

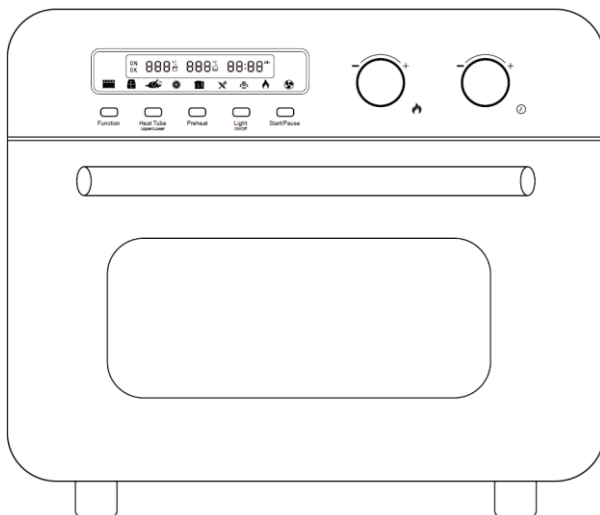


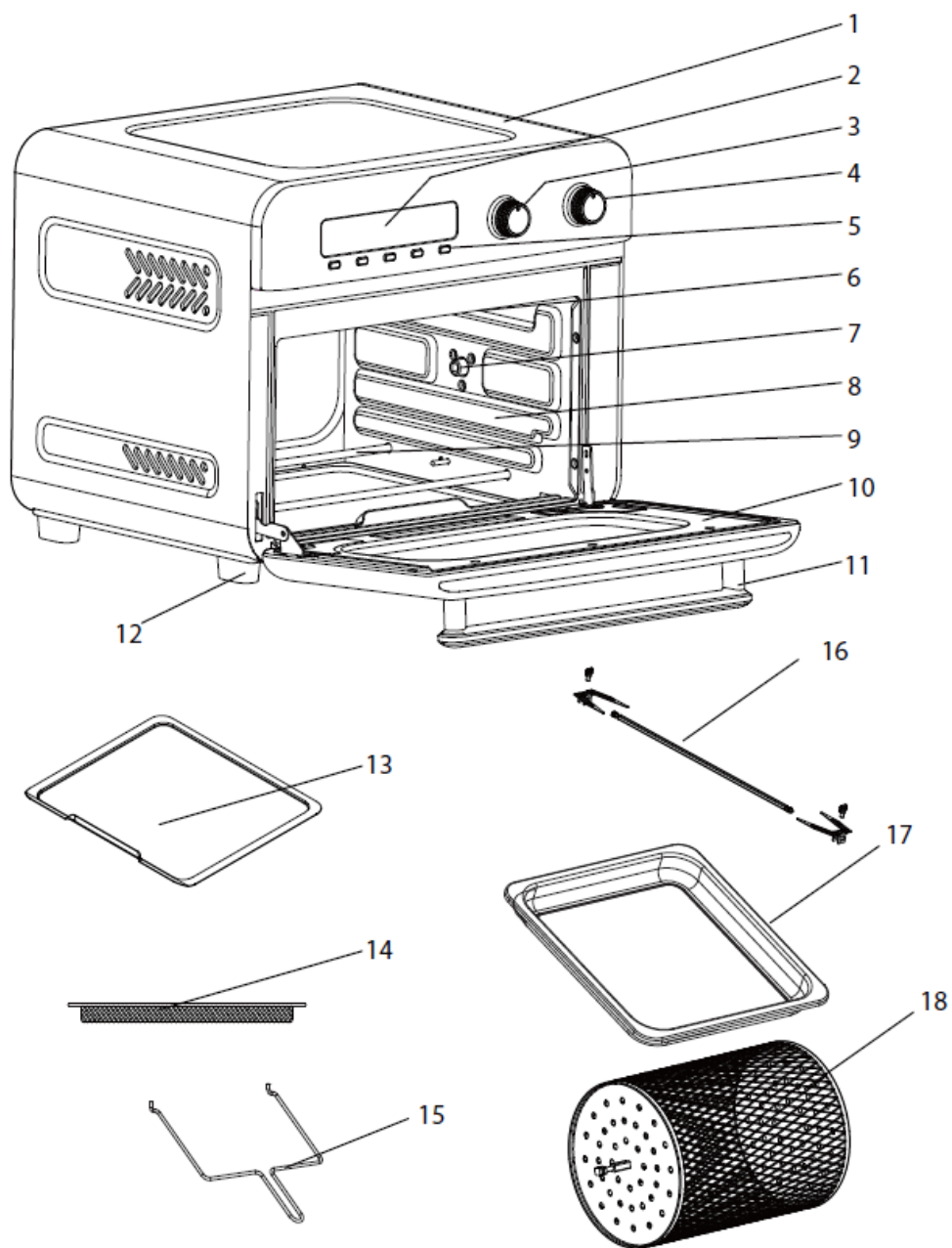
Ardes

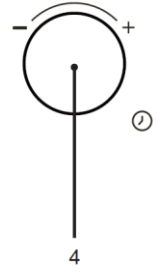
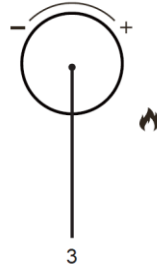
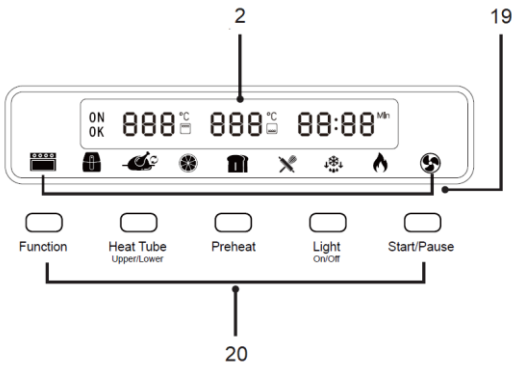
(IT) ISTRUZIONI PER L'USO
(EN) INSTRUCTIONS FOR USE
(FR) MODE D'EMPLOI
(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG
(ES) FOLLETO DE INSTRUCCIONES
(PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

(IT) FRIGGITRICE AD ARIA
(EN) AIR FRYER
(FR) FRITEUSE À AIR
(DE) HEISSLUFTFRITTEUSE
(ES) FREIDORA
(PT) FRITADEIRA

ARFRYA02
ARFRYA02W







(IT) AVVERTENZE

Attenzione: leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Istruzioni importanti da conservare per ulteriori consultazioni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, esso deve essere sostituito solamente presso i centri di assistenza autorizzati dal costruttore, in modo da prevenire ogni rischio.



ATTENZIONE! Le superfici sono soggette a diventare calde durante l'uso.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta pulirlo come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Posizionare l'apparecchio con la sua parte posteriore contro una parete. Lasciare almeno 12 cm di spazio libero ai lati e sopra l'apparecchio per consentire un'adeguata ventilazione.
- Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione.
- **NON POSIZIONARE** l'unità sulle superfici dei fornelli.
- **NON UTILIZZARE** l'elettrodomestico sopra o vicino a materiali combustibili, come tovaglie e tende.

- Durante la cottura, la temperatura interna dell'unità raggiunge diverse centinaia di gradi centigradi. **PER EVITARE LESIONI PERSONALI**, non mettere mai le mani all'interno dell'unità finché non risulta completamente raffreddata.

- Un flusso di vapore caldo o di aria calda viene emesso attraverso la porta durante l'apertura. Per evitare scottature, aprire la porta del forno con cautela, mantenendo una distanza di sicurezza.

- Attenzione al vapore caldo che potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio durante il funzionamento o dopo l'apertura della porta.

- Si consiglia l'utilizzo di guanti o dispositivi di protezione durante l'inserimento o l'estrazioni di cibi caldi dal forno e degli accessori.

- Evitare che il cibo vada a contatto con l'elemento riscaldante nella parte alta della cavità riscaldante. Fare particolare attenzione ai cibi che possono lievitare.

- **NON VERSARE MAI** olio nel cestello rotante, negli altri accessori e nella cavità riscaldante. Potrebbero verificarsi incendi o lesioni personali.

- Durante l'utilizzo, **NON LASCIARE** l'apparecchio incustodito.

- Se l'unità emette fumo nero, **SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE** e attendere che il fumo cessi prima di rimuovere il contenuto del forno.

- L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici come **FRIGGITRICE AD ARIA / FORNO** pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

- Questo apparecchio è previsto per essere utilizzato ad un'altitudine massima di 2000m sul livello del mare.

- L'apparecchio può funzionare a 50Hz o a 60Hz senza regolazioni.

Conservare la garanzia, lo scontrino fiscale e il libretto istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e in caso di visibili danneggiamenti non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Non lasciare parti dell'imballaggio alla portata dei bambini per evitare il pericolo di soffocamento.

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione presente nella presa di corrente, corrisponda a quella indicata nei dati di targa.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solamente quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra.

Nel caso in cui la spina e la presa non siano compatibili, far sostituire la presa con un tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

Non utilizzare adattatori o prolunghes che non siano rispondenti alle vigenti normative di sicurezza o che superino i limiti delle portate in valore della corrente.

Staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione quando non è utilizzato e assicurarsi che sia spento.

Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).
- Non sottoporlo ad urti.

Nel caso vi sia un guasto o un funzionamento anomalo dell'apparecchio staccare immediatamente la spina, non manometterlo e rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

Nel qualcaso si decida di non utilizzare più questo tipo di apparecchio, è opportuno renderlo inoperante, tagliando il cavo di alimentazione, ovviamente dopo averlo disinserito dalla presa di corrente.

L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici; pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Non usare l'apparecchio all'aperto.

Per motivi di sicurezza l'apparecchio non può essere smontato.

Durante l'uso tenere l'apparecchio su di una superficie piana e stabile.

Non appoggiare l'apparecchio su superfici inadatte e non resistenti al calore.

Per evitare contatti accidentali con parti calde da parte dei bambini, utilizzare l'apparecchio su piani di appoggio alti almeno 85 cm. dal suolo.

Tenere il cavo lontano da fonti di calore.

Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto ad altri forni, forni a microonde o vicino a fornelli a gas.

Non movimentare l'apparecchio quando funziona, quando è caldo e quando contiene degli alimenti o dei liquidi.

Fare attenzione all'utilizzo di contenitori di materiale diverso dal metallo e dal vetro (es. ceramica).

Non coprire le parti del forno con fogli metallici, potrebbero provocare un surriscaldamento.

Non utilizzare contenitori di plastica, carta o materiali simili.

Non inserire oggetti attraverso le aperture di ventilazione.

La parte esterna del forno si riscalda molto durante l'utilizzo. Non toccare le superfici calde. Usare maniglie o pomelli.

Questo apparecchio è dotato di una porta di sicurezza in vetro temprato. Questo vetro è più forte del vetro normale e più resistente alla rottura. Il vetro temprato può comunque rompersi. Se la porta presenta un graffio o una rientranza, contattare il costruttore o il suo servizio di assistenza.

Non avvicinare gli occhi o il volto alla porta in vetro di sicurezza in vetro temprato, in caso di rottura.

Alimenti ingombranti o utensili di metallo non devono essere inseriti nel forno in quando possono provocare un incendio o un rischio di scosse elettriche.

L'utilizzo di accessori, non raccomandati né commercializzati dal produttore di elettrodomestici può provocare il rischio di lesioni alle persone.

Verificare che gli utensili e gli accessori di cottura siano adatti a questo tipo di prodotto prima di utilizzarli.

ATTENZIONE: i liquidi e i prodotti alimentari non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati, in quanto potrebbero esplodere.

(IT) INFORMAZIONI TECNICHE

(vedere le immagini a pagina 2 e 3)

1	Scocca esterna
2	Schermo display
3	Manopola per la regolazione della temperatura
4	Manopola per la regolazione del tempo
5	Pannello di controllo
6	Luce interna
7	Aggancio per accessori rotanti
8	Cavità forno
9	Resistenza
10	Porta in doppio vetro

11	Maniglia
12	Piedini antiscivolo
13	Vassoio raccogli briciole
14	Griglia
15	Pinza per accessori rotanti
16	Girarrosto
17	Leccarda
18	Cestello rotante
19	Area per la selezione del menù funzioni
20	Pulsanti per le funzioni

Dati tecnici: vedere l'etichetta sull'apparecchio.

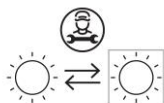
DATI DI TARGA

Tensione nominale	Frequenza nominale	Potenza nominale
220-240V~	50-60Hz	1700-2000W

SORGENTE LUMINOSA PER L'ILLUMINAZIONE DELLO SCOMPARTO

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

La sorgente luminosa ha caratteristiche speciali ed è destinata ad essere utilizzata solo con questo apparecchio per l'illuminazione dello scomparto, **non utilizzarla per altre applicazioni.**



La sorgente luminosa è sostituibile solo da personale qualificato con una con caratteristiche equivalenti:

E14, 230VAC, MAX 25W, adatta per temperature $\geq 200^{\circ}\text{C}$.

(IT) ISTRUZIONI D'USO

Contatto con alimenti

Solo queste parti sono previste per il contatto con alimenti, nelle condizioni indicate:

Parti previste per il contatto con alimenti	Tipi di alimenti	Temperatura massima	Tempo massimo di contatto
Cestello rotante (18)	Tutti	200°C	120 min
Girarrosto (16)			
Griglia (14)	Tutti	200°C	120 min
Leccarda (17)		90°C	480 min

- Queste parti possono essere utilizzate solo con questo apparecchio. Non utilizzare le parti in forma distinta per altre applicazioni.

- **Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare le parti previste per il contatto con alimenti come indicato nel paragrafo Manutenzione.**

INDICAZIONI PER IL PRIMO UTILIZZO.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti gli elementi dell'imballaggio e far funzionare l'apparecchio vuoto per circa 15 minuti alla massima temperatura in locale ben aerato per eliminare odori e fumi dovuti ad eventuali residui di lavorazione sulle parti interne dell'apparecchio.

Disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta pulirlo come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

SELEZIONE DELLA MODALITÀ DI COTTURA

1. Accendere il dispositivo con il pulsante "Start/Pause" (20).

NOTA: Dopo un minuto di inattività il dispositivo entrerà in stato di stand-by (il display spento ad esclusione dell'icona lampeggiante). Per riprendere il funzionamento premere il tasto "Start/Pause" (20)

2. (facoltativo) Preriscaldare il dispositivo premendo il pulsante "Preheat" (20) e regolando la temperatura desiderata con l'apposita manopola (3).

3. Inserire gli alimenti all'interno dal dispositivo con gli accessori forniti.

Evitare che il cibo vada a contatto con l'elemento riscaldante. Non riempire troppo il contenitore e fare particolare attenzione ai cibi che possono lievitare. Non usare mai il contenitore senza il cestello.

Attenzione: non versare olio o altri liquidi nel cestello, negli altri accessori e nella cavità riscaldante; l'uso di olio è consentito solo come indicato nel paragrafo "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI".

Funzioni preimpostate

1. Premere il pulsante "Function" (20) per selezionare una delle funzioni preimpostate. La funzione selezionata lampeggerà sul display (2).

2. Regolare il tempo usando la manopola (4).

3. Regolare la temperatura usando la manopola (3). Per alcuni funzioni è possibile scegliere l'accensione esclusiva della resistenza superiore o della resistenza inferiore, premendo il pulsante "Heat tube" (20). Non è possibile selezionare due diverse temperature per le due zone del dispositivo.

4. Premere il pulsante "Start/Pause" (20) per avviare la cottura. Sul display l'icona ON si accende.

DURANTE LA COTTURA

Sul display viene visualizzata la temperatura selezionata, il tempo di cottura rimanente e il programma impostato.

Prima e durante la cottura è possibile accendere o spegnere la luce interna premendo il pulsante "Light" (20).

Se si desidera **modificare le temperature, i tempi rimanenti o la funzione**, mettere in pausa il dispositivo premendo il pulsante "Start/Pause" (20). Modificare le impostazioni facendo riferimento al paragrafo **Funzioni preimpostate**.

Premere il pulsante "Start/Pause (20)" per continuare la cottura.

Se si desidera **interrompere momentaneamente la cottura**:

Premere il pulsante "Start/Pause" (20) per interrompere momentaneamente la cottura (pausa)

Premere il pulsante "Start/Pause" (20) per continuare la cottura.

Se si desidera **terminare il programma di cottura**:

Premere il pulsante "Start/Pause" (20) per 3 secondi per interrompere la cottura.

FINE COTTURA

- Una volta terminato il tempo, il timer emette 10 brevi segnali acustici e l'apparecchio si spegne. Sul display l'icona ON si spegnerà mentre l'icona OK si accenderà per segnalare la fine della cottura.

Note:

- È possibile aprire la porta dell'apparecchio in qualsiasi momento per controllare lo stato di avanzamento della pietanza.
- Consulta le tabelle in questo manuale per determinare le impostazioni corrette.

Suggerimenti:

- Gli alimenti di dimensioni più piccole richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Grandi quantità di cibo richiedono un tempo di cottura leggermente più lungo rispetto a quantità minori.
- Capovolgere o girare alimenti di dimensioni più piccole durante il processo di cottura, assicura che tutti i pezzi siano fritti in modo uniforme.
- Per un risultato più croccante, inumidire con un po' di olio vegetale le patate fresche. Quando si aggiunge un filo d'olio, farlo appena prima della cottura.
- Mettere una teglia o una pirofila nel forno ad aria quando si cuoce una torta o una quiche. Si consiglia anche una teglia per forno quando si cucinano cibi fragili o pieni.

AVVERTENZE: Durante il processo di cottura, il cestello rotante e gli altri accessori diventeranno molto caldi. Quando si rimuovono gli accessori per controllare l'avanzamento, assicurarsi di avere una sottopentola o una superficie resistente al calore nelle vicinanze su cui appoggiarlo. Non posizionare mai il cestello rotante direttamente su un ripiano o un tavolo.

(IT) FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

Elenco funzioni

Icona	Descrizione	Valori preimpostati			Campo di regolazione		
		°C	min	Funzioni	°C	min	Funzioni
	Forno	200	30	+	100-200	5-120	+
	Friggitrice ad aria	200	30	+	100-200	5-120	+
	Girarrosto	150	50	+ +	100-200	5-120	+ +
	Essiccatore	60	300	+	30-90	60-480	+
	Pane	150	30	+	100-200	5-60	+
	Lievitazione	40	30		30-45	5-480	
	Scongelamento	70	60	+	30-80	5-180	+
	Riscaldamento	60	30	+	30-100	5-480	+
	Raffreddamento rapido	-	20		-	5-60	

= riscaldamento sopra

= riscaldamento sotto

= girarrosto / rotazione cestello

= ventilazione

(nota 1) Se si inizia a cuocere quando la friggitrice è fredda, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura
 Nella tabella seguente sono riportate le informazioni indicative per la cottura dei vari cibi.
 I valori indicati possono variare in base alle dimensioni degli ingredienti, alla quantità ed al tipo.

NOTA: Quando si utilizza la griglia (14), il cestello (15) o il cestello rotante (18), posizionare la leccarda (17) nel ripiano sottostante per evitare che i liquidi di cottura entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.

FUNZIONE FORNO

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)	RISCALDAMENTO
Pane	180	25 - 30	Sopra + sotto
Torte	160 - 180	35 - 60	Sopra + sotto
Hamburgers e bistecche	180 - 200	30 - 45	Sopra
Pizza	200	8 - 9	Sopra + sotto
Pollo	200	60 - 70	Sopra + sotto
Pollo (spiedo)	150 - 200	45	Sopra
Patate	190	40	Sopra + sotto
Dolci	160 - 170	10 - 15	Sopra + sotto

Si raccomanda di non appoggiare sui vassoi in dotazione cibi superiori al peso di 2kg.

FUNZIONE FRIGGITRICE AD ARIA

Alimenti	Tempo (min)	Temp. (°C)	note
PATATINE FRITTE			
patatine fritte surgelate sottili	12-25	200	Scuotere a metà cottura o utilizzare il cestello rotante
patatine fritte surgelate spesse	12-25	200	Scuotere a metà cottura o utilizzare il cestello rotante
patatine fritte fatte in casa *	18-25	180	Scuotere a metà cottura o utilizzare il cestello rotante
patatine a spicchi fatte in casa *	18-22	180	Scuotere a metà cottura o utilizzare il cestello rotante
patatine a cubetti fatte in casa *	12-25	180	Scuotere a metà cottura o utilizzare il cestello rotante

*
 1 - Pelare e affettare le patate
 2 - Lavarle accuratamente ed asciugarle
 3 - Versare mezzo cucchiaino di olio di oliva in una bacinella, metterci sopra le patate e mischiarle in modo da condirle.
 4 - Rimuovere le patate in modo che l'olio in eccesso rimanga nella bacinella. Mettere le patate nel cestello. **NOTA:** per ottenere le patate più croccanti, tagliare pezzi più piccoli o utilizzare poco olio in più.

(IT) PULIZIA E MANUTENZIONE

Disinserire la spina dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.

Pulire l'apparecchio e gli accessori dopo ogni utilizzo.

Pulire l'apparecchio solamente quando è freddo.

La pulizia dell'apparecchio, deve essere effettuata con un panno morbido e leggermente umido.

Non utilizzare sostanze, liquidi o panni eccessivamente bagnati, perché eventuali infiltrazioni potrebbero danneggiare l'apparecchio irreparabilmente.

Non utilizzare solventi chimici, spugne abrasive o prodotti abrasivi per la pulizia del forno o degli accessori.

Non utilizzare spugne abrasive per la pulizia dell'apparecchio.

NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA.

Esterno dell'elettrodomestico

Pulire l'esterno dell'elettrodomestico con un panno caldo e umido.

Pareti interne e Porta

Pulire le pareti interne del forno e della porta dopo ogni utilizzo, dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato, con una spugna umida non abrasiva. Non lasciare l'interno del forno bagnato.

Non usare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, poiché possono graffiare la superficie, provocando la frantumazione del vetro.

Griglia (14), Pinza per girarrosto (15), girarrosto (16), leccarda (17), cestello rotante (18)

Lavare queste parti con comuni detergenti per stoviglie. Non lavare in lavastoviglie.

Luce interna.

Per la sostituzione della lampadina interna, rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

(IT) RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
E1	La temperatura interna ha raggiunto la temperatura massima.	Spegni il dispositivo e apri la porta per far raffreddare la cavità interna per 10 minuti. Se il problema sussiste contattare un centro di assistenza autorizzati dal costruttore.
E2	Mancato contatto del sensore.	Contattare un centro di assistenza autorizzati dal costruttore.
E3	Rottura del sensore.	Contattare un centro di assistenza autorizzati dal costruttore.
Il display non si accende	1- Il dispositivo non è collegato alla corrente. 2- Lo schermo display è staccato.	1- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato alla corrente. 2- Contattare un centro di assistenza autorizzati dal costruttore.
La luce interna non si accende	1- La lampada è danneggiata. 2- Cattivo contatto.	Contattare un centro di assistenza autorizzati dal costruttore.
La ventola non funziona	1- La ventola è danneggiata. 2- Cattivo contatto.	Contattare un centro di assistenza autorizzati dal costruttore.
I pulsanti non rispondono	Scheda elettrica malfunzionante o danneggiata.	Contattare un centro di assistenza autorizzati dal costruttore.
Il dispositivo non funziona	1- Il dispositivo non è collegato alla corrente. 2- Il fusibile è saltato.	1- Assicurarsi che il dispositivo sia collegato alla corrente. 2- Contattare un centro di assistenza autorizzati dal costruttore.

(IT) SMALTIMENTO

IMBALLAGGIO

Per rispettare l'ambiente, il materiale dell'imballaggio deve essere buttato correttamente rispettando la raccolta differenziata.

Verifica le disposizioni del tuo comune.



Informazione agli utenti: ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)" Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

(IT) GARANZIA

Condizioni

La garanzia ha validità 24 mesi dalla data d'acquisto.

La presente garanzia è valida solo se viene correttamente compilata ed accompagnata dallo scontrino fiscale che ne prova la data di acquisto.

L'apparecchio deve essere consegnato esclusivamente presso un nostro Centro Assistenza autorizzato.

Per garanzia si intende la sostituzione o la riparazione dei componenti dell'apparecchio che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

Viene comunque garantita l'assistenza (a pagamento) anche a prodotti fuori garanzia.

Il consumatore è titolare dei diritti applicabili dalla legislazione nazionale disciplinante la vendita dei beni di consumo; questa garanzia lascia impregiudicati tali diritti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, conseguenti ad uso improprio dell'apparecchio e alla mancata osservanza delle prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni.

Limitazioni

Ogni diritto di garanzia e ogni nostra responsabilità decadono se l'apparecchio è stato:

- Manomesso da parte di personale non autorizzato.
- Impiegato, conservato o trasportato in modo improprio.

Sono comunque escluse dalla garanzia le perdite di prestazioni estetiche o tali da non compromettere la sostanza delle funzioni.

Se nonostante la cura nella selezione dei materiali e l'impegno nella realizzazione del prodotto che Lei ha appena acquistato si dovessero riscontrare dei difetti, o qualora avesse bisogno di informazioni, Vi consigliamo di telefonare al rivenditore di zona.

(EN) WARNINGS

Attention: read the precautions contained in the following booklet carefully as they provide important instructions regarding safety during installation, use and maintenance.

Important instructions to keep for further reference.

- This appliance can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience or knowledge if adequate supervision has been ensured or if they have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the related dangers.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are over the age of 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cable out of the reach of children under the age of 8.
- The appliance must not be operated by means of an external timer or with a separate remote control system.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only at the service centres authorised by the manufacturer, in order to prevent any risk.



ATTENTION! The surfaces are prone to becoming hot during use.

- Before using the appliance for the first time clean it according to the indications in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph.
- Place the appliance with its rear side against a wall. Leave at least 12 cm of free space on the sides and above the appliance to allow for adequate ventilation.
- Keep the ventilation openings clear from obstructions.
- DO NOT PLACE the unit on hobs.
- DO NOT USE the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.
- During cooking, the internal temperature of the unit reaches several hundred degrees Celsius. TO AVOID PERSONAL INJURY, never put your hands inside the unit until it has completely cooled.

- A stream of hot steam or hot air is emitted through the door when it is opened. To avoid burns, open the oven door carefully, keeping a safe distance.
 - Beware of hot steam which could escape from the appliance during operation or after opening the door.
 - It is advisable to use gloves or protective devices when inserting or removing hot foods from the oven and accessories.
 - Avoid food contact with the heating element at the top of the heating cavity. Pay particular attention to food that can rise.
 - NEVER POUR oil into the rotating basket, into the other accessories or into the heating cavity. This could result in fire or personal injury.
 - During use, DO NOT LEAVE the appliance unattended.
 - If the unit emits black smoke, IMMEDIATELY UNPLUG it and wait for the smoke to clear before removing the contents from the oven.
 - The appliance was built and designed to operate in domestic environments as an AIR FRYER / OVEN. As such, any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
 - This device is designed to be used at a maximum altitude of 2000m above sea level.
 - The appliance can operate at 50Hz or 60Hz without adjustments.
- Keep the warranty, the receipt and the instruction booklet for any further consultation.
 After removing the packaging, make sure that the appliance is intact and in case of visible damage, do not use it and contact professionally qualified personnel.
- Do not leave packaging within the reach of children to prevent choking hazards.**
- Before connecting the appliance, make sure that the voltage in the socket corresponds to the details indicated on the plate.
 The electrical safety of this appliance is only ensured when it is connected to an effective earth system.
 If the plug and socket are not compatible, have the socket replaced with a suitable type by professionally qualified personnel.
 Do not use adapters or extensions that do not comply with the current safety regulations or that exceed the limits of the current carrying value.
 Disconnect the appliance from the power supply when not in use and make sure it is switched off.
 Do not pull on the power cable or the appliance itself to take the plug out of the socket.
 The use of any electrical appliance requires the observance of certain fundamental rules, in particular:
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
 - Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
 - Do not use the appliance with bare feet.

- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun).
- Do not subject it to impacts.

If there is a fault or abnormal operation of the appliance, disconnect the plug immediately, do not tamper with it and contact an authorised service centre.

If you decide not to use this type of appliance anymore, it is advisable to make it inoperative by cutting the power cable, obviously after disconnecting it from the power socket.

The appliance was built and designed to operate in domestic environments; as such, any other use is to be considered improper and therefore dangerous.

Do not use the appliance outdoors.

For safety reasons, the appliance cannot be disassembled.

During use, keep the appliance on a flat and stable surface.

Do not rest the appliance on unsuitable surfaces or on surfaces that are not heat-resistant.

To avoid children coming into contact by accident with hot parts, use the appliance on high surfaces at least 85cm from the ground.

Keep the cable away from heat sources.

Do not place the appliance above or below other ovens, microwave ovens or near to gas hobs.

Do not move the appliance when it is working, when it is hot and when it contains foods or liquids.

Pay attention to the use of containers made of materials other than metal and glass (e.g. ceramic).

Do not cover the parts of the oven with metal foil as this could cause overheating.

Do not use plastic or paper containers or containers made of similar materials.

Do not insert objects through the ventilation openings.

The outside of the oven becomes very hot during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

This appliance is equipped with a tempered glass safety door. This glass is stronger than regular glass and more resistant to breakage. Tempered glass can in any case break. If the door has a scratch or indentation, contact the manufacturer or its after-sales service.

In case of breakage, do not put your eyes or face close to the tempered glass safety glass door.

Bulky foods or metal utensils should not be placed in the oven as they may cause a fire or a risk of electric shock.

The use of accessories not recommended or marketed by the appliance manufacturer may cause a risk of personal injury.

Check that the utensils and cooking accessories are suitable for this type of product before using them.

ATTENTION: liquids and food products must not be heated in sealed containers as they could explode.

(EN) TECHNICAL INFORMATION

(see the images on page 2 and 3)

1	External body
2	Display screen
3	Temperature adjustment knob
4	Time adjustment knob
5	Control panel
6	Interior light
7	Attachment for rotary accessories
8	Oven cavity
9	Impact
10	Double glazed door

11	Handle
12	Non-slip feet
13	Crumb collector tray
14	Grill
15	Rotary accessory fork
16	Rotisserie
17	Drip pan
18	Rotating basket
19	Function menu selection area
20	Function buttons

Technical data: see the label on the appliance.

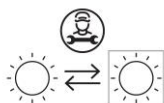
PLATE DATA

Rated voltage	Rated frequency	Rated power
220-240V~	50-60Hz	1700-2000W

LIGHT SOURCE FOR LIGHTING OF THE COMPARTMENT

This product contains a light source of energy efficiency class G.

The light source has special characteristics and is intended to be used only with this fixture for compartment lighting. **Do not use it for other applications.**



The light source can only be replaced by qualified personnel with one with equivalent characteristics:

E14, 230VAC, MAX 25W, suitable for temperatures $\geq 200^{\circ}\text{C}$.

(EN) INSTRUCTIONS FOR USE

Contact with food

Only these parts are intended for contact with food, under the conditions indicated:

Parts intended for contact with food	Types of food	Maximum temperature	Maximum time of contact
Rotating basket (18)	All	200°C	120min
Rotisserie (16)			
Grill (14)	All	200°C	120min
Dripping pan (17)		90°C	480min

- These parts can only be used with this appliance. Do not use the parts separately for other applications.

- **Before using the appliance for the first time wash the parts intended for contact with food as indicated in the Maintenance section.**

INSTRUCTIONS FOR FIRST USE.

Before using the appliance for the first time, remove all the packaging elements and operate the appliance empty for approximately 15 minutes at maximum temperature in a well-ventilated room to eliminate odours and fumes due to any processing residues on the internal parts of the appliance. Remove the plug from the power outlet and let the device cool down.

Before using the appliance for the first time clean it according to the indications in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph.

COOKING MODE SELECTION

1. Switch on the device with the "Start/Pause" button (20).
NOTE: After one minute of inactivity, the device will go into stand-by status (the display is off except for the flashing icon). To resume operation, press the Start/Pause" button (20)
2. (optional) Preheat the device by pressing the "Preheat" button (20) and adjusting the desired temperature with the relevant knob (3).
3. Insert the food inside the device with the accessories provided.
Avoid food coming in contact with the heating element. Do not overfill containers and pay particular attention to food that increase in volume. Never use the container without the basket. Attention: do not pour oil or other liquids into the basket, into the other accessories and into the heating cavity; the use of oil is only permitted as indicated in the "PROGRAMS AND SETTINGS" paragraph.

Pre-set functions

1. Press the "Function" button (20) to select one of the pre-set functions. The selected function will flash on the display (2).
2. Adjust the time using the knob (4).
3. Adjust the temperature using the knob (3). For some functions it is possible to choose exclusive switching on of the upper or lower heating element by pressing the "Heat tube" button (20). It is not possible to select two different temperatures for the two zones of the device.
4. Press the "Start/Pause" button (20) to start cooking. The ON icon lights up on the display.

DURING COOKING

The display shows the selected temperature, the remaining cooking time and the program set. Before and during cooking, the internal light can be turned on or off by pressing the "Light" button (20).

To **change the temperatures, the remaining times or the function**, pause the device by pressing the "Start/Pause" button (20). Modify the settings by referring to the paragraph **Pre-set functions**. Press the "Start/Pause (20)" button to continue cooking.

To temporarily stop cooking:

Press the "Start/Pause" button (20) to temporarily stop cooking (pause)
Press the "Start/Pause" button (20) to continue cooking.

To end the cooking program:

Press the "Start/Pause" button (20) for 3 seconds to interrupt cooking.

END OF COOKING

- Once the time has elapsed, the timer emits 10 short beeps and the appliance switches off. On the display, the ON icon will switch off while the OK icon will switch on to signal the end of cooking.

Notes:

- The appliance door can be opened at any time to check the progress of the dish.
- Consult the tables in this manual to determine the correct settings.


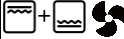








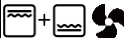
















Tips:



- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Large quantities of food require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- Flipping or turning smaller sized foods during the cooking process ensures all pieces are fried evenly.
- For a crispier result, moisten the fresh potatoes with a little vegetable oil. When adding a drizzle of oil, do so just before cooking.
- Place a baking tray or ovenproof dish in the air oven when baking a cake or quiche. An ovenproof pan is also recommended when cooking crumbly or filled foods.



WARNINGS: During the cooking process, the rotating basket and other accessories will become very hot. When removing the accessories to check the progress, be sure to have a trivet or heat resistant surface nearby to place it on. Never place the rotating basket directly on a countertop or table.

(EN) FUNCTIONS AND SETTINGS

Function list

Icon	Description	Preset values			Adjusting field		
		°C	min	Functions	°C	min	Functions
	Oven	200	30		100-200	5-120	
	Air fryer	200	30		100-200	5-120	
	Rotisserie	150	50		100-200	5-120	
	Fryer	60	300		30-90	60-480	
	Bread	150	30		100-200	5-60	
	Leavening	40	30		30-45	5-480	
	Defrost	70	60		30-80	5-180	
	Heating	60	30		30-100	5-480	
	Quick cooling	-	20		-	5-60	

 = heating above
 = heating below

 = rotisserie/ basket rotation
 = ventilation

(note 1) If starting to cook when the fryer is cold, add 3 minutes to the cooking time

The following table shows the indicative information for cooking of the various foods.

The values indicated may vary according to the size of the ingredients, the quantity and type.

NOTE: When using the grill (14), the basket (15) or the rotating basket (18), place the drip pan (17) on the shelf below to prevent the cooking liquids from coming into contact with the heating elements.

OVEN FUNCTION

FOOD	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)	HEATING
Bread	180	25 - 30	Above + below
Cakes	160 - 180	35 - 60	Above + below
Burgers and steaks	180 - 200	30 - 45	Above
Pizza	200	8 - 9	Above + below
Chicken	200	60 - 70	Above + below
Chicken (skewer)	150 - 200	45	Above
Potatoes	190	40	Above + below
Sweet items	160 - 170	10 - 15	Above + below

It is advisable not to place foods weighing more than 2kg on the trays provided.

AIR FRYER FUNCTION

Foods	Time (min)	Temp. (°C)	notes
CHIPS			
thin frozen fries	12-25	200	Shake halfway through cooking or use the rotating basket
thick frozen chips	12-25	200	Shake halfway through cooking or use the rotating basket
fried home-made chips *	18-25	180	Shake halfway through cooking or use the rotating basket
home-made potato wedges *	18-22	180	Shake halfway through cooking or use the rotating basket
cubed home-made chips *	12-25	180	Shake halfway through cooking or use the rotating basket

*

1 - Peel and slice the potatoes

2 - Wash them thoroughly and dry them

3 - Pour half a spoonful of olive oil into a basin, place the potatoes on top and mix them to season them.

4 - Remove the potatoes so that the excess oil remains in the bowl. Place the potatoes in the basket.

NOTE: For crispier potatoes, cut into smaller pieces or use a little more oil.

(EN) CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the plug from the power outlet before performing any cleaning and maintenance operation.

Clean the appliance and accessories after each use.

Only clean the device when it is cold.

Cleaning of the appliance must be carried out with a soft and slightly damp cloth.

Do not use excessively wet substances, liquids or cloths, because any infiltration could damage the appliance irreparably.

Do not use chemical solvents, abrasive sponges or abrasive products to clean the oven or accessories.

Do not use abrasive sponges to clean the appliance.

NEVER SOAK THE UNIT IN WATER.

Appliance exterior

Clean the outside of the appliance with a warm, damp cloth.

Interior Walls and Door

Clean the inside walls of the oven and the door after each use, after the appliance has completely cooled down, with a damp non-abrasive sponge. Do not leave the inside of the oven wet.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass as they can scratch the surface, causing the glass to shatter.

Grill (14), rotisserie fork (15), rotisserie (16), drip tray (17), rotating basket (18)

Wash these parts with everyday dishwashing detergents. Do not wash in the dishwasher.

Interior light.

To replace the internal bulb, contact an authorised service centre.

(EN) TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
E1	The internal temperature has reached its maximum temperature.	Turn off the device and open the door to let the internal cavity cool down for 10 minutes. If the problem persists, contact a service centre authorised by the manufacturer.
E2	No sensor contact.	Contact a service centre authorised by the manufacturer.
E3	Sensor breakage.	Contact a service centre authorised by the manufacturer.
The display does not come on	1-The device is not connected to a power source. 2- The display screen is detached.	1- Make sure the device is plugged in. 2- Contact a service centre authorised by the manufacturer.
The interior light does not come on	1- The light is damaged. 2- Bad contact.	Contact a service centre authorised by the manufacturer.
The fan does not work	1- The fan is damaged. 2- Bad contact.	Contact a service centre authorised by the manufacturer.
The buttons do not respond	Malfunctioning or damaged circuit board.	Contact a service centre authorised by the manufacturer.
The device does not work	1- The device is not connected to a power source. 2- The fuse has tripped.	1 -Make sure the device is plugged in. 2- Contact a service centre authorised by the manufacturer.

(EN) DISPOSAL

PACKAGING

To respect the environment, the packaging material must be disposed of correctly, respecting separate collection.

Check the provisions of your municipality.



USER INFORMATION

“Implementation of Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)”, pertaining to reduced use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as to waste disposal.

The symbol of the crossed-out wheeled bin on the equipment or on its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.

The user must therefore take the dismissed equipment to suitable separate collection centres for electrical and electronic waste.

For more details, please contact the appropriate local authority.

Suitable segregated collection of the equipment for subsequent recycling, treatment or environmentally-friendly disposal helps prevent damage to the environment and to human health, and encourages the re-use and/or recycling of the materials that make up the equipment.

Abusive disposal of the product by the user shall result in the application of administrative fines in accordance with the laws in force.

(EN) WARRANTY

Conditions

The warranty is valid for 24 months from the date of purchase.

This warranty is valid only if it is correctly filled in and accompanied by the tax receipt proving the date of purchase.

The appliance must be delivered exclusively to our authorised Service Centre.

By warranty we mean the replacement or repair of appliance components that are faulty from the start due to manufacturing defects.

However, assistance (for a fee) is also guaranteed for products out of warranty.

The consumer is the owner of the rights applicable by the national legislation governing the sale of consumer goods; this warranty is without prejudice to those rights.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to people, animals or things resulting from improper use of the appliance and failure to comply with the instructions indicated in the appropriate instruction booklet.

Limitations

All warranty rights and all our responsibilities expire if the device has been:

- Tampered with by unauthorised personnel.
- Used, stored or transported in an inappropriate way.

In any case, loss of performance related to the aesthetics of the product or similar that does not compromise the essence of the functions is excluded from the warranty.

If, despite the careful selection of materials and our commitment to making the product you have just purchased, you find any defects, or if you need information, we recommend that you call your local dealer.

(FR) AVERTISSEMENTS

Attention : lire attentivement les prescriptions contenues dans cette notice car elles fournissent des indications importantes sur la sécurité d'installation, d'utilisation et de maintenance. Instructions importantes à conserver pour toute future consultation.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de 8 ans et par les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation en sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers qui y sont liés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il faut le remplacer uniquement auprès des centres d'assistance autorisés par le constructeur, afin de prévenir tous les risques.



ATTENTION ! Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- La partie arrière de l'appareil doit être placée contre un mur. Prévoir un espace libre d'au moins 12 cm sur les côtés et au-dessus de l'appareil pour permettre une ventilation adéquate.
- Gardez les ouvertures de ventilation libres de toute obstruction.
- **NE POSITIONNEZ PAS** l'appareil sur les surfaces de la cuisinière.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sur ou près de matériaux combustibles comme les nappes et les rideaux.

- Pendant la cuisson, la température à l'intérieur de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Celsius. **POUR ÉVITER DE VOUS BRÛLER**, n'introduisez jamais vos mains à l'intérieur de l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Un flux de vapeur chaude ou d'air chaud est émis par la porte lorsqu'elle est ouverte. Pour éviter les brûlures, ouvrez la porte du four avec précaution, en respectant une distance de sécurité.
- Attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper de l'appareil pendant son fonctionnement ou après l'ouverture de la porte.
- L'utilisation de gants ou d'un équipement de protection est recommandée pour introduire ou retirer les aliments ou les accessoires chauds du four.
- Ne laissez pas les aliments entrer en contact avec l'élément chauffant situé en haut de la cavité chauffante. Faites particulièrement attention aux aliments qui peuvent lever et doubler de volume.
- Ne versez **JAMAIS** d'huile dans le panier rotatif, les autres accessoires et la cavité chauffante. Un incendie ou des blessures corporelles pourraient en résulter.
- **NE** laissez **PAS** l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Si l'appareil émet une fumée noire, **DÉBRANCHEZ-LE IMMÉDIATEMENT** et attendez que la fumée cesse avant de retirer le contenu du four.
- L'appareil a été construit et conçu pour fonctionner dans un environnement domestique en tant que **FRITEUSE À AIR / FOUR**, par conséquent toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.
- L'appareil peut fonctionner à 50Hz ou 60Hz sans réglages.

Conservez la garantie, le ticket fiscal et la notice d'instructions pour toute future consultation. Après avoir retiré l'emballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil et en cas de dommages visibles, ne l'utilisez pas et contactez à un personnel professionnellement qualifié.

Ne laissez pas les éléments de l'emballage à la portée des enfants afin d'éviter tout risque d'asphyxie.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension de la prise corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique.

La sécurité électrique de cet appareil est assurée uniquement lorsqu'il est connecté à un système de mise à la terre efficace.

Si la fiche et la prise ne sont pas compatibles, faites remplacer la prise avec un type approprié par un personnel professionnellement qualifié.

N'utilisez pas d'adaptateurs ou de rallonges qui ne sont pas conformes aux règles de sécurité en vigueur ou qui dépassent les limites des valeurs de courant.

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et s'assurer qu'il soit éteint.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher de la prise de courant.

L'utilisation de tout appareil électrique oblige à respecter certaines règles fondamentales et plus particulièrement :

- Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries (pluie, soleil).
- Ne pas le soumettre à des heurts.

En cas de panne ou de fonctionnement anormal de l'appareil, le débrancher immédiatement, ne pas le manipuler et contacter un centre de service agréé.

Si l'on décide de ne plus utiliser ce type d'appareil, il est conseillé de le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, évidemment après l'avoir débranché de la prise.

Cet appareil a été conçu et fabriqué pour fonctionner dans un environnement domestique ; par conséquent, toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut pas être démonté.

Maintenez l'appareil sur une surface plane et stable pendant son utilisation.

Ne placez pas cet appareil sur des surfaces inadaptées et non résistantes à la chaleur.

Pour éviter tout contact accidentel des enfants avec les parties chaudes, utilisez l'appareil sur des surfaces situées à au moins 85 cm du sol.

Maintenez le cordon électrique à l'écart des sources de chaleur.

Ne placez pas l'appareil sur ou sous d'autres fours, fours à micro-ondes ou près de cuisinières à gaz.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne, lorsqu'il est chaud et lorsqu'il contient des aliments ou des liquides.

Faites attention lorsque vous utilisez des récipients fabriqués dans des matériaux autres que le métal et le verre (par exemple, la céramique).

Ne recouvrez pas les parties du four avec des feuilles de métal, car elles pourraient provoquer une surchauffe.

N'utilisez pas de récipients en plastique, en papier ou en matériaux similaires.

N'introduisez pas d'objets dans les ouvertures de ventilation.

L'extérieur du four devient très chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des pommeaux.

Cet appareil est équipé d'une porte de sécurité en verre trempé. Ce verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant à la casse. Cependant, le verre trempé peut toujours se briser. Si la porte présente une rayure ou une indentation, contactez le fabricant ou son service après-vente.

N'approchez pas vos yeux ou votre visage de la porte en verre trempé de sécurité au cas où elle se briserait.

Les aliments volumineux ou les ustensiles en métal ne doivent pas être placés dans le four car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.

L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non commercialisés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un risque de blessure pour les personnes.

Vérifiez que les ustensiles et accessoires de cuisson conviennent à ce type de produit avant de les utiliser.

ATTENTION : Les liquides et les produits alimentaires ne doivent pas être chauffés à l'intérieur de récipients scellés, car ils pourraient exploser.

(FR) INFORMATIONS TECHNIQUES

(Voir les images en page 2 et 3)

1	Structure extérieure
2	Écran affichage
3	Bouton pour le réglage de la température
4	Bouton pour le réglage du temps
5	Panneau de commande
6	Lumière interne
7	Prise pour accessoires rotatifs
8	Cavité du four
9	Élément chauffant
10	Porte à double vitre

11	Poignée
12	Pieds antidérapants
13	Plateau à miettes
14	Grille
15	Pince pour accessoires rotatifs
16	Broche
17	Lêchefrite
18	Panier rotatif
19	Zone pour la sélection du menu fonctions
20	Touches pour les fonctions

Données techniques : voir l'étiquette sur l'appareil.

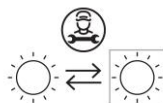
DONNÉES PLAQUE

Tension nominale	Fréquence nominale	Puissance nominale
220-240V~	50-60Hz	1700-2000W

SOURCE LUMINEUSE POUR L'ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT

Ce produit contient une source lumineuse de classe énergétique G.

La source lumineuse possède des caractéristiques spéciales et n'est destinée qu'à l'utilisation dans cet appareil pour l'éclairage du compartiment, **ne l'utilisez pas pour d'autres applications.**



La source lumineuse peut être remplacée seulement par un personnel qualifié et avec une source lumineuse ayant les mêmes caractéristiques :
E14, 230 VCA, MAX 25 W, adaptée à des températures ≥ 200 C.

(FR) MODE D'EMPLOI

Contact avec les aliments

Seules les pièces ci-dessous sont prévues pour entrer en contact avec les aliments, dans les conditions indiquées :

Parties destinées au contact alimentaire	Types d'aliments	Température maximale	Temps de contact maximal
Panier rotatif (18)	Tous	200°C	120 min
Broche (16)			
Grille (14)	Tous	200°C	120 min
Lêche-frites (17)		90°C	480 min

- Ces pièces ne peuvent être utilisées qu'avec cet appareil. N'utilisez pas les pièces séparément pour d'autres applications.

- Avant la première utilisation de l'appareil, lavez les pièces pouvant entrer en contact avec les aliments, comme indiqué au paragraphe Entretien.

MODE D'EMPLOI POUR LA PREMIERE UTILISATION.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les éléments d'emballage et faites fonctionner l'appareil vide pendant environ 15 minutes à la température maximale dans une pièce bien ventilée afin d'éliminer les odeurs et les fumées causées par d'éventuels résidus sur les parties internes de l'appareil. Débranchez la fiche de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

SÉLECTION DU MODE DE CUISSON

1. Allumez le dispositif avec la touche « Start/Pause » (20).

REMARQUE : Après une minute d'inactivité, l'appareil passe en mode veille (affichage éteint à l'exception de l'icône clignotante). Pour reprendre le fonctionnement, appuyez sur la touche « Start/Pause » (20)

2. (facultatif) Préchauffez l'appareil en appuyant sur la touche « Préchauffer » (20) et en réglant la température souhaitée avec le bouton approprié (3).

3. Insérez les aliments dans l'appareil avec les accessoires fournis.

Ne laissez pas les aliments entrer en contact avec l'élément chauffant. Ne remplissez pas trop le récipient et accordez une attention particulière aux aliments contenant susceptibles de monter. N'utilisez jamais le récipient sans le panier.

Attention : ne versez pas d'huile ou d'autres liquides dans le panier, les autres accessoires et la cavité chauffante ; l'utilisation d'huile n'est autorisée que comme indiqué dans le paragraphe « PROGRAMMES ET PARAMÈTRES ».

Fonctions prédéfinies

1. Appuyez sur la touche « Fonction » (20) pour sélectionner l'une des fonctions prédéfinies. La fonction sélectionnée clignote sur l'écran (2).

2. Réglez le temps à l'aide du bouton (4).

3. Réglez la température à l'aide du bouton (3). Pour certaines fonctions, vous pouvez choisir l'allumage exclusif de l'élément chauffant supérieur ou inférieur en appuyant sur la touche « Heat tube » (20). Il n'est pas possible de sélectionner deux températures différentes pour les deux zones de l'appareil.

4. Appuyez sur la touche « Start/Pause » (20) pour démarrer la cuisson. L'icône ON s'allume sur l'écran.

PENDANT LA CUISSON

L'écran affiche la température sélectionnée, le temps de cuisson résiduel et le programme réglé.

Avant et pendant la cuisson, vous pouvez allumer ou éteindre la lumière intérieure en appuyant sur la touche « Light » (20).

Si vous souhaitez **modifier les températures, les temps résiduels ou la fonction**, mettez l'appareil en pause en appuyant sur la touche « Start/Pause » (20). Modifiez les paramètres en vous référant au paragraphe **Fonctions prédéfinies**.

Appuyez sur la touche « Start/Pause » (20) pour continuer la cuisson.

Si vous souhaitez **interrompre momentanément le processus de cuisson** :

Appuyez sur la touche « Start/Pause » (20) pour interrompre momentanément la cuisson (pause)

Appuyez sur la touche « Start/Pause »(20) pour continuer la cuisson.

Si vous souhaitez **mettre fin au programme de cuisson** :

Appuyez sur la touche « Start/Pause » (20) pendant 3 secondes pour interrompre la cuisson.

FIN DE LA CUISSON

- Une fois le temps écoulé, la minuterie émet 10 bips courts et l'appareil s'éteint. Sur l'écran, l'icône ON s'éteint tandis que l'icône OK s'allume pour signaler la fin de la cuisson.

Notes :

- *Il est possible d'ouvrir la porte de l'appareil à tout moment pour vérifier la progression du plat.*
- *Reportez-vous aux tableaux de ce manuel pour déterminer les réglages corrects.*


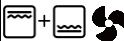












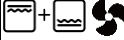





















Conseils :



- *Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement inférieur à celui des aliments de grande taille.*
- *Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités.*
- *Retourner des aliments plus petits pendant le processus de cuisson, garantit une friture uniforme de tous les morceaux.*
- *Pour un résultat plus croustillant, humidifiez les pommes de terre fraîches avec un peu d'huile végétale. Si vous ajoutez un filet d'huile, faites-le juste avant la cuisson.*
- *Placez une clayette ou un plat de cuisson dans le four à air lorsque vous faites cuire une tarte ou une quiche. Il est conseillé d'utiliser aussi une plaque de four pour la cuisson d'aliments fragiles ou farcis.*



AVERTISSEMENTS : Pendant le processus de cuisson, le panier rotatif et les autres accessoires deviennent très chauds. Lorsque vous retirez les accessoires pour vérifier la cuisson, assurez-vous d'avoir un dessous de plat ou une surface résistante à la chaleur à proximité pour les poser dessus. Ne placez jamais le panier rotatif directement sur un plan ou sur une table.

(FR) FONCTIONS ET PROGRAMMATIONS

Liste des fonctions

Icône	Description	Valeurs prédéfinies			Plage de réglage		
		°C	min	Fonctions	°C	min	Fonctions
	Four	200	30		100-200	5-120	  
	Friteuse à air chaud	200	30		100-200	5-120	
	Broche	150	50		100-200	5-120	  
	Sécheur	60	300		30-90	60-480	 
	Pain	150	30		100-200	5-60	  
	Levage	40	30		30-45	5-480	
	Décongélation	70	60		30-80	5-180	
	Réchauffement	60	30		30-100	5-480	  
	Refroidissement rapide	-	20		-	5-60	

 = réchauffement zone supérieure
 = réchauffement zone inférieure

 = broche / rotation panier
 = ventilation

(note 1) Si vous commencez la cuisson lorsque la friteuse est froide, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson

Le tableau suivant présente les informations indicatives pour la cuisson des différents aliments. Les valeurs indiquées peuvent varier selon la taille des ingrédients, la quantité et le type.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez la grille (14), le panier (15) ou le panier rotatif (18), placez le plateau (17) dans l'étagère inférieure pour éviter que les liquides de cuisson n'entrent en contact avec les éléments chauffants.

FONCTION FOUR

ALIMENT	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (min)	RÉCHAUFFEMENT
Pain	180	25 - 30	Zone supérieure + inférieure
Gâteaux	160 - 180	35 - 60	Zone supérieure + inférieure
Hamburgers et steaks	180 - 200	30 - 45	Zone supérieure
Pizza	200	8 - 9	Zone supérieure + inférieure
Poulet	200	60 - 70	Zone supérieure + inférieure
Poulet (brochettes)	150 - 200	45	Zone supérieure
Pommes de terre	190	40	Zone supérieure + inférieure
Pâtisseries	160 - 170	10 - 15	Zone supérieure + inférieure

Il est recommandé de ne pas poser d'aliments de poids supérieur à 2 kg sur les plaques fournies.

FONCTION FRITEUSE À AIR CHAUD

Aliments	Temps (min)	Temp. (°C)	notes
POMMES FRITES			
frites surgelées fines	12-25	200	Agitez à mi-cuisson ou utilisez le panier rotatif
frites congelées épaisses	12-25	200	Agitez à mi-cuisson ou utilisez le panier rotatif
frites faites à la main *	18-25	180	Agitez à mi-cuisson ou utilisez le panier rotatif
pommes de terre coupées en morceaux faites maison *	18-22	180	Agitez à mi-cuisson ou utilisez le panier rotatif
pommes de terre coupées en dés faites maison *	12-25	180	Agitez à mi-cuisson ou utilisez le panier rotatif

*
 1 - Pelez et coupez les pommes de terre
 2 - Lavez les pommes de terre et essuyez-les
 3 - Versez une demi-cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, versez-y les pommes de terre et mélangez pour les assaisonner.
 4 - Retirez les pommes de terre pour que l'excès d'huile reste dans le bol. Versez les pommes de terre dans le panier. NOTE : pour obtenir des frites plus croustillantes, coupez les pommes de terre en morceaux plus petits ou utilisez un peu plus d'huile.

(FR) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez la fiche de la prise avant de procéder à toute opération de nettoyage ou de maintenance.

Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.

Nettoyez l'appareil seulement quand il est froid.

Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.

N'utilisez pas de substances, de liquides ou de chiffons excessivement humides, car toute infiltration pourrait

endommager l'appareil de manière irréparable.

N'utilisez pas de solvants chimiques, d'éponges abrasives ou de produits abrasifs pour nettoyer le four ou ses accessoires.

N'utilisez pas d'éponges abrasives pour nettoyer l'appareil.

NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU.

Extérieur de l'appareil

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide.

Parois internes et porte

Nettoyez les parois intérieures du four et de la porte après chaque utilisation, après que l'appareil a complètement refroidi, avec une éponge humide et non abrasive. Ne laissez pas l'intérieur du four humide.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et faire éclater le verre.

Grille (14), Pince pour broche (15), broche (16), plateau (17), panier rotatif (18)

Lavez ces pièces avec des détergents pour lave-vaisselle standard. Ne pas laver au lave-vaisselle.

Lumière interne.

Pour remplacer l'ampoule interne, contactez un centre de service agréé.

(FR) DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
E1	La température interne a atteint la température maximale.	Éteindre l'appareil et ouvrir la porte pour faire refroidir la cavité interne pendant 10 minutes. Si le problème subsiste, contactez un SAV agréé par le fabricant.
E2	Absence de contact du capteur.	Contactez un SAV agréé par le fabricant.
E3	Rupture du capteur.	Contactez un SAV agréé par le fabricant.
L'écran ne s'allume pas	1- L'appareil n'est pas branché au courant. 2- L'écran de l'affichage est débranché.	1- Vérifier que l'appareil est branché au courant. 2- Contactez un SAV agréé par le fabricant.
La lumière interne ne s'allume pas.	1- La lampe est endommagée. 2- Mauvais contact.	Contactez un SAV agréé par le fabricant.
Le ventilateur ne fonctionne pas	1- Le ventilateur est endommagé. 2- Mauvais contact.	Contactez un SAV agréé par le fabricant.
Les touches ne répondent pas	Carte électrique défectueuse ou endommagée.	Contactez un SAV agréé par le fabricant.
L'appareil ne fonctionne pas	1- L'appareil n'est pas branché au courant. 2- Le fusible a brûlé.	1- Vérifier que l'appareil est branché au courant. 2- Contactez un SAV agréé par le fabricant.

(FR) MISE AU REBUT

EMBALLAGE

Afin de respecter l'environnement, les matériaux d'emballage doivent être éliminés correctement par une collecte sélective.

Vérifiez les règlements de votre municipalité.



INFORMATION UTILISATEUR

« Mise en oeuvre de la directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) », relative à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle sur roulettes barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit doit être éliminé séparément des autres déchets à la fin de sa durée de vie. L'utilisateur doit donc apporter l'appareil à jeter à des centres de collecte séparés appropriés pour les déchets électriques et électroniques.

Pour plus de détails, veuillez contacter l'autorité locale spéciale. Une collecte séparée appropriée de l'appareil pour un recyclage, un traitement ou une élimination respectueux de l'environnement permet d'éviter les dommages à l'environnement et à la santé humaine et encourage la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraînera l'application d'amendes administratives conformément aux lois en vigueur.

(FR) GARANTIE

Conditions

La garantie a une durée de 24 mois à compter de la date d'achat.

Cette garantie est valable seulement si correctement compilée et accompagnée du ticket de caisse qui confirme la date d'achat.

L'appareil doit être remis exclusivement à notre SAV agréé.

La garantie couvre la substitution ou la réparation des composants de l'appareil défectueux à l'origine à cause de vices de fabrication.

Nous garantissons toute de même l'assistance (payante) même des produits hors garantie.

Le consommateur est titulaire des droits applicables par la législation nationale disciplinant la vente de biens de consommations ; cette garantie ne compromet pas les droits en question.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages physiques ou matériels dérivant de l'utilisation impropre de l'appareil et du non-respect des consignes indiquées dans le manuel.

Limitations

Tous les droits de garantie et toutes nos responsabilités déchoient si l'appareil a été :

-modifié de la part de personnel non autorisé.

-utilisé, conservé ou transporté de façon impropre.

La garantie ne couvre pas les pertes de prestations esthétiques ou celles qui ne compromettent pas l'origine des fonctions.

Si malgré l'attention dédiée au choix des composants et l'engagement dans la réalisation du produit que vous venez d'acheter vous remarquez des défauts ou si vous avez besoin d'informations, veuillez vous adresser au revendeur de zone.

(DE) WARNHINWEISE

Achtung: Lesen Sie sorgfältig die im folgenden Handbuch enthaltenen Warnhinweise, die wichtige Angaben zur Sicherheit bei der Installation, Verwendung und Wartung der Maschine bieten.

Wichtige Hinweise, die für die weitere Verwendung aufzubewahren sind.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn eine angemessene Aufsicht gewährleistet ist oder wenn sie in den sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es nur in den vom Hersteller autorisierten Servicestellen ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.



ACHTUNG! Die Oberflächen können bei der Benutzung heiß werden.

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme wie unter "REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand. Lassen Sie an den Seiten und oberhalb des Geräts mindestens 12 cm Freiraum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Halten Sie die Lüftungsöffnungen frei von Hindernissen.
- **STELLEN** Sie das Gerät **NICHT** auf Herdflächen.
- **VERWENDEN** Sie das Gerät **NICHT** auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie z. B. Tischtüchern und Vorhängen.

- Während des Garens erreicht die Temperatur im Inneren des Geräts mehrere hundert Grad Celsius. **UM PERSONENVERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN**, stecken Sie niemals Ihre Hände in das Gerät, bevor es nicht vollständig abgekühlt ist.

- Beim Öffnen der Tür tritt heißer Dampf oder heiße Luft durch die Tür aus. Um Verbrennungen zu vermeiden, öffnen Sie die Ofentür vorsichtig und halten Sie einen Sicherheitsabstand ein.

- Achten Sie auf den heißen Dampf, der während des Betriebs oder nach dem Öffnen der Tür aus dem Gerät austreten kann.

- Die Verwendung von Handschuhen oder Schutzausrüstung wird empfohlen, wenn Sie heiße Speisen und Zubehör in den Ofen einführen oder daraus entnehmen.

- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit dem Heizelement im oberen Bereich des Heizraums in Berührung kommen. Achten Sie besonders auf Lebensmittel, die aufgehen können.

- Schütten Sie **NIEMALS ÖL** in den Drehkorb, in das Zubehör oder den Heizraum. Es kann zu Bränden oder Personenschäden kommen.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** unbeaufsichtigt.

- Wenn das Gerät schwarzen Rauch ausstößt, **SOFORT ABSCHALTEN** und warten, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Inhalt des Ofens entfernen.

- Das Gerät ist für den Betrieb in häuslicher Umgebung als **LUFTFRITEUSE / OFEN** gebaut und ausgelegt, daher ist jede andere Verwendung als unsachgemäß und damit gefährlich anzusehen.

- Dieses Gerät sollte auf einer maximalen Seehöhe von 2.000 m über dem Meer verwendet werden.

- Das Gerät kann bei 50Hz oder 60Hz ohne Einstellungen funktionieren.

Bewahren Sie die Garantie, die Quittung und die Gebrauchsanweisung zum weiteren Nachschlagen auf.

Überprüfen Sie nach dem Auspacken die Unversehrtheit des Geräts und verwenden Sie es nicht im Falle sichtbarer Schäden nicht, sondern wenden Sie sich an professionelles Fachpersonal.

Lassen Sie die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.

Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein wirksames Erdungssystem angeschlossen ist.

Wenn Stecker und Steckdose nicht kompatibel sind, lassen Sie die Steckdose von fachlich qualifiziertem Personal durch einen geeigneten Typ austauschen.

Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel, die nicht den aktuellen Sicherheitsvorschriften entsprechen oder die die Stromdurchgangsgrenzen überschreiten.
corrente.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird, und stellen Sie sicher, dass es ausgeschaltet ist.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind einige grundlegende Regeln zu beachten, insbesondere:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht mit bloßen Füßen verwenden.
- Setzen Sie das Gerät nicht Witterungseinflüssen (Regen, Sonne) aus.
- Setzen Sie das Gerät keinen Stößen aus.

Wenn eine Störung oder ein anormaler Betrieb des Geräts vorliegt, ziehen Sie sofort den Netzstecker, manipulieren Sie es nicht und wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

Wenn Sie sich entscheiden, diese Art von Geräten nicht mehr zu verwenden, ist es ratsam, es durch Durchtrennen des Netzkabels funktionsunfähig zu machen, natürlich nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben.

Das Gerät wurde für den Betrieb in häuslicher Umgebung gebaut und konstruiert; jede andere Verwendung ist daher als unsachgemäß und damit als gefährlich anzusehen.

Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Aus Sicherheitsgründen kann das Gerät nicht zerlegt werden.

Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs auf eine ebene und stabile Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf ungeeignete, nicht hitzebeständige Oberflächen.

Um den versehentlichen Kontakt von Kindern mit heißen Teilen zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät auf Flächen, die mindestens 85 cm über dem Boden liegen.

Halten Sie das Kabel von Wärmequellen fern.

Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter andere Öfen, Mikrowellenherde oder in die Nähe von Gasherden.

Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist, wenn es heiß ist und wenn es Lebensmittel oder Flüssigkeiten enthält.

Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall und Glas (z. B. Keramik).

Decken Sie die Ofenteile nicht mit Blechen ab, da diese eine Überhitzung verursachen könnten.

Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff, Papier oder ähnlichen Materialien.

Stecken Sie keine Gegenstände durch die Lüftungsöffnungen.

Die Außenseite des Ofens wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe oder Knäufe.

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitstür aus gehärtetem Glas ausgestattet. Dieses Glas ist stärker als normales Glas und bruchfester. Gehärtetes Glas kann aber auch brechen. Wenn

die Tür einen Kratzer oder eine Vertiefung aufweist, wenden Sie sich an den Hersteller oder dessen Kundendienst.

Bringen Sie Ihre Augen oder Ihr Gesicht nicht in die Nähe der Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas, falls diese brechen sollte.

Sperrige Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Ofen gestellt werden, da sie einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen können.

Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen oder vermarktet wird, kann zu einer Verletzungsgefahr für Personen führen.

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Kochgeschirrs und des Zubehörs, dass es für diese Art von Produkt geeignet ist.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und Lebensmittel sollten nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

(DE) TECHNISCHE DATEN

(siehe Bilder auf den Seiten 2 und 3)

1	Äußeres Gehäuse
2	Display-Anzeige
3	Drehknopf für die Temperatureinstellung
4	Drehknopf für die Zeiteinstellung
5	Bedienfeld
6	Innenbeleuchtung
7	Halterung für rotierendes Zubehör
8	Ofenraum
9	Heizelement
10	Doppelt verglaste Tür

11	Griff
12	Anti-Rutsch-Füße
13	Krümelfach
14	Gitterrost
15	Zange für drehbares Zubehör
16	Bratspieß
17	Fettpfanne
18	Drehkorb
19	Auswahlbereich des Funktionsmenüs
20	Schaltflächen für Funktionen

Technische Daten: Siehe Schild am Gerät

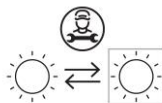
TYPENSCHILD-DATEN

Nennspannung	Nennfrequenz	Nennleistung
220-240V~	50-60Hz	1700-2000W

LICHTQUELLE FÜR DIE BACKKAMMERBELEUCHTUNG

Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

Das Leuchtmittel hat besondere Eigenschaften und darf nur mit diesem Gerät zur Beleuchtung der Backkammer verwendet werden. **Verwenden Sie sie nicht in anderen Geräten.**



Das Leuchtmittel darf nur von qualifiziertem Personal durch ein Leuchtmittel mit gleichwertigen Eigenschaften ersetzt werden:

E14, 230VAC, MAX 25W, geeignet für Temperaturen $\geq 200^{\circ}\text{C}$.

(DE) GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Kontakt mit Lebensmitteln

Nur diese Teile sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zu den angegebenen Bedingungen vorgesehen:

Teile, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind	Arten von Lebensmitteln	Maximale Temperatur	Maximale Kontaktzeit
Drehkorb (18)	Alle	200°C	120 min
Bratspieß (16)			
Rostaufsatz (14)	Alle	200°C	120 min
Fettpfanne (17)		90°C	480 min

- Diese Teile können nur mit diesem Gerät verwendet werden. Verwenden Sie die Teile in anderer Form nicht für andere Geräte.

- **Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehenen Teile gemäß den Anleitungen im Abschnitt WARTUNG.**

ANWEISUNGEN FÜR DEN ERSTGEBRAUCH.

Bevor man das Gerät zum ersten Mal verwendet, sind alle Verpackungselemente zu entfernen und das Gerät leer für ungefähr 15 Minuten bei maximaler Temperatur in gut belüftetem Raum in Betrieb zu setzen, um Gerüche und Rauchgase aufgrund eventueller Verarbeitungsrückstände an den Innenteilen des Geräts zu beseitigen.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Bevor man das Gerät zum ersten Mal verwendet, ist es wie im Absatz "REINIGUNG UND WARTUNG" angegeben zu reinigen.

AUSWAHL DES GARMODUS

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste "Start/Pause" (20) ein.

MERKE: Nach einer Minute Inaktivität schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus (das Display ist bis auf das blinkende Symbol ausgeschaltet). Um den Betrieb wieder aufzunehmen, drücken Sie die Taste "Start/Pause" (20)

2. (optional) Heizen Sie das Gerät vor, indem Sie die Taste "Preheat" (20) drücken und die gewünschte Temperatur mit dem Drehknopf (3) einstellen.

3. Legen Sie die Lebensmittel mit dem mitgelieferten Zubehör in das Gerät.

Die Speisen dürfen nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommen. Vermeiden Sie es, den Behälter zu stark zu füllen und achten Sie besonders auf Speisen, die aufgehen können. Den Behälter niemals ohne Korb benutzen.

Achtung: Gießen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Korb, die anderen Zubehörteile und den Heizraum; Öl darf nur wie im Abschnitt "PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN" angegeben verwendet werden.

Voreingestellte Funktionen

1. Drücken Sie die Taste "Function" (20), um eine der voreingestellten Funktionen zu wählen. Die gewählte Funktion blinkt auf dem Display (2).

2. Stellen Sie die Zeit mit dem Drehknopf (4) ein.

3. Stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf (3) ein. Bei einigen Funktionen kann man wählen, ob nur das obere oder nur das untere Heizelement eingeschaltet werden soll, indem man die Taste "Heat tube" (20) drückt. Es ist nicht möglich, zwei unterschiedliche Temperaturen für die beiden Zonen des Geräts zu wählen.

4. Drücken Sie die Taste "Start/Pause" (20), um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display leuchtet das Symbol ON auf.

WÄHREND DES GARENS

Auf dem Display werden die gewählte Temperatur, die verbleibende Garzeit und das eingestellte Programm angezeigt.

Vor und während des Garens kann die Innenbeleuchtung durch Drücken der Taste "Light" (20) ein- oder ausgeschaltet werden.

Wenn Sie die **Temperatur, die Restzeit oder die Funktion ändern** möchten, halten Sie das Gerät durch Drücken der Taste "Start/Pause" (20) an. Ändern Sie die Einstellungen, indem Sie den Abschnitt **Voreingestellte Funktionen** lesen.

Drücken Sie die Taste "Start/Pause" (20), um den Garvorgang fortzusetzen.

Wenn man **den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen wünscht**:

Drücken Sie die Taste "Start/Pause" (20), um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen (Pause)

Drücken Sie die Taste "Start/Pause" (20), um den Garvorgang fortzusetzen.

Wenn man **das Garprogramm zu beenden** wünscht:

Drücken Sie die Taste "Start/Pause" (20) 3 Sekunden lang, um den Garvorgang zu beenden.

ENDE DES GARENS

- Nach Ablauf der Zeit gibt der Timer 10 kurze Signaltöne ab und das Gerät schaltet sich aus. Auf dem Display erlischt das Symbol ON und das Symbol OK leuchtet auf, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

Hinweise:

- *Sie können die Gerätetür jederzeit öffnen, um den Fortschritt des Gerichts zu überprüfen.*
- *Beachten Sie die Tabellen in diesem Handbuch, um die richtigen Einstellungen zu ermitteln.*



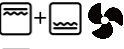

































Empfehlungen:



- *Speisen in kleinen Portionen benötigen in der Regel etwas weniger Garzeit als Speisen in größeren Portionen.*
- *Große Speisemengen benötigen eine etwas längere Garzeit als kleinere Mengen.*
- *Das Wenden oder Umdrehen kleinerer Lebensmittel während des Garvorgangs gewährleistet, dass alle Stücke gleichmäßig frittiert werden.*
- *Für ein knusprigeres Ergebnis befeuchten Sie frische Kartoffeln mit ein wenig Pflanzenöl. Wenn Sie einen Spritzer Öl hinzufügen, tun Sie dies kurz vor dem Garen.*
- *Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Umluftofen, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen. Auch beim Garen von empfindlichen oder gefüllten Speisen wird eine ofenfeste Pfanne empfohlen.*



WARNUNGEN: Während des Garvorgangs werden der Drehkorb und anderes Zubehör sehr heiß. Wenn Sie das Zubehör entfernen, um den Fortschritt zu überprüfen, stellen Sie sicher, dass Sie einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche in der Nähe haben, um es darauf abzustellen. Stellen Sie den Drehkorb niemals direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.

(DE) FUNKTIONEN UND EINSTELLUNGEN

Funktionsliste

Symbol	Beschreibung	Voreingestellte Werte			Einstellungsbereich		
		°C	min	Funktionen	°C	min	Funktionen
	Ofen	200	30		100-200	5-120	  
	Heißluftfritteuse	200	30		100-200	5-120	
	Bratspieß	150	50		100-200	5-120	  
	Trockner	60	300		30-90	60-480	 
	Brot	150	30		100-200	5-60	  
	Gärung	40	30		30-45	5-480	
	Auftauen	70	60		30-80	5-180	
	Beheizung	60	30		30-100	5-480	  
	Schnellabkühlung	-	20		-	5-60	

 = Oberhitze
 = Unterhitze

 = Bratspieß / Korbbrotation
 = Umluft

(Anmerkung 1) Wenn der Garvorgang bei kalter Fritteuse begonnen wird, der Garzeit 3 Minuten hinzufügen

Die folgende Tabelle enthält Richtwerte für das Garen verschiedener Lebensmittel. Die angegebenen Werte können je nach Größe, Menge und Art der Zutaten variieren.

MERKE: Wenn Sie den Grill (14), den Korb (15) oder den Drehkorb (18) verwenden, stellen Sie die Tropfschale (17) auf die untere Ablage, um zu verhindern, dass Kochflüssigkeiten mit den Heizelementen in Kontakt kommen.

OFENFUNKTION

LEBENSMITTEL	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min)	BEHEIZUNG
Brot	180	25-30	Oben + Unten
Kuchen	160-180	35-60	Oben + Unten
Hamburger und Steaks	180-200	30-45	Oben
Pizza	200	8-9	Oben + Unten
Hähnchen	200	60-70	Oben + Unten
Hühnchen (Spieß)	150-200	45	Oben
Kartoffeln	190	40	Oben + Unten
Süßes	160-170	10-15	Oben + Unten

Wir empfehlen, auf die mitgelieferten Tablettts keine Speisen, die mehr als 2 kg wiegen zu legen.

HEISSLUFTFRITTEUSENFUNKTION

Lebensmittel	Zeit (min)	Temp. (°C)	Hinweis
POMMES FRITES			
dünne gefrorene Pommes frites	12-25	200	Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder den Drehkorb verwenden
dicke gefrorene Pommes frites	12-25	200	Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder den Drehkorb verwenden
hausgemachte Pommes frites *	18-25	180	Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder den Drehkorb verwenden
hausgemachte Pommes frites in Scheiben *	18-22	180	Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder den Drehkorb verwenden
hausgemachte gewürfelte Pommes frites *	12-25	180	Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder den Drehkorb verwenden

*
 1 - Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
 2 - Waschen Sie sie gründlich und trocknen Sie sie ab
 3 - Einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Kartoffeln darauf legen und zum Würzen mischen.
 4 - Die Kartoffeln herausnehmen, so dass das überschüssige Öl in der Schüssel bleibt. Die Kartoffeln in den Korb legen. HINWEIS: Für knusprigere Kartoffeln kleinere Stücke schneiden oder etwas mehr Öl verwenden.

(DE) REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jeder Reinigung und Wartung den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nach jedem Gebrauch.

Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es kalt ist.

Das Gerät muss mit einem weichen und leicht angefeuchteten Lappen gereinigt werden.

Verwenden Sie keine Substanzen, Flüssigkeiten oder Tücher, die übermäßig nass sind, da ein Auslaufen das Gerät

irreparabel beschädigen könnte.

Verwenden Sie zur Reinigung des Ofens oder des Zubehörs keine chemischen Lösungsmittel, Scheuerschwämme oder Scheuermittel.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuerschwämme.

DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER EINTAUCHEN.

Außenseite des Elektrogeräts

Reinigen Sie die Außenseite des Elektrogeräts mit einem warmen und feuchten Lappen.

Innenwände und Tür

Reinigen Sie die Innenwände des Ofens und die Tür nach jedem Gebrauch, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm. Das Ofeninnere darf nicht feucht sein.

Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Ofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen können, wodurch das Glas zerspringen kann.

Grill (14), Bratspießzange (15), Bratspieß (16), Tropfschale (17), Drehkorb (18)

Waschen Sie diese Teile mit handelsüblichen Geschirrspülmitteln. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Innenbeleuchtung.

Wenden Sie sich für den Austausch der inneren Glühbirne an einen autorisierten Kundendienst.

(DE) LÖSUNG VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Die Innentemperatur hat ihre Höchsttemperatur erreicht.	Schalten Sie das Gerät aus und öffnen Sie die Tür, um den Innenraum 10 Minuten lang abkühlen zu lassen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
E2	Ausfall des Sensorkontakts.	Wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
E3	Sensorausfall.	Wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
Das Display schaltet sich nicht ein	1- Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden. 2- Das Display ist nicht angeschlossen.	1- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. 2- Wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
Die Innenbeleuchtung leuchtet nicht auf	1- Die Lampe ist beschädigt. 2- Schlechter Kontakt.	Wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
Der Ventilator funktioniert nicht	1- Der Ventilator ist beschädigt. 2- Schlechter Kontakt.	Wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
Die Tasten reagieren nicht	Platine funktioniert nicht richtig oder ist beschädigt.	Wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.

Das Gerät funktioniert nicht	1- Das Gerät ist nicht mit dem Stromnetz verbunden. 2- Die Sicherung ist ausgelöst worden.	1- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. 2- Wenden Sie sich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
------------------------------	---	--

(DE) ENTSORGUNG

VERPACKUNG

Der Umwelt zuliebe muss das Verpackungsmaterial entsprechend der Mülltrennung entsorgt werden. Berücksichtigen Sie dabei die Vorgaben Ihres Wohnortes.



INFORMATION FÜR DEN BENUTZER

“Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)” zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie zur Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss. Der Benutzer muss daher die ausgemusterten Geräte zu geeigneten getrennten Sammelstellen für Elektro- und Elektronikabfälle bringen. Für weitere Einzelheiten wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Behörde. Eine geeignete getrennte Sammlung der Geräte für das spätere Recycling, die Verarbeitung oder die umweltfreundliche Entsorgung trägt dazu bei, Schäden an der Umwelt und der menschlichen Gesundheit zu vermeiden, und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen. Eine widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Benutzer hat die Anwendung von Verwaltungsstrafen gemäß den geltenden Gesetzen zur Folge.

(DE) GARANTIE

Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Diese Garantie ist nur dann gültig, wenn sie korrekt ausgefüllt und mit der Quittung, die das Kaufdatum belegt, versehen ist.

Das Gerät darf nur an unserem autorisierten Kundendienstzentrum abgegeben werden.

Unter Garantie versteht man den Austausch oder die Reparatur von Komponenten des Gerätes, die aufgrund von Fabrikationsfehlern von Anfang an defekt sind.

Allerdings ist der (kostenpflichtige) Kundendienst auch für Produkte außerhalb der Garantiezeit gewährleistet.

Der Verbraucher hat die nach nationalem Recht für den Verkauf von Konsumgütern geltenden Rechte; diese Garantie berührt diese Rechte nicht.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder durch Nichtbeachtung der in der entsprechenden Anleitung angegebenen Anweisungen entstehen.

Einschränkungen

Alle Garantieansprüche und unsere Haftung erlöschen in folgenden Fällen:

- Manipulationen durch unbefugtes Personal.
- Unsachgemäße Verwendung, Lagerung oder Transport.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Beeinträchtigungen des ästhetischen Erscheinungsbildes oder Schäden, welche die Funktionsfähigkeit nicht beeinträchtigen.

Wenn Sie trotz unserer Sorgfalt bei der Auswahl der Materialien und bei der Herstellung des von Ihnen gekauften Produkts Mängel feststellen oder wenn Sie Informationen benötigen, rufen Sie bitte Ihren lokalen Händler an.

(ES) ADVERTENCIAS

Atención: leer atentamente las advertencias contenidas en el siguiente manual ya que suministran indicaciones importantes en cuanto a la seguridad de la instalación, de uso y de mantenimiento.

Instrucciones importantes que deben conservarse para consultas adicionales.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si se les asegura una adecuada vigilancia o si han recibido instrucciones acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros asociados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.

- Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- El aparato no deberá ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.

- Si el cable de alimentación se dañara, este debe ser sustituido solamente en los centros de asistencia autorizados por el fabricante, de modo de prevenir cualquier riesgo.



¡ATENCIÓN! Las superficies están sujetas a calentarse durante el uso.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiarlo como se indica en el apartado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».

- Posicionar el aparato con su parte posterior contra una pared. Dejar al menos 12 cm de espacio libre a los lados y por encima del aparato para permitir una ventilación adecuada.

- Mantener las aberturas de ventilación libres de obstrucciones.

- **NO POSICIONAR** la unidad en las superficies de los hornillos.

- **NO UTILIZAR** el electrodoméstico sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles y cortinas.

- Durante la cocción, la temperatura interna de la unidad alcanza diferentes centenares de grados centígrados. **PARA EVITAR LESIONES PERSONALES**, no poner nunca las manos en el interior de la unidad hasta que no esté completamente fría.

- Se emite un flujo de vapor caliente o de aire caliente a través de la puerta durante la apertura. Para evitar quemaduras, abrir la puerta del horno con cuidado, manteniendo una distancia de seguridad.

- Atención al vapor caliente que podría escapar del aparato durante el funcionamiento o después de la apertura de la puerta.

- Se recomienda el uso de guantes o dispositivos de protección durante la introducción o la extracción de alimentos calientes del horno o de los accesorios.

- Evitar que la comida entre en contacto con el elemento de calentamiento en la parte alta de la cavidad de calentamiento. Prestar mucha atención a los alimentos que puedan fermentar.

- **NO VERTER NUNCA** aceite en el cesto giratorio, en los otros accesorios y en la cavidad de calentamiento. Podrían comprobarse incendios o lesiones personales.

- Durante el uso, **NO DEJAR** el aparato sin vigilancia.

- Si la unidad emite humo negro, **DESCONECTAR INMEDIATAMENTE** y esperar a que el humo cese antes de remover el contenido del horno.

- El aparato ha sido construido y diseñado para funcionar en ambientes domésticos como **FREIDORA DE AIRE / HORNO**, en consecuencia, cada otro uso debe considerarse inadecuado y, por lo tanto, peligroso.

- Este aparato está previsto para ser utilizado a un altitud máxima de 2000m sobre el nivel del mar.

- El aparato puede funcionar a 50Hz o a 60Hz sin regulaciones.

Conservar la garantía, la factura fiscal y el manual de instrucciones para consultas adicionales.

Después de haber quitado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato y en caso de daños visibles no utilizarlo y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

No dejar partes del embalaje al alcance de los niños para evitar el peligro de asfixia.

Antes de conectar el aparato, asegurarse de que la tensión presente en la toma de corriente, corresponda a la indicada en los datos de la placa.

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente cuando está conectado a una instalación eficaz de puesta a tierra.

En el caso de que el enchufe y la toma no sean compatibles, hacer sustituir la toma por un tipo adecuado por personal profesionalmente cualificado.

No utilizar adaptadores o alargadores que no cumplan con las normativas de seguridad vigentes o que superen los límites de las capacidades en valor de la corriente.

Desconectar el aparato de la red de alimentación cuando no es utilizado y asegurarse de que esté apagado.

No tirar el cable de alimentación ni el propio aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.

El uso de cualquier aparato eléctrico implica la observancia de algunas reglas fundamentales, en concreto:

- No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Los niños deberán estar vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No utilizar el aparato con los pies descalzos.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- No someterlo a impactos.

En el caso de que haya una avería o un funcionamiento anómalo del aparato desconectar inmediatamente el enchufe, no manipularlo y dirigirse a un centro de asistencia autorizado. Si se decide dejar de utilizar este tipo de aparato, conviene dejarlo inoperativo, cortando el cable de alimentación, obviamente después de haber desenchufado la toma de corriente.

El aparato ha sido fabricado y concebido para funcionar en ambientes domésticos; por lo tanto cualquier otro uso es de considerarse inadecuado y por lo tanto peligroso.

No usar el aparato al abierto.

Por motivos de seguridad, el aparato no puede desmontarse.

Durante el uso, mantener el aparato sobre una superficie plana y estable.

No apoyar el aparato sobre superficies inadecuadas y no existentes al calor.

Para evitar contactos accidentales con partes calientes por parte de los niños, utilizar el aparato sobre superficies de apoyo con una altura mínima de 85 cm. desde el suelo.

Mantener el cable alejado de fuentes de calor.

No posicionar el aparato encima o debajo de otros hornos, hornos microondas o cerca de hornillos de gas.

No mover el aparato cuando funciona, cuando está caliente y cuando contiene alimentos o líquidos.

Prestar atención al uso de recipientes de material diferentes del metal y del vidrio (ej. cerámica).

No cubrir las partes del horno con láminas metálicas, podrían provocar un recalentamiento.

No utilizar recipientes de plástico, papel o materiales similares.

No introducir objetos a través de las aberturas de ventilación.

La parte externa del horno se calienta mucho durante el uso. No tocar las superficies calientes. Usar manillas o pomos.

Este aparato incorpora una puerta de seguridad de vidrio templado. Este vidrio es más fuerte que el vidrio normal y más resistente a la rotura. En cualquier caso, el vidrio templado puede romperse. Si la puerta presenta un arañazo o una muesca, contactar al fabricante o a su servicio de asistencia.

No acercarse los ojos ni la cara a la puerta de seguridad de vidrio templado, en caso de rotura.

No deberán introducirse en el horno alimentos voluminosos o utensilios metálicos cuando pueden provocar un incendio o un riesgo de descargas eléctricas.

El uso de accesorios, no recomendados ni comercializados por el fabricante de electrodomésticos, puede provocar el riesgo de lesiones personales.

Comprobar que los utensilios y los accesorios de cocción se adaptan a este tipo de productos antes de utilizarlos.

ATENCIÓN: los líquidos y los productos alimentarios no deberán calentarse dentro de recipientes sellados, puesto que podrían explotar.

(ES) INFORMACIONES TÉCNICAS

(véase las imágenes en la página 2 y 3)

1	Bastidor externo
2	Pantalla de visualización
3	Pomo para el ajuste de la temperatura
4	Pomo para el ajuste del tiempo
5	Panel de control
6	Luz interna
7	Acoplamiento para accesorios giratorios
8	Cavidad horno
9	Resistencia
10	Puerta doble de vidrio

11	Tirador
12	Pies antideslizantes
13	Bandeja recogemigas
14	Rejilla
15	Pinzas para accesorios giratorios
16	Asador giratorio
17	Bandeja grasera
18	Cesto giratorio
19	Área para la selección del menú funciones
20	Botones para las funciones

Datos técnicos: véase la etiqueta en el aparato.

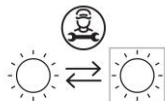
DATOS DE LA PLACA

Tensión nominal	Frecuencia nominal	Potencia nominal
220-240V~	50-60Hz	1700-2000W

FUENTE LUMINOSA PARA LA ILUMINACIÓN DE COMPARTIMENTOS

Este producto contiene una fuente luminosa de clase de eficiencia energética G.

La fuente luminosa tiene características especiales y está destinada a ser utilizada solo con este aparato para la iluminación del compartimento, **no utilizarla para otras aplicaciones.**



La fuente luminosa sólo puede ser sustituida por personal cualificado por otra de características equivalentes:

E14, 230VAC, MÁX 25W, adecuada para temperaturas $\geq 200^{\circ}\text{C}$.

(ES) INSTRUCCIONES DE USO

Contacto con alimentos

Solo estas partes están previstas para el contacto con alimentos, en las condiciones indicadas:

Partes previstas para el contacto con alimentos	Tipos de alimentos	Temperatura máxima	Tiempo máximo de contacto
Cesto giratorio (18)	Todos	200°C	120min
Asador giratorio (16)			
Rejilla (14)	Todos	200°C	120min
Grasera (17)		90°C	480min

- Estas partes pueden ser utilizadas solo con este aparato. No utilizar las partes de forma diferentes para otras aplicaciones.

- **Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las partes previstas para el contacto con alimentos como se indica en el párrafo Mantenimiento.**

INDICACIONES PARA EL PRIMER USO.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, desembalar todos los elementos y poner en funcionamiento el aparato vacío unos 15 minutos a la máxima temperatura en un local bien ventilado para eliminar los posibles olores y humos provenientes de los residuos de elaboración de las partes internas del aparato. Desconectar el enchufe de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiarlo como se indica en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

SELECCIÓN DEL MODO DE COCCIÓN

1. Encender el dispositivo con el botón "Start/Pause" (20).

NOTA: Tras un minuto de inactividad, el dispositivo pasará a estado de espera (pantalla apagada excepto el icono intermitente). Para reanudar el funcionamiento pulse la tecla "Start/Pause" (20)

2. (facultativo) Precalear el dispositivo pulsando el botón "Preheat" (20) y graduando la temperatura deseada con el pomo correspondiente (3).

3. Introduzca los alimentos dentro del dispositivo con los accesorios suministrados.

Evite que los alimentos entren en contacto con la resistencia. No llene demasiado el contenedor y preste particular atención a los alimentos que pueden fermentar. No use nunca el contenedor sin la cesta.

Atención: No vierta aceite ni otros líquidos en el cesto, los demás accesorios y la cavidad de calentamiento; el aceite sólo puede utilizarse como se indica en el apartado "PROGRAMAS Y CONFIGURACIONES".

Funciones preconfiguradas

1. Pulse el botón "Function" (20) para seleccionar una de las funciones preconfiguradas. La función seleccionada parpadeará en la pantalla (2).
2. Gradúe el tiempo usando el pomo (4).
3. Gradúe la temperatura usando el pomo (3). Para algunas funciones es posible elegir el encendido exclusivo de la resistencia superior o de la resistencia inferior, pulsando el botón "Heat tube" (20). No es posible seleccionar dos temperaturas diferentes para las dos zonas del dispositivo.
4. Pulse el botón "Start/Pause" (20) para iniciar la cocción. En la pantalla el icono ON se enciende.

DURANTE LA COCCIÓN

En la pantalla se ve la temperatura seleccionada, el tiempo de cocción restante y el programa configurado.

Antes y durante la cocción es posible encender o apagar la luz interna pulsando el botón "Light" (20).

Si se desea **modificar las temperaturas, los tiempos restantes o la función**, ponga en pausa el dispositivo pulsando el botón "Start/Pause" (20). Modifique las configuraciones consultando el apartado **Funciones preconfiguradas**.

Pulse el botón "Start/Pause (20)" para continuar la cocción.

Si desea **interrumpir momentáneamente la cocción**:

Pulse el botón "Start/Pause" (20) para interrumpir momentáneamente la cocción (pausa)

Pulse el botón "Start/Pause" (20) para continuar la cocción.

Si desea **finalizar el programa de cocción**:

Pulse el botón "Start/Pause" (20) durante 3 segundos para interrumpir la cocción.

FIN DE COCCIÓN

- Una vez terminado el tiempo, el temporizador emite 10 señales acústicas breves y el aparato se apaga. En la pantalla el icono ON se apagará mientras que el icono OK se encenderá para indicar el fin de la cocción.

Notas:

- Es posible abrir la puerta del aparato en cualquier momento para comprobar el progreso del plato.
- Consulte las tablas en este manual para determinar las configuraciones correctas.

Sugerencias:

- Los alimentos de dimensiones más pequeñas requieren por lo general un tiempo de cocción levemente inferior respecto a los más grandes.
- Grandes cantidades de comida requieren un tiempo de cocción levemente más largo respecto a cantidades menores.
- Voltear o girar alimentos de dimensiones más pequeñas durante el proceso de cocción, asegurarse de que todas las piezas se hayan freído de modo uniforme.
- Para un resultado más crocante, humedecer un poco con aceite vegetal las patatas frescas. Cuando se agrega un poco de aceite, realizarlo justo antes de la cocción.
- Poner una bandeja o una fuente en el horno de aire cuando se cocina una torta o un quiché. Se recomienda también una bandeja para horno cuando se cocinan alimentos frágiles o rellenos.

ADVERTENCIAS: Durante el proceso de cocción, el cesto giratorio y los otros accesorios se calientan mucho. Cuando se remueven los accesorios para controlar el avance, asegurarse de tener un salvamanteles o una superficie resistente al calor cerca para apoyarlos. No posicionar nunca el cesto giratorio directamente en un estante o en una mesa.

(ES) FUNCIONES Y CONFIGURACIONES

Lista de funciones

Icono	Descripción	Valores preconfigurados			Campo de regulación		
		°C	min	Funciones	°C	min	Funciones
	Horno	200	30	+	100-200	5-120	+
	Freidora de aire	200	30		100-200	5-120	
	Asador giratorio	150	50	+	100-200	5-120	+
	Secador	60	300	+	30-90	60-480	+
	Pan	150	30	+	100-200	5-60	+
	Fermentación	40	30		30-45	5-480	
	Descongelación	70	60		30-80	5-180	
	Calentamiento	60	30	+	30-100	5-480	+
	Enfriamiento rápido	-	20		-	5-60	

= calentamiento arriba
 = calentamiento abajo

= asador giratorio / rotación cesto
 = ventilación

(nota 1) Si comienza a cocinar cuando la freidora está fría, añada 3 minutos al tiempo de cocción
 La siguiente tabla muestra información orientativa para la cocción de diversos alimentos.
 Los valores indicados pueden variar en función del tamaño de los ingredientes, la cantidad y el tipo.

NOTA: Cuando se utiliza la rejilla (14), el cesto (15) o el cesto giratorio (18), coloque la bandeja de grasa(17) en el estante de abajo para evitar que los líquidos de cocción entren en contacto con los elementos de calentamiento.

FUNCION HORNO

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (min)	CALENTAMIENTO
Pan	180	25 - 30	Arriba + abajo
Pasteles	160 - 180	35 - 60	Arriba + abajo
Hamburguesas y bistecs	180 - 200	30 - 45	Arriba
Pizza	200	8 - 9	Arriba + abajo
Pollo	200	60 - 70	Arriba + abajo
Pollo (espetón)	150 - 200	45	Arriba
Patatas	190	40	Arriba + abajo
Postres	160 - 170	10 - 15	Arriba + abajo

Se recomienda no apoyar en las bandejas proporcionadas alimentos superiores al peso de 2kg.

FUNCION FREIDORA DE AIRE

Alimentos	Tiempo (min)	Temp. (°C)	notas
PATATAS FRITAS			
patatas fritas congeladas finas	12-25	200	Agitar a mitad de cocción o utilizar el cesto giratorio
patatas fritas congeladas gruesas	12-25	200	Agitar a mitad de cocción o utilizar el cesto giratorio
patatas fritas hechas en casa *	18-25	180	Agitar a mitad de cocción o utilizar el cesto giratorio
patatas en trozos hechas en casa *	18-22	180	Agitar a mitad de cocción o utilizar el cesto giratorio
patatas en cuadros hechas en casa *	12-25	180	Agitar a mitad de cocción o utilizar el cesto giratorio

*
 1 - Pele y corte las patatas
 2 - Lávelas bien y séquelas
 3 - Vierta media cucharada de aceite de oliva en un bol, coloque encima las patatas y mézclelas para sazonalas.
 4 - Retire las patatas para que el exceso de aceite quede en el bol. Coloque las patatas en el cesto.
 NOTA: para que las patatas queden más crujientes, corte trozos más pequeños o utilice un poco más de aceite.

(ES) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconectar el enchufe de la toma de corriente antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.

Limpiar el aparato y los accesorios después de cada uso.

Limpiar el aparato solo cuando está frío.

La limpieza del aparato deberá efectuarse con un paño suave y ligeramente húmedo.

No utilizar sustancias, líquidos o paños excesivamente húmedos, ya que cualquier filtración podría dañar irreparablemente el aparato.

No utilizar disolventes químicos, esponjas abrasivas o productos abrasivos para la limpieza del horno o de los accesorios.

No utilizar esponjas abrasivas para la limpieza del aparato.

NO SUMERGIR NUNCA EL APARATO EN AGUA.

Exterior del electrodoméstico

Limpiar el exterior del electrodoméstico con un paño caliente y húmedo.

Paredes interiores y puertas

Limpiar las paredes interiores del horno y la puerta después de cada uso, una vez que el aparato se haya enfriado completamente, con una esponja húmeda no abrasiva. No dejar el interior del horno húmedo.

No usar detergentes abrasivos agresivos o rasquetas metálicas afiladas para limpiar el vidrio de la puerta del horno, puesto que pueden rayar la superficie, provocando la fragmentación del vidrio.

Rejilla (14), Pinza para asador giratorio (15), asador giratorio (16), bandeja grasera (17), cesto giratorio (18)

Lavar estas partes con detergentes comunes para loza. No lavar en el lavavajillas.

Luz interna.

Para sustituir la bombilla interna, dirigirse a un centro de asistencia autorizado.

(ES) SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
E1	La temperatura interna ha alcanzado la temperatura máxima.	Apague el dispositivo y abra la puerta para hacer enfriar la cavidad interna durante 10 minutos. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante.
E2	Fallo del contacto del sensor.	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante.
E3	Rotura del sensor.	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante.
La pantalla no se enciende	1- El dispositivo no está conectado a la corriente. 2- La pantalla de visualización está desprendida.	1- Asegúrese de que el dispositivo esté conectado a la corriente. 2- Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante.
La luz interna no se enciende	1- La lámpara está dañada. 2- Mal contacto.	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante.
El ventilador no funciona	1- El ventilador está dañado. 2- Mal contacto.	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante.
Los botones no responden	La tarjeta eléctrica funciona mal o está dañada.	Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante.

El dispositivo no funciona	1- El dispositivo no está conectado a la corriente. 2- El fusible se fundió.	1- Asegúrese de que el dispositivo esté conectado a la corriente. 2- Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado por el fabricante.
----------------------------	---	---

(ES) ELIMINACIÓN

EMBALAJE

Para respetar el medio ambiente, el material de embalaje debe eliminarse correctamente respetando la recogida selectiva.

Consulta la normativa de tu municipio.



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

“Aplicación de la Directiva 2012/19/EU sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)”, concerniente al uso reducido de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos”.

El símbolo del contenedor marcado con una X señalado en el equipo o en la confección indica que el producto al final de su vida útil debe ser recogido separadamente de los otros desechos. El usuario por lo tanto tendrá que entregar el equipo que llegó al final de su vida a los centros comunales de recogida diferenciada de desechos eléctricos y electrónicos idóneos. Para más detalles, por favor contactar a la autoridad local correspondiente. La adecuada recogida diferenciada para el envío sucesivo del equipo al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece el reutilizo y/o reciclado de los materiales que componen el equipo.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario dará lugar a la aplicación de multas administrativas de conformidad con las leyes en vigor.

(ES) GARANTÍA

Condiciones

La garantía tiene validez de 24 meses desde la fecha de la compra.

La presente garantía es válida solo si es correctamente llenada y acompañada de la factura fiscal que certifica la fecha de la compra.

El aparato debe ser entregado exclusivamente en un Centro de Asistencia nuestro autorizado.

Por garantía se entiende la sustitución o la reparación de los componentes del aparato que resultan defectuosos en el origen por defectos de fabricación.

Está de todos modos garantizada la asistencia (con pago) incluso en productos fuera de garantía.

El consumidor es titular de los derechos aplicables por la legislación nacional que disciplina la venta de los bienes de consumo; esta garantía deja sin perjuicio estos derechos.

La Casa fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas, animales o cosas, consecuencia de uso inadecuado del aparato y la inobservancia de las prescripciones indicadas en el respectivo manual de instrucciones.

Limitaciones

Todo derecho de garantía y toda responsabilidad nuestra decaen si el aparato ha sido:

- Manipulado por parte de personal no autorizado.
- Empleado, conservado o transportado de manera inadecuada.

Están de todos modos excluidas de la garantía las pérdidas de prestaciones estéticas o tales de no comprometer la sustancia de las funciones.

Si, no obstante, el cuidado en la selección de los materiales y el empeño en la realización del producto que ha apenas comprado se detectaran defectos, o en caso de que necesitara información, le recomendamos llamar al revendedor de zona.

(PT) ADVERTÊNCIAS

Atenção: leia atentamente as advertências contidas neste manual, pois elas fornecem importantes indicações com relação à segurança na instalação, na utilização e na manutenção.

Instruções importantes a serem conservadas para consultas futuras.

- Este aparelho pode ser utilizado por miúdos com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, se tiverem recebido supervisão adequada ou se tiverem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos envolvidos.

- Os miúdos não devem brincar com o aparelho.

- As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por miúdos, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionados.

- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto separado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído apenas nos centros de assistência autorizados pelo fabricante para evitar qualquer risco.



ATENÇÃO! As superfícies estão sujeitas a ficar quentes durante o uso.

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe-o conforme indicado no parágrafo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".

- Coloque o aparelho com a parte posterior contra uma parede. Deixe pelo menos 12 cm de espaço livre nas laterais e acima do aparelho para permitir uma ventilação adequada.

- Mantenha as aberturas de ventilação livres de obstruções.

- **NÃO COLOQUE** a unidade em fogões.

- **NÃO USE** o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, como toalhas de mesa e cortinas.

- Durante o cozimento, a temperatura interna da unidade atinge várias centenas de graus Celsius. **PARA EVITAR LESÕES**

PESSOAS, nunca coloque as mãos dentro da unidade até que ela esfrie completamente.

- Uma corrente de vapor quente ou ar quente é expelida pela porta quando esta é aberta. Para evitar queimaduras, abra a porta do forno com cuidado, mantendo uma distância segura.

- Cuidado com o vapor quente que pode escapar do aparelho durante o funcionamento ou após a abertura da porta.

- Recomendamos o uso de luvas ou dispositivos de protecção ao inserir ou retirar alimentos quentes do forno e acessórios.

- Evite o contato de alimentos com o elemento de aquecimento no topo da cavidade de aquecimento. Preste atenção especial às comidas que podem levedar.

- NUNCA ADICIONE óleo no cesto rotativo, nos outros acessórios e na cavidade de aquecimento. Pode ocorrer incêndio ou ferimentos pessoais.

- Durante o uso, NÃO DEIXE o aparelho sem vigilância.

- Se a unidade emitir fumaça preta, DESLIGUE IMEDIATAMENTE e espere a fumaça desaparecer antes de remover o conteúdo do forno.

- O aparelho foi construído e projetado para funcionar em ambientes domésticos como AIR FRYER/FORNO, portanto, qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e perigoso.

- Este aparelho está previsto para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000 m acima do nível do mar.

- O aparelho pode operar a 50Hz ou 60Hz sem ajustes.

Conserve a garantia, a factura e o manual de instruções para qualquer consulta futura.

Após retirar a embalagem, assegure-se da integridade do aparelho; no caso de danos visíveis, não o utilize e consulte um profissional qualificado.

Não deixe partes da embalagem ao alcance dos miúdos, para evitar o perigo de sufocamento.

Antes de conectar o aparelho, assegure-se de que a tensão presente na tomada corresponde à indicada nos dados da placa de identificação.

A segurança elétrica deste aparelho só é garantida quando está ligado a um sistema de ligação à terra eficaz.

Caso a ficha e a tomada não sejam compatíveis, peça que um profissional qualificado substitua a tomada.

Não utilize adaptadores ou extensões que não respondam às normativas de segurança em vigor ou que superem os valores do limite de capacidade da corrente.

Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver a ser utilizado e certifique-se de que está desligado.

Não puxe o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para retirar a ficha da tomada de corrente.

O uso de qualquer aparelho eléctrico implica a observância de algumas regras fundamentais, em particular:

- Não tocar o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- As crianças devem ser vigiadas para se certificar que não brinquem com o aparelho.
- Não utilize o aparelho quando estiver descalço.
- Não deixe o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol).
- Não submetê-lo a impactos.

Em caso de avaria ou funcionamento anormal do aparelho, desligue a ficha imediatamente, não o manipule e contacte um centro de assistência autorizado.

Caso se decida não utilizar mais este tipo de aparelho, convém torná-lo inoperante, cortando o cabo de alimentação, evidentemente após desconectá-lo da tomada de corrente.

O aparelho foi fabricado e concebido para funcionar em ambientes domésticos, assim, qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria e, portanto, perigosa.

Não utilize o aparelho ao ar livre.

Por motivos de segurança, o aparelho não pode ser desmontado.

Quando em uso, mantenha o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Não coloque o aparelho em superfícies inadequadas e resistentes ao calor.

Para evitar o contacto accidental de crianças com partes quentes, utilize o aparelho em superfícies de apoio com pelo menos 85 cm de altura em relação ao solo.

Mantenha o cabo afastado de fontes de calor.

Não coloque o aparelho sobre ou sob outros fornos, microondas ou perto de queimadores a gás.

Não mova o aparelho quando estiver em funcionamento, quando estiver quente e quando contiver alimentos ou líquidos.

Preste atenção ao uso de recipientes feitos de materiais diferentes de metal e vidro (por exemplo, cerâmica).

Não cubra as partes do forno com papel alumínio, pois podem causar superaquecimento.

Não utilize recipientes de plástico, papel ou materiais semelhantes.

Não insira objectos pelas aberturas de ventilação.

A parte externa do forno fica muito quente durante o uso. Não toque em superfícies quentes.

Use alças ou botões.

Este aparelho está equipado com uma porta de segurança em vidro temperado. Este vidro é mais forte do que o vidro normal e mais resistente à quebra. O vidro temperado ainda pode quebrar. Se a porta apresentar riscos ou reentrâncias, contacte o fabricante ou o seu serviço pós-venda.

Não aproxime os olhos ou o rosto da porta de vidro de segurança de vidro temperado, em caso de quebra.

Alimentos volumosos ou utensílios de metal não devem ser colocados no forno, pois podem causar incêndio ou risco de choque eléctrico.

A utilização de acessórios não recomendados ou comercializados pelo fabricante do aparelho pode causar risco de lesões pessoais.

Verifique se os utensílios e acessórios de cozinha são adequados para este tipo de produto antes de os utilizar.

CUIDADO: Líquidos e produtos alimentícios não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.

(PT) INFORMAÇÕES TÉCNICAS

(ver fotos nas páginas 2 e 3)

1	Carcaça exterior
2	Visor
3	Botão de ajuste de temperatura
4	Botão de ajuste de tempo
5	Painel de controlo
6	Luz interna
7	Fixação para acessórios rotativos
8	Cavidade forno
9	Resistência
10	Porta de vidro duplo

11	Manilha
12	Pés antiderrapantes
13	Bandeja de resíduos
14	Grade
15	Alicate para acessórios rotativos
16	Grelha
17	Panela universal
18	Cesto rotativo
19	Área para seleccionar o menu de funções
20	Botões de função

Dados técnicos: veja a etiqueta no aparelho.

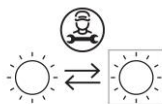
DADOS DA ETIQUETA

Tensão nominal	Frequência nominal	Potência nominal
220-240V~	50-60Hz	1700-2000W

FONTE DE LUZ PARA ILUMINAR O COMPARTIMENTO

Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.

A fonte de luz tem características especiais e destina-se a ser utilizada apenas com esta luminária para iluminação de compartimentos, **não a utilize para outras aplicações.**



A fonte de luz só pode ser substituída por pessoal qualificado por outra com características equivalentes:

E14, 230VAC, MAX 25W, adequada para temperaturas $\geq 200^{\circ}\text{C}$.

(PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Contacto com alimentos

Somente estas peças são destinadas ao contacto com alimentos, nas condições indicadas:

Peças fornecidas para contacto com alimentos	Tipos de alimentos	Temperatura máxima	Tempo máximo de contacto
Cesto rotativo (18)	Todos	200°C	120 min
Grelha (16)			
Grade (14)	Todos	200°C	120 min
Panela (17)		90°C	480 min

- Estas peças só podem ser usadas com este aparelho. Não use as peças separadamente para outras aplicações.

- **Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as peças previstas para o contacto com alimentos conforme indicado no parágrafo Manutenção.**

INSTRUÇÕES PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, remova todos os elementos da embalagem e faça funcionar o aparelho em vazio durante cerca de 15 minutos à temperatura máxima num local bem ventilado, para eliminar odores e vapores devido a quaisquer resíduos de processamento nas partes internas do aparelho.

Desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe-o conforme indicado no parágrafo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".

SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO

1. Ligue o aparelho com o botão "Início/Pausa" (20).

NOTA: Após um minuto de inatividade, o dispositivo entrará em estado de espera (o visor se apaga, exceto pelo ícone piscando). Para retomar a operação, pressione o botão Início/Pausa" (20)

2. (opcional) Pré-aqueça o aparelho pressionando o botão "Pré-aquecimento" (20) e ajustando a temperatura desejada com o respectivo botão (3).

3. Insira o alimento dentro do aparelho com os acessórios fornecidos.

Evite que os alimentos entrem em contacto com o elemento aquecedor. Não encha demasiado o recipientes e preste particular atenção aos alimentos que possam crescer em volume. Nunca utilize o recipiente sem o cesto.

Atenção: não coloque óleo ou outros líquidos no cesto, nos restantes acessórios e na cavidade de aquecimento; o uso de óleo é permitido apenas conforme indicado no parágrafo "PROGRAMAS E CONFIGURAÇÕES".

Funções predefinidas

1. Pressione o botão "Função" (20) para seleccionar uma das funções predefinidas. A função seleccionada piscará no visor (2).
2. Ajuste o tempo usando o botão (4).
3. Regule a temperatura com o botão (3). Para algumas funções é possível escolher o acendimento exclusivo da resistência superior ou inferior pressionando o botão "Tubo de aquecimento" (20). Não é possível seleccionar duas temperaturas diferentes para as duas zonas do aparelho.
4. Pressione o botão "Início/Pausa" (20) para iniciar a cozedura. No visor, o ícone NÃO acende.

DURANTE O COZIMENTO

O visor mostra a temperatura seleccionada, o tempo de cozedura restante e o programa definido.

Antes e durante a cozedura, a luz interna pode ser ligada ou desligada premindo o botão "Luz" (20).

Se quiser **alterar as temperaturas, os tempos restantes ou a função**, coloque o aparelho em pausa premindo o botão "Início/Pausa" (20). Modifique as configurações consultando o parágrafo **Funções predefinidas**.

Pressione o botão "Início/Pausa (20)" para continuar a cozedura.

Se desejar **interromper momentaneamente o cozimento**:

Pressione o botão "Início/Pausa" (20) para interromper temporariamente a cozedura (pausa)

Pressione o botão "Início/Pausa" (20) para continuar a cozedura.

Se desejar **terminar o programa de cozimento**:

Pressione o botão "Início/Pausa" (20) por 3 segundos para interromper a cozedura.

FIM DO COZIMENTO

- Decorrido o tempo, o timer emite 10 bipes curtos e o aparelho desliga. No visor, o ícone NÃO se apaga enquanto o ícone OK acenderá para sinalizar o fim da cozedura.

Notas:

- *A porta do aparelho pode ser aberta a qualquer momento para verificar o progresso do prato.*

- *Consulte as tabelas deste manual para determinar as configurações corretas.*

Sugestões:

- *Alimentos menores geralmente requerem um tempo de cozedura ligeiramente menor do que alimentos maiores.*

- *Grandes quantidades de alimentos requerem um tempo de cozedura ligeiramente mais longo do que quantidades mais pequenas.*

- *Virar ou virar alimentos de tamanho menor durante o processo de cozedura garante que todos os pedaços sejam fritos uniformemente.*




































































- *Para um resultado mais crocante, umedeça as batatas frescas com um pouco de óleo vegetal. Ao adicionar um fio de óleo, faça-o pouco antes de cozer.*

- *Coloque uma assadeira ou refratário no forno a ar ao assar um bolo ou quiche. Um prato refratário também é recomendado ao cozinhar alimentos quebradiços ou recheados.*

AVISOS: Durante o processo de cozedura, o cesto rotativo e outros acessórios ficam muito quentes. Ao remover os acessórios para verificar o andamento, certifique-se de ter um apoio ou superfície resistente ao calor por perto para colocá-lo. Nunca coloque o cesto rotativo directamente sobre uma bancada ou mesa.

(PT) FUNÇÕES E CONFIGURAÇÕES

Lista de funções

Ícone	Descrição	Valores predefinidos			Faixa de regulação		
		°C	min	Funções	°C	min	Funções
	Forno	200	30	 +  	100-200	5-120	 +      
	Fritadeira a ar	200	30	 	100-200	5-120	 
	Grelha	150	50	 +   	100-200	5-120	 +         
	Secador	60	300	 +  	30-90	60-480	 +      
	Pão	150	30	 + 	100-200	5-60	 +   
	Fermentação	40	30		30-45	5-480	
	Descongela- mento	70	60	 	30-80	5-180	 
	Aquecimento	60	30	 + 	30-100	5-480	 +   
	Resfriamento rápido	-	20		-	5-60	



= aquecimento acima



= aquecimento abaixo



= grelha/rotação cesto



= ventilação

(nota 1) Se começar a cozer quando a fritadeira estiver fria, adicione 3 minutos ao tempo de cozimento. Na tabela seguinte estão referidas as informações indicativas para a cozedura das diversas comidas. Os valores indicados podem variar de acordo com o tamanho dos ingredientes, a quantidade e o tipo.

NOTA: Ao utilizar a grade (14), o cesto (15) ou o cesto rotativo (18), coloque a panela (17) na prateleira inferior para evitar que os líquidos da cozedura entrem em contacto com as resistências.

FUNÇÃO FORNO

COMIDA	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (min)	AQUECIMENTO
Pão	180	25 - 30	Acima + abaixo
Tortas	160 - 180	35 - 60	Acima + abaixo
Hambúrgueres e bifes	180 - 200	30 - 45	Acima
Pizza	200	8 - 9	Acima + abaixo
Frango	200	60 - 70	Acima + abaixo
Franco (sem pele)	150 - 200	45	Acima
Batatas	190	40	Acima + abaixo
Doces	160 - 170	10 - 15	Acima + abaixo

Recomenda-se não colocar alimentos com peso superior a 2kg nos recipientes fornecidos.

FUNÇÃO FRITADEIRA

Alimentos	Tempo (min)	Temp. (°C)	notas
BATATAS FRITAS			
batatas fritas congeladas finas	12-25	200	Agite a meio da cozedura ou utilize o cesto rotativo
batatas fritas congeladas grossas	12-25	200	Agite a meio da cozedura ou utilize o cesto rotativo
batatas fritas caseiras *	18-25	180	Agite a meio da cozedura ou utilize o cesto rotativo
batatas às rodelas caseiras *	18-22	180	Agite a meio da cozedura ou utilize o cesto rotativo
batatas chips caseiras *	12-25	180	Agite a meio da cozedura ou utilize o cesto rotativo

*

1 - Descasque e corte as batatas

2 - Lave-as bem e seque-as

3 - Despeje meia colher de azeite numa bacia, meta as batatas por cima e misture-as para as temperar.

4 - Retire as batatas para que o excesso de azeite fique na bacia. Meta as batatas no cesto. **NOTA:** para obter as batatas mais crocantes, corte em pedaços menores ou utilize um pouco mais de azeite.

(PT) LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desconecte a ficha da tomada de corrente antes de realizar qualquer operação de limpeza e manutenção.

Limpe o aparelho e os acessórios após cada utilização.

Limpe o aparelho somente quando ele estiver frio.

A limpeza do aparelho deve ser realizada com um pano macio e levemente húmido.

Não utilize substâncias, líquidos ou panos excessivamente húmidos, pois qualquer infiltração pode danificar irreparavelmente o aparelho.

Não utilize solventes químicos, esponjas abrasivas ou produtos abrasivos para limpar o forno ou acessórios.

Não utilize esponjas abrasivas para a limpeza do aparelho.

NUNCA MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA.

Exterior do aparelho

Limpe o exterior do aparelho com um pano quente e húmido.

Paredes interiores e porta

Limpe as paredes interiores do forno e a porta após cada utilização, depois de o aparelho ter arrefecido completamente, com uma esponja húmida não abrasiva. Não deixe o interior do forno molhado.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície e causar a quebra do vidro.

Grade (14), Pinça para grelha (15), grelha (16), panela (17), cesto giratório (18)

Lave essas peças com detergentes comuns para lavar louça. Não lave na máquina de lavar louça.

Luz interna.

Para substituir a lâmpada interna, dirija-se a um centro de assistência autorizado.

(PT) RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
E1	A temperatura interna atingiu sua temperatura máxima.	Desligue o aparelho e abra a porta para deixar a cavidade interna esfriar por 10 minutos. Se o problema persistir, entre em contato com um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
E2	Falha de contato do sensor.	Contate um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
E3	Ruptura do sensor.	Contate um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
O ecrã não acende	1- O dispositivo não está conectado à energia. 2- O ecrã do visor soltou.	1- Certifique-se de que o dispositivo está conectado. 2- Contate um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
A luz interna não acende	1- A lâmpada está danificada. 2- Contato inadequado.	Contate um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
O ventilador não funciona	1- O ventilador está danificado. 2- Contato inadequado.	Contate um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
Os botões não respondem	Plugue com mau funcionamento ou danificado.	Contate um centro de assistência autorizado pelo fabricante.
O dispositivo não funciona	1- O dispositivo não está conectado à energia. 2- O fusível disparou.	1- Certifique-se de que o dispositivo está conectado. 2- Contate um centro de assistência autorizado pelo fabricante.

(PT) ELIMINAÇÃO

EMBALAGEM

Para respeitar o meio ambiente, o material de embalagem deve ser descartado corretamente, respeitando a recolha diferenciada.

Verifique as regras do seu município.



Informação aos utilizadores: “Implementação da Diretiva 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE)”

O símbolo do caixote do lixo riscado mostrado no equipamento ou na sua embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos.

O utilizador deverá, portanto, entregar o equipamento no final da sua vida útil nos centros apropriados para a recolha seletiva de resíduos eletrotécnicos e eletrónicos.

Para obter mais detalhes, entre em contato com a autoridade local apropriada.

A recolha seletiva adequada ao envio subsequente do equipamento descartado para a reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatíveis contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao meio ambiente e à saúde e promove a reutilização e / ou reciclagem dos materiais de que o equipamento é composto.

(PT) GARANTIA

Condições

A garantia tem validade de 24 meses a partir da data de compra.

Esta garantia só é válida se estiver corretamente compilada e acompanhada da fatura que comprove a data da compra.

O aparelho deve ser entregue exclusivamente junto de um Centro de Assistência nosso autorizado.

Por garantia entende-se a substituição ou a reparação dos componentes do aparelho que estejam defeituosos de origem devido a vícios de fabrico.

No entanto, também é garantida a assistência (mediante pagamento) para produtos fora da garantia.

O consumidor é o titular dos direitos aplicáveis pela legislação nacional que regula a venda de bens de consumo; esta garantia não prejudica tais direitos.

A casa fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou coisas resultantes da utilização imprópria do aparelho e da inobservância das prescrições indicadas no manual de instruções apropriado.

Limitações

Todo o direito à garantia e todas as nossas responsabilidades expiram se o dispositivo tiver sido:

- Adulterado por parte de pessoal não autorizado.
- Utilizado, guardado ou transportado de modo impróprio.

Em qualquer caso, estão excluídos da garantia as perdas do desempenho estético ou as que não comprometam a substância das funções.

Se, apesar do cuidado na seleção dos materiais e do empenho na realização do produto que acabou de adquirir, encontrar algum defeito ou se precisar de informações, recomendamos que telefone ao revendedor local.



Ardes

Poly Pool S.p.A. Via Sottocorna, 21/B
24020 Parre (Bérgamo) - Italia
Tel. +39 035 4104000 r.a. - Fax +39 035 702716
<http://www.ardes.it> - e-mail: polypool@polypool.it

MADE IN CHINA

ARFRYA02-02W.250723