TEMP/TIME (S), щоб встановити час приготування (Рис. 12).
- Натисніть ручку TEMP/TIME (S) другий раз. Напис «TEMP» почне блимати. Поверніть ручку TEMP/TIME (S), щоб встановити температуру приготування.
- Натисніть ручку TEMP/TIME (S) останній раз, щоб підтвердити вибір.
8. Натисніть кнопку POWER/START/PAUSE (T) (Рис. 4). Прилад почне готувати продукти. Індикатор кнопки POWER/START/PAUSE (T) почне горіти постійно.

Під час приготування на дисплеї (Q) буде відображатися зворотній відлік часу та задана температура.

- Якщо вентиляція відсутня, її можна активувати під час процесу приготування. Натисніть

кнопку ввімкнення вентиляції та внутрішньої підсвітки (V) (Рис. 13). Натисніть кнопку ще раз, щоб вимкнути вентиляцію.

**Вентиляція активується автоматично у разі вибору однієї з типових програм приготування DEHYDRATE, AIRFRY або ROTISSERIE.**

- Щоб увімкнути внутрішню підсвітку під час процесу приготування, натисніть і утримуйте кнопку ввімкнення вентиляції та внутрішньої підсвітки (V) (Рис. 13) протягом 2 секунд. Знову натисніть і утримуйте кнопку, щоб вимкнути внутрішню підсвітку.
- Прилад можна поставити на паузу під час роботи, наприклад, щоб перемішати інгредієнти під час процесу приготування:
- Натисніть кнопку POWER/START/PAUSE (T) (Рис. 4). Прилад зупинить процес приготування.
- Відкрийте дверцята (B) (Рис. 8).



### **Увага!**

Завжди беріться за ручку, щоб відкрити дверцята приладу.

- Витягніть вибране приладдя з готувального відсіку (E) (Рис. 14).



### **Увага!**

Коли дверцята відчиняються або під час витягання приладдя з готувального відсіку також виходить гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.

Готувальний відсік, лоток для збору крихт, приладдя та внутрішні металеві частини приладу можуть нагріватися під час використання. Тримайте руки і обличчя на безпечній відстані від гарячих частин приладу.

Використовуйте прихватки або ганчірки, щоб витягати лоток для збору крихт або приладдя.

- Перемішайте інгредієнти.
- Вставте вибране приладдя у готувальний відсік (E) (Рис. 9).
- Закрийте дверцята (B) (Рис. 10).
- Натисніть кнопку POWER/START/PAUSE (T) (Рис. 4). Прилад відновить процес приготування.

## **Функція SHAKE**

Прилад оснащений функцією SHAKE, яка дозволяє активувати звуковий сигнал, який нагадує користувачеві про необхідність перемішати інгредієнти, коли прилад досягне половини загального часу приготування.

**Увімкніть функцію SHAKE перед початком процесу приготування.**

**Функцію SHAKE неможливо активувати у разі вибору однієї з наступних типових програм приготування TOAST, PREHEAT або BAGEL.**

- Натисніть кнопку SHAKE/°F-°C (U) (Рис. 5). Функція SHAKE активується.
- Після закінчення половини часу приготування прилад подасть звуковий сигнал, а на дисплеї (Q) почне блимати напис «SHAKE». Прилад повторюватиме цю дію кожні 60 секунд, доки користувач не відкриє дверцята приладу або не натисне кнопку SHAKE/°F-°C (U).

## **Використання гриля (N)**

- 1 Вставте одну з вилок на вертел гриля. Переконайтеся, що два наконечники вилок спрямовані всередину. Закрутіть стопорний гвинт (P), щоб закріпити вилку на вертелі (Рис. 15).
- 2 Зв'яжіть м'ясо, яке потрібно приготувати, шпагатом і насадіть його на вилку на вертелі.

Переконайтеся, що м'ясо добре відцентроване.

- 3 Вставте іншу вилку на вертел. Переконайтеся, що два наконечники вилки спрямовані всередину. Закрутіть стопорний гвинт (Р), щоб закріпити вилку на вертелі (Рис. 15).
- Якщо необхідно, злегка відкрутіть стопорні гвинти, щоб добре відцентрувати м'ясо на вертелі. Знову закрутіть стопорні гвинти.
- 4 Вставте один кінець вертела у гніздо, розташоване на лівій моторизованій опорі (Н) (Рис. 16).
- 5 Вставте протилежний кінець у гніздо на правій опорі (І) (Рис. 17).
- 6 Виконайте приготування продуктів, як описано у параграфі «Готування у печі».
- 7 Після закінчення приготування скористайтеся вилкою для зняття (О), щоб дістати вертел з готувального відсіку (Е) (Рис. 18).

### Використання кошика (М)

- 1 Відкрутіть стопорні гвинти (Р) вертела. Зніміть вилки з вертела для гриля (N) (Рис. 19).
- 2 Встановіть кошик (М) на вертел для гриля (N). Закрутіть стопорні гвинти (Р) на двох кінцях кошика (М), щоб прикріпити кошик до вертела (Рис. 20).
- 3 Підніміть гачок, щоб відкрити кошик (Рис. 21).
- 4 Покладіть продукти у кошик (Рис. 22).
- 5 Закрийте гачок кошика (Рис. 21).
- 6 Виконайте приготування продуктів, як описано у параграфі «Готування у печі».
- 7 Після закінчення приготування скористайтеся вилкою для зняття (О), щоб дістати вертел з готувального відсіку (Е) (Рис. 25).

### Після приготування

- 1 Після закінчення приготування прилад подасть звуковий сигнал і вимкнеться через 5 хвилин. Якщо інгредієнти не готові, помістіть приладдя назад у готувальний відсік і встановіть таймер на декілька хвилин.
- Як альтернатива процес приготування можна зупинити вручну. Натисніть і утримуйте кнопку POWER/START/PAUSE (Т) (Рис. 4) протягом 3 секунд. Прилад зупинить процес приготування.
- 2 Від'єднайте вилку від електричної розетки.
- 3 Відкрийте дверцята (В) (Рис. 8).



#### Увага!

Завжди беріться за ручку, щоб відкрити дверцята приладу.

- 4 Витягніть вибране приладдя з готувального відсіку (Е) (Рис. 14).



#### Увага!

Коли дверцята відчиняються або під час витягання приладдя з готувального відсіку також виходить гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.

Використовуйте прихватки або ганчірки, щоб витягати лоток для збору крихт або приладдя.

Не торкайтеся до готувального відсіку, лотка для збору крихт, приладдя та металевих частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.

- 5 Насипте інгредієнти у тарілку. Подайте на стіл.



## Увага!

Не використовуйте металеві інструменти, щоб дістати продукти з приладдя.

- 6 Витягніть лоток для збору крихт (G) (Рис. 23). Спорожніть і очистіть лоток для збору крихт (G) від залишків їжі і крихт.

## ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

---

- Попередній підігрів приладу перед приготуванням їжі дозволяє оптимізувати кінцевий результат.
- Менші інгредієнти потребують трохи коротшого часу приготування, у порівнянні з більшими інгредієнтами.
- Більша кількість інгредієнтів потребує трохи довшого часу приготування, а менша кількість – коротшого часу приготування.
- Для оптимізації фінального результату і забезпечення рівномірності приготування, перемішайте менші інгредієнти на середині процесу приготування.
- Щоб приготувати хрустку картоплю, додайте одну ложку олії до свіжої або замороженої картоплі (Рис. 24).
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі становить приблизно 700 г.
- Використовуйте готову пасту для приготування закусок з начинкою: це просто і швидко. Більш того, уже готова паста готується швидше, ніж паста, приготована вдома.
- Не готуйте занадто жирні продукти.
- Прилад можна використовувати для розігрівання вже приготованих продуктів. Встановіть температуру 150 °C на 10 хвилин.
- Щоб смажити продукти повітрям за допомогою типової програми приготування AIRFRY, встановлюйте вищі температури для продуктів, які готуються швидше (наприклад, бекон і чіпси). Встановлюйте нижчі температури для продуктів, які готуються повільніше (наприклад, панірована курятина).

## Типові програми приготування

У наступній таблиці наведені типові програми приготування, присутні на дисплеї (Q).

Кожна програма має налаштування температури і часу приготування, рекомендовані на основі типу харчового продукту. Час приготування орієнтовний, тобто залежить також від товщини і кількості інгредієнтів для приготування. Значення температури і часу у типових програмах також можна змінювати.

| Програма | Функція та рекомендоване використання                                                                                            | Рекомендоване приладдя та його розташування                                                                    | Стандартні налаштування | Температура (діапазон)  | Час (діапазон) |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|
| PREHEAT  | Ця програма дозволяє попередньо розігріти прилад.                                                                                | Не вставляйте будь-яке приладдя всередину готувального відсіку.                                                | 5 хв<br>200 °C          | 150-450 °F<br>60-230 °C | 3-6 хв         |
| AIRFRY   | Ця програма дозволяє смажити продукти повітрям. Рекомендовані продукти: заморожена картопля фрі, свіжа картопля, курячі крильця. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кошик (M) або решітчасте деко (J)</li> <li>- Верхня полиця</li> </ul> | 25 хв<br>200 °C         | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 хв-1 год     |
| BAKE     | Ця програма дозволяє рівномірно випікати солодоші. Рекомендовані продукти: солодка випічка, мафіни, тістечка.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Деко (L) або решітка (K)</li> <li>- Центральна полиця</li> </ul>      | 30 хв<br>180 °C         | 150-450 °F<br>60-200 °C | 1 хв-2 год     |

| Програма | Функція та рекомендоване використання                                                                                  | Рекомендоване приладдя та його розташування                                                               | Стандартні налаштування | Температура (діапазон)  | Час (діапазон)                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST    | Ця програма дозволяє підсмажувати хліб. Можна встановити рівень обсмажування від 1 до 7.                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решітка (K)</li> <li>- Верхня полиця</li> </ul>                  | Рівень обсмажування 4   | Фіксована               | Рівень обсмажування 1:<br>2,15 хв<br>Рівень обсмажування 2:<br>3 хв<br>Рівень обсмажування 3:<br>3,40 хв<br>Рівень обсмажування 4:<br>4,10 хв<br>Рівень обсмажування 5:<br>4,35 хв<br>Рівень обсмажування 6:<br>5 хв<br>Рівень обсмажування 7:<br>6 хв |
| ROAST    | Ця програма дозволяє готувати червоне м'ясо і курятину. Продукти будуть м'якими всередині і добре просмаженими ззовні. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Деко (L)</li> <li>- Нижня полиця</li> </ul>                      | 1 год<br>200 °C         | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 хв-1 год                                                                                                                                                                                                                                             |
| ROTIS    | Ця програма дозволяє готувати курятину або інші види м'яса на вертелі.                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Гриль (N)</li> </ul>                                             | 45 хв<br>210 °C         | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 хв-1 год                                                                                                                                                                                                                                             |
| CAKE     | Ця програма дозволяє рівномірно випікати солодощі.                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Деко (L) або решітка (K)</li> <li>- Центральна полиця</li> </ul> | 50 хв<br>140 °C         | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 хв-2 год                                                                                                                                                                                                                                             |

| Програма | Функція та рекомендоване використання                                                                                                          | Рекомендоване приладдя та його розташування                                                  | Стандартні налаштування | Температура (діапазон)  | Час (діапазон)                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAGEL    | Ця програма дозволяє підсмажувати обидві сторони багелів. Можна встановити рівень обсмажування від 1 до 7.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решітка (K)</li> <li>- Верхня полиця</li> </ul>     | Рівень обсмажування 4   | Фіксована               | Рівень обсмажування 1:<br>3,15 хв<br>Рівень обсмажування 2:<br>4 хв<br>Рівень обсмажування 3:<br>4,40 хв<br>Рівень обсмажування 4:<br>5,10 хв<br>Рівень обсмажування 5:<br>5,35 хв<br>Рівень обсмажування 6:<br>6 хв<br>Рівень обсмажування 7:<br>7 хв |
| PIZZA    | Ця програма дозволяє запікати піцу. Ідеально підходить для плавлення та запікання сиру та інших топінгів, а також створення хрусткої скоринки. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решітка (K)</li> <li>- Центральна полиця</li> </ul> | 12 хв<br>230 °C         | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 хв-2 год                                                                                                                                                                                                                                             |

| Програма  | Функція та рекомендоване використання                                                                                                                                            | Рекомендоване приладдя та його розташування                                                                                 | Стандартні налаштування | Температура (діапазон)  | Час (діапазон) |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|
| BROIL     | Ця програма дозволяє готувати сендвічі, тонкі скибочки м'яса, курятини, риби, ковбас та овочів. Також ідеально підходить для підрум'янювання поверхні рагу, ґратену та десертів. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Деко (L)</li> <li>- Центральна полиця</li> </ul>                                   | 10 хв<br>230 °C         | 150-400 °F<br>60-230 °C | 1 хв-2 год     |
| DEFROST   | Ця програма дозволяє розморожувати заморожені продукти перед приготуванням.                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Деко (L)</li> <li>- Центральна полиця</li> </ul>                                   | 30 хв<br>65 °C          | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 хв-1 год     |
| PROOF     | Ця програма дозволяє підніматися хлібу, піцам та тісту завдяки низькій температурі. Також ідеально підходить для приготування йогурту.                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Деко (L) або решітка (K)</li> <li>- Нижня полиця</li> </ul>                        | 1 год<br>35 °C          | 100-180 °F<br>30-50 °C  | 30 хв-12 год   |
| DEHYDRATE | Ця програма дозволяє рівномірно сушити фрукти або овочі, не готуючи їх. Детальну інформацію про типову програму див. у параграфі «Функція DEHYDRATE».                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решітка (K), кошик (M) або решітчасте деко (J)</li> <li>- Верхня полиця</li> </ul> | 6 год<br>65 °C          | 100-180 °F<br>30-80 °C  | 30 хв-24 год   |

| Програма  | Функція та рекомендоване використання                                                                                       | Рекомендоване приладдя та його розташування                                                                                                                                                                     | Стандартні налаштування | Температура (діапазон)  | Час (діапазон) |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------|
| SLOW COOK | Ця програма дозволяє готувати їжу протягом тривалого часу за низьких температур. Ідеально підходить для приготування супів. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Деко (L) або решітка (K)</li> <li>- Нижня полиця</li> <li>- Використовуйте каструлю, придатну для випікання в печі, щоб поставити її на деко або на решітку</li> </ul> | 4 год<br>120 °C         | 150-250 °F<br>60-150 °C | 30 хв-12 год   |
| KEEP WARM | Ця програма дозволяє зберігати їжу теплою при зазначеній температурі                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Деко (L) або решітка (K)</li> <li>- Нижня полиця</li> </ul>                                                                                                            | 1 год<br>65 °C          | 140-230 °F<br>60-110 °C | 30 хв-2 год    |

У таблиці нижче наведено рекомендовані кількості, час приготування та температури залежно від продуктів, які потрібно приготувати.

|                                         | Мін.-макс. кількість (г) | Час (хв) | Температура (°C) | Інформація |
|-----------------------------------------|--------------------------|----------|------------------|------------|
| <b>Картопля і картопля фрі</b>          |                          |          |                  |            |
| Тонко нарізана заморожена картопля фрі  | 600-700                  | 15-20    | 200              |            |
| Товсто нарізана заморожена картопля фрі | 600-700                  | 20-25    | 200              |            |
| Картопляний гратен                      | 800-1000                 | 25-30    | 200              |            |
| <b>М'ясо і птиця</b>                    |                          |          |                  |            |
| Біфштекс                                | 500-800                  | 10-15    | 180              |            |
| Свинячі реберця                         | 500-800                  | 10-15    | 180              |            |
| Гамбургер                               | 400-800                  | 10-15    | 180              |            |
| Ковбасні рулети                         | 400-800                  | 13-15    | 200              |            |
| Курячі стегна                           | 400-800                  | 25-30    | 180              |            |
| Куряча грудка                           | 400-800                  | 15-20    | 180              |            |
| Курятина                                | 500-1000                 | 30-40    | 200              |            |
| <b>Закуси</b>                           |                          |          |                  |            |

|                                       | Мін.-макс.<br>кількість (g) | Час (хв)   | Температура (°C) | Інформація                                                      |
|---------------------------------------|-----------------------------|------------|------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Спрінг-роли                           | 500-800                     | 8-10       | 200              | Використовуйте попередньо приготовлені продукти.                |
| Заморожені курячі нагетси             | 500-1000                    | 6-10       | 200              | Використовуйте попередньо приготовлені продукти.                |
| Заморожені рибні палички              | 500-800                     | 6-10       | 200              | Використовуйте попередньо приготовлені продукти.                |
| <b>Заморожені паніровані продукти</b> |                             |            |                  |                                                                 |
| Сирна закуска                         | 500-800                     | 8-10       | 180              | Використовуйте попередньо приготовлені продукти.                |
| Фаршировані овочі                     | 400-800                     | 10         | 160              |                                                                 |
| <b>Випічка</b>                        |                             |            |                  |                                                                 |
| Торти                                 | 800                         | 20-25      | 160              | Використовуйте деко для печі.                                   |
| Кіш                                   | 800                         | 20-22      | 180              | Використовуйте деко для печі або деко з жаростійкого матеріалу. |
| Мафін                                 | 800                         | 15-18      | 200              | Використовуйте деко для печі.                                   |
| Солодоці                              | 800                         | 20         | 160              | Використовуйте деко для печі або деко з жаростійкого матеріалу. |
| <b>Висушування продуктів</b>          |                             |            |                  |                                                                 |
| Фрукти, овочі, м'ясо, риба, хліб      | 500-700                     | 6-12 годин | 80               | Використовуйте решітку (K) з комплекту поставки.                |

## Функція DEHYDRATE

Функція DEHYDRATE дозволяє ефективно висушувати продукти для їх оптимального зберігання. Гаряче повітря вільно циркулює всередині приладу, рівномірно висушуючи продукти з мінімальною втратою корисних вітамінів.

У наступній таблиці вказані рекомендовані режими приготування, приблизні значення часу і температури для висушування різних типів продуктів:

|                                                                                                                          | Підготовка                                                                                | Швидкість вентиляції | Температура            | Час                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Трави та прянощі</b>                                                                                                  |                                                                                           |                      |                        |                                                                               |
| Базилік<br>Цибуля-трибулька<br>Коріандр<br>Кріп<br>М'ята перечна<br>Орегано<br>Петрушка<br>Розмарин<br>Шавлія<br>Чебрець | Промийте у холодній воді.<br>Промокніть, щоб висушити.                                    | Низька               | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 год<br>До тих пір, поки стебла не висохнуть і листя не почне розсіпатися. |
| Часник                                                                                                                   | Зніміть лущення з зубчиків.<br>Розділіть зубчики навпіл.                                  | Висока               | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 год                                                                      |
| Імбирний корінь                                                                                                          | Зніміть шкірку.<br>Натріть на тертці або дрібно наріжте.                                  | Низька               | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 год                                                                       |
| <b>Фрукти</b>                                                                                                            |                                                                                           |                      |                        |                                                                               |
| Яблуко                                                                                                                   | Зніміть шкіру та дістаньте серцевину.                                                     | Низька               | 135 °F<br>57 °C        | 4-10 год                                                                      |
| Абрикос<br>Банан<br>Інжир<br>Манго<br>Диня<br>Нектарин<br>Ананас<br>Груша<br>Слива                                       | Помийте.<br>Зніміть шкіру та дістаньте серцевину, зернята або кісточку.<br>Тонко наріжте. | Висока               | 135 °F<br>57 °C        | 6-12 год                                                                      |
| Чорниця                                                                                                                  | Занурте у киплячу воду, щоб ошпарити шкірочку.                                            | Висока               | 135 °F<br>57 °C        | 10-18 год                                                                     |
| Вишня                                                                                                                    | Помийте.<br>Дістаньте кісточку.                                                           | Висока               | 135 °F<br>57 °C        | 12-24 год                                                                     |

|                                                                                      | Підготовка                                                                                                                                                                                  | Швидкість<br>вентиляції | Температура            | Час       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------|
| Цитрусові                                                                            | Помийте.<br>Тонко наріжте.                                                                                                                                                                  | Низька                  | 135 °F<br>57 °C        | 2-12 год  |
| Виноград                                                                             | Помийте.                                                                                                                                                                                    | Висока                  | 135 °F<br>57 °C        | 10-36 год |
| <b>Овочі</b>                                                                         |                                                                                                                                                                                             |                         |                        |           |
| Боби<br>Броколі<br>Цвітна капуста<br>Гриби<br>Перець<br>Цибуля<br>Гарбуз<br>Помідори | Помийте.<br>При необхідності<br>зніміть шкірку та<br>видаліть насіння.                                                                                                                      | Висока                  | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 год  |
| Кукурудза<br>Горох<br>Картопля                                                       | Помийте.<br>При необхідності<br>зніміть шкірку та<br>видаліть насіння.<br>Обваріть.<br>Наріжте на рівні<br>частини.<br>Видаліть кукурудзу<br>з початку.<br>Горох можна зали-<br>шити цілим. | Висока                  | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 год  |
| Буряк                                                                                | Готуйте на парі до<br>м'якості.<br>Зніміть шкірку.<br>Тонко наріжте.                                                                                                                        | Висока                  | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 год  |
| Зелені листяні овочі<br>(капуста, шпинат)                                            | Помийте.<br>Добре висушіть.<br>Відріжте ніжку.<br>Якщо потрібно,<br>поріжте листя на<br>дрібні шматочки.                                                                                    | Низька                  | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 год   |

|                      | Підготовка                                                                                                                 | Швидкість<br>вентиляції | Температура            | Час                                        |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|--------------------------------------------|
| <b>М'ясо</b>         |                                                                                                                            |                         |                        |                                            |
| Свинина<br>Яловичина | Видаліть жир і хрящі.<br>Наріжте рівними смужками.<br>При бажанні замаринуйте.<br>Вимокніть надлишок олії під час сушіння. | Висока                  | 160 °F<br>71 °C        | 4-15 год                                   |
| <b>Риба</b>          |                                                                                                                            |                         |                        |                                            |
| Біла риба            | Наріжте рівними смужками.<br>При бажанні замаринуйте.                                                                      | Висока                  | 130-140 °F<br>54-60 °C | До тих пір, поки не стане твердою і сухою. |

Таймер можна налаштувати максимум на 36 години. Якщо для висушування знадобиться більше часу, повторно запрограмуйте прилад після завершення встановленого часу.

### **Функція автоматичного вимкнення**

Цей прилад оснащений таймером. Коли таймера досягає «0», прилад подає звуковий сигнал і після 5 хвилин простою автоматично вимикається.

### **Функції зберігання у пам'яті та скидання**

Функції зберігання у пам'яті та скидання дозволяють приладу зберігати або скидати параметри типових програм приготування.

- Щоб зберегти параметри у пам'яті:

- 1 Поверніть ручку FUNCTION (R). Виберіть одну з типових програм приготування. Натисніть ручку FUNCTION (R), щоб підтвердити вибір (Рис. 11). На дисплеї засвітиться вибрана програма приготування.
- 2 Натисніть ручку TEMP/TIME (S) один раз, потім поверніть її, щоб встановити температуру приготування (Рис. 12).
- 3 Натисніть ручку TEMP/TIME (S) один раз, потім поверніть її, щоб встановити час приготування.
- 4 Натисніть і утримуйте ручку FUNCTION (R) протягом 5 секунд, поки прилад не подасть звуковий сигнал. Прилад збереже у пам'яті параметри, задані для обраної програми приготування.

- Щоб скинути параметри:

- 1 Поверніть ручку FUNCTION (R). Виберіть одну з типових програм приготування.
- 2 Натисніть і утримуйте ручку FUNCTION (R) протягом 5 секунд, поки прилад не подасть звуковий сигнал. Пристрій скине всі збережені параметри.

## ЧИСТКА І ДОГЛЯД

Регулярне і щоденне чищення дозволяє підтримувати прилад в робочому стані і подовжувати термін його служби.



### Увага

Небезпека враження електричним струмом. Категорично забороняється занурювати прилад, вилку і електричний кабель у воду або ніші рідини.



### Увага!

Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.



### Увага!

Забороняється використовувати абразивні миючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.

Небезпека матеріальних збитків. Не залишайте на металічних поверхнях кислі речовини. Кислі речовини (наприклад, лимонний сік, консервовані помідори, оцет і т.п.) в результаті тривалого впливу псують фарбу, матуючи її.

## Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Почистіть готувальний відсік (E) приладу неабразивною ганчіркою, змоченою у теплій воді. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.
- Витягніть лоток для збору крихт (G) (Рис. 23). Спорожніть і очистіть лоток для збору крихт (G) від залишків їжі і крихт.

## Чистка приладдя

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

- Щоб розм'якшити залишки їжі, замочіть приладдя у гарячій воді. Додайте декілька крапель мийного засобу. Залиште засіб подіяти на 10 хвилин. Помийте і висушіть.

## ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

| Проблеми                                                      | Ймовірні причини                                                              | Вирішення                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прилад не працює.                                             | Вилка не вставлена в електричну розетку.                                      | Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.                                                                                                                                                                    |
|                                                               | Не налаштований таймер.                                                       | Встановіть потрібний час приготування. Дотримуйтесь інструкцій, наведених у параграфі «Готування у печі».                                                                                                                    |
| Система вентиляції залишається ввімкненою після приготування. | Прилад повинен охолонути.                                                     | Зачекайте, поки система вентиляції вимкнеться.                                                                                                                                                                               |
| Інгредієнти не готові.                                        | Кількість інгредієнтів занадто велика.                                        | Завантажте меншу кількість інгредієнтів. Менша кількість готується більш рівномірно.                                                                                                                                         |
|                                                               | Встановлена температура занадто низька.                                       | Встановіть вищу температуру приготування. Дотримуйтесь інструкцій, наведених у параграфі «Готування у печі».                                                                                                                 |
|                                                               | Встановлений час приготування занадто короткий.                               | Встановіть більший час приготування. Дотримуйтесь інструкцій, наведених у параграфі «Готування у печі».                                                                                                                      |
| Інгредієнти приготувалися неоднорідно.                        | Деякі інгредієнти необхідно перемішувати декілька разів під час приготування. | Інгредієнти, що знаходяться зверху або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.                                                                                            |
| Інгредієнти не хрусткі.                                       | Деякі інгредієнти потребують більше олії.                                     | Додайте трішки більше олії.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                               | Використовується типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.  | Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.                                                                                                                     |
| З приладу виходить білий дим.                                 | Виконується приготування жирних інгредієнтів.                                 | Під час приготування більш жирних інгредієнтів у приладі накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад. |
|                                                               | У приладі знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.                | Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться на приладі. Ретельно чистіть прилад після використання.                                                                                                     |

|                                                                                                  |                                                                                                                                        |                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Свіжа картопля, поріза-<br>на соломкою, смажить-<br>ся нерівномірно.                             | Використовуваний тип<br>картоплі не підходить для<br>фритюрниці.                                                                       | Використовуйте свіжу картоплю і перемі-<br>шайте її під час приготування.                     |
|                                                                                                  | Споліскуйте і просушуйте<br>картоплю, перш ніж смажити її.                                                                             | Споліскуйте картоплю і видаляйте увесь<br>крохмаль, який з'являється на поверхні<br>картоплі. |
| Свіжа картопля,<br>порізана соломкою,<br>не виходить хрусткою<br>після смаження у<br>фритюрниці. | Хрусткість смаженої картоплі<br>залежить від кількості води,<br>що міститься в картоплі,<br>і кількості олії, наливою у<br>фритюрницю. | Переконайтеся, що вода на поверхні<br>картоплі добре висушена, перш ніж<br>додати олію.       |
|                                                                                                  |                                                                                                                                        | Для отримання більшої хрусткості ріжте<br>картоплю на соломку меншого розміру.                |
|                                                                                                  |                                                                                                                                        | Додайте трішки більше олії.                                                                   |

### ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

## O PODRĘCZNIKU

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Urządzenia używać tylko do celów, do których zostało zaprojektowane, aby uniknąć możliwych obrażeń i szkód. Niniejszą instrukcję przechowywać w zasięgu ręki, aby móc korzystać z niej w przyszłości. W przypadku decyzji o zbyciu urządzenia na inne osoby, należy zawsze pamiętać o przekazaniu niniejszej instrukcji.

Informacje zawarte w podręczniku zostały oznaczone poniższymi symbolami:



Zagrożenia dla dzieci



Ostrzeżenia dotyczące oparzeń



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej



Uwaga - szkody materialne



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

## PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych.

Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.

Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia.

Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Urządzenie zostało przygotowane do używania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
  - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, biurach i w innych miejscach wykonywania pracy;
  - w gospodarstwach;
  - w hotelach, motelach, bed & breakfast i innych strukturach mieszkalnych (do używania przez gości).
- Nie używać urządzenia do celów innych niż podane w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędne zastosowanie urządzenia i za zastosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.

- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



### **Zagrożenia dla dzieci**

- Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.



### **Ostrzeżenia dotyczące oparzeń**

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Komora pieczenia, taca na okruchy, akcesoria i części metalowe wewnątrz urządzenia mogą rozgrzewać się podczas użytkowania. Dłonie i twarz trzymać z dala od gorących części urządzenia.
- Nie dotykać komory pieczenia, tacy na okruchy, akcesoriów ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Aby usunąć tacę na okruchy lub akcesoria, użyć uchwytów lub szmatek.
- Aby otworzyć drzwiczki urządzenia, należy zawsze chwytać za uchwyt.
- Podczas gotowania, z komory pieczenia urządzenia może wydostawać się gorą-

ca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.

- Nie napełniać blachy olejem. Zagrożenie pożarem.
- Po otwarciu drzwiczek lub podczas wyjmowania akcesoriów z komory pieczenia, wydobywa się z niej również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.

-  Uwaga: gorąca powierzchnia.



### **Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej**

- Wykorzystywanie elektrycznych przedłużaczy nie posiadających zatwierdzenia producenta urządzenia może skutkować powstaniem szkód i wypadków.
- Urządzenie podłączać do gniazda posiadającego uziemienie.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą. Ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Unikać stykania przewodu zasilania z tnącymi elementami lub ostrymi krawędziami.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nawet przez krótki czas należy je wyłączyć i wysunąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.



### **Uwaga - szkody materialne**

- Nie wkładać nadmiernej ilości produktów do gotowania. Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Nie wkładać do akcesoriów lub komory gotowania przyborów kuchennych, metalowych przedmiotów, folii aluminiowej ani materiałów łatwopalnych (np. kartonu, plastiku). Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Nie pozostawiać urządzenia przyłączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Nie ustawiać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu

otwartego ognia, aby nie uszkodzić obudowy.

- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (np.: tkaniny, zasłony).
- Nie umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej lub pieca elektrycznego.
- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Urządzenia nie należy zasilać za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy wydziela dym, odłączyć je niezwłocznie od gniazda elektrycznego. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
- Nigdy nie wlewać płynnych składników na blachę. Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w dołączonych akcesoriach, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy akcesoria są prawidłowo włożone do komory pieczenia.
- Nigdy nie używać urządzenia bez włożenia co najmniej jednego z akcesoriów do komory pieczenia.
- Do wyjmowania produktów z akcesoriów nie używać metalowych narzędzi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w akcesoriach i w komorze pieczenia nie znajdują się ciała obce.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (n.p.: deszcz, słońce).
- Po wysunięciu wtyczki zasilającej i po schłodzeniu rozgrzanych części, urządzenie należy czyścić wyłącznie miękką, lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem kilku kropel neutralnego i łagodnego detergentu. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.



### **Zagrożenia wynikające z innych przyczyn**

- Po każdym użyciu wyczyścić tacę na okruszki z ewentualnych pozostałości produktów lub okruszków.
- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Aby podnieść urządzenie, chwycić jego korpus.

- Nie przenosić urządzenia bez uprzedniego wyjęcia produktów z akcesoriów.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane, jeżeli zostało upuszczone lub jeżeli zawiera widoczne znaki uszkodzenia. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Techniczny lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiegokolwiek zagrożeniu.

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

## • **NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.**

### **OPIS URZĄDZENIA**

---

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| A - Korpus urządzenia | F - Wlot powietrza          |
| B - Drzwiczki         | G - Taca na okruchy         |
| C - Uchwyt            | H - Wspornik z napędem lewy |
| D - Przewód zasilania | I - Wspornik prawy          |
| E - Komora pieczenia  |                             |

### **OPIS AKCESORIÓW (RYS. 1)**

---

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| J - Blacha z kratką do grillowania | N - Rożen z widelcami do pieczenia |
| K - Kratka                         | O - Widelec do zdejmowania         |
| L - Blacha                         | P - Śruby mocujące (x2)            |
| M - Kosz                           |                                    |

### **OPIS PANELU STEROWANIA (RYS. 2)**

---

|                                            |                                                              |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Q - Wyświetlacz                            | U - Przycisk SHAKE/°F-°C                                     |
| R - Pokrętko FUNCTION                      | V - Przycisk włączania wentylacji i oświetlenia wewnętrznego |
| S - Pokrętko TEMP/TIME                     |                                                              |
| T - Przycisk POWER/START/PAUSE z kontrolką |                                                              |

## Dane identyfikacyjne

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

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

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

## PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

1 Usunąć materiały opakowaniowe i sprawdzić, czy są obecne wszystkie części.

2 Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.



**Uwaga!**

Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.

**Sprawdzić, czy wartości napięcia podane na tabliczce danych na spodzie urządzenia odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.**

3 Rozwinąć całkowicie przewód zasilania.

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



**Uwaga!**

Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.

4 Umyć tacę na okruchy (G) i akcesoria. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki. Dokładnie osuszyć.

## Ustawienie jednostki miary

Urządzenie umożliwia wybór jednostki miary temperatury pomiędzy °F i °C. Jednostka miary w °C jest ustawiona domyślnie.

- Wsunąć wtyczkę do gniazda elektrycznego (Rys. 3).
- Nacisnąć przycisk POWER/START/PAUSE (T), aby włączyć urządzenie (Rys. 4). Włącza się kontrolka przycisku POWER/START/PAUSE (T).
- Nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk SHAKE/°F-°C (U) (Rys. 5). Urządzenie zmieni domyślną jednostkę miary.

Powtórzyć procedurę, aby zmienić ustawienie.

## Przed smażeniem

Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach i niewielką ilość dymu. Jest to całkowicie normalne zjawisko, ponieważ niektóre części zostały lekko nasmarowane, i po krótkim czasie zanika. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.



### Uwaga!

Niebezpieczeństwo pęknięcia szkła drzwiczek. Nie wlewać wody ani innych płynów na szkło drzwiczek, gdy są rozgrzane.

Nie umieszczać żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach urządzenia.

Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w akcesoriach i w komorze pieczenia nie znajdują się ciała obce.

Przed gotowaniem potraw należy zawsze usunąć wszelkie pojemniki lub opakowania (np.: butelki, puszki).

- Włożyć tacę na okruszki (G) do odpowiedniej komory (Rys. 6). Sprawdzić, czy jest prawidłowo włożona.

## Pieczenie w piekarniku

1 Umieścić potrawę do upieczenia w wybranym akcesorium.

- Aby wybrać najbardziej odpowiednie akcesorium w zależności od gotowanej potrawy, patrz rozdział „Zdefiniowane programy gotowania”. W komorze pieczenia można umieścić jednocześnie więcej niż jedno akcesorium, aby ugotować większą liczbę potraw (Rys. 7).

**Nie przeciążać akcesoriów zbyt dużą ilością jedzenia. Przestrzegać wskazówek dotyczących maksymalnych ilości, podanych w punkcie „Zdefiniowane programy gotowania”.**



### Uwaga!

Nigdy nie wlewać płynnych składników na blachę. Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.

**Jeśli do gotowania konieczne jest dodanie oleju, włożyć arkusz folii aluminiowej do wybranego akcesorium i kolejny arkusz folii aluminiowej, aby przykryć gotowaną potrawę. Zapobiegnie to rozpryskiwaniu się gorącego oleju na grzałki w komorze pieczenia.**

- Jeśli do gotowania potraw używany jest grill lub blacha z kratką do grillowania, należy również włożyć na najniższym poziomie komory pieczenia blachę do zbierania tłuszczu. Aby uniknąć oparów, nieprzyjemnych zapachów i zabrudzeń, na blachę wlać niewielką ilość wody.
- 2 Otworzyć drzwiczki (B) (Rys. 8).
  - 3 Włożyć wybrane akcesorium do komory pieczenia (E) (Rys. 9).

**Umieścić wybrane akcesorium w taki sposób, aby potrawa znajdowała się w minimalnej odległości 2 cm od grzałek, znajdujących się w górnej części komory pieczenia.**

- 4 Zamknąć drzwiczki (B) (Rys. 10).
- 5 Wsunąć wtyczkę do gniazda elektrycznego (Rys. 3).
- 6 Nacisnąć przycisk POWER/START/PAUSE (T), aby włączyć urządzenie (Rys. 4). Zacznie migać kontrolka przycisku POWER/START/PAUSE (T).

- 7 Obrócić pokrętkę FUNCTION (R). Wybrać zdefiniowany program smażenia, odpowiadający danemu rodzajowi produktów (patrz „Zdefiniowane programy gotowania”, aby uzyskać szczegóły dotyczące programów). Nacisnąć pokrętkę FUNCTION (R), aby potwierdzić wybór (Rys. 11). Na wyświetlaczu zostanie podświetlony wybrany program gotowania.

Każdy zdefiniowany program ma domyślny czas smażenia, ale temperatura i czas smażenia mogą być ustawione ręcznie:

- Nacisnąć jeden raz pokrętkę TEMP/TIME (S). Zaczyna migać napis TIME. Obrócić pokrętkę TEMP/TIME (S), aby ustawić czas gotowania (Rys. 12).
  - Nacisnąć kolejny raz pokrętkę TEMP/TIME (S). Zaczyna migać napis TEMP. Obrócić pokrętkę TEMP/TIME (S), aby ustawić temperaturę gotowania.
  - Nacisnąć ostatni raz pokrętkę TEMP/TIME (S), aby potwierdzić swój wybór.
- 8 Nacisnąć przycisk POWER/START/PAUSE (T) (Rys. 4). Urządzenie zaczyna smażyć potrawy. Włącza się światłem stałym kontrolka przycisku POWER/START/PAUSE (T).

Podczas smażenia, na wyświetlaczu (Q) wyświetlany będzie naprzemiennie odliczany czas oraz wybrana temperatura.

- Jeśli nie jest obecna, wentylację można włączyć podczas procesu gotowania. Nacisnąć przycisk włączania wentylacji i oświetlenia wewnętrznego (V) (Rys. 13). Ponownie nacisnąć przycisk, aby wyłączyć wentylację.

### **Wentylacja włącza się automatycznie, jeśli został wybrany program gotowania DEHYDRATE, AIRFRY lub ROTISSERIE.**

- Aby włączyć oświetlenie wewnętrzne podczas procesu gotowania, nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk aktywacji wentylacji i oświetlenia wewnętrznego (V) (Rys. 13). Ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk, aby wyłączyć oświetlenie wewnętrzne.
- Urządzenie można podczas pracy ustawić w trybie pauzy, na przykład w celu wymieszania produktów:
- Nacisnąć przycisk POWER/START/PAUSE (T) (Rys. 4). Urządzenie przerywa proces smażenia.
- Otworzyć drzwiczki (B) (Rys. 8).



### **Uwaga!**

Aby otworzyć drzwiczki urządzenia, należy zawsze chwytać za uchwyt.

- Wyjąć wybrane akcesorium z komory pieczenia (E) (Rys. 14).



### **Uwaga!**

Po otwarciu drzwiczek lub podczas wyjmowania akcesoriów z komory pieczenia, wydobywa się z niej również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.

Komora pieczenia, taca na okruchy, akcesoria i części metalowe wewnątrz urządzenia mogą rozgrzewać się podczas użytkowania. Dłonie i twarz trzymać z dala od gorących części urządzenia.

Aby usunąć tacę na okruchy lub akcesoria, użyć uchwytów lub szmatek.

- Wymieszać składniki.
- Włożyć wybrane akcesorium do komory pieczenia (E) (Rys. 9).
- Zamknąć drzwiczki (B) (Rys. 10).
- Nacisnąć przycisk POWER/START/PAUSE (T) (Rys. 4). Urządzenie wznowia proces smażenia.

## **Funkcja SHAKE**

Urządzenie wyposażone jest w funkcję SHAKE, która aktywuje sygnał dźwiękowy, aby zasugerować użytkownikowi wymieszanie składników, gdy urządzenie osiągnie połowę całkowitego czasu gotowania.

**Funkcję SHAKE należy aktywować przed rozpoczęciem gotowania.**

**Funkcja SHAKE nie może być aktywowana, jeśli wybrany został program gotowania TOAST, PREHEAT lub BAGEL.**

- Nacisnąć przycisk SHAKE/°F-°C (U) (Rys. 5). Funkcja SHAKE włącza się.
- W połowie czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu (Q) będzie migać napis „SHAKE”. Urządzenie będzie powtarzać tę czynność co 60 sekund do momentu, aż użytkownik otworzy drzwiczki urządzenia lub ponownie naciśnie przycisk SHAKE/°F-°C (U).

## **Używanie rożna do pieczenia (N)**

- 1 Umieścić jeden z widelców na szpikulcu rożna. Upewnić się, że dwie końcówki widelca skierowane są do środka. Dokręcić śrubę mocującą (P), aby umocować widelec na szpikulcu (Rys. 15).
- 2 Związać sznurkiem mięso do pieczenia i nasunąć na widelec rożna. Sprawdzić, czy mięso jest dobrze wyśrodkowane.
- 3 Nasunąć drugi widelec na szpikulec. Upewnić się, że dwie końcówki widelca skierowane są do środka. Dokręcić śrubę mocującą (P), aby umocować widelec na szpikulcu (Rys. 15).
- W razie potrzeby lekko poluzować śruby mocujące, aby dokładnie wyśrodkować mięso na bagnecie. Dokręcić śruby mocujące.
- 4 Włożyć koniec szpikulca w gniazdo znajdujące się w pobliżu wspornika z napędem lewego (H) (Rys. 16).
- 5 Przeciwny koniec włożyć do gniazda na prawym wsporniku (I) (Rys. 17).
- 6 Rozpocząć gotowanie potrawy w sposób opisany w rozdziale „Pieczenie w piekarniku”.
- 7 Po zakończeniu gotowania, za pomocą widelca do zdejmowania (O), wyjąć szpikulec z komory gotowania (E) (Rys. 18).

## **Korzystanie z kosza (M)**

- 1 Odkręcić śrubę mocującą (P) z rożna. Zdjąć widelce ze szpikulca (N) (Rys. 19).
- 2 Umieścić kosz (M) na szpikulcu rożna (N). Dokręcić śruby mocujące (P) na dwóch końcach kosza (M), aby umocować kosz na szpikulcu (Rys. 20).
- 3 Podnieść zaczep, aby otworzyć kosz (Rys. 21).
- 4 Umieścić produkty w koszu (Rys. 22).
- 5 Zamknąć zaczep kosza (Rys. 21).
- 6 Rozpocząć gotowanie potrawy w sposób opisany w rozdziale „Pieczenie w piekarniku”.
- 7 Po zakończeniu gotowania, za pomocą widelca do zdejmowania (O), wyjąć szpikulec z komory gotowania (E) (Rys. 25).

## **Po zakończeniu smażenia**

- 1 Po zakończeniu smażenia urządzenie wydaje kilka sygnałów dźwiękowych, a następnie wyłącza się po 5 minutach. Jeżeli produkty nie są gotowe, należy ponownie umieścić akcesorium ze składnikami w komorze pieczenia i ustawić czasomierz na kilka minut.
- Można ewentualnie przerwać proces gotowania ręcznie. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk POWER/START/PAUSE (T) (Rys. 4). Urządzenie przerywa proces smażenia.

- 2 Wysunąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- 3 Otworzyć drzwiczki (B) (Rys. 8).



### Uwaga!

Aby otworzyć drzwiczki urządzenia, należy zawsze chwytać za uchwyt.

- 4 Wyjąć wybrane akcesorium z komory pieczenia (E) (Rys. 14).



### Uwaga!

Po otwarciu drzwiczek lub podczas wyjmowania akcesoriów z komory pieczenia, wydobywa się z niej również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.

Aby usunąć tacę na okruchy lub akcesoria, użyć uchwytów lub szmatek.

Nie dotykać komory pieczenia, tacy na okruchy, akcesoriów ani metalowych części wewnętrznych urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.

- 5 Przełożyć produkty na talerz. Podać na stół.



### Uwaga!

Do wyjmowania produktów z akcesoriów nie używać metalowych narzędzi.

- 6 Wysunąć tacę na okruchy (G) (Rys. 23). Opróżnić i wyczyścić tacę na okruchy (G) z ewentualnych pozostałości produktów lub okruchów.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

- Wstępne rozgrzanie urządzenia przed smażeniem potraw optymalizuje efekt końcowy.
- Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu smażenia, niż produkty większe.
- Większa ilość produktów wymaga dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość, czasu krótszego.
- Wymieszanie małych produktów w połowie czasu smażenia optymalizuje końcowy rezultat i zapewnia równomierne smażenie.
- Aby uzyskać chrupkość, surowe lub mrożone ziemniaki skropić olejem (Rys. 24).
- Optymalna ilość ziemniaków do uzyskania chrupkich frytek to ok. 700 g.
- Aby łatwiej i szybciej przygotować przekąski z nadzieniem, używać gotowych mieszanek. Gotowe mieszanki smażą się szybciej, niż te przygotowane w domu.
- Nie gotować potraw zbyt tłustych.
- Urządzenie można używać do podgrzewania potraw wcześniej ugotowanych. Ustawić temperaturę 150°C na 10 minut.
- Aby usmażyć produkty za pomocą wstępnie zdefiniowanego programu gotowania AIRFRY, ustawić wyższą temperaturę dla produktów, które gotują się szybciej (np. bekon i frytki). Ustawić niższą temperaturę dla produktów, które gotują się wolniej (np. kurczak panierowany).

## Zdefiniowane programy gotowania

W poniższej tabeli zostały podane na ekranie dotykowym (Q) programy zdefiniowane. Temperatura i czas programu odpowiadają wartościom zalecanym dla danego rodzaju żywności. Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy. Czas i temperaturę można zmieniać również w przypadku zdefiniowanych programów smażenia.

| Program | Funkcja i zalecane zastosowanie                                                                                                                 | Zalecane akcesoria i ich pozycja                                                                                           | Ustawienia domyślne | Temperatura (zakres)    | Czas (zakres)  |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------|
| PREHEAT | Program ten pozwala na wstępne podgrzanie urządzenia.                                                                                           | Nie umieszczać żadnych akcesoriów wewnątrz komory pieczenia.                                                               | 5 min.<br>200°C     | 150-450 °F<br>60-230 °C | 3-6 min.       |
| AIRFRY  | Program ten umożliwia beztłuszczowe smażenie produktów spożywczych. Zalecane produkty: mrożone frytki, świeże ziemniaki, skrzydełka z kurczaka. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kosz (M) lub blacha z kratką do grillowania (J)</li> <li>- Półka górna</li> </ul> | 25 min.<br>200°C    | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min.-1 godz. |
| BAKE    | Program ten umożliwia równomierne pieczenie ciast. Zalecane produkty: ciasta, muffiny, ciastka.                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blacha (L) lub kratka (K)</li> <li>- Półka centralna</li> </ul>                   | 30 min.<br>180°C    | 150-450 °F<br>60-200 °C | 1 min.-2 godz. |

| Program | Funkcja i zalecane zastosowanie                                                                                             | Zalecane akcesoria i ich pozycja                                                                         | Ustawienia domyślne | Temperatura (zakres)    | Czas (zakres)                                                                                                                                                                                                              |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TOAST   | Program ten umożliwia opiekanie chleba. Można ustawić poziom opiekania od 1 do 7.                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kratka (K)</li> <li>- Półka górna</li> </ul>                    | Poziom 4 opiekania  | Stała                   | Poziom 1 opiekania: 2,15 min.<br>Poziom 2 opiekania: 3 min.<br>Poziom 3 opiekania: 3,40 min.<br>Poziom 4 opiekania: 4,10 min.<br>Poziom 5 opiekania: 4,35 min.<br>Poziom 6 opiekania: 5 min.<br>Poziom 7 opiekania: 6 min. |
| ROAST   | Program ten umożliwia gotowanie czerwonego mięsa i kurczaka. Produkty będą miękkie w środku i dobrze ugotowane na zewnątrz. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blacha (L)</li> <li>- Półka dolna</li> </ul>                    | 1 h<br>200°C        | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min.-1 godz.                                                                                                                                                                                                             |
| ROTIS   | Program ten umożliwia gotowanie kurczaka lub innych rodzajów mięsa na rożnie.                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rożen (N)</li> </ul>                                            | 45 min.<br>210°C    | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min.-1 godz.                                                                                                                                                                                                             |
| CAKE    | Program ten umożliwia równomierne pieczenie ciast.                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blacha (L) lub kratka (K)</li> <li>- Półka centralna</li> </ul> | 50 min.<br>140°C    | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min.-2 godz.                                                                                                                                                                                                             |

| Program | Funkcja i zalecane zastosowanie                                                                                                                                                                              | Zalecane akcesoria i ich pozycja                                                          | Ustawienia domyślne | Temperatura (zakres)    | Czas (zakres)                                                                                                                                                                                                              |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAGEL   | Program ten umożliwia opiekanie bajgla z obu stron.<br>Można ustawić poziom opiekania od 1 do 7.                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kratka (K)</li> <li>- Półka górna</li> </ul>     | Poziom 4 opiekania  | Stała                   | Poziom 1 opiekania: 3,15 min.<br>Poziom 2 opiekania: 4 min.<br>Poziom 3 opiekania: 4,40 min.<br>Poziom 4 opiekania: 5,10 min.<br>Poziom 5 opiekania: 5,35 min.<br>Poziom 6 opiekania: 6 min.<br>Poziom 7 opiekania: 7 min. |
| PIZZA   | Program ten umożliwia pieczenie pizzy.<br>Idealny do topienia i przyrumieniania sera i sosów oraz utrzymywania chrupiącej skórki.                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kratka (K)</li> <li>- Półka centralna</li> </ul> | 12 min.<br>230°C    | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min.-2 godz.                                                                                                                                                                                                             |
| BROIL   | Program ten umożliwia pieczenie kanapek, cienkich plasterków mięsa, kurczaka, ryb, kielbasek i warzyw.<br>Idealnie nadaje się również do przyrumieniania powierzchni gulaszów, potraw zapiekanych i deserów. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blacha (L)</li> <li>- Półka centralna</li> </ul> | 10 min.<br>230°C    | 150-400 °F<br>60-230 °C | 1 min.-2 godz.                                                                                                                                                                                                             |

| Program   | Funkcja i zalecane zastosowanie                                                                                                                                                                  | Zalecane akcesoria i ich pozycja                                                                                                                                                        | Ustawienia domyślne | Temperatura (zakres)    | Czas (zakres)    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------|
| DEFROST   | Program ten umożliwia rozmrażanie przed pieczeniem potraw zamrożonych.                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blacha (L)</li> <li>- Półka centralna</li> </ul>                                                                                               | 30 min.<br>65°C     | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min.-1 godz.   |
| PROOF     | Program ten umożliwia wyrośnięcie chleba, pizzy i ciasta w niskich temperaturach. Idealny również do przygotowania jogurtu.                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blacha (L) lub kratka (K)</li> <li>- Półka dolna</li> </ul>                                                                                    | 1 h<br>35°C         | 100-180 °F<br>30-50 °C  | 30 min.-12 godz. |
| DEHYDRATE | Program ten umożliwia równomierne suszenie owoców lub warzyw bez ich gotowania. Aby uzyskać szczegółowe informacje dotyczące zdefiniowanego programu gotowania, patrz punkt „Funkcja DEHYDRATE”. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kratka (K), kosz (M) lub blacha z kratką do grillowania (J)</li> <li>- Półka górna</li> </ul>                                                  | 6 h<br>65°C         | 100-180 °F<br>30-80 °C  | 30 min.-24 godz. |
| SLOW COOK | Program ten umożliwia długotrwale gotowanie potraw w niskiej temperaturze. Idealny do gotowania zup.                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blacha (L) lub kratka (K)</li> <li>- Półka dolna</li> <li>- Ustawić garnek przeznaczony do użycia w piekarniku na blasze lub kratce</li> </ul> | 4 h<br>120°C        | 150-250 °F<br>60-150 °C | 30 min.-12 godz. |
| KEEP WARM | Program ten umożliwia utrzymywanie ciepłych potraw we wskazanej temperaturze                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blacha (L) lub kratka (K)</li> <li>- Półka dolna</li> </ul>                                                                                    | 1 h<br>65°C         | 140-230 °F<br>60-110 °C | 30 min.-2 godz.  |

Poniższa tabela przedstawia zalecaną ilość, czas gotowania i temperaturę w zależności od gotowanej potrawy.

|                                    | Ilość min.-maks. (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | Informacje                             |
|------------------------------------|----------------------|------------|------------------|----------------------------------------|
| <b>Ziemniaki i frytki</b>          |                      |            |                  |                                        |
| Frytki mrożone cienko pokrojone    | 600-700              | 15-20      | 200              |                                        |
| Frytki mrożone grubo pokrojone     | 600-700              | 20-25      | 200              |                                        |
| Zapiekanka ziemniaczana            | 800-1000             | 25-30      | 200              |                                        |
| <b>Mięso i drób</b>                |                      |            |                  |                                        |
| Stek                               | 500-800              | 10-15      | 180              |                                        |
| Żeberka wieprzowe                  | 500-800              | 10-15      | 180              |                                        |
| Hamburgery                         | 400-800              | 10-15      | 180              |                                        |
| Roladki z kielbasy                 | 400-800              | 13-15      | 200              |                                        |
| Udka z kurczaka                    | 400-800              | 25-30      | 180              |                                        |
| Pierś z kurczaka                   | 400-800              | 15-20      | 180              |                                        |
| Kurczak                            | 500-1000             | 30-40      | 200              |                                        |
| <b>Przekąski</b>                   |                      |            |                  |                                        |
| Roladki wiosenne                   | 500-800              | 8-10       | 200              | Używać produktów wstępnie ugotowanych. |
| Mrożone kawałki kurczaka           | 500-1000             | 6-10       | 200              | Używać produktów wstępnie ugotowanych. |
| Paluszki rybne mrożone             | 500-800              | 6-10       | 200              | Używać produktów wstępnie ugotowanych. |
| <b>Potrawy panierowane mrożone</b> |                      |            |                  |                                        |
| Przekąski serowe                   | 500-800              | 8-10       | 180              | Używać produktów wstępnie ugotowanych. |
| Warzywa faszerowane                | 400-800              | 10         | 160              |                                        |

|                                    | Ilość min.-maks. (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | Informacje                                      |
|------------------------------------|----------------------|------------|------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Potrawy wypiekane</b>           |                      |            |                  |                                                 |
| Ciasta                             | 800                  | 20-25      | 160              | Użyć blachy do pieczenia.                       |
| Tarta                              | 800                  | 20-22      | 180              | Użyć blachy do pieczenia/naczynia do pieczenia. |
| Muffiny                            | 800                  | 15-18      | 200              | Użyć blachy do pieczenia.                       |
| Słodkie przekąski                  | 800                  | 20         | 160              | Użyć blachy do pieczenia/naczynia do pieczenia. |
| <b>Suszenie żywności</b>           |                      |            |                  |                                                 |
| Owoce, warzywa, mięso, ryby, chleb | 500-700              | 6-12 godz. | 80               | Użyć kratki (K) na wyposażeniu.                 |

## Funkcja DEHYDRATE

Funkcja DEHYDRATE umożliwia skuteczne suszenie produktów w celu ich optymalnego przechowywania. Gorące powietrze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia, dzięki czemu żywność schnie równomiernie i z minimalną utratą korzystnie działających witamin.

Poniższa tabela przedstawia zalecane sposoby przygotowania oraz przybliżone czasy i temperatury suszenia dla różnych rodzajów produktów:

|                                                                                                                   | Przygotowanie                                          | Prędkość wentylacji | Temperatura            | Czas                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Zioła i przyprawy</b>                                                                                          |                                                        |                     |                        |                                                                    |
| Bazyli<br>Szczypiorek<br>Kolendra<br>Koperek<br>Mięta<br>Oregano<br>Pietruszka<br>Rozmaryn<br>Szałwia<br>Tymianek | Wyplukać w zimnej wodzie.<br>Odcisnąć w ściereczce.    | Niska               | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 godz.<br>Aż łodygi będą suche,<br>a liście zaczną się kruszyć. |
| Czosnek                                                                                                           | Usunąć skórkę z ząbków.<br>Podzielić ząbki na pół.     | Wysoka              | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 godz.                                                         |
| Korzeń imbiru                                                                                                     | Usunąć skórkę.<br>Zetrzeć na tarce lub drobno pokroić. | Niska               | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 godz.                                                          |

|                                                                                        | Przygotowanie                                                                                                                                                                 | Prędkość wentylacji | Temperatura            | Czas        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|-------------|
| <b>Owoce</b>                                                                           |                                                                                                                                                                               |                     |                        |             |
| Jabłko                                                                                 | Usunąć skórkę i gniazdo nasienne.                                                                                                                                             | Niska               | 135°F<br>57°C          | 4-10 godz.  |
| Morela<br>Banan<br>Figa<br>Mango<br>Melon<br>Nektarynka<br>Ananas<br>Gruszka<br>Śliwka | Umyć.<br>Usunąć skórkę i gniazdo nasienne oraz nasiona lub pestkę.<br>Drobno pokroić.                                                                                         | Wysoka              | 135°F<br>57°C          | 6-12 godz.  |
| Borówki                                                                                | Zanurzyć we wrzącej wodzie, aby sparzyć skórkę.                                                                                                                               | Wysoka              | 135°F<br>57°C          | 10-18 godz. |
| Czereśnie                                                                              | Umyć.<br>Usunąć pestkę.                                                                                                                                                       | Wysoka              | 135°F<br>57°C          | 12-24 godz. |
| Cytrusy                                                                                | Umyć.<br>Drobno pokroić.                                                                                                                                                      | Niska               | 135°F<br>57°C          | 2-12 godz.  |
| Winogrona                                                                              | Umyć.                                                                                                                                                                         | Wysoka              | 135°F<br>57°C          | 10-36 godz. |
| <b>Warzywa</b>                                                                         |                                                                                                                                                                               |                     |                        |             |
| Fasola<br>Brokuły<br>Kalafior<br>Grzyby<br>Papryka<br>Cebula<br>Dynia<br>Pomidory      | Umyć.<br>W razie potrzeby usunąć skórkę i nasiona.                                                                                                                            | Wysoka              | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 godz.  |
| Kukurydza<br>Groszek<br>Ziemniaki                                                      | Umyć.<br>W razie potrzeby usunąć skórkę i nasiona.<br>Zblanszować.<br>Pokroić na równe kawałki lub plastry.<br>Odciać ziarna od kolby.<br>Groszek można pozostawić w całości. | Wysoka              | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 godz.  |

|                                                     | Przygotowanie                                                                                                                    | Prędkość wentylacji | Temperatura            | Czas                                    |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------------------------|
| Burak                                               | Ugotować na parze do miękkości.<br>Usunąć skórkę.<br>Drobno pokroić.                                                             | Wysoka              | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 godz.                              |
| Zielone warzywa liściaste (kapusta włoska, szpinak) | Umyć.<br>Dokładnie osuszyć.<br>Usunąć łodygę.<br>W razie potrzeby pokroić liście na małe kawałki.                                | Niska               | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 godz.                               |
| <b>Mięso</b>                                        |                                                                                                                                  |                     |                        |                                         |
| Wieprzowina<br>Wołowina                             | Usunąć tłuszcz i chrząstki.<br>Pokroić w równe paski.<br>Zamarynować w razie potrzeby.<br>Podczas suszenia usuwać nadmiar oleju. | Wysoka              | 160°F<br>71°C          | 4-15 godz.                              |
| <b>Ryby</b>                                         |                                                                                                                                  |                     |                        |                                         |
| Chuda ryba                                          | Pokroić w równe paski.<br>Zamarynować w razie potrzeby.                                                                          | Wysoka              | 130-140 °F<br>54-60 °C | Aż do uzyskania sztywnej i suchej masy. |

Timer może być ustawiony na maks. 36 godzin. Jeśli suszenie trwa dłużej, urządzenie przeprogramować po upływie ustawionego czasu.

### **Funkcja automatycznego wyłączenia**

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Gdy czasomierz ustawi się w położeniu „0”, urządzenie wyda dźwięk i wyłączy się po 5 minutach nieaktywności.

### **Funkcje zapisywania i resetowania**

Funkcje zapisywania i resetu umożliwiają urządzeniu zapisanie lub zresetowanie parametrów zdefiniowanych programów gotowania.

- Aby zapisać parametry:

- 1 Obrócić pokrętko FUNCTION (R). Wybrać zdefiniowany program smażenia. Nacisnąć pokrętko FUNCTION (R), aby potwierdzić wybór (Rys. 11). Na wyświetlaczu zostanie podświetlony wybrany program gotowania.
- 2 Nacisnąć jeden raz pokrętko TEMP/TIME (S), a następnie obrócić, aby ustawić temperaturę gotowania (Rys. 12).
- 3 Nacisnąć drugi raz pokrętko TEMP/TIME (S), a następnie obrócić, aby ustawić czas gotowania.
- 4 Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund pokrętko FUNCTION (R), aż urządzenie wyemituje sy-

gnał dźwiękowy. Urządzenie zapisze w pamięci wybrane parametry dla wybranego programu gotowania.

- Aby zresetować parametry:
  - 1 Obrócić pokrętkę FUNCTION (R). Wybrać zdefiniowany program smażenia.
  - 2 Nacisnąć i przytrzymać przez 5 sekund pokrętkę FUNCTION (R), aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Urządzenie zresetuje wszystkie zapisane parametry.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłuży jego żywotność.



### Uwaga

Ryzyko porażenia prądem. Nie zanurzać urządzenia, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych płynach.



### Uwaga!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.



### Uwaga!

Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.

Zagrożenie szkodami materialnymi. Nie pozostawiać na powierzchniach metalowych substancji kwaśnych. Pozostawione na dłużej kwaśne substancje, takie jak sok z cytryny, przecier pomidorowy, ocet i podobne, powodują matowienie lakieru.

## Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komorę pieczenia (E) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.
- Wysunąć tacę na okruchy (G) (Rys. 23). Opróżnić i wyczyścić tacę na okruchy (G) z ewentualnych pozostałości produktów lub okruchów.

## Czyszczenie akcesoriów

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

- Aby zmiękczyć resztki jedzenia, namoczyć akcesoria w ciepłej wodzie. Dodać kilka kropli detergentu. Pozostawić na 10 minut. Umyć i wysuszyć.

## PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

| Problemy                                                                 | Możliwe przyczyny                                                   | Rozwiązania                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                                                   | Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.               | Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.                                                                                                                                                                           |
|                                                                          | Czasomierz nie został ustawiony.                                    | Ustawić żądany czas gotowania. Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Pieczenie w piekarniku”.                                                                                                                             |
| Po zakończeniu gotowania system wentylacji pozostaje włączony.           | Urządzenie musi się schłodzić.                                      | Poczekać, aż system wentylacji wyłączy się.                                                                                                                                                                                                  |
| Produkty nie są gotowe.                                                  | Ilość składników jest zbyt duża.                                    | Włożyć mniejszą ilość składników. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.                                                                                                                                                         |
|                                                                          | Ustawiona temperatura jest zbyt niska.                              | Ustawić wyższą temperaturę gotowania. Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Pieczenie w piekarniku”.                                                                                                                      |
|                                                                          | Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.                           | Ustawić dłuższy czas gotowania. Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Pieczenie w piekarniku”.                                                                                                                            |
| Produkty nie zostały usmażone równomiernie.                              | Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas gotowania. | Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.                                                                                                                                 |
| Produkty nie są chrupkie.                                                | Niektóre produkty wymagają większej ilości oleju.                   | Dodać kolejną porcję oleju.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                          | Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.    | Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.                                                                                                                                     |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym.                                     | Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.                         | Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, na akcesoriach gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie. |
|                                                                          | Na akcesoriach pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.  | Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w akcesoriach. Akcesoria po użyciu dokładnie wyczyścić.                                                                                                           |
| Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie. | Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.          | Użyć świeżych ziemniaków i regularnie je mieszać podczas smażenia.                                                                                                                                                                           |
|                                                                          | Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.             | Oplukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.                                                                                                                                                        |

|                                                                                    |                                                                                                     |                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Świeże, pokrojone w słupki ziemniaki tuż po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupkie. | Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju wlanego do frytkownicy. | Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody. |
|                                                                                    |                                                                                                     | Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cieńsze słupki.                            |
|                                                                                    |                                                                                                     | Dodać kolejną porcję oleju.                                                                    |

## WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

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



## ET PAR ORD OM DENNE BRUGSANVISNING

---

Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende relevante europæiske forskrifter. Alle dele, der kan udgøre en potentiel fare for brugeren, er beskyttede. Læs omhyggeligt denne brugsanvisning, før du bruger apparatet første gang. Brug kun apparatet til det formål, som det er beregnet til. Så undgår du mulige skader på personer og ting. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug. Hvis apparatet videregives til andre, skal man huske at vedlægge denne brugsanvisning.

I brugsanvisningen benyttes følgende symboler, der betyder:



Farlig for børn



Fare for forbrænding



Fare på grund af elektricitet



Advarsel - Skader på materielle dele



Fare for skader af andre grunde

## TILSIGTET BRUG

---

Apparatet kan bruges til tilberedning af levnedsmidler i fast form. Brug ikke apparatet til tilberedning af levnedsmidler i flydende form.

Dette apparat er ikke egnet til kommerciel og industriel brug.

Producenten har ikke forudset anden brug af apparatet og fralægger sig ethvert ansvar for skader af enhver art, som måtte opstå på grund af forkert brug af apparatet.

Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.

## SIKKERHEDSADVARSLER

---

### LÆS DENNE BRUGSANVISNING NØJE IGENNEM, FØR DU TAGER APPARATET I BRUG.

- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger eller tilsvarende miljøer som f.eks.:
  - kantiner forbeholdt butik- og kontorphersonale og andre erhvervmiljøer
  - feriebondegårde
  - hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligfaciliteter (til brug for gæsterne).
- Brug ikke apparatet til andre formål end de, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og

reserverede, som er godkendt af producenten.

- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.



### Fare for børn

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



### Bemærkninger vedrørende forbrændinger

- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- Friturekammeret, opsamlingsbakken, tilbehøret og apparatets indvendige metaldele kan blive varme under brug. Hold hænder og ansigt borte fra apparatets varme dele.
- Rør ikke ved friturekammeret, opsamlingsbakken, tilbehøret og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- Brug grydelapper eller viskestykker til at fjerne opsamlingsbakken eller tilbehøret.
- Tag altid fat om håndtaget for at åbne lågen i apparatet.
- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra apparatets friturekammer. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Fyld aldrig drypbakken med olie. Fare for brand.
- Når du åbner lågen eller fjerner tilbehør fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.



- Advarsel: varm overflade.

## Elektrisk fare

- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af enhedens producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tilslut ikke andre apparater med højt strømoftag (f.eks. varmeovne, strygejern, radiatorer) til samme stikkontakt som apparatet. Fare for elektrisk stød.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad aldrig de spændingsførende dele komme i kontakt med vand. Der er fare for kortslutning og/eller elektrisk stød.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Hvis apparatet ikke skal bruges, selv i en kort periode, skal du altid slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.

## Advarsel – skader på materielle dele

- Anbring ikke for store mængder fødevarer til tilberedning. Fare for brand og/eller elektrisk stød.
- Stik ikke køkkenredskaber, metalgenstande, stanniol eller brandfarlige materialer (f.eks. karton eller plast) ned i tilbehøret eller friturekammeret. Fare for brand og/eller elektrisk stød.
- Apparatet skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Placer ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Beklædningen kan tage skade.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Placer aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn eller en elektrisk ovn.
- Udrul altid ledningen helt før brug.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjenings-systemer.
- Afbryd straks apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender røg i forbindelse med brug. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter for at få løst problemet.

- Kom aldrig flydende ingredienser i drypbakken. Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontrollér altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.
- Placer ikke genstande på apparatets låge, når den står åben.
- Indsæt altid kun ingredienser i det medfølgende tilbehør for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.
- Kontroller altid, at tilbehøret er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Brug aldrig apparatet uden at sætte tilbehør i friturekammeret.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra tilbehøret.
- Kontrollér, at tilbehøret og friturekammeret er fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt aldrig apparatet for atmosfæriske påvirkninger (f.eks. regn, sol).
- Efter at ledningens stik er trukket ud af stikkontakten, og når alle de varme dele er afkølede, må apparatet kun rengøres med en let fugtet, ikke-slibende klud, tilsat et par dråber ikke-aggressivt neutralt rengøringsmiddel. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.



### Fare for skader af andre grunde

- Fjern eventuelle fødevarerester eller krummer fra opsamlingsbakken efter brug.
- Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.
- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra tilbehøret.
- Stil apparatet på et sted med tilstrækkelig god belysning og stikket let tilgængeligt.
- Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.
- Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, eller hvis der er synlige tegn på skader. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af et autoriseret servicecenter eller af autoriserede teknikere.



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

- GEM BRUGSANVISNINGEN.

## BESKRIVELSE AF APPARATET

---

|                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| A - Apparatets hus         | F - Luftindtag                   |
| B - Låge                   | G - Opsamlingsbakke              |
| C - Håndtag                | H - Motordrevet støtte (venstre) |
| D - Strømforsyningsledning | I - Støtte (højre)               |
| E - Friturekammer          |                                  |

## BESKRIVELSE AF TILBEHØR (FIG. 1)

---

|               |                                         |
|---------------|-----------------------------------------|
| J - Trådbakke | N - Grillspyd med gaffler til rotisseri |
| K - Rist      | O - Aftagergaffel                       |
| L - Drypbakke | P - Låseskruer (2 stk.)                 |
| M - Kurv      |                                         |

## BESKRIVELSE AF KONTROLPANEL (FIG. 2)

---

|                                             |                                                          |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Q - Display                                 | U - SHAKE/°F-°C knap                                     |
| R - FUNCTION håndtag                        | V - Knap til aktivering af ventilation og indvendigt lys |
| S - TEMP/TIME håndtag                       |                                                          |
| T - POWER/START/PAUSE knap med kontrollampe |                                                          |

### Identifikationsoplysninger

Følgende identifikationsdata vises på typeskiltet på bunden af apparatet:

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

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

## FØR BRUG

---

- 1 Fjern emballagen, og kontrollér, at alle komponenter er til stede.
- 2 Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.



### Advarsel!

Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.

**Kontrollér, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.**

- 3 Rul strømforsyningskablet helt ud.

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



## Advarsel!

Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.

- 4 Afvask opsamlingsbakken (G) og tilbehøret. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp. Tør grundigt.

### Indstilling af måleenhed

Apparatet gør det muligt at vælge temperaturmåling i enten °F eller °C. Temperaturmåling i °C er indstillet som default.

- Sæt stikket i stikkontakten (Fig. 3).
- Tryk på POWER/START/PAUSE knappen (T) for at tænde apparatet (Fig. 4). Kontrollampen i POWER/START/PAUSE knappen (T) tændes.
- Tryk på SHAKE/°F-°C knappen (U) (Fig. 5) og hold den trykket nede i 2 sekunder. Apparatet ændrer herefter den temperaturmåling, der er indstillet som default.

Gentag proceduren for at ændre indstillingen.

## BETJENING

---

### Før stegningen

**Ved første brug kan apparatet udsende en let lugt og en smule røg. Dette er et helt normalt, fordi nogle dele er let smurte. Lugten og røgen forsvinder efter kort tid. Dette har ingen indflydelse på apparatets funktion.**



## Advarsel!

Fare for at glasset i lågen går i stykker. Hæld ikke vand eller andre væsker på lågen, mens den er varm.

Placér ikke genstande på apparatets låge, når den står åben.

Kontrollér, at tilbehøret og friturekammeret er fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.

Fjern altid eventuelle beholdere eller pakker (f.eks. flasker eller dåser) inden tilberedning af fødevarerne.

- Sæt opsamlingsbakken (G) ind i det dertil indrettede sæde (Fig. 6). Kontroller, at den er indsat korrekt.

### Tilberedning i ovn

- 1 Placér fødevarerne, som skal tilberedes, i det valgte tilbehør.
- Vedrørende valg af det bedst egnede tilbehør på baggrund af fødevarerne, som skal tilberedes, henvises til afsnittet "Forudindstillede tilberedningsprogrammer". Det er muligt anbringe mere end et tilbehør i friturekammeret midlertidigt i forbindelse med tilberedning af en større mængde madvarer (Fig. 7).

**Overbelast ikke tilbehøret med for store mængder fødevarer. Følg anvisningerne vedrørende maks. Mængder, som er angivet i afsnittet "Forudindstillede tilberedningsprogrammer".**



## Advarsel!

Kom aldrig flydende ingredienser i drypbakken. Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontrollér altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.

**Anbring et stykke stanniol i det valgte tilbehør og endnu et stykke olie til at dække fødevarerne, hvis det er nødvendigt at påfylde olie til tilberedningen. Herved hindres stænk af meget varm olie på varmeelementerne i friturekammeret.**

- Hvis risten eller trådbakken benyttes til tilberedning af fødevarer, skal drypbakken også placeres så lavt som muligt i friturekammeret for at opsamle fedtstoffet. Hæld en smule vand i drypbakken for at undgå røg, lugtgener eller fastbrændte partikler.

2 Åbn lågen (B) (Fig. 8).

3 Indsæt det valgte tilbehør i friturekammeret (E) (Fig. 9).

**Placer det valgte tilbehør således, at fødevarerne er placeret min. 2 cm fra varmeelementerne øverst i friturekammeret.**

4 Luk lågen (B) (Fig. 10).

5 Sæt stikket i stikkontakten (Fig. 3).

6 Tryk på POWER/START/PAUSE knappen (T) for at tænde apparatet (Fig. 4). Kontrollampen i POWER/START/PAUSE knappen (T) begynder at blinke.

7 Drej FUNCTION håndtaget (R). Vælg et forudindstillet tilberedningsprogram afhængigt af den mad, der skal tilberedes (se afsnittet "Forudindstillede tilberedningsprogrammer" for flere oplysninger om programmerne). Tryk på FUNCTION håndtaget (R) for at bekræfte valget (Fig. 11). Det valgte tilberedningsprogram tændes på displayet.

Hvert forudindstillet program har en typisk tilberedningstid, men det er muligt at indstille tilberedningstemperaturen og -tiden manuelt:

- Tryk en gang på TEMP/TIME håndtaget (S) . Teksten TIME begynder at blinke. Drej TEMP/TIME håndtaget (S) for at indstille tilberedningstiden (Fig. 12).
  - Tryk endnu en gang på TEMP/TIME håndtaget (S) . Teksten TEMP begynder at blinke. Drej TEMP/TIME håndtaget (S) for at indstille tilberedningstemperaturen.
  - Tryk på TEMP/TIME håndtaget (S) en sidste gang for at bekræfte valget.
- 8 Tryk på POWER/START/PAUSE knappen (T) (Fig. 4). Apparatet starter tilberedningen. Kontrollampen i POWER/START/PAUSE knappen (T) tænder (uden at blinke).

Under tilberedningen vises nedtælling af tiden og den valgte temperatur skiftevis i displayet (Q).

- Det er muligt at aktivere ventilationen under tilberedningen, hvis den ikke er tændt. Knap til aktivering af ventilation og indvendigt lys (V) (Fig. 13). Tryk endnu en gang på knappen for at slukke ventilationen.

**Ventilationen aktiveres automatisk, hvis det forudstillede tilberedningsprogram DEHYDRATE, AIRFRY eller ROTISSERIE er blevet valgt.**

- Tryk på knappen til aktivering af ventilation og indvendigt lys (V) (Fig. 13) og hold den trykket nede i 2 sekunder for at tænde det indvendige lys under tilberedningen. Tryk endnu en gang på knappen og hold den trykket nede for at slukke det indvendige lys.
- Apparatet kan sættes på pause under tilberedningen, for eksempel for at blande ingredienserne under tilberedningen:
- Tryk på POWER/START/PAUSE knappen (T) (Fig. 4). Apparatet stiller stegningen i pause.

- Åbn lågen (B) (Fig. 8).



### Advarsel!

Tag altid fat om håndtaget for at åbne lågen i apparatet.

- Fjern det valgte tilbehør fra friturekammeret (E) (Fig. 14).



### Advarsel!

Når du åbner lågen eller fjerner tilbehør fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.

Friturekammeret, opsamlingsbakken, tilbehøret og apparatets indvendige metaldele kan blive varme under brug. Hold hænder og ansigt borte fra apparatets varme dele.

Brug grydelapper eller viskestykker til at fjerne opsamlingsbakken eller tilbehøret.

- Bland ingredienserne.
- Indsæt det valgte tilbehør i friturekammeret (E) (Fig. 9).
- Luk lågen (B) (Fig. 10).
- Tryk på POWER/START/PAUSE knappen (T) (Fig. 4). Apparatet genoptager automatisk tilberedningen.

## Funktionen SHAKE

Apparatet er udstyret med SHAKE funktionen, som gør det muligt at aktivere et lydsignal for at gøre brugeren opmærksom på, at ingredienserne skal blandes, når halvdelen af den samlede tilberedningstid er nået.

**Aktivér SHAKE funktionen inden tilberedningen starter.**

**Det er ikke muligt at aktivere SHAKE funktionen, hvis det forudindstillede tilberedningsprogram TOAST, PREHEAT eller BAGEL er valgt.**

- Tryk på SHAKE/°F-°C knappen (U) (Fig. 5). SHAKE funktionen aktiveres.
- Når halvdelen af tilberedningstiden er passeret, udsender apparatet et bip og teksten "SHAKE" blinker på displayet (Q). Apparatet gentager dette for hver 60 sekunder, indtil brugeren har opnået lågen i apparatet eller igen trykket på SHAKE/°F-°C knappen (U).

## Brug af grillspyd (N)

- 1 Stik en af gafflerne ind i grillspyddet. Kontrollér, at gafflens to spidser vender indad. Fastspænd låseskruen (P) for at fastgøre gafflen til spyddet (Fig. 15).
- 2 Sammensnør kødet, som skal tilberedes, med snor og anbring det i gafflen på grillspyddet. Kontrollér, at kødet er placeret i midten.
- 3 Stik den anden gaffel ind i grillspyddet. Kontrollér, at gafflens to spidser vender indad. Fastspænd låseskruen (P) for at fastgøre gafflen til spyddet (Fig. 15).
- Løsn eventuelt låseskruerne en smule for at centre kødet på grillspyddet. Fastspænd låseskruerne igen.
- 4 Indsæt den ene ende af grillspyddet i sædet ved den venstre motordrevne støtte (H) (Fig. 16).
- 5 Stik den anden ende ind i den højre støtte (I) (Fig. 17).
- 6 Fortsæt tilberedningen af fødevarerne som beskrevet i afsnittet "Tilberedning i ovn".
- 7 Brug aftagergafflen (O) til at fjerne grillspyddet fra friturekammeret (E), når tilberedningen er slut (Fig. 18).

## Brug af kurven (M)

- 1 Løsn låseskruerne (P) på grillspyddet. Fjern gaflerne fra grillspyddet til rotisseri (N) (Fig. 19).
- 2 Indsæt kurven (M) på grillspyddet til rotisseri (N). Fastspænd låseskruerne (P) i de to ender af kurven (M) for at fastgøre kurven til spyddet (Fig. 20).
- 3 Løft krogen for at åbne kurven (Fig. 21).
- 4 Læg fødevarerne i kurven (Fig. 22).
- 5 Luk krogen på kurven (Fig. 21).
- 6 Fortsæt tilberedningen af fødevarerne som beskrevet i afsnittet "Tilberedning i ovn".
- 7 Brug aftagergaflen (O) til at fjerne grillspyddet fra friturekammeret (E) , når tilberedningen er slut (Fig. 25).

## Efter stegning

- 1 Når tilberedningen er afsluttet, udsender apparatet et bip og slukkes efter 5 minutter. Hvis ingredienserne ikke er klar, så er det tilstrækkeligt at sætte tilbehøret med ingredienserne tilbage i friturekammeret og indstille timeren til nogle ekstra minutter.
  - Alternativt er det muligt at afbryde tilberedningen manuelt. Tryk på POWER/START/PAUSE knappen (T) (Fig. 4) og hold den trykket nede i 3 sekunder. Apparatet stiller stegningen i pause.
- 2 Træk stikket ud af stikkontakten.
- 3 Åbn lågen (B) (Fig. 8).



### Advarsel!

Tag altid fat om håndtaget for at åbne lågen i apparatet.

- 4 Fjern det valgte tilbehør fra friturekammeret (E) (Fig. 14).



### Advarsel!

Når du åbner lågen eller fjerner tilbehør fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.

Brug grydelapper eller viskestykker til at fjerne opsamlingsbakken eller tilbehøret.

Rør ikke ved friturekammeret, opsamlingsbakken, tilbehøret og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.

- 5 Kom maden på en tallerken. Servér med det samme.



### Advarsel!

Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra tilbehøret.

- 6 Træk opsamlingsbakken (G) ud (Fig. 23). Tøm og rengør opsamlingsbakken (G) eventuelle fødevarerester eller krummer.

- Foropvarm apparatet inden tilberedning af fødevarer for at optimere slutresultatet.
- Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.
- Omrystning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet.
- Et ekstra sprødt resultat opnås ved at tilsætte en spiseskefuld olie til friske eller frosne kartofler (Fig. 24).
- Den optimale mængde til at lave sprøde pommes frites er omkring 700 g.
- Brug færdigdej til let og hurtig forberedelse af snack med med fyld. Færdigdej skal bages i kortere tid end hjemmelavet dej.
- Tilbered ikke for fedtholdige retter.
- Det er muligt at benytte apparatet til opvarmning af fødevarer, som allerede er tilberedt. Indstil temperaturen til 150 °C i 10 minutter.
- For at fritere fødevarerne med luft ved hjælp af det forudindstillede tilberedningsprogram AIR-FRY skal der indstilles højere temperaturer for fødevarer med kort tilberedningstid (eksempelvis bacon og pommes frites). Indstil lavere temperaturer for fødevarer med længere tilberedningstid (eksempelvis paneret kylling).

### Forudindstillede tilberedningsprogrammer

Følgende tabel viser de forudindstillede programmer, der findes i displayet (Q).

Programmet er indstillet med en temperatur og en anbefalet tilberedningstid afhængigt af ingredienserne. Tilberedningstiden er vejledende, da den også afhænger af tykkelsen og mængden af de anvendte ingredienser. Det er også muligt at ændre tid og temperatur i de forudindstillede tilberedningsprogrammer.

| Program | Funktion og anbefalet brug                                                                                                                  | Anbefalet tilbehør og placering                    | Default indstillinger | Temperatur (interval)   | Tidsrum (interval) |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|
| PREHEAT | Dette program gør det muligt at foropvarme apparatet.                                                                                       | Stik ikke tilbehør ind i friturekammeret.          | 5 min<br>200 °C       | 150-450 °F<br>60-230 °C | 3-6 min            |
| AIRFRY  | Dette program gør det muligt at fritere fødevarerne med luft. Anbefalede fødevarer: frosne pommes frites, friske kartofler, kyllingevinger. | - Kurv (M) eller trådbakke (J)<br>- Øverste niveau | 25 min<br>200 °C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-1 t          |

| Program | Funktion og anbefalet brug                                                                                              | Anbefalet tilbehør og placering                                                                              | Default indstillinger | Temperatur (interval)   | Tidsrum (interval)                                                                                                                                                                                           |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BAKE    | Dette program gør det muligt at tilberede bagværk ensartet. Anbefalede fødevarer: kager, muffins, småkager.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drypbakke (L) eller rist (K)</li> <li>- Midterste niveau</li> </ul> | 30 min<br>180 °C      | 150-450 °F<br>60-200 °C | 1 min-2 t                                                                                                                                                                                                    |
| TOAST   | Dette program gør det muligt at riste brød. Det er muligt at indstille et niveau for ristning fra 1 til 7.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rist (K)</li> <li>- Øverste niveau</li> </ul>                       | Ristning niveau 4     | Fast                    | Ristning niveau 1: 2,15 min<br>Ristning niveau 2: 3 min<br>Ristning niveau 3: 3,40 min<br>Ristning niveau 4: 4,10 min<br>Ristning niveau 5: 4,35 min<br>Ristning niveau 6: 5 min<br>Ristning niveau 7: 6 min |
| ROAST   | Dette program gør det muligt at tilberede rødt kød og kylling. Fødevarerne bliver bløde indvendigt og sprøde udvendigt. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drypbakke (L)</li> <li>- Nederste niveau</li> </ul>                 | 1 timer<br>200 °C     | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-1 t                                                                                                                                                                                                    |

| Program | Funktion og anbefalet brug                                                                                                       | Anbefalet tilbehør og placering                         | Default indstillinger | Temperatur (interval)   | Tidsrum (interval)                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ROTIS   | Dette program gør det muligt at tilberede kylling eller andre former for kød på spyd.                                            | - Rotisseri (N)                                         | 45 min<br>210 °C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-1 t                                                                                                                                                                                                                                              |
| CAKE    | Dette program gør det muligt at tilberede bagværk ensartet.                                                                      | - Drypbakke (L)<br>eller rist (K)<br>- Midterste niveau | 50 min<br>140 °C      | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-2 t                                                                                                                                                                                                                                              |
| BAGEL   | Dette program gør det muligt at riste begge sider på en bagel.<br>Det er muligt at indstille et niveau for ristning fra 1 til 7. | - Rist (K)<br>- Øverste niveau                          | Ristning<br>niveau 4  | Fast                    | Ristning<br>niveau 1:<br>3,15 min<br>Ristning<br>niveau 2: 4<br>min<br>Ristning<br>niveau 3:<br>4,40 min<br>Ristning<br>niveau 4:<br>5,10 min<br>Ristning<br>niveau 5:<br>5,35 min<br>Ristning<br>niveau 6: 6<br>min<br>Ristning<br>niveau 7: 7<br>min |
| PIZZA   | Dette program gør det muligt at tilberede pizza.<br>Ideel til at smelte osten, gøre fyldet gyldent og holde skorpen sprød.       | - Rist (K)<br>- Midterste niveau                        | 12 min<br>230 °C      | 150-450 °F<br>60-230 °C | 1 min-2 t                                                                                                                                                                                                                                              |

| Program | Funktion og anbefalet brug                                                                                                                                                                                | Anbefalet tilbehør og placering                                                                             | Default indstillinger | Temperatur (interval)   | Tidsrum (interval) |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|
| BROIL   | Dette program gør det muligt at tilberede små åbne sandwiches, tynde skiver af kød, kylling, fisk pølse og grøntsager. Ideel til at gøre overfladen på stuvninger, gratinerede retter og bagværk gyldent. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drypbakke (L)</li> <li>- Midterste niveau</li> </ul>               | 10 min<br>230 °C      | 150-400 °F<br>60-230 °C | 1 min-2 t          |
| DEFROST | Dette program gør det muligt at optø frosne fødevarer inden tilberedningen.                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drypbakke (L)</li> <li>- Midterste niveau</li> </ul>               | 30 min<br>65 °C       | 150-400 °F<br>60-200 °C | 1 min-1 t          |
| PROOF   | Dette program gør det muligt at få brød, pizza og dej til at hæve takket være de lave temperaturer. Også ideel til tilberedning af yoghurt.                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drypbakke (L) eller rist (K)</li> <li>- Nederste niveau</li> </ul> | 1 timer<br>35 °C      | 100-180 °F<br>30-50 °C  | 30 min-12 t        |

| Program   | Funktion og anbefalet brug                                                                                                                                                                                      | Anbefalet tilbehør og placering                                                                                                                                                                                 | Default indstillinger | Temperatur (interval)   | Tidsrum (interval) |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|--------------------|
| DEHYDRATE | Dette program gør det muligt at tørre frugt eller grøntsager ensartet uden at tilberede dem. For yderligere oplysninger om det forudindstillede tilberedningsprogram henvises til afsnittet "DEFROST funktion". | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rist (K), kurv (M) eller trådbakke (J)</li> <li>- Øverste niveau</li> </ul>                                                                                            | 6 timer<br>65 °C      | 100-180 °F<br>30-80 °C  | 30 min-24 t        |
| SLOW COOK | Dette program gør det muligt at tilberede fødevarer i længere tid ved lave temperaturer. Ideel til tilberedning af supper.                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drypbakke (L) eller rist (K)</li> <li>- Nederste niveau</li> <li>- Brug en gryde, som tåler tilberedning i ovn, og placér den på drypbakken eller på risten</li> </ul> | 4 timer<br>120 °C     | 150-250 °F<br>60-150 °C | 30 min-12 t        |
| KEEP WARM | Dette program gør det muligt at holde fødevarerne varme ved den angivne temperatur                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Drypbakke (L) eller rist (K)</li> <li>- Nederste niveau</li> </ul>                                                                                                     | 1 timer<br>65 °C      | 140-230 °F<br>60-110 °C | 30 min-2 t         |

Den følgende tabel viser den anbefalede mængde, tilberedningstid og -temperatur på baggrund af fødevarer, som skal tilberedes.

|                                       | Min./maks.<br>Mængde (g) | Tidsrum<br>(min.) | Temperatur (°C) | Oplysninger                                        |
|---------------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|----------------------------------------------------|
| <b>Kartofler og pommes<br/>frites</b> |                          |                   |                 |                                                    |
| Fintskårne frosne<br>pommes frites    | 600-700                  | 15-20             | 200             |                                                    |
| Groftskårne frosne<br>pommes frites   | 600-700                  | 20-25             | 200             |                                                    |
| Kartoffelgratin                       | 800-1000                 | 25-30             | 200             |                                                    |
| <b>Kød og fjerkræ</b>                 |                          |                   |                 |                                                    |
| Bøf                                   | 500-800                  | 10-15             | 180             |                                                    |
| Revelsben                             | 500-800                  | 10-15             | 180             |                                                    |
| Hamburger                             | 400-800                  | 10-15             | 180             |                                                    |
| Indbagt salsiccia                     | 400-800                  | 13-15             | 200             |                                                    |
| Kyllingelår                           | 400-800                  | 25-30             | 180             |                                                    |
| Kyllingebryst                         | 400-800                  | 15-20             | 180             |                                                    |
| Kylling                               | 500-1000                 | 30-40             | 200             |                                                    |
| <b>Snack</b>                          |                          |                   |                 |                                                    |
| Forårsruller                          | 500-800                  | 8-10              | 200             | Brug produkter,<br>som er tilberedt<br>på forhånd. |
| Frosne kyllingesch-<br>nitzler        | 500-1000                 | 6-10              | 200             | Brug produkter,<br>som er tilberedt<br>på forhånd. |
| Frosne fiskestave                     | 500-800                  | 6-10              | 200             | Brug produkter,<br>som er tilberedt<br>på forhånd. |
| <b>Frosne panerede<br/>fødevarer</b>  |                          |                   |                 |                                                    |
| Snack med ost                         | 500-800                  | 8-10              | 180             | Brug produkter,<br>som er tilberedt<br>på forhånd. |
| Fylde grøntsager                      | 400-800                  | 10                | 160             |                                                    |
| <b>Bagværk</b>                        |                          |                   |                 |                                                    |
| Kager                                 | 800                      | 20-25             | 160             | Brug et ovnfast<br>fad.                            |

|                                    | Min./maks.<br>Mængde (g) | Tidsrum<br>(min.) | Temperatur (°C) | Oplysninger                           |
|------------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------|---------------------------------------|
| Quiche                             | 800                      | 20-22             | 180             | Brug et ovnfast fad eller et glasfad. |
| Muffins                            | 800                      | 15-18             | 200             | Brug et ovnfast fad.                  |
| Søde snack                         | 800                      | 20                | 160             | Brug et ovnfast fad eller et glasfad. |
| <b>Tørring af fødevarer</b>        |                          |                   |                 |                                       |
| Frugt, grøntsager, kød, fisk, brød | 500-700                  | 6-12 timer        | 80              | Brug den medfølgende rist (K).        |

### DEHYDRATE funktion

DEHYDRATE funktionen gør det muligt at tørre fødevarerne effektivt, så de kan opbevares optimalt. Den varme luft cirkulerer frit inde i apparatet, så maden tørrer jævnt og med minimalt tab af sunde vitaminer.

Følgende tabel viser de vejledende tider og temperaturer ved tørring af forskellige typer fødevarer:

|                                                                                                          | Forberedelse                            | Ventilations-<br>hastighed | Temperatur             | Tid                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Krydderier og krydderurter</b>                                                                        |                                         |                            |                        |                                                                       |
| Basilikum<br>Purløg<br>Koriander<br>Dild<br>Mynte<br>Oregano<br>Persille<br>Rosmarin<br>Salvie<br>Timian | Skyl i koldt vand.<br>Dup for at tørre. | Lav                        | 100-115 °F<br>37-46 °C | 3-6 timer<br>Indtil stilkene er tørre og bladene begynder at smuldre. |
| Hvidløg                                                                                                  | Pil feddene.<br>Halvér feddene.         | Høj                        | 100-115 °F<br>37-46 °C | 6-12 timer                                                            |
| Ingefær                                                                                                  | Fjern skrællen.<br>Riv eller hak fint.  | Lav                        | 100-115 °F<br>37-46 °C | 2-6 timer                                                             |
| <b>Frugt</b>                                                                                             |                                         |                            |                        |                                                                       |
| Æble                                                                                                     | Fjern skrællen og kernehuset.           | Lav                        | 135 °F<br>57 °C        | 4-10 timer                                                            |

|                                                                                          | Forberedelse                                                                                                                                                    | Ventilations-hastighed | Temperatur             | Tid         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|-------------|
| Abrikos<br>Banan<br>Figen<br>Mango<br>Melon<br>Nektarin<br>Ananas<br>Pære<br>Blomme      | Afvask.<br>Fjernjern skrællen<br>og kernehuset, ker-<br>nerne eller stenen.<br>Skær i tynde skiver.                                                             | Høj                    | 135 °F<br>57 °C        | 6-12 timer  |
| Blåbær                                                                                   | Lægges i kogende<br>vand for at skolde<br>skrællen.                                                                                                             | Høj                    | 135 °F<br>57 °C        | 10-18 timer |
| Kirsebær                                                                                 | Afvask.<br>Fjern stenen.                                                                                                                                        | Høj                    | 135 °F<br>57 °C        | 12-24 timer |
| Citrusfrugter                                                                            | Afvask.<br>Skær i tynde skiver.                                                                                                                                 | Lav                    | 135 °F<br>57 °C        | 2-12 timer  |
| Vindruer                                                                                 | Afvask.                                                                                                                                                         | Høj                    | 135 °F<br>57 °C        | 10-36 timer |
| <b>Grøntsager</b>                                                                        |                                                                                                                                                                 |                        |                        |             |
| Bønner<br>Broccoli<br>Blomkål<br>Champignon<br>Peberfrugter<br>Løg<br>Græskar<br>Tomater | Afvask.<br>Fjern skrællen og<br>eventuelt kernerne.                                                                                                             | Høj                    | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 timer  |
| Majs<br>Ærter<br>Kartofler                                                               | Afvask.<br>Fjern skrællen og<br>eventuelt kernerne.<br>Skold.<br>Skær i ens stykker<br>eller skiver.<br>Fjern majs fra<br>kolben.<br>Ærterne skal være<br>hele. | Høj                    | 130-145 °F<br>54-62 °C | 6-12 timer  |
| Bederoe                                                                                  | Tilbered med<br>damp, indtil den<br>bliver blød.<br>Fjern skrællen.<br>Skær i tynde skiver.                                                                     | Høj                    | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-10 timer  |

|                                                  | Forberedelse                                                                                                          | Ventilations-<br>hastighed | Temperatur             | Tid                        |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------|----------------------------|
| Grøntsager med grønne blade (savourykål, spinat) | Afvask.<br>Tør grundigt.<br>Fjern stokken.<br>Skær eventuelt bladene i små stykker.                                   | Lav                        | 130-145 °F<br>54-62 °C | 3-6 timer                  |
| <b>Kød</b>                                       |                                                                                                                       |                            |                        |                            |
| Svin<br>Okse                                     | Fjern fedt og sener.<br>Skær i ensartede skiver.<br>Marinér eventuelt.<br>Dup overskydende olie bort under tørringen. | Høj                        | 160 °F<br>71 °C        | 4-15 timer                 |
| <b>Fisk</b>                                      |                                                                                                                       |                            |                        |                            |
| Mager fisk                                       | Skær i ensartede skiver.<br>Marinér eventuelt.                                                                        | Høj                        | 130-140 °F<br>54-60 °C | Indtil den er fast og tør. |

Timeren kan indstilles til op til 36 timer. Hvis tørringen tager længere tid, skal apparatet genprogrammeres, efter at den indstillede tid er udløbet.

### Automatisk slukningsfunktion

Apparatet er udstyret med en timer. Når timeren når "0", udsender apparatet en ringelyd og slukker automatisk efter 5 minutter.

### Funktioner til lagring og reset

Funktionerne til lagring og reset gør det muligt for apparatet at gemme eller tilbagesætte parametrene for de forudindstillede tilberedningsprogrammer.

- Lagring af parametre:

1 Drej FUNCTION håndtaget (R). Vælg et forudindstillet tilberedningsprogram. Tryk på FUNCTION håndtaget (R) for at bekræfte valget (Fig. 11). Det valgte tilberedningsprogram tændes på displayet.

2 Drej TEMP/TIME håndtaget (S) en gang for at indstille tilberedningstemperaturen (Fig. 12).

3 Tryk endnu en gang på TEMP/TIME håndtaget (S), og drej det herefter for at indstille tilberedningstiden.

4 Tryk på FUNCTION håndtaget (R) og hold det trykket nede i 5 sekunder, indtil apparatet udsender et bip. Apparatet gemmer de valgte parametre for det valgte tilberedningsprogram.

- Tilbagestilling af parametre:

1 Drej FUNCTION håndtaget (R). Vælg et forudindstillet tilberedningsprogram.

2 Tryk på FUNCTION håndtaget (R) og hold det trykket nede i 5 sekunder, indtil apparatet udsender et bip. Apparatet tilbagesætter herefter alle de gemte parametre.

En regelmæssig og daglig rengøring gør det muligt at bevare apparatets ydeevne og at forlænge dets levetid.



### Advarsel

Fare for elektrisk stød. Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.



### Advarsel!

Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.



### Advarsel!

Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.

Fare for materielle skader. Efterlad ikke syrlige substanser på overfladerne af metal. Syrlige substanser (f.eks. citronsaft, tomatkoncentrat, eddike og lignende) ødelægger emaljen og gør den mat, hvis de efterlades langvarigt.

### Rengøring af apparatet

- Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
- Rengør friturekammeret med (E) en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.
- Rengør varmeelementerne med en tør klud for at fjerne madrester.
- Træk opsamlingsbakken (G) ud (Fig. 23). Tøm og rengør opsamlingsbakken (G) eventuelle fødevarerester eller krummer.

### Rengøring af tilbehør

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

- Læg tilbehøret i blød i varmt vand for at blødgøre fødevarerester. Tilsæt et par dråber vaskemiddel. Lad kurven stå i blød i 10 minutter. Vask, og tør kurven.

### AFHJÆLPNING AF FEJL

| Problem                                              | Mulige årsager                       | Løsninger                                                                                  |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apparatet fungerer ikke.                             | Stikket er ikke sat i stikon-takten. | Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.                    |
|                                                      | Timeren er ikke indstillet.          | Indstil den ønskede tilberedningstid. Følg anvisningerne i afsnittet "Tilberedning i ovn". |
| Ventilationen er fortsat tændt efter tilberedningen. | Apparatet skal køle af.              | Vent, indtil ventilationen slukkes.                                                        |

|                                                                               |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienserne er ikke færdigstegte.                                          | Mængden af ingredienser er for stor.                                                                                                    | Anbring en mindre mængde ingredienser. En mindre mængde steger mere jævnt.                                                                                                                                                           |
|                                                                               | Den indstillede temperatur for lav.                                                                                                     | Indstil en højere tilberedningstemperatur. Følg anvisningerne i afsnittet "Tilberedning i ovn".                                                                                                                                      |
|                                                                               | Den indstillede tilberedningstid er for kort.                                                                                           | Indstil den ønskede tilberedningstid. Følg anvisningerne i afsnittet "Tilberedning i ovn".                                                                                                                                           |
| Ingredienserne er ikke stegt ensartet.                                        | Visse ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.                                                                       | De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.                                                                                                                                |
| Ingredienserne er ikke sprøde.                                                | Visse ingredienser kræver større mængder olie.                                                                                          | Tilsæt lidt ekstra olie.                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                               | Der bruges en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.                                                                            | Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.                                                                                                                                            |
| Der kommer hvid røg ud af apparatet.                                          | Ingredienser med et højt fedtindhold.                                                                                                   | Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser aflejres der mere olie på tilbehøret. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet. |
|                                                                               | Der er fedtresten tilbage i kurven fra tidligere tilberedninger.                                                                        | Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien på tilbehøret. Gør tilbehøret omhyggelig rent efter brug.                                                                                                                       |
| Friske kartofler, skåret i stave, steger ikke jævnt.                          | Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.                                                                                 | Brug friske kartofler, og sørg for at blande dem under tilberedningen.                                                                                                                                                               |
|                                                                               | Skyl, og tør kartoflerne før stegning.                                                                                                  | Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.                                                                                                                                                        |
| Friske kartofler skåret i stave er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet. | Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie, der kommer i frituregryden. | Sørg for at tørre kartoflerne omhyggeligt på ydersiden, før olien tilsættes.                                                                                                                                                         |
|                                                                               |                                                                                                                                         | Skær kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.                                                                                                                                                                            |
|                                                                               |                                                                                                                                         | Tilsæt lidt ekstra olie.                                                                                                                                                                                                             |

## UD AF IBRUGTAGNING

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