



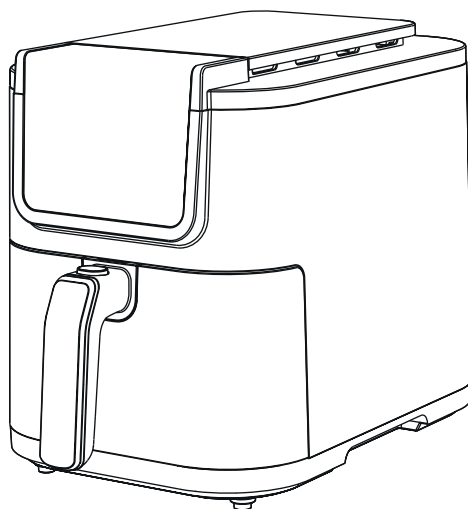
Questo manuale d'istruzione è fornito da [trovaprezzi.it](http://trovaprezzi.it). Scopri tutte le offerte per [Ardes ARFRYA10L](#)

[Friggisana Infinity Bianco](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

# Ardes

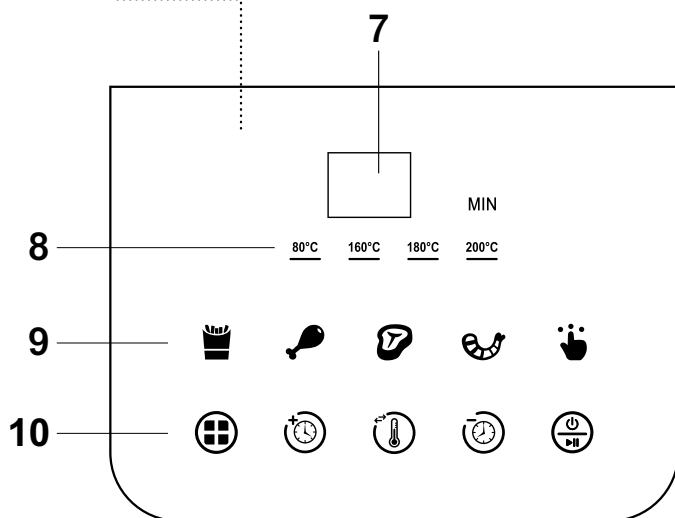
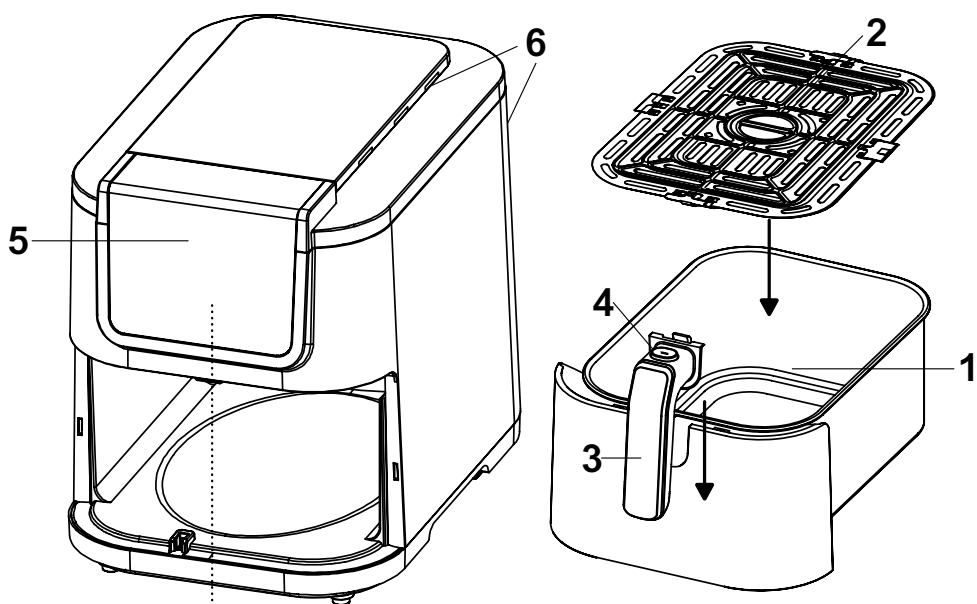
Aria di casa

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| (IT) ISTRUZIONI D'USO          | 3  |
| (EN) INSTRUCTIONS FOR USE      | 10 |
| (FR) MODE D'EMPLOI             | 17 |
| (DE) BEDIENUNGSANLEITUNG       | 24 |
| (ES) FOLLETO DE INSTRUCCIONES  | 31 |
| (PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO  | 38 |
| (RO) INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE | 45 |



## ARFRYA10L - ARFRYA10LW

Friggitrice ad aria  
Air fryer  
Friteuse à air  
Heissluftfritteuse  
Freidora  
Fritadeira  
Friteuza cu aer cald



# ISTRUZIONI D'USO

Friggitrice ad aria

## 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".
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 20cm di spazio libero dietro, ai lati e sopra l'apparecchio.
- Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione.
- 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'imballo alla portata dei bambini, né utilizzarlo come gioco: è un apparecchio elettrico e come tale va considerato.

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 prolunghe 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.

Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito solamente presso i centri di assistenza autorizzati dal costruttore.

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.

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.

**Attenzione: le superfici della cavità e del recipiente, sono soggette a diventare calde durante l'uso.**

Tenere il cavo lontano da fonti di calore.

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

Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 20cm di spazio libero dietro, ai lati e sopra l'apparecchio.

Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione

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

Attenzione : non utilizzare il prodotto in prossimità di tende o di altri materiali combustibili.

Attenzione al vapore caldo che potrebbe fuoriuscire dall'apparecchio durante il funzionamento o dopo l'apertura del contenitore.



## INFORMAZIONI TECNICHE

Vedere figura a pagina 2

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Contenitore                          |
| 2 | Griglia                              |
| 3 | Impugnatura                          |
| 4 | Pulsante di apertura del contenitore |
| 5 | Pannello comandi                     |
| 6 | Prese d'aria                         |
| 7 | Display tempo                        |
| 8 | Display temperatura                  |
| 9 | Icone programmi                      |

Dati tecnici : vedere etichetta sull'apparecchio

|    |                                                                |
|----|----------------------------------------------------------------|
| 10 | Tasti:                                                         |
|    | Tasto multifunzione (accensione / spegnimento / pausa / avvio) |
|    | Tasto per aumentare il tempo                                   |
|    | Tasto per diminuire il tempo                                   |
|    | Tasto per la regolazione della temperatura                     |
|    | Tasto di selezione dei programmi                               |

## 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 |
|---------------------------------------------|------------------|---------------------|---------------------------|
| Contenitore (1)                             | Tutti            | 200°C               | 60 min                    |
| Griglia (2)                                 |                  |                     |                           |

- 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".

### UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Premere il pulsante (4), estrarre il contenitore (1) dalla friggitrice, inserire la griglia (2) nel contenitore e inserire gli ingredienti nel contenitore. Vedere il paragrafo "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI" per informazioni sulla preparazione degli ingredienti.

*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 la griglia.*

**Attenzione: non versare olio o altri liquidi nel contenitore o sulla griglia; l'uso di olio è consentito solo come indicato nel paragrafo "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI".**

2. Inserire il contenitore (1) nell'apparecchio.
3. Inserire la spina nella presa di corrente. Il pulsante si illuminerà di rosso per indicare che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
4. Premere il tasto per attivare i tasti.
5. Premere il tasto per selezionare uno dei programmi pre-impostati (9). Il programma selezionato lampeggerà sul pannello comandi.
6. Premere il tasto per modificare la temperatura (8).
7. Premere i tasti per modificare il tempo di cottura (7).
8. Premere il tasto per avviare la cottura.



### Durante la cottura

Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente, e il programma impostato.

Se si desidera **modificare le temperature o i tempi rimanenti**

- Premere il tasto  per modificare la temperatura (8).
- Premere i tasti   per modificare il tempo di cottura (7).

Se si desidera **selezionare un altro programma** premere il tasto  e ripetere i punti da 5 a 8.

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

- Premere il tasto  per interrompere momentaneamente la cottura (pausa).
- Premere nuovamente il tasto  per continuare la cottura.

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

- Premere il tasto  per circa 2 secondi per terminare il programma.

*NOTA: i programmi prevedono di scuotere o capovolgere il cibo dopo 2/3 del tempo di cottura (il tempo di cottura impostato deve essere maggiore di 6 minuti). In questo caso, quando è il momento opportuno, l'apparecchio emette 4 brevi segnali acustici. Premere il pulsante (4) ed estrarre il contenitore dall'apparecchio facendo attenzione a toccare solo l'impugnatura; il programma si interrompe momentaneamente nell'istante in cui il contenitore viene estratto; scuotere il contenitore (o capovolgere il cibo) e reinserirlo nell'apparecchio; la friggitrice si riattiva appena viene reinserito il contenitore ed il ciclo di cottura riprende dall'istante in cui era stato interrotto.*

*NOTA: utilizzare l'impugnatura, fare attenzione a non toccare il contenitore e l'interno dell'apparecchio per evitare scottature.*

### Fine cottura

- Una volta terminato il tempo, il timer emette 5 brevi segnali acustici e l'apparecchio si spegne.
- Premere il pulsante (4) e togliere il contenitore e verificare che la cottura sia ultimata; in caso contrario, reinserire il contenitore ed impostare ancora qualche minuto ripetendo le operazioni da 5 a 8.
- Terminata la cottura, togliere il contenitore (1) e versare il cibo in un contenitore adeguato e resistente al calore.

*NOTA: utilizzare l'impugnatura, fare attenzione a non toccare il contenitore e l'interno dell'apparecchio per evitare scottature.*

- Riposizionare il contenitore (1) nella friggitrice.
- Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire il contenitore e la griglia come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".

## PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI

### Elenco programmi

| Icona                                                                               | Funzione        | Valori preimpostati |     | Campo di regolazione |      | Funzione SHAKE                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|-----|----------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |                 | °C                  | min | °C                   | min  |                                                                                       |
|  | Patatine fritte | 200                 | 20  | 80/160/180/200       | 1-60 |  |
|  | Pollo           | 200                 | 25  | 80/160/180/200       | 1-60 |  |
|  | Carne           | 180                 | 15  | 80/160/180/200       | 1-60 |  |
|  | Gamberi         | 180                 | 8   | 80/160/180/200       | 1-60 |  |
|  | Manuale         | 80                  | 10  | 80/160/180/200       | 1-60 |  |

(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. Utilizzare un programma simile al cibo da cuocere e regolare eventualmente il tempo e la temperatura.

I valori indicati possono variare in base alle dimensioni degli ingredienti, alla quantità ed al tipo. Evitare di cuocere cibi particolarmente grassi (ad es., salsicce).

| Alimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Tempo (min) | Temp. (°C) | note                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------------------------------------------------------|
| <b>PATATINE FRITTE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |            |                                                            |
| patatine fritte surgelate sottili                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 12-25       | 200        | scuotere                                                   |
| patatine fritte surgelate spesse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12-25       | 200        | scuotere                                                   |
| patatine fritte fatte in casa *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 18-25       | 180        | scuotere                                                   |
| patatine a spicchi fatte in casa *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 18-22       | 180        | scuotere                                                   |
| patatine a cubetti fatte in casa *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12-25       | 180        | scuotere                                                   |
| *<br>1 - <i>Pelare e affettare le patate</i><br>2 - <i>Lavarle accuratamente ed asciugarle</i><br>3 - <i>Versare mezzo cucchiaino di olio di oliva in una bacinella, metterci sopra le patate e mischiarle in modo da condirle.</i><br>4 - <i>Rimuovere le patate in modo che l'olio in eccesso rimanga nella bacinella. Mettere le patate nel contenitore.</i><br>NOTA: <i>per ottenere le patate più croccanti, tagliare pezzi più piccoli o utilizzare poco olio in più</i> |             |            |                                                            |
| patate rosti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 15-22       | 180        | scuotere                                                   |
| patate gratinate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 18-22       | 180        | scuotere                                                   |
| <b>CARNE E POLLAME</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |            |                                                            |
| bistecca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8-16        | 180        | capovolgere                                                |
| bracirole di maiale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10-15       | 180        | capovolgere                                                |
| hamburger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 7-18        | 180        | capovolgere                                                |
| salsiccia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 13-15       | 160        | capovolgere                                                |
| petto di pollo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10-22       | 180        | capovolgere                                                |
| involtini primavera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8-12        | 200        | pre-riscaldare l'apparecchio e scuotere durante la cottura |
| crocchette di pollo surgelate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6-15        | 200        | pre-riscaldare l'apparecchio e scuotere durante la cottura |
| bastoncini di pesce surgelati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6-15        | 200        | pre-riscaldare l'apparecchio                               |
| pane surgelato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8-15        | 180        | pre-riscaldare l'apparecchio                               |
| verdure ripiene                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 15          | 160        |                                                            |
| <b>SNACKS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |             |            |                                                            |
| torta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 20-25       | 160        | utilizzare appositi contenitori da forno                   |
| torta salata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 20-22       | 180        | utilizzare appositi contenitori da forno                   |
| muffin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 15-18       | 160        | utilizzare appositi contenitori da forno                   |
| dolci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 20          | 160        | utilizzare appositi contenitori da forno                   |

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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 spugne abrasive per la pulizia dell'apparecchio.

Per la pulizia della resistenza riscaldante, utilizzare una spazzola o un panno asciutto per rimuovere eventuali residui di cibo.

Per la pulizia della griglia (2) e del contenitore (1), utilizzare acqua calda, detersivo per stoviglie per lavaggio a mano ed una spugna non abrasiva; **NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE.**

Non pulire il contenitore, la griglia e l'interno dell'apparecchio con utensili metallici o materiali abrasivi per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

Non utilizzare l'apparecchio se il rivestimento antiaderente è danneggiato.

**NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO IN ACQUA.**

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                           | Causa                                                                         | Soluzione                                                                                                 |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona         | Timer spento                                                                  | Impostare timer                                                                                           |
| Le patatine non sono cotte         | Troppo cibo inserito nel contenitore                                          | Ridurre la quantità di cibo nel contenitore                                                               |
|                                    | La temperatura impostata è troppo bassa                                       | Aumentare la temperatura di cottura                                                                       |
| La cottura del cibo non è uniforme | Durante la cottura il cibo non è stato mescolato                              | Cuocere per qualche altro minuto tenendo mescolato il cibo e vedere la sezione "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI" |
| I cibi fritti non sono croccanti   | Sono stati utilizzati alimenti idonei ad una friggitrice tradizionale ad olio | Utilizza cibi adatti alla cottura in forno oppure consulta la sezione "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI"          |
| Esce fumo bianco dall'apparecchio  | Ingredienti grassi                                                            | Come indicato nella sezione "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI" evitare di cuocere cibi eccessivamente grassi      |
|                                    | Il contenitore contiene residui grassi del precedente utilizzo                | Pulire bene il contenitore e/o la griglia dopo ogni utilizzo                                              |





## 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 m<sup>2</sup> 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.

## 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.



# INSTRUCTIONS FOR USE

Air fryer

## WARNINGS

ENGLISH

**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 unit can be used by children aged 8 and above and individuals with reduced physical, sensory or mental capacity, or lack of experience or knowledge, if they are provided with adequate supervision or have received instructions regarding the use of safety equipment and that they understand the risks related.
- Children must not play with the unit.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the equipment and its cable out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance must never be operated by means of an external timer or with a separate remote control system.
- If the power cable gets damaged, it has to be replaced only in a service centre approved by the manufacturer, in order to avoid a hazard.



**WARNING!** The surfaces are subject to heating up during use.

- Before using the appliance for the first time, clean it as indicated in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph.
- Do not position the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 20cm of free space behind, to the sides and over the appliance.
- Keep the vents free of obstruction.
- This appliance is designed for use at an altitude of no more than 2000m above sea level.
- The appliance can operate at 50Hz or 60Hz without adjustments.

After removing the packaging, check the appliance for any signs of damage. In case of visible damage, do not use it and contact a qualified technician.

Do not leave parts of the packaging within the reach of children.

This appliance is not a children's toy: it is an electrical device and must be treated with the necessary caution.

Before connecting the appliance, make sure that the power supply voltage matches the indication on the data plate.

Electrical safety of this appliance is assured only if it has been connected to an effective earthing system.

If the plug and socket are not compatible, the socket has to be replaced with a suitable type by skilled persons.

Do not use adapters or extension cables which do not meet current safety standards or that exceed the current carrying capacity limits.

Unplug the appliance from the mains when not in use.

Do not tug on the power cable or on the appliance itself to remove the plug from the socket.

The use of any electrical appliance requires that a number of basic rules are observed, namely:

- Never touch the appliance with wet or humid hands.
- Children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sunlight).
- Do not subject it to rough handling.

In case of failure, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

If you decide you do not want to use this appliance any longer, disable it by cutting the power cable - of course, after disconnecting it from the socket.

If the power cable gets damaged, it has to be replaced only at a service centre approved by the manufacturer.

In case of a breakdown or malfunctioning of the appliance, disconnect it at once. Do not attempt to repair it, but take it to a service centre approved by the manufacturer.

The appliance has been designed and manufactured to operate as an electric cooker in the home. Any other use is considered inappropriate and dangerous.

Do not use the appliance out of doors.

For safety reasons, the appliance should never be opened.

During use, rest the appliance on a flat surface.

To prevent children from accidentally touching hot components, use the appliance on surfaces that are at least 85 cm high.

Keep the appliance out of reach of children and the disabled since the plates reach high temperatures.

Attention: the surfaces of the cavity and the container can get very hot during use.

Do not place the cord near sources of heat.

Do not position the appliance over or under other ovens, microwave ovens or near gas hobs.

Do not position the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 20cm of free space behind, to the sides and over the appliance.

Keep the vents free of obstruction.

Do not move the appliance when on, when it is hot and when it contains food.

Attention: do not use the product near curtains or other combustible materials.

Pay attention to hot steam that could exit the appliance when on or after opening the container.

## TECHNICAL INFORMATION

See the image on page 2

|   |                          |
|---|--------------------------|
| 1 | Container                |
| 2 | Grill                    |
| 3 | Container grip           |
| 4 | Container opening button |
| 5 | Control Panel            |
| 6 | Air intake               |
| 7 | Time display             |
| 8 | Temperature display      |
| 9 | Programs icons           |

Technical data: see the label on the appliance.

|    |                                                        |
|----|--------------------------------------------------------|
| 10 | Keys:                                                  |
|    | Multifunction key (turn on / turn off / pause / start) |
|    | Key to increase time                                   |
|    | Key to reduce time                                     |
|    | Key to adjust the temperature                          |
|    | Key to select programs                                 |



# 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 |
|--------------------------------------|---------------|---------------------|-------------------------|
| Container (1)                        | All           | 200°C               | 60 min                  |
| Grill (2)                            |               |                     |                         |

- 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.

## APPLIANCE USAGE

1. Press the button (4), remove the container (1) from the fryer, insert the grill (2) into the container and insert the ingredients into the container. Refer to "PROGRAMS AND SETTINGS" paragraph for information regarding the preparation of ingredients.

*Avoid food coming in contact with the heating element. Do not overfill container and pay particular attention to foods that can rise. Never use the container without the grill.*

**Attention: never pour oil or other liquids into the container or grill. Use of oil is only permitted as indicated in the "PROGRAMS AND SETTINGS" paragraph.**

2. Insert the container or container (1) into the appliance.
3. Insert the plug in the power socket. The button  will light up red to indicate that the appliance is connected to the mains.
4. Press the key  to activate the keys.
5. Press the  key to select one of the pre-set programmes (9). The selected program will flash on the control panel.
6. Press the key  to change the temperature (8).
7. Press the keys   to change the cooking time (7).
8. Press the  key to start cooking.

## During cooking

The display shows the remaining cooking time and the program set.

### To change the cooking temperature or time:

- Press the key  to change the temperature.
- Press the keys   to change the cooking time.

To **select another program**, press the key  and repeat points 5 to 8.

### To temporarily stop cooking:

- Press the key  to temporarily interrupt cooking (pause).
- Press the key  again to continue cooking.

### To end the cooking program:

- Press the  key for approximately 2 seconds to end the program.

**NOTE:** programs require the food to be shaken or turned upside down after 2/3 of the cooking time (the set time must be more than 6 minutes). In this case, at the appropriate time, the appliance



emits 4 short beeps. Press the button (4) and remove the container from the appliance, being sure only to touch the handle; the program stops momentarily when the container is removed; shake the container (or turn the food upside down) and put it back in the appliance; the fryer reactivates as soon as the container is reinserted and the cooking cycle resumes from the moment in which it was interrupted.

**NOTE:** use the handle and be careful not to touch the container and the inside of the appliance to avoid burns.

#### End of cooking

- Once the time has elapsed, the appliance emits 5 short beeps and the appliance switches off.
- Press the button (4), remove the container and check that cooking is completed; otherwise, reinsert the container and set a few more minutes by repeating operations 5 to 8.
- After cooking, remove the container (1) and pour the food into a suitable, heat-resistant container.

**NOTE:** use the handle and be careful not to touch the container and the inside of the appliance to avoid burns.

- Put the container (1) back into the fryer.
- Disconnect the appliance from the power outlet and let it cool down.
- Clean the container and the grill as indicated in the "CLEANING AND MAINTENANCE" paragraph.

## PROGRAMS AND SETTINGS

#### List of programs

| Icon                                                                               | Function       | Preset values |     | Adjusting field |      | SHAKE reminder |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|-----|-----------------|------|----------------|
|                                                                                    |                | °C            | min | °C              | min  |                |
|   | French fries   | 200           | 20  | 80/160/180/200  | 1-60 | ○              |
|   | Chicken        | 200           | 25  | 80/160/180/200  | 1-60 | ○              |
|   | Steak          | 180           | 15  | 80/160/180/200  | 1-60 | ○              |
|   | Shrimps        | 180           | 8   | 80/160/180/200  | 1-60 | ○              |
|  | Manual setting | 80            | 10  | 80/160/180/200  | 1-60 | ○              |

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

The following table outlines the indicative information to cook various food.  
Use a program similar to the food to be cooked and adjust the time and temperature if necessary.  
The values indicated can vary based on the dimensions of the ingredients, the quantity and the type. Avoid cooking particularly fatty foods (e.g. sausages).

| Food                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Time (min) | Temp. (°C) | note                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-------------------------------------------------|
| <b>CHIPS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |            |                                                 |
| frozen thin cut chips                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 12-25      | 200        | shake                                           |
| frozen chunky chips                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 12-25      | 200        | shake                                           |
| homemade chips *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 18-25      | 180        | shake                                           |
| homemade wedges *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 18-22      | 180        | shake                                           |
| homemade diced potatoes *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 12-25      | 180        | shake                                           |
| *<br>1 - <i>Peel and slice the potatoes</i><br>2 - <i>Carefully wash and dry</i><br>3 - <i>Pour a half tablespoon of oil in the bowl, add the potatoes and mix them to season them.</i><br>4 - <i>Remove the potatoes so the excess oil stays in the bowl. Put the potatoes in the container.</i><br>NOTE: <i>for crispier potatoes, cut smaller pieces or use a little more oil</i> |            |            |                                                 |
| roast potatoes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15-22      | 180        | shake                                           |
| gratin potatoes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 18-22      | 180        | shake                                           |
| <b>MEAT AND POULTRY</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |            |                                                 |
| steak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8-16       | 180        | Flip over the food                              |
| pork chop                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10-15      | 180        | Flip over the food                              |
| hamburger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 7-18       | 180        | Flip over the food                              |
| sausage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 13-15      | 160        | Flip over the food                              |
| chicken breast                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10-22      | 180        | Flip over the food                              |
| spring roll                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 8-12       | 200        | pre-heat the appliance and shake during cooking |
| frozen chicken nuggets                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6-15       | 200        | pre-heat the appliance and shake during cooking |
| frozen fish-fingers                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6-15       | 200        | pre-heat the appliance                          |
| frozen bread                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 8-15       | 180        | pre-heat the appliance                          |
| stuffed vegetables                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 15         | 160        |                                                 |
| <b>SNACKS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |            |                                                 |
| cake                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 20-25      | 160        | Use specific oven containers                    |
| savoury pie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 20-22      | 180        | Use specific oven containers                    |
| muffin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 15-18      | 160        | Use specific oven containers                    |
| desserts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 20         | 160        | Use specific oven containers                    |

## CLEANING AND MAINTENANCE

**Disconnect the plug from the socket and let the appliance cool down well before cleaning it.**

In order to clean the appliance, use a soft or slight damp cloth.

Never use abrasives or chemical solvents.

Do not use very wet substances, liquids or cloths to prevent water from entering into the appliance and irreparably damaging it.

Never use abrasive sponges to clean the inside of the appliance.

To clean the heating resistor, use a brush or a dry cloth to remove any food residue.

To clean the grill (2) and the container (1), use hot water, washing up liquid for washing dishes by hand and a non-abrasive sponge; **DO NOT WASH IN THE DISHWASHER.**

Do not clean the container, the grill and inside the appliance with metal tools or abrasive materials to avoid damaging the non-stick coating.

Do not use the appliance if the non-stick coating is damaged.

**NEVER IMMERSE THE APPLIANCE INTO THE WATER.**

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                  | Cause                                                        | Solution                                                                             |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work              | Timer off                                                    | Set timer                                                                            |
| The chips are not cooked                 | Too much food in the container                               | Reduce the quantity of food in the container                                         |
|                                          | The temperature set is too low                               | Increase the cooking temperature                                                     |
| Food is not evenly cooked                | During cooking, the food was not mixed                       | Cook for another few minutes, keeping the food mixed and see "PROGRAMS AND SETTINGS" |
| The fried food is not crispy             | Food was used which is suitable for a traditional oil fryer. | Use food suitable for oven cooking or consult "PROGRAMS AND SETTINGS"                |
| White smoke is coming from the appliance | Fatty ingredients                                            | As indicated in "PROGRAMS AND SETTINGS", avoid cooking excessively fatty food        |
|                                          | The container contains fatty residue from previous used      | Clean the container and/or grill well after each use                                 |

## 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.

## 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.



# MODE D'EMPLOI

Friteuse à air

## 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 de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissance à condition que ces derniers soient surveillés ou bien qu'ils aient reçus des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.
- Maintenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit être mis en fonction ni avec un temporisateur extérieur ni avec un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation devait être endommagé, il faut le remplacer uniquement auprès des centres d'assistance autorisés par le constructeur, afin de prévenir chaque risque.



**AVERTISSEMENT!** Les surfaces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le nettoyer comme indiqué dans le paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laisser au moins 20 cm d'espace libre derrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.



- Maintenir les ouvertures de ventilation libres.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximum de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.
- L'appareil peut fonctionner à 50Hz ou 60Hz sans réglages.

Conservez la garantie, le ticket de caisse et le mode d'emploi pour tout autre consultation.

Après le déballage, vérifiez l'intégrité de l'appareil. En cas de dommage, n'utilisez pas l'appareil et appelez subitement le personnel qualifié.

Ne laissez jamais les parties de l'emballage auprès des enfants, ne les utilisez pas en tant que jouets: il s'agit d'un appareil électrique, il ne doit pas être utilisé autrement.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension de la prise de courant correspond à celle qui est indiquée sur la plaque.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est branché à une installation de mise à la terre efficace.

Si la fiche et la prise ne sont pas compatibles, faites remplacer la prise avec un type adéquat par un personnel qualifié. N'utilisez pas adaptateurs ou rallonges non conformes aux normes de sécurité ou qui dépassent les limites des débits en valeur du courant.

Il est conseillé de dérouler complètement le câble d'alimentation dans toute sa longueur, en évitant ainsi des éventuelles surchauffes.

Débranchez l'appareil du secteur si vous ne l'utilisez.

Ne tirez pas le câble d'alimentation ou l'appareil pour extraire la fiche de la prise de courant.

L'utilisation de tout les appareils électriques demande le respect de quelques règles fondamentales, en particulier:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Surveiller les enfants et éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pieds-nus.
- Ne pas soumettre l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil).
- Éviter tout type de choc.

Dans le cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil qui risque d'être endommagé davantage, et adressez-vous au Service Après-Vente autorisé.

Si vous décidez de ne pas utiliser l'appareil, il est nécessaire de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation après l'avoir débranché.

Si le câble d'alimentation est endommagé, adressez-vous aux Services Après-Vente autorisés par le constructeur.

L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des milieux domestiques; toute autre utilisation est pourtant interdite et dangereuse.

Pour des raisons de sécurité, n'ouvrez pas l'appareil.

Pendant l'utilisation, l'appareil doit être appuyé sur une surface plate.

Pour empêcher aux enfants de toucher accidentellement les composants chauds, utilisez l'appareil sur des surfaces qui sont hauts au moins 85 cm.

**Attention : les surfaces de la cuve et du récipient deviennent chauds durant l'utilisation.**

N'introduire aucun objet dans les prises d'air placées à l'arrière de l'appareil.

Maintenir le câble à distance de toute source de chaleur.

Ne pas placer l'appareil sur ou sous d'autres fours, des fours à microondes ou près des plaques à gaz.

Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laisser au moins 20 cm d'espace libre derrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.

Maintenir les ouvertures de ventilation libres.

Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche, quand il est chaud et quand il contient des aliments.

Attention : ne pas utiliser le produit à proximité de rideaux ou autres matériaux combustibles.

Attention à la vapeur chaude qui pourrait s'échapper de l'appareil durant le fonctionnement ou après l'ouverture du récipient.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Voir image en page 2

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Récipient                       |
| 2 | Grille                          |
| 3 | Poignée du récipient            |
| 4 | Bouton d'ouverture du conteneur |
| 5 | Panneau de commande             |
| 6 | Prise d'air                     |
| 7 | Affichage du temps de cuisson   |
| 8 | Affichage de la température     |
| 9 | Icônes des programmes           |

|                                                                                   |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 10                                                                                | Boutons:                                                  |
|  | Bouton multifonction (marche / arrêt / pause / démarrage) |
|  | Bouton permettant d'augmenter la durée                    |
|  | Bouton permettant de diminuer la durée                    |
|  | Bouton de réglage de la température                       |
|  | Bouton de sélection des programmes                        |

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

## 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 |
|------------------------------------------|------------------|----------------------|--------------------------|
| Récipient (1)                            | Tous             | 200°C                | 60 min                   |
| Grille (2)                               |                  |                      |                          |

- 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 ».

### UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur le bouton (4), retirez le récipient (1) de la friteuse, insérez la grille (2) dans le récipient et placez les ingrédients dans le récipient. Voir la section « PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGES » pour plus d'informations sur la préparation des ingrédients.

*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 susceptibles de remonter. N'utilisez jamais le récipient sans la grille.*

**Attention : ne versez pas d'huile ou d'autres liquides dans le récipient ou sur la grille; l'huile ne peut être utilisée que comme indiqué dans la section « PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE ».**

2. Insérer le récipient (1) dans l'appareil.
3. Insérez la fiche dans la prise. Le bouton  s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil est connecté au secteur.
4. Appuyez sur le bouton  pour activer les boutons.
5. Appuyez sur le bouton  pour sélectionnez l'un des programmes prédéfinis (9). Le programme sélectionné clignote sur le panneau de commande.
6. Appuyez sur le bouton  pour modifier la température (8).
7. Appuyez sur les boutons  pour modifier le temps de cuisson (7).



8. Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson.

#### Pendant la cuisson

L'écran affiche le temps de cuisson restant et le programme réglé.

Si vous souhaitez **modifier les températures ou les temps résiduels**:

- Appuyez sur le bouton  pour modifier la température (8).
- Appuyez sur les boutons   pour modifier le temps de cuisson (7).

Si vous souhaitez **sélectionner un autre programme**, appuyez sur le bouton  et répétez les étapes 5 à 8.

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

- Appuyez sur le bouton  pour interrompre momentanément la cuisson (pause).
- Appuyez à nouveau sur le bouton  pour poursuivre la cuisson.

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

- Appuyez sur le bouton  pendant environ 2 secondes pour mettre fin au programme.

**REMARQUE** : programmes nécessitent de secouer ou de retourner les aliments après 2/3 du temps de cuisson (le temps de cuisson réglé doit être supérieur à 6 minutes). Lorsque le moment est venu, l'appareil émet 4 bips courts. Appuyez sur le bouton (4), retirez le récipient de l'appareil en prenant soin de ne toucher que la poignée ; le programme s'arrête momentanément dès que le récipient est retiré ; secouez le récipient (ou retournez l'aliment) et réintroduisez-le dans l'appareil ; la friteuse est réactivée dès que le récipient est réintroduit et le cycle de cuisson reprend à partir du moment où il a été interrompu.

**REMARQUE** : lorsque vous utilisez la poignée, veillez à ne pas toucher le récipient et l'intérieur de l'appareil afin d'éviter les brûlures.

#### Fin de la cuisson

- Une fois le temps écoulé, la minuterie émet 5 bips courts, et l'appareil s'éteint.
- Appuyez sur le bouton (4), retirez le récipient et vérifiez que la cuisson est terminée ; si ce n'est pas le cas, réintroduire le récipient et laisser reposer quelques minutes supplémentaires, en répétant les étapes 5 à 8.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez le récipient (1) et versez les aliments dans un récipient approprié et résistant à la chaleur.

**NOTE** : lorsque vous utilisez la poignée, veillez à ne pas toucher le récipient et l'intérieur de l'appareil afin d'éviter les brûlures.

- Remettez le récipient (1) dans la friteuse.
- Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez le récipient et la grille comme indiqué dans la section «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».

## PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE

### Liste des programmes

| Icône                                                                               | Fonction         | Valeurs prédéfinies |     | Plage de réglage |      | Rappel des secousses |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|-----|------------------|------|----------------------|
|                                                                                     |                  | °C                  | min | °C               | min  |                      |
|  | Frites           | 200                 | 20  | 80/160/180/200   | 1-60 | ○                    |
|  | Poulet           | 200                 | 25  | 80/160/180/200   | 1-60 | ○                    |
|  | Steak            | 180                 | 15  | 80/160/180/200   | 1-60 | ○                    |
|  | Crevettes        | 180                 | 8   | 80/160/180/200   | 1-60 | ○                    |
|  | Réglages manuels | 80                  | 10  | 80/160/180/200   | 1-60 | ○                    |

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





Le tableau suivant fournit les informations indicatives pour la cuisson des différents aliments. Utilisez un programme similaire à l'aliment à cuire et ajustez la durée et la température si nécessaire. Les valeurs indiquées peuvent varier en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment. Eviter de faire cuire des aliments particulièrement gras (par. ex : saucisses).

| Aliments                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Tempo (min) | Temp. (°C) | note                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|----------------------------------------------------|
| FRITES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |            |                                                    |
| frites surgelées fines                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12-25       | 200        | remuer                                             |
| frites surgelées épaisses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12-25       | 200        | remuer                                             |
| frites maison *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 18-25       | 180        | remuer                                             |
| potatoes maison *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 18-22       | 180        | remuer                                             |
| pommes de terre en cubes maison *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 12-25       | 180        | remuer                                             |
| <p>*</p> <p>1 - <i>Eplucher et couper les pommes de terre</i></p> <p>2 - <i>Les laver soigneusement et les sécher</i></p> <p>3 - <i>Verser une demi-cuillère d'huile d'olive dans un saladier, y placer les pommes de terre et mélanger pour les assaisonner.</i></p> <p>4 - <i>Retirer les pommes de terre de manière à ce que l'excédent d'huile reste dans le saladier. Mettre les pommes de terre dans le récipient.</i></p> <p>NOTE: <i>pour obtenir des pommes de terre plus croustillantes, préparer des plus petits morceaux ou utiliser un peu plus d'huile</i></p> |             |            |                                                    |
| pommes de terre gratinées                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 15-22       | 180        | remuer                                             |
| VIANDES ET VOLAILLES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 18-22       | 180        | remuer                                             |
| VIANDES ET VOLAILLES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |             |            |                                                    |
| côtes de porc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8-16        | 180        | Retournez les aliments                             |
| steak haché                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10-15       | 180        | Retournez les aliments                             |
| saucisse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 7-18        | 180        | Retournez les aliments                             |
| escalope de poulet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 13-15       | 160        | Retournez les aliments                             |
| rouleaux de printemps                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10-22       | 180        | Retournez les aliments                             |
| nuggets de poulet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8-12        | 200        | préchauffer l'appareil et remuer durant la cuisson |
| surgelés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6-15        | 200        | préchauffer l'appareil et remuer durant la cuisson |
| bâtonnets de poisson surgelés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6-15        | 200        | préchauffer l'appareil                             |
| pain surgelé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8-15        | 180        | préchauffer l'appareil                             |
| légumes farcis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 15          | 160        |                                                    |
| SNACKS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |            |                                                    |
| gâteau                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 20-25       | 160        | utiliser des récipients adaptés au four            |
| tarte salée                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 20-22       | 180        | utiliser des récipients adaptés au four            |
| muffin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 15-18       | 160        | utiliser des récipients adaptés au four            |
| desserts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 20          | 160        | utiliser des récipients adaptés au four            |



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Débranchez l'appareil et laissez refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage.**

Pour le nettoyage de l'appareil, utilisez un chiffon légèrement humide.

N'utilisez pas des produits abrasifs ou des solvants chimiques.

Ne pas utiliser de substances, de liquides ou de chiffons trop mouillés, car d'éventuelles infiltrations pourraient endommager irrémédiablement l'appareil.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives pour le nettoyage de l'appareil.

Pour nettoyer la résistance, utiliser une brosse ou un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliment.

Pour nettoyer la grille (2) et le récipient (1), utiliser de l'eau chaude, au détergent pour vaisselle à la main et une éponge non abrasive ; **NE PAS LAVER AU LAVE-VAISSELLE.**

Ne pas nettoyer la cuve, la grille et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles métalliques ou des matériaux abrasifs pour ne pas abîmer le revêtement antiadhésif.

N'utilisez pas l'appareil si le revêtement antiadhésif est endommagé.

**N'IMMERGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU.**

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

| Problème                                    | Cause                                                                    | Solution                                                                                                                   |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas                | Minuteur éteint                                                          | Programmer le minuteur                                                                                                     |
| Les frites ne sont pas cuites               | Trop d'aliments introduits dans le récipient                             | Réduire la quantité d'aliments dans le récipient                                                                           |
|                                             | La température sélectionnée est trop basse                               | Augmenter la température de cuisson                                                                                        |
| La cuisson des aliments n'est pas uniforme  | Les aliments n'ont pas été mélangés durant la cuisson                    | Faire cuire quelques minutes en remuant de temps en temps et consulter "PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE"               |
| Les aliments frits sont croquants           | Les aliments utilisés sont adaptés à une friteuse traditionnelle à huile | Utiliser des aliments adaptés à la cuisson au four ou consulter "PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE"                      |
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil | Ingrédients gras                                                         | Comme indiqué dans la section "PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE", éviter de faire cuire des aliments excessivement gras |
|                                             | La cuve contient des résidus gras de l'utilisation précédente            | Bien nettoyer la cuve et/ou la grille après chaque utilisation                                                             |

# 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.

# 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.

# BEDIENUNGSANLEITUNG

Heissluftfritteuse

## 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 kann sowohl von Kindern ab 8 Jahren als auch von körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Personen bzw. Von Personen ohne Erfahrung oder ohne wissen genutzt werden, wenn sie von einer geschulten Person beaufsichtigt werden oder wenn sie Anweisungen zum sicheren Einsatz des Gerätes erhalten haben und wenn sie die entsprechenden gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem gerät nicht spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und während der arbeiten beaufsichtigt werden.
- Gerät und kabel müssen ausser Reichweite für Kinder unter 8 Jahren platziert werden.
- Das gerät darf nicht mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuersystem betrieben werden.
- Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, dann darf dieses nur durch einen, vom Hersteller genehmigten, Kundendienst ausgetauscht werden, um jegliches Risiko vorzubeugen.



**ACHTUNG:** die Oberflächen erhitzen sich während des Gebrauchs.

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung das Gerät wie im Absatz "REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen Mindestens 20 cm Abstand hinten, an den Seiten und oberhalb des Gerätes lassen.
- Die Lüftungsöffnungen freihalten.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung auf einer maximalen Höhe von 2000m über dem Meeresspiegel bestimmt.





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

Garantiebescheinigung, fiskalische Quittung und Bedienungsanleitung für jede spätere Konsultation bitte aufbewahren.

Nach Entfernen der Verpackung vergewissere man sich der Integrität des Gerätes und sollte man bei dieser Überprüfung sichtbare Beschädigungen feststellen, das Gerät nicht benutzen und sich direkt an qualifiziertes Fachpersonal wenden.

Keinerlei Verpackungsteile für Kinder zugänglich zurücklassen, das Gerät auch nicht als ein Spielzeug verwenden: es ist ein Elektrogerät und als solches zu behandeln.

Bevor man das Gerät an die Netzspannung anschließt, stelle man sicher daß die an der Steckdose liegende Spannung auch derjenigen des Typenschildes des Gerätes entspricht.

Die Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet wenn das Gerät auch an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist.

Sollten Stecker und Steckdose nicht kompatibel sein, so lasse man die Steckdose durch eine passende Steckdose ersetzen. Diese Arbeit ist von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen. Keine Adapter oder Verlängerungsschnuren verwenden die nicht den Forderungen der gegenwärtig geltenden Sicherheitsnormen genügen oder die Stromgrenzwerte überschreiten.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.

Am Netzkabel oder am Gerät selbst nicht ziehen um Stecker aus der Steckdose herauszuziehen. Der Gebrauch irgendeines Elektrogerätes erfordert immer die Beachtung einiger grundlegenden Regeln und zwar insbesondere:

- Man darf niemals das Gerät mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät niemals barfuß benutzen.
- Das Gerät nicht den Witterungseinflüssen ausgesetzt lassen (Regen, Sonnenstrahlung).
- Gerät nicht Schlag-oder Stoßbeanspruchungen aussetzen.

Es ist zu empfehlen, das Netzkabel für seine ganze Länge abzuwickeln um somit eventuelle Überhitzungen zu vermeiden.

Sollte man sich dafür entscheiden diesen Gerätetyp nicht mehr zu benutzen, so ist es angebracht das Gerät unbenutzbar zu machen durch Abschneiden des Netzkabels, natürlich nach dessen Abtrennung von der Steckdose.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur in vom Hersteller dazu ermächtigten Service-Centern bzw. Service-Werkstätten ausgetauscht werden.

Bei Erscheinen einer Störung bzw. einem nicht einwandfreien Betrieb des Gerätes hat man sofort den Stecker zu ziehen, keinerlei Eingriff am Gerät vorzunehmen und sich an eine zugelassene Service-Werkstatt zu wenden.

Das Gerät ist entwickelt und gebaut worden um im Haushalt betrieben zu werden: jeder anders lautende

Gebrauch ist als unpassend und daher als gefährlich zu betrachten. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht geöffnet werden.

Während des Gebrauches ist das Gerät auf einer ebenen Fläche zu halten.

Zur Vermeidung von unbeabsichtigten Berührungen mit heißen Teilen seitens Kindern sollte das Gerät auf Grundplatten gesetzt werden deren Abstand vom Boden mindestens 85 cm betragen muß.

**Achtung: die Oberflächen der Vertiefung und des Behälters erhitzen sich während des Betriebs.**

Halten Sie das Kabel von Wärmequellen fern.

Das Gerät nicht auf oder unter andere Öfen, Mikrowellenherde oder in die Nähe von Gasherden stellen.

Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen Mindestens 20 cm Abstand hinten, an den Seiten und oberhalb des Gerätes lassen.

Die Lüftungsöffnungen freihalten.

Das Gerät während des Betriebs, solange es heiß ist, und solange es Speisen enthält, nicht bewegen.

Achtung: das Produkt nicht in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien verwenden.

Auf den heißen Dampf achten, der während des Betriebs oder beim Öffnen des Behälter aus dem Gerät austreten könnte.

# TECHNISCHE DATEN

Siehe Bild auf Seite 2

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Behälter                       |
| 2 | Gitter                         |
| 3 | Behältergriff                  |
| 4 | Taste zum Öffnen des Behälters |
| 5 | Steuertafel                    |
| 6 | Lufteinlass                    |
| 7 | Display der Garzeit            |
| 8 | Display der Temperatur         |
| 9 | Symbol der Programme           |

Technische Daten: Siehe Schild am Gerät

|    |                                                                |
|----|----------------------------------------------------------------|
| 10 | Tasten:                                                        |
|    | Multifunktionstaste (Anschalten / Ausschalten / Pause / Start) |
|    | Taste der Zeiterhöhung                                         |
|    | Taste der Zeitsenkung                                          |
|    | Taste zur Einstellung der Temperatur                           |
|    | Programmwahltaste                                              |

## 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 |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|----------------------|
| Behälter (1)                                                 | Alle                    | 200°C               | 60 min               |
| Gitter (2)                                                   |                         |                     |                      |

- 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.

### NUTZEN DES GERÄTS

1. Die Taste (4) drücken, den Behälter (1) aus der Fritteuse entnehmen, das Gitter (2) in den Behälter einsetzen und die Zutaten in den Behälter geben. Für Informationen über die Zubereitung der Zutaten, siehe Abschnitt „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“.

*Vermeiden Sie den Kontakt von Lebensmitteln mit dem Heizelement. Vermeiden Sie es, den Behälter zu stark zu füllen und achten Sie besonders auf Speisen, die aufgehen können. Den Behälter niemals ohne das Gitter benutzen.*

**Achtung: Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter oder auf das Gitter; die Verwendung von Öl ist nur wie im Absatz "PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN" angegeben zulässig.**

2. Setzen Sie den Behälter (1) in das Gerät.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Taste leuchtet rot auf, um anzugeben, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.
4. Die Taste drücken, um die Tasten zu aktivieren.
5. Die Taste und eines der voreingestellten Programme zu wählen (9). Das gewählte Programm blinkt auf dem Bedienfeld.
6. Die Taste drücken, um die Temperatur einzustellen (8).
7. Drücken Sie die Tasten , um die Garzeit einzustellen (7).



8. Die Taste  drücken, um den Garvorgang zu starten.

### Beim Garen

Am Display wird die verbleibende Garzeit und das eingestellte Programm visualisiert.

Wenn Sie die **verbleibenden Temperaturen oder Zeiten ändern**:

- Die Taste  drücken, um die Temperatur einzustellen (8).
- Drücken Sie die Tasten  , um die Garzeit einzustellen (7).

Wenn man **ein anderes Programm zu wählen wünscht**, die Taste  drücken und die Punkte von 5 bis 8 wiederholen..

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

- Die Taste  drücken, um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen (Pause).
- Erneut die Taste  drücken, um den Garvorgang weiterzuführen.

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

- Die Taste  für ungefähr 2 Sekunden drücken, um das Programm zu beenden.

*ANMERKUNG: Bei einigen Programmen müssen die Speisen nach 2/3 der Garzeit geschüttelt oder umgedreht werden (die eingestellte Zeit muss mehr als 6 Minuten betragen). In diesem Fall gibt das Gerät zum geeigneten Zeitpunkt 4 kurze akustische Signale ab. Die Taste (4) drücken, den Behälter aus dem Gerät nehmen und dabei darauf achten, nur den Griff zu berühren; Das Programm wird zum Zeitpunkt, zu dem der Behälter entnommen wird, unterbrochen; den Behälter schütteln (oder die Speise umdrehen) und wieder in das Gerät einsetzen; die Fritteuse aktiviert sich erneut, sobald der Behälter wieder eingesetzt wird und der Garzyklus wird zum Zeitpunkt, zu dem er unterbrochen wurde, wieder aufgenommen.*

*HINWEIS: Benutzen Sie den Griff und achten Sie darauf, den Behälter und das Innere des Geräts nicht zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.*

### Ende des Garvorgangs

- Nachdem die Zeit abgelaufen ist, gibt der Timer 5 kurze akustische Signale ab und das Gerät schaltet ab.
- Die Taste (4) drücken, den Behälter entfernen und prüfen, dass der Garvorgang abgeschlossen ist; im Gegenfall den Behälter wieder einsetzen und nochmals einige Minuten einstellen, indem man die Vorgänge von 5 bis 8 wiederholt.
- Nach Abschluss des Garvorgangs den Behälter (1) entfernen und die Speise in einen angemessenen und hitzebeständigen Behälter füllen.

*HINWEIS: Benutzen Sie den Griff und achten Sie darauf, den Behälter und das Innere des Geräts nicht zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.*

- Den Behälter (1) wieder in die Fritteuse einsetzen.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Behälter und Gitter reinigen, wie in Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“ angegeben.

## PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN

### Programmliste

| Symbol                                                                              | Funktion             | Voreingestellte Werte |     | Einstellungsbereich |      | SHAKE-Erinnerung                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------|-----|---------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |                      | °C                    | min | °C                  | min  |                                                                                      |
|  | Pommes frites        | 200                   | 20  | 80/160/180/200      | 1-60 |  |
|  | Hähnchenschlegel     | 200                   | 25  | 80/160/180/200      | 1-60 |  |
|  | Steak                | 180                   | 15  | 80/160/180/200      | 1-60 |  |
|  | Garnelen             | 180                   | 8   | 80/160/180/200      | 1-60 |  |
|  | Manuelle Einstellung | 80                    | 10  | 80/160/180/200      | 1-60 |  |

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





In der folgenden Tabelle sind die Informationen zum Garen der verschiedenen Speisen angegeben. Verwenden Sie ein für die Speise geeignetes Programm und regulieren Sie ggf. die Zeit und Temperatur.

Die angegebenen Werte können je nach Größe, Menge und Art der Zutaten variieren. Vermeiden Sie das Garen von besonders fetten Speisen (z.B. Würste).

| Nahrungsmittel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Zeit (min) | Temp. (°C) | Anmerkungen                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-------------------------------------------------------|
| <b>POMMES FRITTES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |            |                                                       |
| Dünne tiefgekühlte Pommes Frites                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12-25      | 200        | schütteln                                             |
| Dicke tiefgekühlte Pommes Frites                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12-25      | 200        | schütteln                                             |
| Hausgemachte Pommes Frites *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 18-25      | 180        | schütteln                                             |
| In Segmente geschnittene Hausgemachte Bratkartoffeln *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 18-22      | 180        | schütteln                                             |
| In Würfel geschnittene Hausgemachte Bratkartoffeln *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 12-25      | 180        | schütteln                                             |
| *<br>1 - Die Kartoffeln schälen und schneiden<br>2 - Sorgfältig waschen und trocknen<br>3 - Einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Kartoffeln hinzufügen und gut durchmischen.<br>4 - Die Kartoffeln so herausnehmen, dass das überschüssige Öl in der Schüssel verbleibt. Die Kartoffeln in den Behälter geben.<br>HINWEIS: wenn Sie knusprigere Kartoffeln wünschen, schneiden Sie sie in kleinere Stücke und geben Sie etwas mehr Öl hinzu |            |            |                                                       |
| Geröstete Kartoffeln                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 15-22      | 180        | schütteln                                             |
| Kartoffelgratin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 18-22      | 180        | schütteln                                             |
| <b>FLEISCH UND GEFLÜGEL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |            |                                                       |
| Steak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 8-16       | 180        | Die Speisen umdrehen                                  |
| Schweineschnitzel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10-15      | 180        | Die Speisen umdrehen                                  |
| Hamburger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 7-18       | 180        | Die Speisen umdrehen                                  |
| Wurst                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 13-15      | 160        | Die Speisen umdrehen                                  |
| Hühnerbrust                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 10-22      | 180        | Die Speisen umdrehen                                  |
| Frühlingsrollen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8-12       | 200        | Das Gerät vorheizen und während der Garzeit schütteln |
| Tiefgefrorene Hähnchenkroketten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6-15       | 200        | Das Gerät vorheizen und während der Garzeit schütteln |
| Tiefgefrorene Fischstäbchen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6-15       | 200        | Das Gerät vorheizen                                   |
| Tiefgefrorenes Brot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 8-15       | 180        | Das Gerät vorheizen                                   |
| Gefülltes Gemüse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 15         | 160        |                                                       |
| <b>SNACKS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |            |                                                       |
| Torte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 20-25      | 160        | Geeignete Backformen verwenden                        |
| Salzige Torte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 20-22      | 180        | Geeignete Backformen verwenden                        |
| muffin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 15-18      | 160        | Geeignete Backformen verwenden                        |
| Kuchen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 20         | 160        | Geeignete Backformen verwenden                        |



# REINIGUNG UND WARTUNG

**Vor dem Reinigen des Gerätes hat man immer das Netzkabel aus der Steckdose herauszuziehen und Gerät völlig abkühlen lassen.**

Zum Reinigen des Gerätes einen weichen und leicht feuchten Lappen benutzen.

Keine Schmirgelprodukte oder chemische Lösemittel benutzen. Verwenden Sie keine nassen Stoffe, Flüssigkeiten oder sehr nasse Tücher, da eventuell eindringendes Wasser das Gerät irreparabel beschädigen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Heizwiderstands eine Bürste oder ein trockenes Tuch, um eventuelle Speisereste zu entfernen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Gitters (2) und des Behälters (1) warmes Wasser, Handgeschirrspülmittel waschen und einen nicht scheuernden Schwamm; NICHT IN DER SPÜLMASCHINE WASCHEN.

Den Behälter, das Gitter und das Innere des Geräts nicht mit Metallgeräten oder scheuernden Materialien reinigen, um nicht den Antihaf-Belag zu beschädigen.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist.

**NIEMALS DAS GERÄT IN WASSER TAUCHEN.**

## PROBLEMLÖSUNG

| Problem                                | Ursache                                                                            | Lösung                                                                                                                                |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht           | Timer ausgeschaltet                                                                | Timer einstellen                                                                                                                      |
| Die Kartoffeln sind nicht gar          | Zu große Speisemenge im Behälter                                                   | Die Speisemenge im Behälter reduzieren                                                                                                |
|                                        | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig                                         | Die Garzeit erhöhen                                                                                                                   |
| Uneinheitliches Garen der Speisen      | Die Speisen wurden während des Garens nicht gemischt                               | Einige Minuten länger garen lassen, die Speisen mischen und die Tabelle der Einstellungen lesen (siehe „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“) |
| Frittierte Speisen sind nicht knusprig | Es wurden Speisen verwendet, die für eine traditionelle Öl-Fritteuse geeignet sind | Für Backöfen geeignete Speisen verwenden oder die Tabelle der Einstellungen lesen (siehe „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“)               |
| Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus   | Fettige Zutaten                                                                    | Das Garen von übermäßig fettigen Speisen vermeiden, wie im Abschnitt Einstellungen angegeben (siehe „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“)    |
|                                        | Der Behälter enthält Fettreste von der vorherigen Verwendung                       | Den Behälter und/oder das Gitter nach jeder Verwendung gut reinigen                                                                   |

DEUTSCH

# 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.

# 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.

# FOLLETO DE INSTRUCCIONES

Freidora

## 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 las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimiento siempre y cuando se haya asegurado su adecuada vigilancia o hayan recibido instrucciones acerca del uso seguro del aparato y hayan comprendido los correspondientes peligros.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a menos que no tengan más de 8 años y estén vigilados.
- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no debe ser puesto en funcionamiento mediante un temporizador externo o con un sistema de mando a distancia separado.
- Si el cable de alimentación se dañara, debe ser sustituido solamente en los centros de asistencia autorizados por el fabricante, de modo de prevenir todo riesgo.



**ATENCIÓN:** las superficies pueden calentarse durante el uso.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez límpielo como aparece en el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
- No ponga el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 20 cm de espacio libre a los lados y encima del aparato.
- Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación.
- Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura

ESPAÑOL



máxima de 2000m en el nivel del mar.

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

Conservar la garantía, el recibo y el presente folleto de instrucciones para sucesivas consultas.

Después de haber sacado el embalaje asegurarse de la integridad del aparato y en caso de visibles daños no utilizarlo y contactar con el establecimiento distribuidor.

No dejar partes del embalaje al alcance de los niños. El aparato no se debe utilizar como un juguete; es un aparato eléctrico y así debe ser considerado.

Antes de conectar el aparato asegurarse de que la tensión presente en la toma de corriente corresponda a la indicada en las características nominales.

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

En el caso de que la toma y el enchufe no sean compatibles, hacer reemplazar la toma por personal calificado con una del tipo adecuado.

No utilizar adaptadores o extensiones que no correspondan a las vigentes normativas de seguridad o que superen los límites de carga de la corriente.

Se aconseja desenrollar completamente el cable de alimentación en toda su longitud evitando de este modo eventuales recalentamientos.

Desconectar el aparato de la red de alimentación cuando no se utilice.

No tirar el cable de alimentación o el mismo aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere el respeto de algunas reglas fundamentales, en particular:

- No tocar el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No dejar el aparato expuesto a la acción de agentes atmosféricos (lluvia, sol).
- No someterlo a choques.

En caso de que se produjera un desperfecto o un funcionamiento anómalo del aparato desconectar inmediatamente el enchufe, no abrir el aparato y contactar con el establecimiento distribuidor.

En caso de que no se desee utilizar más este tipo de aparato, es necesario inactivarlo cortando el cable de alimentación naturalmente después de haber desconectado la toma de corriente.

Si se rompe el cable de alimentación, debe ser substituido exclusivamente por los centros de asistencia

autorizados por el fabricante.

El aparato ha sido fabricado y concebido para funcionar en ambientes domésticos; cualquier otro uso hay que considerarlo impropio y por lo tanto peligroso.

Por motivos de seguridad, no es posible abrir el aparato.

Durante el uso colocar el aparato en una superficie plana.

Para evitar que los niños toquen accidentalmente partes calientes, utilice el aparato en superficies que son por lo menos 85 cm altos.

**Atención, las superficies de la cavidad y del recipiente se pueden calentar durante el uso.**

Mantener el cable lejos de fuentes de calor.

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

No ponga el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 20 cm de espacio libre a los lados y encima del aparato.

Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación.

No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento, cuando esté caliente o cuando contenga alimentos.

Atención: no utilice el producto cerca de cortinas o de otros materiales combustibles.

Atención al vapor caliente que puede salir del aparato durante el funcionamiento o después de abrir el contenedor.





## INFORMACIONES TÉCNICAS

Véase la imagen en la página 2

|   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1 | Contenedor                       |
| 2 | Rejilla                          |
| 3 | Asa del contenedor               |
| 4 | Botón de apertura del contenedor |
| 5 | Panel de mandos                  |
| 6 | Toma de aire                     |
| 7 | Display del tiempo de cocción    |
| 8 | Display de la temperatura        |
| 9 | Icono de programas               |

Datos técnicos: véase la etiqueta en el aparato.

|                                                                                   |                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 10                                                                                | Botones:                                                  |
|  | Botón multifunción (encendido / apagado / pausa / inicio) |
|  | Botón para aumentar el tiempo                             |
|  | Botón para disminuir el tiempo                            |
|  | Botón para regular la temperatura                         |
|  | Botón de selección de los programas                       |

## 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 |
|-------------------------------------------------|--------------------|--------------------|---------------------------|
| Contenedor (1)                                  | Todos              | 200°C              | 60 min                    |
| Rejilla (2)                                     |                    |                    |                           |

- 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".

### USO DEL APARATO

1. Pulse el botón (4), extraiga el contenedor (1) de la freidora, introduzca la rejilla (2) en el contenedor y añada los ingredientes. Consulte la sección «PROGRAMAS Y AJUSTES» para obtener información sobre la preparación de ingredientes.

*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 rejilla.*

**Precaución: No vierta aceite ni otros líquidos en el contenedor ni en sobre la rejilla; el aceite solo puede utilizarse como se indica en la sección «PROGRAMAS Y AJUSTES».**

2. Introduzca el contenedor (1) en el aparato.
3. Introducir el enchufe en la toma de corriente. El botón  se iluminará en rojo para indicar que el aparato está conectado a la red eléctrica.
4. Pulse el botón  para activarlos.
5. Pulse el botón  para seleccione uno de los programas preconfigurados (9). El programa seleccionado parpadeará en el panel de mandos.
6. Pulse el botón  para modificar la temperatura (8).
7. Presiona los botones   para modificar el tiempo (7).



8. Pulse el botón  para poner en marcha la cocción.

#### **Durante la cocción**

En la pantalla se visualizará el tiempo de cocción restante y el programa configurado.

Si se desea **modificar la temperatura o el tiempo de cocción**:

- Pulse el botón  para modificar la temperatura (8).
- Presiona los botones   para modificar el tiempo (7).

Si desea **seleccionar otro programa** pulse el botón  y repita los puntos del 5 al 8.

Si desea **interrumpir momentáneamente la cocción**:

- Pulse el botón  para interrumpir momentáneamente la cocción (pausa).
- Pulse de nuevo el botón  para continuar la cocción.

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

- Pulse el botón  durante 2 segundos para finalizar el programa.

*NOTA: los programas prevén agitar o dar la vuelta a los alimentos después de 2/3 del tiempo de cocción (el tiempo de cocción configurado debe ser superior a 6 minutos). En este caso, cuando sea el momento oportuno, el aparato emite 4 breves señales acústicas. Pulse el botón (4), extraiga el contenedor del aparato prestando atención en tocar solamente el asa; el programa momentáneamente se interrumpe en el mismo instante que el contenedor se extrae; sacuda el contenedor (o de la vuelta al alimento) e introducirlo de nuevo en el aparato; la freidora se reactivará cuando vuelva a introducirse el contenedor y el ciclo de cocción retomará en el mismo instante que se había interrumpido.*

*NOTA: utilice el asa, para evitar quemaduras preste atención a no tocar el contenedor y el interior del aparato.*

#### **Final de cocción**

- Una vez finalizado el tiempo, el temporizador emite 5 breves señales acústicas y el aparato se apaga.
- Pulse el botón (4), extraiga el contenedor y compruebe que la cocción ha finalizado; en caso contrario, vuelva a introducir el contenedor y configure el temporizador algunos minutos repitiendo las operaciones del punto 5 al 8.
- Una vez finalizada la cocción, extraiga el contenedor (1) y vierta los alimentos en un contenedor adecuado y resistente al calor.

*NOTA: utilice el asa, para evitar quemaduras preste atención a no tocar el contenedor y el interior del aparato.*

- Vuelva a colocar el contenedor (1) en la freidora.
- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
- Limpie el contenedor y la rejilla como se describe en la sección «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».

## **PROGRAMAS Y AJUSTES**

### **Lista de programas**

| Icono                                                                               | Función          | Valores preconfigurados |     | Campo de regulación |      | Función SHAKE                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|-----|---------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |                  | °C                      | min | °C                  | min  |                                                                                       |
|  | Patatas fritas   | 200                     | 20  | 80/160/180/200      | 1-60 |  |
|  | Pollo            | 200                     | 25  | 80/160/180/200      | 1-60 |  |
|  | Filete           | 180                     | 15  | 80/160/180/200      | 1-60 |  |
|  | Gambas           | 180                     | 8   | 80/160/180/200      | 1-60 |  |
|  | Ajustes manuales | 80                      | 10  | 80/160/180/200      | 1-60 |  |

(nota 1) Si comienza a cocinar cuando la freidora está fría, añada 3 minutos al tiempo de cocción



En la siguiente tabla aparecen informaciones indicativas para la cocción de varios alimentos. Utilice un programa similar al alimento que desea cocinar y regule el tiempo y la temperatura. Los valores indicados pueden variar en función de las dimensiones de los ingredientes, la cantidad y el tipo. Evite cocer alimentos especialmente grasos (por ejemplo, salchichas).

| Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Tiempo (min) | Temp. (°C) | notas                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>PATATAS FRITAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |            |                                                               |
| patatas finas congeladas finas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12-25        | 200        | sacudir                                                       |
| patatas finas congeladas gruesas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 12-25        | 200        | sacudir                                                       |
| patatas fritas hechas en casa *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 18-25        | 180        | sacudir                                                       |
| patas a gajos hechas en casa *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 18-22        | 180        | sacudir                                                       |
| patasen cubitos hechas en casa *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 12-25        | 180        | sacudir                                                       |
| *<br>1 - <i>Pele y corte las patatas</i><br>2 - <i>Lávelas cuidadosamente y séquelas</i><br>3 - <i>Eche media cucharada de aceite de oliva en un recipiente, eche las patatas y mézclelas para aliñarlas.</i><br>4 - <i>Remueva las patatas de manera que el exceso de aceite quede en el recipiente. Meta las patatas en el contenedor.</i><br>NOTA: <i>para obtener unas patatas más crocantes corte pedazos más pequeños o utilice un poco más de aceite.</i> |              |            |                                                               |
| patatas rosti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 15-22        | 180        | sacudir                                                       |
| patatas gratinadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 18-22        | 180        | sacudir                                                       |
| <b>CARNE Y AVES DE CORRAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |            |                                                               |
| filete                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8-16         | 180        | dar la vuelta a los alimentos                                 |
| chuletas de cerdo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 10-15        | 180        | dar la vuelta a los alimentos                                 |
| hamburguesa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 7-18         | 180        | dar la vuelta a los alimentos                                 |
| salchicha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 13-15        | 160        | dar la vuelta a los alimentos                                 |
| pechuga de pollo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10-22        | 180        | dar la vuelta a los alimentos                                 |
| rollitos de primavera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 8-12         | 200        | caliente previamente el aparato y sacúdalo durante la cocción |
| croquetas de pollo congeladas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6-15         | 200        | caliente previamente el aparato y sacúdalo durante la cocción |
| barritas de pescado congeladas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6-15         | 200        | caliente previamente el aparato                               |
| pan congelado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 8-15         | 180        | caliente previamente el aparato                               |
| verduras rellenas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 15           | 160        |                                                               |
| <b>APERITIVOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |            |                                                               |
| tarta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 20-25        | 160        | utilice recipientes específicos de horno                      |
| torta salada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 20-22        | 180        | utilice recipientes específicos de horno                      |
| muffin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 15-18        | 160        | utilice recipientes específicos de horno                      |
| dulces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 20           | 160        | utilice recipientes específicos de horno                      |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Antes de limpiar el aparato desconectarlo de la toma de corriente y dejarlo enfriar completamente.**

Para limpiar el aparato utilizar un paño suave y ligeramente humedecido.

No utilizar absolutamente productos abrasivos o disolventes químicos.

No utilizar sustancias, líquidos o paños excesivamente mojados ya que las posibles infiltraciones podrían dañar el aparato de modo irreparable.

Para limpiar la resistencia calentadora utilice un cepillo o un paño seco para eliminar los eventuales residuos de comida.

Para limpiar la rejilla (2) y el contenedor (1) utilice agua caliente, detergente lavavajillas a mano y una esponja no abrasiva; **NO LAVAR EN EL LAVAVAJILLAS.**

No limpie el recipiente, la rejilla y el interior del aparato con herramientas metálicas o materiales abrasivos para no dañar el revestimiento antiadherente.

No utilice el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

**NO SUMERGIR JAMAS EL APARATO EN EL AGUA.**

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                               | Causa                                                                         | Solución                                                                                      |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona:                | Temporizador apagado                                                          | Configurar temporizador                                                                       |
| Las patatas no están cocidas           | Se ha metido demasiada comida en el contenedor                                | Reduzca la cantidad de comida en el contenedor                                                |
|                                        | La temperatura configurada es demasiado baja                                  | Aumente la temperatura de cocción                                                             |
| La cocción de la comida no es uniforme | Durante la cocción no se ha mezclado la comida                                | Cueza varios minutos más removiendo la comida y consulte "PROGRAMAS Y AJUSTES".               |
| Las comidas fritas no están crocantes. | Se han utilizado alimentos adecuados para una freidora tradicional de aceite. | Use alimentos adecuados para la cocción en horno o consulte "PROGRAMAS Y AJUSTES"             |
| Sale humo blanco del aparato.          | Ingredientes grasos                                                           | Como se indica en la sección "PROGRAMAS Y AJUSTES" evite cocer alimentos excesivamente grasos |
|                                        | El recipiente contiene residuos grasos del uso anterior.                      | Limpie bien el recipiente y/o la rejilla después de cada uso.                                 |

# 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.

# 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.

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Fritadeira

## 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 crianças 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.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- 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 “MANUTENÇÃO”.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outro aparelho. Deixe pelo menos 20 cm de espaço livre atrás, nas laterais e acima do aparelho.
- Mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000m acima do nível do mar.

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

Conserve a garantia, a fatura 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 de crianças, nem a utilize como brinquedo: este é um aparelho elétrico e deve ser considerado como tal.

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 elétrico 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.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído apenas nos centros de assistência autorizados pelo fabricante.

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.

Durante a utilização, mantenha o aparelho numa superfície plana.

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

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

**Atenção: as superfícies da cavidade e do recipiente estão sujeitas a ficar quentes durante a utilização.**

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 coloque o aparelho encostado a uma parede ou a outro aparelho. Deixe pelo menos 20 cm de espaço livre atrás, nas laterais e acima do aparelho.

Mantenha as aberturas de ventilação livres de obstruções.

Não desloque o aparelho quando estiver a funcionar, quando estiver quente e quando contiver alimentos.

Atenção: não utilize o produto na proximidade de cortinas ou de outros materiais combustíveis.

Tenha em atenção o vapor quente que pode sair do aparelho durante o funcionamento ou após a abertura do contentor.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Veja a imagem na página 2

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Recipiente                      |
| 2 | Grelha                          |
| 3 | Asa do recipiente               |
| 4 | Botão de abertura do recipiente |
| 5 | Painel de comandos              |
| 6 | Entrada de ar                   |
| 7 | Ecrã de tempo de cozimento      |
| 8 | Ecrã da temperatura             |
| 9 | Ícone de programas              |

Dados técnicos: veja a etiqueta no aparelho.

|                                                                                   |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 10                                                                                | Botões:                                           |
|  | Botão multifunção (ligar/desligar/pausar/iniciar) |
|  | Botão para aumentar o tempo                       |
|  | Botão para diminuir o tempo                       |
|  | Botão para a regulação da temperatura             |
|  | Botão de seleção dos programas                    |

## 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 |
|----------------------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|
| Recipiente (1)                               | Todos              | 200°C              | 60 min                   |
| Grelha (2)                                   |                    |                    |                          |

- 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".

### UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Prima o botão (4), extraia o recipiente (1) da fritadeira, insira a grelha (2) no recipiente e insira os ingredientes no recipiente. Veja o parágrafo "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES" para obter informações sobre a preparação dos ingredientes.

*Evite que os alimentos entrem em contacto com o elemento aquecedor. Não encha demasiado o recipiente e preste particular atenção aos alimentos que possam levedar. Nunca utilize o recipiente sem a grelha.*

**Atenção: não deite óleo ou outros líquidos no recipiente ou na grelha; a utilização de óleo é permitida apenas conforme indicado no parágrafo "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES".**

2. Insira o recipiente (1) no aparelho.
3. Introduza a ficha na tomada de corrente. O botão  ilumina-se a vermelhopara indicar que o aparelho está ligado à corrente elétrica.
4. Prima o botão  para ativar os botões.
5. Prima o botão  e selecione um dos programas predefinidos (9). O programa selecionado piscará no painel de comandos.
6. Prima o botão  para modificar a temperatura (8).
7. Pressione os botões   para modificar o tempo (7).



8. Prima o botão  para iniciar a cozedura.

#### Durante a cozedura

No ecrã é apresentado o tempo de cozimento restante e o programa configurado.

Se desejar **alterar a temperatura ou o tempo de cozimento**:

- Prima o botão  para modificar a temperatura (8).
- Pressione os botões   para modificar o tempo (7).

Se desejar **selecionar outro programa**, prima o botão  e repita os pontos 5 a 8.

Se desejar **interromper momentaneamente o cozimento**:

- Prima a tecla  para interromper momentaneamente o cozimento (pausa).
- Prima novamente o botão  para continuar o cozimento.

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

- Prima o botão  durante cerca de 2 segundos para terminar o programa.

*NOTA: os programas prevêem sacudir ou virar os alimentos após 2/3 do tempo de cozedura (o tempo de cozedura definido deve ser superior a 6 minutos). Neste caso, quando for o momento certo, o aparelho emite 4 breves sinais acústicos. Prima o botão (4), extraia o recipiente do aparelho prestando atenção para tocar apenas na asa; o programa interrompe-se momentaneamente no instante em que o recipiente é extraído; agitar o recipiente (ou virar o alimento) e reinseri-lo no aparelho; a fritadeira ativa-se mal seja reinserido o recipiente e o ciclo de cozimento é retomado.*  
*NOTA: utilize a asa, preste atenção para não tocar no recipiente e no interior do aparelho para evitar queimaduras.*

#### Fim de cozimento

- Uma vez terminado o tempo, o temporizador emite 5 breves sinais acústicos e o aparelho desliga-se.
- Prima o botão (4), retire o recipiente e verifique se o cozimento terminou; caso contrário, reinsira o recipiente e configure ainda alguns minutos, repetindo as operações 5 a 8.
- Uma vez concluído o cozimento, retire o recipiente (1) e verta o alimento para um recipiente adequado e resistente ao calor.

*NOTA: utilize a asa, preste atenção para não tocar no recipiente e no interior do aparelho para evitar queimaduras.*

- Reposicione o recipiente (1) no fritadeira.
- Retire a ficha da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer.
- Limpe o recipiente e a grelha conforme indicado no parágrafo "LIMPEZA E MANUTENÇÃO".

## PROGRAMAS E DEFINIÇÕES

### Lista de programas

| Ícone                                                                               | Função                | Valores predefinidos |     | Faixa de regulação |      | Função SHAKE                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------|-----|--------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |                       | °C                   | min | °C                 | min  |                                                                                      |
|  | Batatas fritas        | 200                  | 20  | 80/160/180/200     | 1-60 |  |
|  | Frango                | 200                  | 25  | 80/160/180/200     | 1-60 |  |
|  | Bife                  | 180                  | 15  | 80/160/180/200     | 1-60 |  |
|  | Camarões              | 180                  | 8   | 80/160/180/200     | 1-60 |  |
|  | Configurações manuais | 80                   | 10  | 80/160/180/200     | 1-60 |  |

(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.  
Utilize um programa semelhante ao alimento a cozer e regule eventualmente o tempo e a temperatura.  
Os valores indicados podem variar de acordo com o tamanho dos ingredientes, a quantidade e o tipo.  
Evite cozinhar comidas particularmente gordurosas (por ex., salsichas).

| Alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Tempo (min) | Temp. (°C) | notas                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|---------------------------------------------------|
| BATATAS FRITAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |            |                                                   |
| batatas fritas congeladas finas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 12-25       | 200        | sacudir                                           |
| batatas fritas congeladas grossas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 12-25       | 200        | sacudir                                           |
| batatas fritas caseiras *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 18-25       | 180        | sacudir                                           |
| batatas às rodelas caseiras *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 18-22       | 180        | sacudir                                           |
| batatas aos cubos caseiras *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 12-25       | 180        | sacudir                                           |
| *<br>1 - Descasque e corte as batatas<br>2 - Lave-as bem e seque-as<br>3 - Despeje meia colher de azeite numa bacia, meta as batatas por cima e misture-as para as temperar.<br>4 - Retire as batatas para que o excesso de azeite fique na bacia. Meta as batatas no contentor.<br>NOTA: para obter as batatas mais crocantes, corte em pedaços menores ou utilize um pouco mais de azeite |             |            |                                                   |
| batatas assadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 15-22       | 180        | sacudir                                           |
| batatas gratinadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 18-22       | 180        | sacudir                                           |
| CARNES E AVES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             |            |                                                   |
| bife                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8-16        | 180        | vire os alimentos                                 |
| costeletas de porco                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10-15       | 180        | vire os alimentos                                 |
| hambúrguer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 7-18        | 180        | vire os alimentos                                 |
| salsicha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 13-15       | 160        | vire os alimentos                                 |
| peito de frango                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10-22       | 180        | vire os alimentos                                 |
| bolos primavera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 8-12        | 200        | pré-aqueça o aparelho e sacuda durante a cozedura |
| croquetes de frango congelados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 6-15        | 200        | pré-aqueça o aparelho e sacuda durante a cozedura |
| palitos de peixe congelados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6-15        | 200        | pré-aqueça o aparelho                             |
| pão congelado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8-15        | 180        | pré-aqueça o aparelho                             |
| verduras recheadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 15          | 160        |                                                   |
| SNACKS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |             |            |                                                   |
| bolo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 20-25       | 160        | utilize recipientes apropriados para forno        |
| tarte salgada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 20-22       | 180        | utilize recipientes apropriados para forno        |
| queque                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 15-18       | 160        | utilize recipientes apropriados para forno        |
| doces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 20          | 160        | utilize recipientes apropriados para forno        |



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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 molhados, pois eventuais infiltrações podem danificar irreparavelmente o aparelho.

Não utilize esponjas abrasivas para a limpeza do aparelho.

Para limpar o elemento de aquecimento, utilize uma escova ou um pano seco para remover quaisquer resíduos de alimentos.

Para a limpeza da grelha (2) e o recipiente (1), utilize água quente, detergente para a loiça manual e uma esponja não abrasiva; **NÃO LAVAR NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.**

Não limpe o recipiente, a grelha e o interior do aparelho com utensílios de metal ou materiais abrasivos para não danificar o revestimento antiaderente.

Não utilize o aparelho se o revestimento antiaderente estiver danificado.

**NUNCA MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA.**

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                   | Causa                                                                      | Solução                                                                                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona                    | Temporizador desligado                                                     | Programa o temporizador                                                                                  |
| As batatas fritas não estão cozidas        | Demasiados alimentos colocados no contentor                                | Reduza a quantidade de alimentos no contentor                                                            |
|                                            | A temperatura definida é muito baixa                                       | Aumente a temperatura de cozedura                                                                        |
| A cozedura dos alimentos não está uniforme | Os alimentos não foram mexidos durante a cozedura                          | Cozinhe por mais alguns minutos mantendo os alimentos misturados e veja a seção "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES" |
| Os fritos não estão crocantes              | Foram utilizados alimentos próprios para uma fritadeira tradicional a óleo | Utilize alimentos próprios para cozinhar no forno ou consulte seção "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES"             |
| Sai fumo branco do aparelho                | Ingredientes gordos                                                        | Conforme indicado na seção "PROGRAMAS E DEFINIÇÕES", evite cozinhar alimentos excessivamente gordos      |
|                                            | O Recipiente contém resíduos de gordura da utilização anterior             | Limpe bem o recipiente e/ou a grelha após cada utilização                                                |

## 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 eletrônicos (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.

## 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.

# INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

Friteuza cu aer cald

## ATENTIONARE

**Atenție:** citiți cu atenție precauțiile conținute în broșura următoare, deoarece acestea oferă instrucțiuni importante privind siguranța în timpul instalării, utilizării și întreținerii.

**Instrucțiuni importante de păstrat pentru referințe ulterioare.**

- Această unitate poate fi utilizată de copiii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență sau cunoștințe, dacă li se asigură o supraveghere adecvată sau au primit instrucțiuni privind utilizarea echipamentului de siguranță și acestea au înțeles riscurile asociate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu unitatea.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați echipamentul și cablul acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- Aparatul nu trebuie operat niciodată cu ajutorul unui temporizator extern sau cu un sistem separat de telecomandă.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai într-un centru de service aprobat de producător, pentru a evita pericolul.



**ATENȚIE!** Suprafete fierbinti in timpul utilizarii.

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, curățați-l conform indicațiilor din paragraful „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.
- Nu poziționați aparatul lipit de perete sau peste un alt aparat. Lăsați cel puțin 20 cm de spațiu liber în spate, în lateral și deasupra aparatului.
- Păstrați orificiile de ventilație fără obstrucții.
- Acest aparat este conceput pentru utilizare la o altitudine de cel mult 2000 m deasupra nivelului mării.
- Aparatul poate funcționa la 50Hz sau 60Hz fără ajustări.

ROMÂNESC



După îndepărtarea ambalajului, verificați aparatul pentru orice semne de deteriorare. În caz de deteriorare vizibilă, nu-l utilizați și contactați un tehnician calificat.

Nu lăsați părți ale ambalajului la îndemâna copiilor.

Acest aparat nu este o jucărie pentru copii: este un dispozitiv electric și trebuie tratat cu precauția necesară.

Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde indicației de pe plăcuța cu date tehnice.

Siguranța electrică a acestui aparat este asigurată numai dacă a fost conectat la un sistem eficient de împământare.

Dacă ștecherul și priza nu sunt compatibile, priza trebuie înlocuită cu un tip adecvat de către persoane calificate.

Nu utilizați adaptoare sau cabluri prelungitoare care nu îndeplinesc standardele actuale de siguranță sau care depășesc limitele de capacitate curentă.

Deconectați aparatul de la rețea atunci când nu este utilizat.

Nu trageți de cablul de alimentare sau de aparatul în sine pentru a scoate ștecherul din priză.

Utilizarea oricărui aparat electric necesită respectarea unui număr de reguli de bază, și anume:

- Nu atingeți niciodată aparatul cu mâinile ude sau umede.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu folosiți aparatul când sunteți desculți.
- Nu lăsați aparatul expus la intemperii (ploaie, lumina soarelui).
- Nu îl supuneți la manipulare brutală.

În caz de defecțiune, deconectați-l imediat. Nu încercați să-l reparați, ci duceți-l la un centru de service aprobat de producător.

Dacă decideți că nu doriți să mai folosiți acest aparat, dezactivați-l tăind cablul de alimentare - bineînțeles, după ce îl deconectați de la priză.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai la un centru de service aprobat de producător.

În cazul unei defecțiuni, deconectați-l imediat. Nu încercați să-l reparați, ci duceți-l la un centru de service aprobat de producător.

Aparatul a fost proiectat și fabricat ca și aparat de gătit electric pentru uz casnic. Orice altă utilizare este considerată inadecvată și periculoasă.

Nu folosiți aparatul în exterior.

Din motive de siguranță, aparatul nu trebuie niciodată dezasamblat

În timpul utilizării așezați aparatul pe o suprafață plană.

Pentru a preveni atingerea accidentală de către copii a componentelor fierbinți, utilizați aparatul pe suprafețe care au o înălțime de cel puțin 85 cm.

Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor și a persoanelor cu dizabilități, deoarece suprafața lui atinge temperaturi ridicate.

**Atentie: suprafețele cavității și recipientului se pot incalzi foarte mult în timpul utilizării.**

Nu așezați cablul lângă surse de căldură.

Nu poziționați aparatul deasupra sau sub alte cuptoare, cuptoare cu microunde sau lângă plite cu gaz când acestea funcționează.

Nu poziționați aparatul lipit de perete sau peste un alt aparat. Lăsați cel puțin 20 cm de spațiu liber în spate, în lateral și deasupra aparatului.

Păstrați orificiile de ventilație libere de obstrucții.

Nu mutați aparatul când este pornit, când este fierbinte și când conține alimente.

Atentie: nu folosiți produsul lângă perdele sau alte materiale combustibile.

Acordați atenție aburului fierbinte care ar putea ieși din aparat atunci când este deschis sau după deschiderea container.



## DATE TEHNICE

Vezi imaginile de la pagina 2

|   |                         |
|---|-------------------------|
| 1 | Container (recipient)   |
| 2 | Grilă                   |
| 3 | Maner                   |
| 4 | Buton pentru deschidere |
| 5 | Panou control           |
| 6 | Admisie aer             |
| 7 | Afișarea timpului       |
| 8 | Afișarea temperaturii   |
| 9 | Icoane de program       |

|                                                                                   |                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 10                                                                                | Taste:                                            |
|  | Tasta multifunctionala (on / off / pauza / start) |
|  | Tasta pentru crestere timp                        |
|  | Tasta pentru scadere timp                         |
|  | Tasta de reglare a temperaturii                   |
|  | Tasta de selectare a programului                  |

Pentru datele tehnice vedeti eticheta lipita pe aparat

## INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

### Contactul cu mancarea

Doar aceste piese sunt destinate contactului cu alimentele, in conditiile indicate mai jos:

| Parti care intra in contact cu alimentele | Tip alimente | Temperatura maxima | Timp maxim de contact |
|-------------------------------------------|--------------|--------------------|-----------------------|
| Container (1)                             | Toate        | 200°C              | 60min                 |
| Grilă (2)                                 |              |                    |                       |

- Aceste piese pot fi utilizate numai cu acest aparat. Nu utilizați piesele separat pentru alte scopuri.
- **Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, spălați piesele destinate contactului cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea Întreținere.**

### INSTRUCȚIUNI PENTRU PRIMA UTILIZARE

Înainte de prima utilizare a aparatului, scoateți toate elementele de ambalaj și puneți aparatul în funcțiune timp de aproximativ 15 minute la temperatură maximă într-o încăpere bine ventilată pentru a elimina mirosurile și fumul cauzate de eventualele reziduuri de prelucrare de pe părțile interne ale aparatului.

Scoateți ștecherul din priză și lăsați dispozitivul să se răcească.

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată curătați-l conform indicațiilor din paragraful „CURĂTARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

### UTILIZAREA APARATULUI

1. Apăsăți butonul (4), scoateți recipientul (1) din friteuză, introduceți grila (2) în recipient și introduceți ingredientele în recipient. Consultați paragraful „PROGRAME ȘI SETĂRI” pentru informații referitoare la prepararea ingredientelor.

*Evitați contactul alimentelor cu elementul de încălzire. Nu umpleți prea mult recipientul și acordați o atenție deosebită alimentelor care se pot ridica. Nu folosiți niciodată recipientul fără grilă.*

**Atenție: nu turnați niciodată ulei sau alte lichide în recipient sau grilă. Utilizarea uleiului este permisă numai așa cum este indicat în paragraful „PROGRAME ȘI SETĂRI”.**

2. Introduceți recipientul (1) în aparat.
3. Introduceți ștecherul în priză. Butonul  se va aprinde în roșu pentru a indica faptul că aparatul este conectat la rețea.
4. Apasați tasta  pentru a porni aparatul.
5. Apasați tasta  pentru a selectați unul dintre programele prestabilite (9). Programul selectat va clipi pe panoul de control.
6. Apasați tasta  pentru a modifica temperatura (8).
7. Apasați tastele   pentru a modifica timpul de coacere (7).

8. Apăsati tasta  pentru a incepe coacerea.

#### In timpul functionarii

Displayul va indica timpul ramas si tipul programului selectat.

#### Pentru a modifica temperatura sau timpul ramas:

- Apăsati tasta  pentru a schimba temperatura (8).
- Apăsati tastele   pentru a modifica timpul de gătire (7).

**Pentru a selecta un alt program**, apăsați tasta  și repetați punctele de la 5 la 8.

#### Pentru a opri temporar gătitul:

- Apăsati tasta  pentru a întrerupe temporar gătitul (pauză).
- Apăsati din nou tasta  pentru a continua gătitul.

#### Pentru a încheia programul de gătit:

- Apăsati tasta  timp de aproximativ 2 secunde pentru a încheia programul.

**NOTĂ:** programele necesită agitarea sau răsturnarea alimentelor după 2/3 din timpul de gătire (timpul setat trebuie să fie mai mare de 6 minute). În acest caz, la momentul potrivit, aparatul emite 4 bipuri scurte. Apăsati butonul (4) și scoateți recipientul din aparat, asigurându-vă că atingeți doar mânerul; programul se oprește momentan când recipientul este scos; scuturați recipientul (sau întoarceți mâncarea cu susul în jos) și puneți-l înapoi în aparat; friteuza se reactivează imediat ce recipientul este reintrodus și ciclul de gătire se reia din momentul în care a fost întrerupt.

**NOTĂ:** utilizați mânerul și aveți grijă să nu atingeți recipientul și interiorul aparatului pentru a evita arsurile.

#### Sfârșitul gătitului

- Odată ce timpul a trecut, aparatul emite 5 bipuri scurte și aparatul se oprește.
- Apăsati butonul (4), scoateți recipientul și verificați dacă gătitul este finalizat; în caz contrar, reintroduceți recipientul și mai setați câteva minute repetând operațiunile de la 5 la 8.
- După gătit, scoateți recipientul (1) și turnați alimentele într-un recipient adecvat, rezistent la căldură.

**NOTĂ:** utilizați mânerul și aveți grijă să nu atingeți recipientul și interiorul aparatului pentru a evita arsurile.

- Puneți recipientul (1) înapoi în friteuză.
- Deconectați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească.
- Curățați recipientul și coșul conform indicațiilor din paragraful „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.

## PROGRAME DE GATIT SI SETARI

#### Lista programelor

| Imagine                                                                             | Funcție         | Valori presetate |     | Ajustari       |      | Atentionare intermediara                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|-----|----------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |                 | °C               | min | °C             | min  |                                                                                       |
|  | Cartofi pai     | 200              | 20  | 80/160/180/200 | 1-60 |  |
|  | Pui             | 200              | 25  | 80/160/180/200 | 1-60 |  |
|  | Carne           | 180              | 15  | 80/160/180/200 | 1-60 |  |
|  | Creveti         | 180              | 8   | 80/160/180/200 | 1-60 |  |
|  | Reglaje manuale | 80               | 10  | 80/160/180/200 | 1-60 |  |

(nota 1) Dacă începeți să gătiți când friteuza este rece, adăugați 3 minute la timpul de gătire.



Următorul tabel prezintă informațiile orientative pentru a găti diverse alimente. Utilizați un program asemănător cu alimentele care urmează să fie gătită și reglați timpul și temperatura dacă este necesar. Valorile indicate pot varia în funcție de dimensiunile ingredientelor, cantitatea și tipul. Evitați să gătiți alimente deosebit de grase (de exemplu, cârnați).

| Preparat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Timp (min) | Temp. (°C) | Observatii                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-------------------------------------------|
| <b>CARTOFI PRAJITI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |            |                                           |
| Congelati, subtiri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 12-25      | 200        | Amestecare intermediara                   |
| Congelati, grosi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12-25      | 200        | Amestecare intermediara                   |
| Cartofi pai cruzi *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 18-25      | 180        | Amestecare intermediara                   |
| Cartofi cruzi wedges *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 18-22      | 180        | Amestecare intermediara                   |
| Cartofi cruzi cuburi *                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 12-25      | 180        | Amestecare intermediara                   |
| *<br>1 - Curatati si taiati cartofii<br>2 - Spalati , uscati cartofii si ii puneti intr-un bol<br>3 - Puneti o jumatate de lingura de ulei peste cartodii din bol si amestecati<br>4 - Transferati cartofii in grila (2) astfel incat excesul de ulei sa ramana in bol.<br>NOTA: pentru cartofi cat mai crocanti taiati felii subtiri si folositi un pic maim ult ulei |            |            |                                           |
| Cartofi copti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 15-22      | 180        | Amestecare intermediara                   |
| Cartofi gratinati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 18-22      | 180        | Amestecare intermediara                   |
| <b>CARNE SI PASARE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |            |                                           |
| friptura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8-16       | 180        | Intoarceti mancarea                       |
| Cotlet porc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10-15      | 180        | Intoarceti mancarea                       |
| hamburger                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 7-18       | 180        | Intoarceti mancarea                       |
| carnati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 13-15      | 160        | Intoarceti mancarea                       |
| Ppiept pui                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10-22      | 180        | Intoarceti mancarea                       |
| Rulouri de primavara                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 8-12       | 200        | Preincalziti si agitate in timpul gatirii |
| Nuggets de pui congelat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6-15       | 200        | Preincalziti si agitate in timpul gatirii |
| fishfingers congelat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6-15       | 200        | Preincalziti aparatul                     |
| Paine congelata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 8-15       | 180        | Preincalziti aparatul                     |
| Legume umplute                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 15         | 160        |                                           |
| <b>DESERT</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |            |                                           |
| cake                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 20-25      | 160        | Folositi recipiente specifice             |
| placinta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 20-22      | 180        | Folositi recipiente specifice             |
| briose                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 15-18      | 160        | Folositi recipiente specifice             |
| dulciuri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 20         | 160        | Folositi recipiente specifice             |

## CURATARE SI INTRETINERE

### Deconectati stecherul din priza si lasati aparatul sa se raceasca inainte de a-l curata

Pentru a curăța aparatul, utilizați o cârpă moale sau ușor umedă.

Nu utilizați niciodată substanțe abrazive sau solvenți chimici.

Nu folosiți substanțe, lichide sau cârpe foarte umede pentru a preveni pătrunderea apei în aparat și dăunându-l iremediabil.

Nu folosiți niciodată bureți abrazivi pentru a curăța interiorul aparatului.

Pentru a curăța rezistența de încălzire, utilizați o perie sau o cârpă uscată pentru a îndepărta orice reziduuri alimentare.

Pentru a curăța grila (2) și recipientul (1), folosiți apă fierbinte, lichid de spălat vase pentru spălarea manuală a vaselor și un burete neabraziv; **NU SPĂLAȚI ÎN MAȘINA DE SPALAT VASE.**

Nu curățați recipientul, grila și interiorul aparatului cu unelte metalice sau materiale abrazive pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent.

Nu folosiți aparatul dacă stratul antiaderent este deteriorat.

**NU INTRODUCETI APARATUL ÎN APĂ.**

## DEPANARE

| Problema                          | Causa                                                                         | Soluziune                                                                                   |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparatul nu functioneaza          | Timer oprit                                                                   | Setati timerul                                                                              |
| Cartofii sunt cruzi               | Recipientul este prea plin                                                    | Reduceti cantitatea din recipient                                                           |
|                                   | Temperatura setata este prea mica                                             | Mariti temperatura                                                                          |
| Mancarea nu este gatita uniform   | In timpul coacerii mancarea nu a fost amestecata                              | Gătiți încă câteva minute, amestacand alimentele și consultați „PROGRAME ȘI SETĂRI”         |
| Mancarea prajita nu este crocanta | S-au folosit alimente care sunt potrivite cu o friteuza traditionala cu ulei. | Folosiți alimente potrivite pentru gătit în cuptor sau consultați „PROGRAME ȘI SETĂRI”      |
| Iese un fum alb din aparat        | Alimente grase                                                                | După cum este indicat în „PROGRAME ȘI SETĂRI”, evitați gătirea alimentelor excesiv de grase |
|                                   | Containerul contine grasime reziduala ramasa de la gatire anterioara          | Curatati containerul si grila dupa fiecare utilizare                                        |

## RECICLARE

### AMBALAJ

Pentru a respecta mediul înconjurător, materialul de ambalare trebuie eliminat corect, respectând colectarea separată.

Verificați prevederile municipalității dvs.



**INFORMATII UTILIZATOR: „Implementarea Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)”, referitoare la utilizarea redusă a substanțelor periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și la eliminarea deșeurilor.**

Simbolul coșului de gunoi tăiat pe echipament sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul trebuie aruncat separat de alte deșuri la sfârșitul duratei de viață.

Prin urmare, utilizatorul trebuie să ducă echipamentul defect la centre adecvate de colectare separată a deșeurilor electrice și electronice.

Pentru mai multe detalii, vă rugăm să contactați autoritatea locală corespunzătoare.

Colectarea separată adecvată a echipamentului pentru reciclarea ulterioară, tratarea sau eliminarea ecologică ajută la prevenirea daunelor aduse mediului și sănătății umane și încurajează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor care compun echipamentul.

Eliminarea abuzivă a produsului de către utilizator va avea ca rezultat aplicarea de amenzi administrative în conformitate cu legile în vigoare.

## GARANTIE

### Condiții

Garanția este valabilă 24 de luni de la data achiziției.

Această garanție este valabilă doar dacă este corect completată și însoțită de bonul fiscal care face dovada datei achiziției.

Aparatul trebuie livrat exclusiv la Centrul de service autorizat.

Prin garanție înțelegem înlocuirea sau repararea componentelor aparatului care sunt defecte de la început din cauza unor defecte de fabricație.

Cu toate acestea, asistența (contra cost) este garantată și pentru produsele în afara garanției.

Consumatorul este titularul drepturilor aplicabile de legislația națională care reglementează vânzarea bunurilor de larg consum; această garanție nu aduce atingere acelor drepturi.

Producătorul își declină orice responsabilitate pentru orice daune aduse persoanelor, animalelor sau lucrurilor rezultate din utilizarea necorespunzătoare a aparatului și nerespectarea instrucțiunilor indicate în manualul de instrucțiuni corespunzător.

### Limitări

Toate drepturile de garanție și toate responsabilitățile noastre expiră dacă dispozitivul a fost:

- Modificat de către personal neautorizat.
- Folosit, depozitat sau transportat într-un mod necorespunzător.

În orice caz, pierderile de performanță legate de estetica produsului sau similare care nu compromit esența funcțiilor sunt excluse din garanție.

Dacă, în ciuda selecției atentă a materialelor și a angajamentului nostru de a realiza produsul pe care tocmai l-ați achiziționat, găsiți vreun defect sau dacă aveți nevoie de informații, vă recomandăm să apelați la distribuitorul local.

ARFRYA10L-10LW.2024-06-20.it-en-fr-de-es-pt-ro



**Ardes**  
Aria di casa

**POLY POOL S.p.A.**  
Via Sottocorna, 21/B  
24020 Parre (Bergamo) - Italy

**Tel.** 0354104000 r.a. - **Fax** 035702716  
**Web:** <http://www.ardes.it> - **e-mail:** [ardes@polypool.it](mailto:ardes@polypool.it)

MADE IN CHINA