



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Severin FR 2446](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)



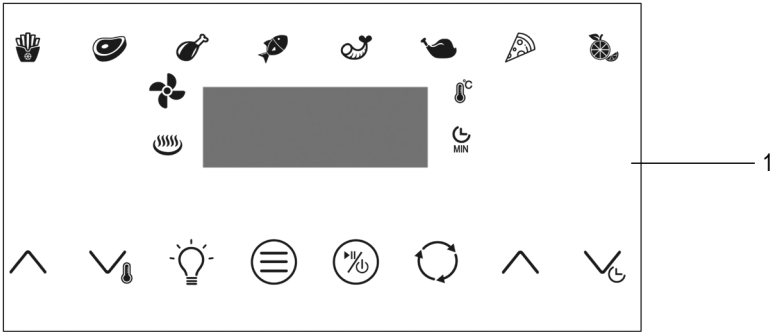
Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Severin FR 2446](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

# SEVERIN



## ART.-NO. FR 2446

<b>DE</b>	Gebrauchsanleitung	Heißluftfritteuse	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Low fat fryer	10
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Friteuse sans huile	15
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Hetelucht friteuse	21
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Freidora por aire caliente	27
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Friggitrice ad aria	33
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Varmluft frituregryde	39
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Varmluftsfrityös	44
<b>FI</b>	Käyttöohje	Kuumailmakeitin	49
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Fritadeira a ar quente	54
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Frytkownica z termoobiegiem	59
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Αεροφριτέζα	65



<b>Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά</b>	
Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.º Art.º / Nr art. / Αρ. πρ.	FR 2446
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energía / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	2000 W
Spannung/Frequenz / Voltage/Frequency / Tension/Fréquence / Spanning/frequentie / Tensión/frecuencia / Tensione/Frequenza / Spænding/Frekvens / Spänning/Frekvens / Jännite/taajuus / Tensão/frequência / Napięcie/częstotliwość / Τάση/Συχνότητα	220-240 V~ 50-60 Hz
Volumen Garraum / Cooking chamber volume / Volume de la cavité de cuisson / Volume gaarruimte / Volumen de la cámara de cocción / Volume della camera di cottura / Volumen ovnrum / Volym tillagningsutrymme / Kypsennystilan tilavuus / Volume da câmara de cozedura / Objętość przestrzeni obróbki termicznej / Όγκος θαλάμου μαγειρέματος	11 l

## Heißluftfritteuse

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.


### Aufbau

1. Bediendisplay
2. Garraum
3. Aufnahme Lagerung für Drehspieß
4. Abtropfblech
5. Anschlussleitung mit Netzstecker
6. Gerätetür
7. Grillrost
8. Gitterrost, 3 Stück
9. Handgriff für Drehkorb- und Drehspieß
10. Drehkorb
11. Drehspieß
12. Handgriff für Frittierkorb
13. Frittierkorb

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung mit Netzstecker dürfen aus Gründen der elektrischen

Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

- Die Einsätze nach jedem Gebrauch im Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen oder in der Spülmaschine reinigen.
- Detaillierte Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, hitzebeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- **Achtung!** Der Garraum ist mit dem Warnschild  „Heiße Oberflächen“ gekennzeichnet, das auf eine Verbrennungsgefahr aufmerksam macht.
- Der Garraum und auch die Gerätetür, die Einsätze und das Gargut werden heiß.
- Alle Einsätze nur mit geeigneten Topflappen anfassen.
- Frittierkorb, Drehkorb und -spieß nur mit dem jeweiligen Handgriff aus dem Gerät nehmen und einsetzen.
- Das Gargut nicht berühren, solange es nicht etwas abgekühlt ist.
- Alle Zubehörteile nur auf hitzebeständigen Oberflächen absetzen.
- Heißer Dampf entweicht aus den Lüftungsschlitzen an der Geräterückseite und beim Öffnen

der Gerätetür. Nicht über das Gerät greifen oder sich darüber beugen!

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im privaten Haushaltsbereich verwendet zu werden. Es darf nicht z.B.
  - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen, verwendet werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstckungsgefahr!
- Die Heißluftfritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Die Heißluftfritteuse nicht ohne Abtropfblech betreiben.
- Die Heißluftfritteuse nur mit den mitgelieferten Einsätzen benutzen.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl.

Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen und unseren Kundendienst kontaktieren.

- Das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke stellen.
- Nach allen Seiten einen Mindestabstand von 15 cm einhalten.
- Das Gerät so aufstellen, dass die Luftaustrittsöffnung an der Geräterückseite nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Gegenstände wie Tapeten, Glasscheiben, Möbelwände, etc. zeigt.
- Leicht entflammare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Lüftungsschlitze am Gerät nicht abdecken!
- Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahekommen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Bevor das Gerät transportiert wird, muss es zunächst gründlich abkühlen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen. Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- **Beim Einfüllen und Entnehmen der Lebensmittel in den Frittierkorb keine Küchenutensilien aus Metall verwenden, um die Beschichtung nicht zu zerkratzen.**
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

#### **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

- Das Gerät ist nur zum Garen von Lebensmitteln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen und Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät ist nicht dazu geeignet mit Öl oder Fett betrieben zu werden, wie das bei herkömmlichen Fritteusen der Fall ist.
- Das Gerät nur in Innenräumen benutzen.

#### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsreste und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Das Gerät mit Frittierkorb für 30 Minuten auf 200 °C ohne Inhalt aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (siehe "Zubereitung durch

manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur“).

- Für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Anschließend das Gerät und die Einsätze reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

## Bediendisplay

	Anzeige Automatik Programme
	Wahltasten Temperatur höher / niedriger
	Wahltaste Licht
	Wahltaste Automatikprogramme & Speichern Änderung Automatikprogramme (Memory-Funktion)
	Wahltaste An/Aus & Start/Stop
	Wahltaste Rotation
	Wahltasten Zeit höher / niedriger
	Anzeige Temperatur im Display
	Anzeige Restlaufzeit im Display
	Anzeige Aufheizen Während der Zubereitung leuchtet das Symbol immer wieder auf und zeigt an, dass das Gerät aufheizt.
	Anzeige Zubereitung/Heißluft


## Einsatz auswählen

Für die verschiedenen Anwendungen stehen folgende Einsätze zur Verfügung:

### Frittierkorb

- Zur Zubereitung aller Art von Frittiertgut

### Drehkorb

- Besonders geeignet für Pommes Frites, Gemüse, etc.
- Das Gargut einfüllen und die Klappe schließen.
- Den bestückten Drehkorb auf den Handgriff legen.
- Den Drehkorb mit den linken Seite in den Antrieb setzen und mit der rechten Seite in die Aufnahme der Lagerung einlegen.
- **Nach dem Starten des Gerätes muss die Rotation des Drehkorbs durch Drücken der Taste  gestartet werden.**

## Drehspieß

- Zur Zubereitung von ganzen Grillhähnchen oder Rollbraten.
- Es können Hähnchen/Rollbraten mit max. 1 kg zubereitet werden.
- Den Drehspieß mittig durch das Hähnchen/den Rollbraten schieben und das Fleisch mit den Klammern fixieren. Das Fleisch darf die Innenseiten des Garraums nicht berühren.
- Abstehende Teile des Gargutes (z.B. Flügel des Hähnchens) mit Rouladennadeln oder ähnlichem fixieren.
- Den bestückten Drehspieß auf den Handgriff legen.
- Den Drehspieß mit den linken Seite in den Antrieb setzen und mit der rechten Seite in die Aufnahme der Lagerung einlegen.
- **Nach dem Starten des Gerätes muss die Rotation des Drehspießes durch Drücken der Taste  gestartet werden.**


## Grillrost

- Zur Zubereitung von Pizza, Brötchen, Baguette
- Den Grillrost bestücken und mittig in das Gerät einschieben.



## Gitterroste

- Zum Dörren von Obst und Gemüse
- Obst und Gemüse in Scheiben von max. 5 mm Dicke schneiden.
- Die Gitterroste bestücken und in das Gerät einschieben.









## Garraumbelichtung einschalten



- Während der Zubereitung kann die Innenraumbelichtung durch Drücken der Taste  an- oder ausgeschaltet werden.
- Nach einiger Zeit schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.
- Beim Öffnen der Tür schaltet sich die Beleuchtung automatisch an.

## Gerät vorbereiten





1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.
2. Bereiten Sie das Gargut vor.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die Display-Symbole blinken kurz auf und die Taste  leuchtet.
4. Legen Sie das Abtropfblech auf den Garraumboden.
5. Setzen Sie das ausgewählte Zubehör ins Gerät sein. Bei Benutzung des Drehkorbs diesen zuvor mit dem Gargut füllen und die Klappe schließen.
6. Schalten Sie die Heißluftfritteuse ein, indem Sie die Taste  **2 Sekunden** lang drücken! Zum Ausschalten drücken Sie die Taste ebenfalls zwei Sekunden lang. Wird das Gerät nicht benutzt, schaltet es sich nach kurzer Zeit aus.


## Zubereitung mit Automatikprogramm


Symbol	Gargut	Einsatz	Tipps	Empfohlene Menge	Temperatur	Zeit
	Pommes frites (tiefgefroren)	Drehkorb oder Frittierkorb	Max. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Fleisch	Grillrost		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Hähnchenteile (frisch)	Frittierkorb	1 x wenden	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Fisch	Grillrost oder Frittierkorb		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Shrimps	Grillrost oder Frittierkorb	Panierte Shrimps im Drehkorb zubereiten	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Hähnchen (ganz, max. 1,5 kg)	Drehspieß		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Grillrost	1 x wenden	1 TK-Pizza	180 °C	10 min
	Obst dörren	Gitterroste		200 – 300 g	70 °C	8 h

- Gehen Sie vor wie unter „Gerät vorbereiten“ 1-7 beschrieben und tippen Sie die Taste  an.  
➔ Im Display leuchtet das erste Automatikprogramm.
- Tippen Sie so lange die Taste  an, bis das Automatikprogramm leuchtet, das Sie verwenden wollen. Temperatur und Zeit werden wechselnd angezeigt.

### Tip!

Wenn Sie die Temperatur und Zeit individuell anpassen möchten, können Sie durch Drücken der Tasten   bzw.   die gewünschte Zeit bzw. Temperatur einstellen.

Mit Hilfe der **Memory-Funktion** können die Änderungen im Automatikprogramm dauerhaft gespeichert werden. Drücken Sie dazu die Taste  für ca. 2 Sekunden. Die Speicherung wird durch einen Signalton bestätigt.






- Tippen Sie die Taste  an.  
➔ Das Gargut wird frittiert. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne.
- Die Lüftung des Gerätes läuft noch einige Zeit nach und im Display leuchtet 00.  
Nehmen Sie die Einsätze aus der Heißluftfritteuse heraus. Alle Einsätze nur mit geeigneten Topflappen oder mit dem jeweiligen Handgriff aus dem Gerät nehmen.

### Hinweis!

Zum Öffnen der Klappe des Drehkorbs das Griffteil des Handgriffs nutzen.

- Schütten bzw. legen Sie das Gargut in ein hitzebeständiges Gefäß oder auf einen hitzebeständigen Teller.
- Lassen Sie die Einsätze und das Gerät abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose
- Reinigen Sie die Einsätze und den Garraum, wie in „Reinigung und Pflege“ beschrieben

### Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur

- Gehen Sie vor wie unter „Gerät vorbereiten“ 1-7 beschrieben.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten   die Minuten ein.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten   die Temperatur ein.
- Tippen Sie die Taste  an. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf.  
➔ Das Gargut wird frittiert. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne.
- Gehen Sie weiter vor wie unter „Zubereitung mit Automatikprogramm“ 4-9 beschrieben.

## Zubereitungs-Tipps

- Bereiten Sie Ihre Speisen nach der Grundeinstellung der Automatik-Programme zu oder ändern Sie diese nach Ihren Wünschen.
- Die angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte. Je nach der Beschaffenheit des Garguts müssen die angegebene Garzeit und die Temperatur angepasst werden.
- Bei großen Mengen erhöht sich die Zubereitungsdauer. Wir empfehlen das Gargut mehrfach zu wenden.

### Tipp!

Bei der Zubereitung von Tiefkühlpizza muss die Pizza nach Ablauf der Hälfte der Zeit gedreht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

- Wird das Gargut zu dunkel, empfiehlt es sich zunächst die Temperatur zu senken, bevor die Garzeit verkürzt wird.
- Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren von stärkehaltigem Frittiertgut eine Temperatur von nicht höher als 170 °C. Die reduzierte Frittieretemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen.

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Heißluftfritteuse gründlich abkühlen lassen.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um das Gehäuse und die Antihafbeschichtung am Frittierkorb und Abtropfblech nicht zu zerkratzen.
- Alle herausnehmbaren Einsätze im Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen oder in der Spülmaschine reinigen.
- Das Gehäuse und den Garraum mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Tür abnehmen

- Zur leichteren Reinigung kann die Gerätetür abgenommen werden.
- Dazu die Tür öffnen.
- Den Schieber am Türscharnier (**←OPEN**) nach links schieben und die Tür nach oben abnehmen.
- Die Tür feucht abwischen. Nicht in Wasser tauchen!
- Die trockene Tür wieder einsetzen.
- Das Gerät lässt sich ohne Tür nicht einschalten.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Website <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service Center / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

**Fehlerbehebung**

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Die Lebensmittel sind nicht gar geworden.	Es wurden zu viele Lebensmittel eingefüllt.	Weniger Lebensmittel einfüllen.
	Die Zubereitungsdauer war zu kurz.	Die Lebensmittel einige Minuten nachgaren und beim nächsten Mal eine längere Laufzeit einstellen.
	Die Temperatur war zu niedrig.	Die Lebensmittel einige Minuten nachgaren und beim nächsten Mal eine höhere Temperatur einstellen.
Die Lebensmittel sind nicht knusprig geworden.	Es wurden Lebensmittel verwendet, die nicht zur Zubereitung in der Heißluftfritteuse geeignet sind.	Nur Lebensmittel verwenden, die für die Heißluftfritteuse geeignet sind.
	Im Frittierkorb ist Feuchtigkeit von der letzten Zubereitung verblieben.	Den Frittierkorb nach jedem Gebrauch reinigen und abtrocknen.
Pommes Frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.	Den Pommes Frites fehlt Öl.	Die Kartoffelstücke vor der Zubereitung zusammen mit einem Eßlöffel Öl in einer Schüssel vermengen.
	Die frischen Kartoffelstücke waren zu feucht.	Die Kartoffelstücke vor der Zubereitung in der Heißluftfritteuse trockentupfen.
	Die Kartoffelstücke waren zu groß.	Die frischen Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden.

## Low fat fryer

### Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.


### Familiarisation

1. Operating display
2. Cooking chamber
3. Mounting bearing for rotary spit
4. Drainer
5. Power cord with plug
6. Appliance door
7. Grill rack
8. Grating, 3 pieces
9. Handle for rotating basket and spit
10. Rotating basket
11. Rotary spit
12. Handle for frying basket
13. Frying basket

### Important safety instructions












- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing or power cord with water and do not immerse them.
- Clean the inserts after each use in the rinsing water and dry thoroughly or

clean in the dishwasher.

- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance freely on a stable, heat-resistant, splash-proof surface.
- **Attention!** The cooking chamber is marked with the warning sign  "Hot surfaces" which indicates that there is a risk of burns.
- The cooking chamber and also the appliance door, the inserts and the food get hot.
- Only handle all inserts with suitable oven mitts.
- Only remove and insert the frying basket, rotary basket and spit from the appliance using the respective handle.
- Do not touch the food until it has cooled down a little.
- Only place all accessories on heat-resistant surfaces.
- Hot steam escapes from the ventilation slots on the back of the appliance and when the appliance door is opened. Do not reach or bend over the appliance!
- The appliance is intended to be used in private households.
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,

- it must not be used in bed and breakfasts, for example.
  - This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
  - Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
  - Children must not be permitted to play with the appliance.
  - The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
  - **Caution:** Keep any packaging materials well away from children - such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
  - Only operate the low fat fryer under supervision.
  - Do not operate the low fat fryer without a drip tray.
  - Only use the low fat fryer with the inserts supplied.
  - Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance. In this case, please contact our customer service.
  - Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
  - Keep a minimum distance of 15 cm on all sides.
  - Set up the appliance so that the air outlet opening on the back of the unit does not point at objects that are sensitive to heat, grease or moisture, such as wallpaper, glass panes, furniture walls, etc.
  - Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
  - **Caution:** Do not cover the ventilation slots.
  - **Caution:** Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources. Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
  - Let the appliance cool down sufficiently before moving it.
  - **Always remove the plug from the wall socket**
    - after use,
    - in case of any malfunction, and
    - before cleaning the appliance.
  - When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Never touch the mains plug with wet hands.
  - Do not operate the appliance with wet hands.
  - **Do not use metal kitchen utensils when loading and unloading food into the frying basket to avoid scratching the coating.**
  - No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- ### **Intended use**
- This appliance must only be used for cooking food. Any other use must be considered improper and may lead to personal injuries or material damage.
  - Unlike conventional deep-fryers, this appliance is not intended to be used with oil or fat.
  - Use the appliance indoors only.
- ### **Before using for the first time**
- Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and stickers.
  - Heat the appliance with the frying basket to 200°C for 30 minutes without contents to allow the appliance's own odour to dissipate (see "Cooking by manually setting the time and temperature").
  - Ensure adequate ventilation by opening windows or balcony doors.
  - Then clean the appliance and the inserts as described under *Cleaning and care*.

## Operating display

	Display - Automatic programmes
	Selector keys - Temperature higher / lower
	Light selection button
	Automatic programme selection button & saving automatic programme changes (memory function)
	On/Off & Start/Stop selection button
	Rotation selection button
	Time higher / lower selection buttons
	Temperature shown in the display
	Remaining time shown in the display
	Heating up shown in the display During the frying process, the symbol lights up repeatedly to indicate that the appliance is heating up.
	Frying/hot air shown in the display


### Insert selection

The following inserts are available for the various applications:


#### Frying basket

- For the preparation of all types of fried food

#### Rotating basket

- Particularly suitable for french fries, vegetables, etc.
- Fill in the food to be cooked and close the flap.
- Place the loaded rotating basket on the handle.
- Place the rotary basket with the left side in the drive and insert it with the right side in the bearing mount.
- After starting the appliance, the rotation of the rotary basket must be started by pressing the  button to start it.**

### Rotary spit

- For preparing whole grilled chickens or rolled roasts.
- Chicken/roll roasts of max. 1 kg can be prepared.
- Push the skewer through the centre of the chicken/roll roast and secure the meat with the clamps. The meat must not touch the inside of the cooking chamber.
- Fix protruding parts of the food (e.g. wings of the chicken) with roulade needles or similar.
- Place the loaded spit on the handle.
- Place the rotating spit with the left side in the drive and insert it with the right side in the holder of the bearing.
- After starting the appliance, the rotation of the spit must be started by pressing the  button to start it.


### Grill rack

- For preparing pizza, rolls, baguettes
- Fit the grill grate and push it into the centre of the appliance.



### Gratings

- For drying fruit and vegetables
- Cut fruit and vegetables into slices of max. 5 mm thickness.
- Load the grids and push them into the appliance.









### Switch on the cooking chamber lighting



- During preparation, the interior lighting can be switched on or off by pressing the  button to switch the interior lighting on or off.
- After some time, the lighting switches off again.
- When the door is opened, the lighting switches on automatically.

### Preparing the unit



- Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface impervious to contact with the rubber feet.
- Prepare the food to be air-fried.
- Insert the plug into the socket. The display symbols flash briefly and the  button lights up.
- Place the drip tray on the bottom of the cooking chamber.
- Insert the selected accessories into the appliance. If using the rotating basket, fill it with the food beforehand and close the flap.
- Switch on the low fat fryer by pressing the  button for **2 seconds!** To switch off, press it again for 2 seconds.  
If the appliance is not being used, it will switch off automatically after a short time.


## Using automatic programmes


Symbol	Food	Attachment	Tips	Recommended amount	Temperature	Time
	Chips (frozen)	Rotary basket or deep-frying basket	Max. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Meat	Grill rack		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Chicken pieces (fresh)	Frying basket	Turn once	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Fish	Grill grate or frying basket		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Shrimps	Grill grate or frying basket	Prepare breaded shrimps in the rotating basket	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Chicken (whole, max. 1.5 kg)	Rotary spit		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Grill rack	Turn once	1 frozen pizza	180 °C	10 min
	Dry fruit	Gratings		200 – 300 g	70 °C	8 h

- Proceed as described under *Preparing the unit* (1-7) and tap the  key.  
 ➔ The first automatic programme shows on the display.
- Keep tapping the  key until the desired automatic programme is shown. Temperature and time alternate in the display.

### Hint:

To adjust the temperature and time settings individually, press the  or  keys to set the time resp. temperature.

The **Memory function** allows for permanently saving changes to the automatic programme. This is done by keeping the  key pressed for approx. 2 seconds. 2 beep signals confirm that the setting has been saved. The saved value is confirmed by a signal tone.




- Tap the  key.  
 ➔ The food is now being cooked. The display changes between temperature and remaining running time. Audible beeps indicate that the pre-set processing time has elapsed.
- The ventilation of the appliance continues for some time and 00 lights up in the display.  
 Remove the inserts from the low fat fryer. Only remove all inserts from the appliance using suitable oven mitts or the respective handle.

### Attention!

To open the flap of the rotating basket, use the handle part of the handle.

- Pour or place the food in a heat-resistant container or on a heat-resistant plate.
- Let the inserts and the appliance cool down.
- Remove the plug from the wall socket.
- Clean the inserts and the cooking chamber as described in "*Cleaning and care*".

### Using the manual temperature / time selection

- Proceed as described under *Preparing the unit* (1-7).
- Use the  keys to adjust the minutes.
- Use the  keys to adjust the temperature.
- Tap the  key. The display alternates between temperature and remaining running time.  
 ➔ The food is now being cooked. Audible beeps indicate that the pre-set processing time has elapsed.
- Proceed as described in the section *Using automatic programmes*, steps 4-9.

### Useful hints for air-frying

- You can prepare your food using the basic automatic programme settings, or adjust the settings according to your own requirements.
- Note that the cooking times listed are only approximate. Depending on the type of food, the cooking times and temperatures may have to be adjusted.
- With larger quantities, the cooking time increases. We recommend frequent turning of the food.

#### Tip!

When preparing frozen pizza, the pizza must be turned halfway through to ensure even cooking.

- If the food turns out too dark, try lowering the temperature first, before shortening the cooking times.
- For nutritious, healthy deep-frying we recommend to use a temperature setting of no higher than 170 °C when deep-frying amylaceous food, i.e. food with a higher-than-average starch content. With the reduced frying temperature, and with an equally reduced amount of food in the frying basket, the build-up of substances detrimental to health is limited to a minimum.

### Cleaning and care

- Before cleaning, always unplug the appliance and allow the low fat fryer to cool down thoroughly.
- **Caution:** To avoid the risk of electric shock, do not

clean the outside of the fryer or its power cord with any liquids and do not immerse either of them in water.

- Do not use sharp or abrasive cleaning agents to avoid scratching the housing and the non-stick coating on the frying basket and drip tray.
- Clean all removable inserts in the rinsing water and dry thoroughly or clean in the dishwasher.
- Wipe the housing and the cooking chamber with a damp cloth.

### Removing the door door

- The appliance door can be removed for easier cleaning.
- To do this, open the door.
- Slide the slider on the door hinge (**←OPEN**) to the left and remove the door upwards.
- Wipe the door with a damp cloth. Do not immerse in water!
- Replace the dry door.
- The unit cannot be switched on without the door.

### Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

### Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance will not switch on.	The appliance is not plugged in.	Insert the mains plug into the socket.
The food has not become cooked.	Too much food was filled in.	Fill in less food.
	The preparation time was too short.	Re-cook the food for a few minutes and set a longer run time next time.
	The temperature was too low.	Cook the food for a few minutes and set a higher temperature the next time.
The food did not get crispy.	Food was used that is not suitable for preparation in the low fat fryer.	Only use food that is suitable for the low fat fryer.
	Moisture from the last preparation has remained in the frying basket.	Clean and dry the frying basket after each use.
Chips made from fresh potatoes are not crispy.	The chips lack oil.	Mix the potato pieces together with a tablespoon of oil in a bowl before cooking.
	The fresh potato pieces were too moist.	Pat the potato pieces dry before cooking in the low fat fryer.
	The potato pieces were too big.	Cut the fresh potatoes into smaller pieces.

## Friteuse sans huile

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.

S'assurer que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Écran d'affichage
2. Cavité de cuisson
3. Embout du tournebroche
4. Égouttoir
5. Cordon d'alimentation avec fiche
6. Porte de l'appareil
7. Grill
8. Grille, 3 pièces
9. Poignée pour panier rotatif et tournebroche
10. Panier rotatif
11. Tournebroche
12. Poignée pour panier à friture
13. Panier à friture

### Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le boîtier ou le cordon d'alimentation à l'eau et ne pas les immerger.
- Après chaque utilisation, nettoyez les

accessoires à l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement, ou mettez-les au lave-vaisselle.

- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Placez l'appareil sur une surface de travail stable, résistant à la chaleur et ne craignant pas les éclaboussures.
- **Attention !** La cavité de cuisson est dotée d'un symbole d'avertissement  « Surfaces chaudes », pour attirer votre attention sur le risque de brûlure.
- La cavité de cuisson, de même que la porte de l'appareil, les accessoires et les aliments sont chauds.
- Ne touchez les accessoires qu'avec des maniques appropriées.
- Ne retirez et n'insérez le panier à friture, le panier rotatif et le tournebroche qu'en les saisissant par leur poignée respective.
- Ne touchez pas les aliments tant qu'ils n'ont pas légèrement refroidi.
- Ne posez les accessoires que sur des surfaces résistant à la chaleur.
- Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, de la vapeur brûlante est émise et s'échappe également par les orifices de ventilation à l'arrière. Tenez vos mains éloignées de l'espace au-dessus de l'appareil et ne vous penchez pas par dessus !
- Cet appareil est destiné à une

utilisation domestique privée. Il ne doit pas être utilisé, par ex. dans des chambres d'hôtes.

- dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - il ne doit pas être utilisé, par ex. dans des chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
  - Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
  - Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
  - L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  - **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
  - La friteuse sans huile ne doit être utilisée que sous surveillance.
  - La friteuse sans huile ne doit pas être utilisée sans égouttoir.
  - N'utilisez la friteuse sans huile qu'avec les accessoires fournis.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé. Dans ce cas, contactez notre Service Clientèle.
  - Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
  - Respectez une distance minimale de 15 cm de tous les côtés de l'appareil.
  - Placez l'appareil de manière à ce que l'orifice de sortie d'air à l'arrière de l'appareil ne soit pas orienté vers des objets sensibles à la chaleur, à la graisse ou à l'humidité tels que la tapisserie, les vitres, les parois de meubles, etc.
  - Éviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
  - **Attention** : Ne pas couvrir les orifices de ventilation.
  - **Attention** : Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
  - Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le déplacer.
  - **Débranchez toujours la fiche de la prise**
    - après utilisation,
    - en cas de fonctionnement défectueux,
    - avant de nettoyer l'appareil.
  - Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
  - N'utilisez jamais l'appareil avec des mains humides.
  - **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour verser et retirer les aliments du panier à friture, afin d'éviter de rayer le revêtement.**
  - Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

#### Utilisation correcte

- Cet appareil est utilisé uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre type d'utilisation est considéré comme impropre et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- Contrairement aux friteuses conventionnelles, cet appareil ne nécessite pas l'emploi d'huile ou de matières grasses.
- N'utilisez l'appareil qu'en intérieur.

## Avant la première utilisation

- Retirez tout matériau d'emballage et autocollants avant la première utilisation.
- Laissez chauffer l'appareil avec le panier à friture pendant 30 minutes à 200 °C sans aliment afin d'éliminer l'odeur inhérente à l'appareil (voir « *Utilisation de la sélection manuelle de température / du temps de cuisson* »).
- Assurez une ventilation adéquate en ouvrant fenêtres ou porte-fenêtres.
- Nettoyez ensuite l'appareil et les accessoires tel qu'indiqué au paragraphe *Nettoyage et entretien*.

## Écran d'affichage

	Affichage - Programmes automatiques
	Touches de sélection - Température
	Touche de sélection – Luminosité
	Touche de sélection – Programmes automatiques & sauvegarde des modifications apportées aux programmes automatiques (Fonction Mémoire)
	Touche de sélection – Marche / Arrêt & Allumer / Éteindre
	Touche de sélection – Rotation
	Touche de sélection – Augmentation / Réduction du temps de cuisson
	Affichage – Température à l'écran
	Affichage – Temps de cuisson restant à l'écran
	Affichage – Préchauffage Pendant la cuisson, le symbole s'allume régulièrement pour signaler que l'appareil préchauffe.
	Affichage – Préparation / Cuisson


## Choisir l'accessoire

Les accessoires suivants sont disponibles pour diverses applications :

### Panier à friture

- Pour frire toute sorte d'aliments

### Panier rotatif

- Convient parfaitement pour les frites, les légumes, etc.
- Versez les aliments et fermez le clapet.
- Posez le panier rotatif équipé sur la poignée.
- Placez le panier rotatif avec le côté gauche dans le régulateur et avec le côté droit dans l'embout du tournebroche.
- Après le démarrage de l'appareil, la rotation du panier rotatif doit être lancée en appuyant sur la touche .**

### Tournebroche

- Pour la cuisson de volailles entières à rôtir ou de rôtis farcis.
- Il est possible de cuire des volailles et des rôtis farcis pesant jusqu'à 1 kg.
- Insérez le tournebroche dans la volaille/le rôti farci, bien au milieu, et maintenez-les en place à l'aide des broches. La viande ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures de la cavité de cuisson.
- Fixez toutes les parties qui dépassent (par ex. les ailes d'une volaille) avec des aiguilles à roulade ou autres accessoires similaires.
- Posez le tournebroche équipé sur la poignée.
- Placez le tournebroche avec le côté gauche dans le régulateur et avec le côté droit dans l'embout du tournebroche.
- Après le démarrage de l'appareil, la rotation du tournebroche doit être lancée en appuyant sur la touche .**


### Grille

- Pour la cuisson de pizzas, petits pains, baguettes
- Équipez la grille et insérez-la au centre de l'appareil.

### Grille

- Pour la déshydratation de fruits et légumes
- Coupez les fruits et légumes en tranches d'une épaisseur de 5 mm max.
- Équipez les grilles et insérez-les au centre de l'appareil.









## Allumer l'éclairage de la cavité de cuisson

- Pendant la cuisson, l'éclairage de la cavité intérieure peut être allumé ou éteint en appuyant sur la touche .
- Après un temps déterminé, l'éclairage s'éteint à nouveau.
- Lorsque vous ouvrez la porte, l'éclairage s'allume automatiquement.

## Préparation de l'appareil





- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante, résistant à la chaleur et qui ne craint pas le contact avec les pieds en caoutchouc.
- Préparez les aliments à cuire.
- Branchez la fiche sur la prise murale. Les symboles à l'écran clignotent brièvement et la touche (☉) s'allume.
- Posez l'égouttoir dans le fond de la cavité de cuisson.
- Placez les accessoires choisis dans l'appareil. Lorsque vous utilisez le panier rotatif, mettez-y d'abord l'aliment à cuire et fermez le clapet.
- Allumez la friteuse sans huile, en appuyant sur la touche (☉) **pendant 2 secondes** ! Pour l'éteindre, appuyez à nouveau pendant 2 secondes. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il s'arrête automatiquement après un court délai.

## Utilisation des programmes automatiques

Symbole	Aliments	Accessoire	Conseils	Montant recommandé	Température	Temps de cuisson
	Frites (surgelées)	Panier rotatif ou panier à friture	1 kg max.	De 400 à 750 g	180 °C	30 min
	Viande	Grill		De 500 à 800 g	180 °C	20 min
	Morceaux de volaille (frais)	Panier à friture	Tourner 1 fois	De 400 à 800 g	180 °C	De 30 à 35 min
	Poisson	Grille ou panier à friture		De 500 à 800 g	180 °C	18 min
	Crevettes	Grille ou panier à friture	Cuire les crevettes panées dans le panier rotatif	De 500 à 800 g	180 °C	15 min
	Volailles (entière, 1,5 kg max.)	Tournebrotche		De 500 à 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Grill	Tourner 1 fois	Pizza 1 TK	180 °C	10 min
	Déshydratation de fruits	Grill		De 200 à 300 g	70 °C	8 h

- Procédez tel indiqué au paragraphe *Préparation de l'appareil* (1-7) et appuyez sur la touche (☉).  
 ➔ Le premier programme automatique s'affiche à l'écran.
- Continuez à appuyer sur la touche (☉) jusqu'à ce que le programme désiré s'affiche. La température et le temps de cuisson s'affichent en alternance à l'écran.
- Appuyez sur la touche (☉).  
 ➔ Les aliments sont à présent sous cuisson. L'affichage alterne entre la température et le temps de cuisson restant. Un signal sonore indique ensuite que le temps de cuisson présélectionné est écoulé.
- La ventilation de l'appareil continue de fonctionner pendant un temps déterminé et 00 s'affiche à l'écran. Retirez les accessoires de la friteuse sans huile. Ne retirez les accessoires de l'appareil qu'avec des maniques appropriées ou avec la poignée respective.

### Conseil !

Pour régler individuellement la température et le temps de cuisson, servez-vous des touches   ou   pour régler le temps de cuisson et la température.

La fonction **Mémoire** permet de sauvegarder, de façon permanente, les modifications apportées au programme automatique. Pour ceci, maintenez enfoncée, pendant environ 2 secondes, la touche (☉). La sauvegarde des réglages est confirmé par un signal sonore.




### Remarque !

Pour ouvrir le clapet du panier rotatif, utilisez le manche de la poignée.

- Versez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur ou placez-les sur une assiette résistante à la chaleur.

6. Laissez refroidir les accessoires et l'appareil.
7. Débranchez la fiche de la prise murale.
8. Nettoyez les accessoires et la cavité de cuisson comme décrit dans le paragraphe « *Nettoyage et entretien* »

## Utilisation de la sélection manuelle de température / du temps de cuisson

1. Procédez tel indiqué au paragraphe *Préparation de l'appareil* (1-7).
2. Servez-vous des touches  pour régler les minutes.
3. Servez-vous des touches  pour régler la température.
4. Appuyez sur la touche . L'affichage à l'écran alterne entre la température et le temps de cuisson restant.  
➔ Les aliments sont à présent sous cuisson. Un signal sonore indique que le temps de cuisson présélectionné est écoulé.
5. Procédez tel indiqué au paragraphe *Utilisation des programmes automatiques*, étapes 4 à 9.

## Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses

- Vous pouvez préparer vos aliments en vous servant des réglages de base du programme automatique ou en modifiant les réglages selon vos propres besoins.
- Notez que les temps de cuisson indiqués sont approximatifs.  
En fonction du type d'aliments, les temps de cuisson et températures devront être ajustés.
- Le temps de cuisson augmente lorsqu'il s'agit de plus larges quantités. Nous vous conseillons de retourner fréquemment les aliments.

### Conseil !

Lors de la cuisson de pizzas surgelées, la pizza doit être retournée à mi-cuisson pour garantir que la pizza sera uniformément cuite.

- Si les aliments sont trop cuits, choisissez d'abord la température basse avant de réduire le temps de cuisson.
- Pour une friture nutritive et saine, nous recommandons d'utiliser une température ne dépassant pas 170 °C pour les aliments amylacés, c'est-à-dire les aliments contenant une quantité d'amidon supérieure à la moyenne. Une température de friture moindre, combinée à une quantité d'aliments également réduite, limite au minimum la formation de substances nuisibles à la santé.

## Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez la friteuse sans huile et laissez-la bien refroidir.
- **Avertissement** : Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs afin de ne pas rayer le boîtier et le revêtement anti-adhésif du panier à friture et de l'égouttoir.
- Nettoyez tous les accessoires amovibles à l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement, ou mettez-les au lave-vaisselle.
- Essuyez le boîtier et la cavité de cuisson avec un chiffon humide.

## Retirer la porte

- Afin de faciliter le nettoyage, la porte de l'appareil peut être démontée.
- Pour ce faire, ouvrez la porte.
- Poussez la glissière sur la charnière de la porte (**← OPEN**) vers la gauche et retirez la porte en la tirant vers le haut.
- Essuyez la porte avec un chiffon humide. Ne la plongez pas dans l'eau !
- Remontez la porte quand elle est sèche.
- L'appareil ne peut pas s'allumer si la porte est démontée.

## Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
L'appareil ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur la prise de courant.
Les aliments ne sont pas cuits.	Il y a trop d'aliments dans l'appareil.	Mettez moins d'aliments.
	La durée de cuisson était trop courte.	Continuez de cuire les aliments pendant quelques minutes et réglez un temps de cuisson plus long la prochaine fois.
	La température était trop basse.	Continuez de cuire les aliments pendant quelques minutes et réglez une température de cuisson plus élevée la prochaine fois.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Il s'agit d'aliments qui ne sont pas adaptés à la cuisson dans la friteuse sans huile.	N'utilisez que des aliments adaptés à la friteuse sans huile.
	Il reste de l'humidité de la dernière cuisson dans le panier à friture.	Après chaque utilisation, nettoyez et séchez le panier à friture.
Les frites faites à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes.	Les frites manquent d'huile.	Mélangez les frites de pommes de terre avec une cuillère à soupe d'huile dans un récipient avant de les cuire.
	Les frites de pommes de terre fraîches étaient trop humides.	Séchez les frites de pommes de terre avant de les cuire dans la friteuse sans huile.
	Les frites de pommes de terre étaient trop grosses.	Couper les pommes de terre fraîches en frites plus petites.

**Hetelucht fritouse****Geachte klant,**

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

**Aansluiting op de netspanning**

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.

Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

**Beschrijving**

1. Bedieningsdisplay
2. Gaarruimte
3. Bewaaropening draaispies
4. Druppelplaat
5. Snoer met stekker
6. Deur van het apparaat
7. Grillrooster
8. Rooster, 3 stuks
9. Handgreep voor draaikorf- en draaispies
10. Draaikorf
11. Draaispies
12. Handgreep voor frituurkorf
13. Frituurkorf

**Belangrijke veiligheidsinstructies**

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om een elektrische schok te voorkomen, de behuizing of het netsnoer niet schoonmaken met water en deze nooit onderdompelen.

- Reinig de inzetstukken na elk gebruik in een soepe en droog ze grondig af, of reinig ze in de vaatwasser.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige, spatwaterdichte ondergrond.
- **Let op!** De gaarruimte is voorzien van een waarschuwingsteken  "Hete oppervlakken", wat wijst op het risico op verbranden.
- De gaarruimte en de deur van het apparaat, de inzetstukken en het voedsel worden heet.
- Alle inzetstukken vastnemen met geschikte pannenlappen.
- Neem en plaats de frituurkorf, de draaikorf en de spies alleen met het betreffende handvat.
- Raak het voedsel niet aan voor het wat afgekoeld is.
- Plaats alle toebehoren alleen op een hittebestendig oppervlak.
- Er ontsnapt hete stoom uit de ventilatieopeningen aan de achterzijde van het apparaat en bij het openen van de deur van het apparaat. Reik of buig niet over het apparaat!
- Het apparaat is bestemd om te worden gebruikt in het private huishouden. Het mag bijvoorbeeld niet - in bedrijfskeukens, in winkels,

- kantoren of andere bedrijfsruimtes,
- in agrarische instellingen,
- door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
- in bed and breakfast's worden gebruikt.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Gebruik de airfryer alleen onder toezicht.
- Gebruik de airfryer niet zonder druppelplaat.
- Gebruik de airfryer enkel met de meegeleverde inzetstukken.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid

- van het apparaat. In dit geval kunt u contact opnemen met onze klantenservice.
- Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
- Houd aan alle kanten een minimale afstand van 15 cm aan.
- Stel het apparaat zo op, dat de luchtuitlaat aan de achterzijde niet wijst naar voorwerpen die gevoelig zijn voor hitte, vet of vocht, zoals behang, ruiten, meubelwanden enz.
- Zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- **Let op:** De ventilatiesleuven niet bedekken.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat deze verplaatst wordt.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Raak de netstekker niet met natte handen aan.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- **Gebruik geen metalen keukengerei bij het laden en uitnemen van voedsel in de frituurmand om krassen op de coating te voorkomen.**
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet opgevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.












#### Juist gebruik

- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor het koken van eten. Elk ander gebruik moet beschouwd worden als onjuist en kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.
- In tegenstelling tot conventionele frituses, is dit apparaat niet bestemd voor het gebruik met olie of vet.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.

#### Vóór het eerste gebruik

- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, verwijder alle overgebleven verpakkingsmaterialen en stickers.
- Verwarm het apparaat met lege frituurkorf 30 minuten op tot 200 °C zodat de eigen geur van het apparaat verdwijnt (zie "*Bereiding door handmatig instellen van tijd en temperatuur*").
- Zorg voor voldoende ventilatie door het openen van ramen en buitendeuren.
- Aansluitend het apparaat en de inzetstukken reinigen zoals beschreven in *Reiniging en onderhoud*.

## Bedieningsdisplay

	Display - Automatische programma's
	Selectietoetsen - Temperatuur hoger / lager
	Keuzetoets Licht
	Keuzetoets Automatische programma's & Opslaan wijziging automatische programma's (geheugenfunctie)
	Keuzetoets Aan/Uit & Start/Stop
	Keuzetoets Rotatie
	Keuzetoetsen Tijd hoger / lager
	Indicatie temperatuur op het display
	Weergave restlooptijd op het display
	Indicatie Opwarmen Tijdens de bereiding gaat het symbool aan en uit om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is.
	Indicatie Bereiding/Hete lucht


## Inzetstuk selecteren

Voor de verschillende toepassingen staan volgende inzetstukken ter beschikking:

### Frituurkorf

- Voor de bereiding van allerlei soorten frituurvoedsel

### Draaikorf

- Bijzonder geschikt voor frieten, groenten, enz.
- Breng het voedsel in, en sluit de klep.
- Plaats de geladen roterende korf op het handvat.
- Plaats de draaikorf met de linkerkant in de aandrijving, en met de rechterzijde in de opening.
- **Na het starten van het apparaat moet het roteren van de draaikorf worden gestart door indrukken van de toets** 

## Draaispies

- Voor de bereiding van hele gegrilde kippen of rollades.
- Koppen/rollades van tot max. 1 kg kunnen worden bereid.
- De draaispies in het midden door de kip/rollade steken, en het vlees met de klemmen fixeren. Het vlees mag niet in aanraking komen met de binnenzijde van de gaarruimte.
- Zet uitstekende delen van het voedsel (bijvoorbeeld kippenvleugels) vast met rolladenaalden of iets dergelijks.
- Leg de beladen draaispies op de handgreep.
- Plaats de draaispies met de linkerkant in de aandrijving, en met de rechterzijde in de opening.
- **Na het starten van het apparaat moet het roteren van de draaispies gestart worden door indrukken van de toets** 


## Grillrooster

- Voor het bereiden van pizza, broodjes, baguettes
- Het grillrooster laden, en in het midden van het apparaat schuiven.


## Rooster

- Voor het drogen van fruit en groenten
- Het fruit en de groenten in schijven van max. 5 cm dikte snijden.
- Het grillrooster laden, en in het apparaat schuiven.









## De verlichting van de gaarruimte inschakelen



- Tijdens de bereiding kan de binnerverlichting door indrukken van de toets  in- en uitgeschakeld worden.
- Na enige tijd wordt de verlichting uitgeschakeld.
- Bij het openen van de deur wordt de verlichting automatisch ingeschakeld.

## Gereedmaken van het apparaat


1. Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, antislip en hittebestendig oppervlak, wat ongevoelig is voor het contact met de rubber voetjes.
2. Bereid het eten wat met hetelucht gebakken moet worden.
3. Steek de stekker in het stopcontact. De symbolen op het display knipperen kort, en de toets  licht op.
4. Leg de druppelplaat op de bodem van de gaarruimte.
5. Plaats de geselecteerde accessoires terug in het apparaat. Bij gebruik van de draaikorf deze vooraf vullen met het voedsel, en het deksel sluiten.
6. Schakel de airfryer in, door de toets  2 seconden in te drukken! Om uit te schakelen, nogmaals gedurende 2 seconden indrukken.  
Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt zal het na korte tijd automatisch uitschakelen.



## Gebruikmaken van de automatische programma's

Symbool	Voedsel	Inzetstuk	Tips	Aanbevolen hoeveelheid	Temperatuur	Tijd
	Frietten (diepvries)	Draaikorf of frituurkorf	Max. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Vlees	Grillrooster		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Stukken kip (vers)	Frituurkorf	1 x keren	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Vis	Grillrooster of frituurkorf		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Garnalen	Grillrooster of frituurkorf	Gepaneerde garnalen bereiden met de draaikorf	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Kip (volledig, max. 1,5 kg)	Draaispies		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Grillrooster	1 x keren	1 diepvriespizza	180 °C	10 min
	Fruit drogen	Rooster		200 – 300 g	70 °C	8 h

- Ga te werk zoals beschreven in *Gereedmaken van het apparaat* (1-7) en tik op de toets .  
➔ Het eerste automatisch programma wordt op display getoond.
- Blijf op de toets  tikken totdat het gewenste programma wordt getoond. Temperatuur en tijd worden afwisselend op het display getoond.

### Tip!

Om de temperatuur en tijdsinstellingen afzonderlijk in te stellen, de  of  toetsen gebruiken om de tijd respectievelijk temperatuur in te stellen.




- De **geheugenfunctie** maakt het permanent opslaan van wijzigingen van het automatisch programma mogelijk. Dit wordt gedaan door de  toets gedurende circa 2 seconden in te drukken. Het opslaan wordt bevestigd met een pieptoon.
- Tik op de  toets.  
➔ Het voedsel wordt nu gekookt. Het display toont afwisselend de temperatuur en resterende looptijd. Piepsignalen geven aan dat de vooraf ingestelde verwerkingstijd is verlopen.
  - De ventilatie loopt nog enige tijd na; op het display wordt 00 zichtbaar.  
Neem de inzetstukken uit de airfryer. Verwijder alle inzetstukken alleen met geschikte pannenlappen of met de betreffende handgreep uit het apparaat.

### Opmerking!

Gebruik voor het openen van het deksel van de draaikorf het greepgedeelte van de handgreep.

- Giet of plaats het voedsel in een hittebestendige kom of op een hittebestendig bord.
- Laat alle inzetstukken en het apparaat afkoelen.
- Neem de stekker uit het stopcontact.
- Reinig de inzetstukken en de gaarruimte zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud".

### Gebruikmaken van de handmatige temperatuur / tijd selectie

- Ga te werk zoals beschreven in *Gereedmaken van het apparaat* (1-7).
- Gebruik de  toetsen om de minuten in te stellen.
- Gebruik de  toetsen om de temperatuur in te stellen.
- Tik op de  toets. Het display toont wisselend de temperatuur en resterende looptijd.  
➔ Het voedsel wordt nu gekookt. Piepsignalen geven aan dat de vooraf ingestelde verwerkingstijd is verlopen.
- Ga verder zoals beschreven in de paragraaf *Gebruikmaken van de automatische programma's*, stap 4-9.

## Handige tips voor hetelucht frituren

- U kunt uw voedsel bereiden met behulp van de automatische basis instellingen, of de instellingen naar eigen wens regelen.
- Let er op dat de kooktijden die vermeld staan slechts tijden bij benadering zijn.  
Afhankelijk van het soort voedsel, moeten de kooktijden en temperaturen misschien aangepast worden.
- Bij grotere hoeveelheden, neemt de benodigde kooktijd toe. Wij raden aan het voedsel regelmatig om te keren.

### Tip!

Bij de bereiding van een diepvriespizza moet de pizza na de helft van de tijd voor een gelijkmatig garen gedraaid worden.

- Als het voedsel te donker wordt, probeer dan eerst de temperatuur te verlagen voordat de kooktijden verkort worden.
- Voor voedzaam, en gezond frituren raden wij een temperatuurinstelling aan van niet meer dan 170 °C voor zetmeel houdend voedsel, m.a.w. eten met hogere dan gemiddelde zetmeelinhoud. Een verlaagde frituurtemperatuur, gecombineerd met een gelijkmatig verminderde hoeveelheid voedsel, zal op zijn beurt de vorming van voor de gezondheid schadelijke substanties tot een minimum beperken.

## Onderhoud en schoonmaken

- Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer goed afkoelen.
- **Waarschuwing:** Om elektrische schokken te voorkomen, maak de buitenkant van de frituurpan of het snoer nooit schoon met vloeistoffen en dompel geen van beide ooit onderwater.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen om krassen op de behuizing en de antiaanbaking van de frituurkorf en de druppelplaat te voorkomen.
- Reinig alle uitneembare inzetstukken in een sopje en droog ze grondig af, of reinig ze in de vaatwasser.
- Veeg de behuizing en de gaarruimte af met een vochtige doek.

## De deur wegnemen

- Voor een gemakkelijker reinigen kan de deur van het apparaat afgenomen worden.
- Open daartoe de deur.
- Schuif de schuiver aan het scharnier van de deur (←OPEN) naar links, en neem de deur naar boven af.
- Veeg de deur vochtig af. Niet in water onderdompelen!
- De droge deur terugplaatsen.
- Het apparaat kan niet zonder deur worden ingeschakeld.

## Afval weggoaien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

## Het verhelpen van storingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet ingeschakeld worden.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
Het voedsel is niet gaar.	Er is teveel voedsel ingebracht.	Breng minder voedsel in.
	De bereidingsduur was te kort.	Het voedsel enkele minuten nagaren, en de volgende maal een langere looptijd instellen.
	De temperatuur was te laag.	De voeding enkele minuten nagaren, en de volgende keer een hogere temperatuur instellen.
De voeding is niet knapperig geworden.	Er werd voeding gebruikt, die niet geschikt is voor bereiding in een airfryer.	Gebruik enkel levensmiddelen, geschikt voor bereiding in een airfryer.
	In de frituurkorf bleef vocht achter van de vorige bereiding.	De frituurkorf na elk gebruik reinigen en afdrogen.
Frieten van verse aardappelen zijn niet knapperig.	Aan de frieten ontbreekt olie.	De gesneden frieten voor de bereiding in een kom samen met een eetlepel olie mengen.
	De gesneden aardappelen waren te vochtig.	De gesneden aardappelen voor het bereiden in de airfryer drogen.
	De gesneden aardappelen waren te groot.	De aardappelen in kleinere stukken snijden.

## Freidora por aire caliente

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.


### Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Elementos componentes

1. Pantalla de control
2. Cámara de cocción
3. Soporte de rodamiento para el asador giratorio
4. Bandeja de goteo
5. Cable eléctrico con clavija
6. Puerta
7. Rejilla
8. Rejilla, 3 unidades
9. Mango para la cesta y el asador giratorios
10. Cesta giratoria
11. Asador giratorio
12. Mango para la cesta para freír
13. Cesta para freír

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, no limpie la carcasa ni el cable eléctrico con agua y no los sumerja.
- Después de cada uso, limpie los accesorios con agua con jabón y séquelos con cuidado; también puede lavarlos en el lavavajillas.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, resistente al calor y a las salpicaduras.
- **¡Atención!** La cámara de cocción está marcada con la advertencia  „Superficie caliente“, que alerta del riesgo de quemaduras.
- La cámara de cocción se calienta, así como la puerta, los accesorios y los alimentos.
- Los accesorios solo se deben tocar con agarradores adecuados.
- Extraiga e inserte en el aparato la cesta para freír, la cesta giratoria y el asador giratorio, únicamente con sus respectivos mangos.
- La comida no se debe tocar hasta que se haya enfriado un poco.
- Los accesorios solo se deben colocar sobre superficies resistentes al calor.
- Al abrir la puerta del aparato y por las ranuras de ventilación situadas en su parte posterior sale vapor caliente. ¡No toque el aparato ni se incline sobre él!
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico. Por ejemplo, - en cocinas de personal, en oficinas y

- otros puntos comerciales,
- en empresas agrícolas,
- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
- no se debe utilizar en pensiones de alojamiento y desayuno.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Utilice la freidora únicamente bajo supervisión.
- No utilice la freidora de aire caliente sin la bandeja de goteo.
- Utilice la freidora de aire caliente solo con los accesorios incluidos.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato. En este caso, deberá ponerse en contacto con el servicio técnico.

- No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
- Se debe mantener una distancia mínima de 15 cm alrededor del aparato.
- El aparato se debe colocar de forma que la abertura de salida de aire situada en su parte posterior no apunte a ningún objeto sensible al calor, la grasa o la humedad, como el papel pintado, el cristal, paneles de muebles, etc.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- **Cuidado:** No cubrir las ranuras de ventilación.
- **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Antes de mover el aparato, debe esperar hasta que se haya enfriado suficientemente.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No toque el enchufe con las manos mojadas.
- No opere el aparato con las manos mojadas.
- **No se deben emplear utensilios de cocina de metal al añadir o retirar los alimentos de la cesta para freír para no rayar el revestimiento.**
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

#### Utilización correcta

- Este aparato solo debe ser utilizado para cocinar alimentos. Cualquier otra utilización debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.
- A diferencia de las freidoras convencionales, este aparato no está destinado a ser utilizado con aceite o grasa.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.

#### Antes de la primera utilización

- Antes de usar el aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje y adhesivos.
- Caliente el aparato con la cesta para freír vacía durante 30 minutos a 200 °C para que desaparezca el olor propio del aparato (véase "Preparación con ajuste manual del tiempo y la temperatura").
- Asegure una ventilación adecuada abriendo las ventanas o balcones.
- A continuación, limpie el aparato y los accesorios como se indica en el apartado "Limpieza y mantenimiento".

## Pantalla de funcionamiento

	Pantalla - Programas automáticos
	Teclas de selección - Temperatura superior / inferior
	Tecla de selección: Luz
	Tecla de selección: Programas automáticos y almacenamiento de cambios del programa automático (Función de memoria)
	Tecla de selección: Encendido/apagado e inicio/pausa
	Tecla de selección: Rotación
	Tecla de selección: Aumentar/reducir el tiempo
	Símbolo: Temperatura en pantalla
	Símbolo: Tiempo restante en pantalla
	Símbolo: Calentar Durante la preparación, el símbolo se enciende y apaga en repetidas ocasiones, lo que indica que el aparato se está calentando.
	Símbolo: Preparación/aire caliente

### Selección del accesorio

Los siguientes accesorios están disponibles para distintas aplicaciones:

#### Cesta para freír

- Para preparar todo tipo de fritos.

#### Cesta giratoria

- Especialmente indicado para patatas fritas, verduras, etc.
- Introduzca la comida y cierre la tapa.
- Coloque la cesta giratoria cargada en el mango.
- Coloque la cesta giratoria con el lado izquierdo en el mecanismo e inserte el lado derecho en el soporte de rodamiento.
- Después de encender el aparato, se debe iniciar la rotación de la cesta giratoria presionando el botón**



### Asador giratorio

- Para preparar pollos asados enteros o rotis.
- Se pueden preparar pollos o rotis que pesen 1 kg como máximo.
- Inserte el asador giratorio a través del pollo o del roti y sujete la carne con las abrazaderas. La carne no debe tocar el interior de la cámara de cocción.
- Sujete las partes que sobresalgan de la comida (p. ej., las alas del pollo) con agujas para rollos de carne rellenos o algo similar.
- Coloque el asador giratorio cargado en el mango.
- Coloque el asador giratorio con el lado izquierdo en el mecanismo e inserte el lado derecho en el soporte de rodamiento.
- Después de encender el aparato, se debe iniciar la rotación del asador giratorio presionando el botón**



### Rejilla

- Para preparar pizza, panecillos o baguettes.
- Llene la rejilla de la parrilla y deslícela hacia el centro del aparato.

### Rejillas

- Para secar fruta y verdura.
- La fruta y la verdura se debe cortar en rodajas de menos de 5 mm de grosor.
- Llene las rejillas y deslícelas hacia el centro del aparato.

### Encendido de la iluminación de la cámara de cocción

- Durante la preparación, se puede encender o apagar la iluminación interior presionando el botón
- Transcurrido un tiempo, la iluminación se apaga de nuevo.
- Al abrir la puerta, la iluminación se enciende automáticamente.

### Preparación del aparato

- Coloque siempre la unidad sobre una superficie resistente al calor, antideslizante, nivelada y seca, que sea inmune al contacto con los pies de caucho.
- Prepare los alimentos que va a freír con aire caliente.
- Introduzca el enchufe en la toma de alimentación eléctrica. Los símbolos de la pantalla parpadearán brevemente y se ilumina el botón
- Coloque la bandeja de goteo sobre la superficie inferior de la cámara de cocción.
- Inserte el accesorio seleccionado en el aparato. Al usar la cesta giratoria, se deben introducir previamente los alimentos y cerrar la tapa.
- Encienda la freidora de aire caliente pulsando el botón durante **2 segundos**. Para apagarla, pulse de nuevo durante 2 segundos.  
Cuando el aparato no esté siendo utilizado, se apagará automáticamente después de un breve intervalo de tiempo.

## Uso de los programas automáticos

Símbolo	Alimentos	Pieza	Consejos	Cantidad recomendada	Temperatura	Tiempo
	Patatas fritas (congeladas)	Cesta giratoria o cesta para freír	Máx. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Carne	Rejilla		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Pollo troceado (fresco)	Cesta para freír	Girar 1 vez	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Pescado	Rejilla para parrilla o cesta para freír		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Langostinos	Rejilla para parrilla o cesta para freír	Preparar langostinos empanados en la cesta giratoria	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Pollo (entero, máx. 1,5 kg)	Asador giratorio		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Rejilla	Girar 1 vez	1 pizza congelada	180 °C	10 min
	Secar fruta	Rejillas		200 – 300 g	70 °C	8 h

1. Siga las instrucciones de la sección *Preparación del aparato* (1-7) y toque la tecla .  
➔ El primer programa automático aparecerá indicado en la pantalla.
2. Siga tocando la tecla hasta visualizar el programa deseado. En la pantalla alternarán la temperatura y el tiempo.

### ¡Consejo!

Para ajustar individualmente los ajustes de temperatura y tiempo, utilice las teclas o para ajustar respectivamente el tiempo o temperatura.

La **función de Memoria** permite memorizar cambios permanentemente en los programas automáticos. Esto se realiza manteniendo pulsada la tecla durante aproximadamente 2 segundos. La memorización se confirma mediante un pitido.

3. Toque la tecla .  
➔ Los alimentos se están cocinando. La pantalla cambia entre la temperatura y el tiempo de funcionamiento restante. Las señales sonoras indican que ha transcurrido el tiempo de procesamiento preconfigurado.
4. La ventilación del aparato continúa durante algún tiempo y en la pantalla aparece 00.  
Extraiga los accesorios de la freidora de aire caliente.  
Extraiga todos los accesorios del aparato únicamente

con agarradores adecuados o con el respectivo mango.

### Nota:

Para abrir la tapa de la cesta giratoria, use la parte destinada a agarrar el mango.

5. Vierta o coloque los alimentos en un recipiente o en un plato resistente al calor.
6. Deje que los accesorios y el aparato se enfríen.
7. Extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
8. Limpie los accesorios y la cámara de cocción como se describe en „*Limpieza y mantenimiento*”.

### Uso de la selección manual de temperatura / tiempo

1. Siga las instrucciones de la sección *Preparación del aparato* (1-7).
2. Utilice las teclas para ajustar los minutos.
3. Utilice las teclas para ajustar la temperatura.
4. Toque la tecla . La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo de funcionamiento restante.  
➔ Los alimentos se están cocinando. Las señales sonoras indican que ha transcurrido el tiempo de procesamiento preconfigurado.
5. Siga las indicaciones de la sección *Uso de los programas automáticos*, pasos 4-9.

## Consejos útiles para freír con aire caliente

- Puede preparar sus alimentos utilizando los ajustes básicos de los programas automáticos, o realizar el ajuste más adecuado a sus propias necesidades.
- Tenga en cuenta que los tiempos de cocción indicados solo son aproximados. Según el tipo de alimento, es posible que el tiempo y temperatura tengan que ser ajustados.
- Con cantidades más grandes, el tiempo de cocción incrementa. Recomendamos dar la vuelta con frecuencia a los alimentos.

### ¡Consejo!

Cuando cocine pizza congelada, debe girarla una vez transcurrida la mitad del tiempo para garantizar una cocción uniforme.

- Si los alimentos quedan demasiado oscuros, intente reducir la temperatura primero, antes de disminuir los tiempos de cocción.
- Para freír de modo nutritivo y saludable, recomendamos ajustar la temperatura a un nivel inferior a 170 °C para alimentos amiláceos, es decir alimentos con un contenido de fécula superior a la media. Una temperatura baja al freír, combinado con pequeñas cantidades de alimentos, reduce al mínimo la formación de sustancias perjudiciales para la salud.

## Limpieza y mantenimiento

- Antes de la limpieza, desconchufe la freidora de aire caliente y deje que se enfríe.
- **Precaución:** Para evitar una descarga eléctrica, no limpie la superficie exterior de la freidora ni el cable eléctrico con líquidos y no los sumerja en agua.
- No se deben usar limpiadores ásperos o abrasivos para evitar que se raye la carcasa y el revestimiento antiadherente de la cesta para freír y la bandeja de goteo.
- Limpie todos los accesorios extraíbles con agua con jabón y séquelos con cuidado; también puede lavarlos en el lavavajillas.
- Limpie con un paño húmedo la carcasa y la cámara de cocción.

## Extracción de la puerta

- Para facilitar la limpieza, se puede quitar la puerta del aparato.
- En primer lugar, abra la puerta.
- Desplace el pasador de la bisagra de la puerta (**←OPEN**) hacia la izquierda y extráigala tirando hacia arriba.
- Limpie la puerta con un paño húmedo. ¡No la sumerja en agua!
- Vuelva a colocar la puerta cuando esté seca.
- El aparato no se puede encender sin la puerta.

## Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

## Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende.	El enchufe no está conectado a la red.	Introduzca el enchufe en la toma de corriente.
Los alimentos no se han cocinado del todo.	Se ha introducido demasiada comida.	Llene el aparato con menos comida.
	El tiempo de cocción era insuficiente.	Cocine los alimentos durante unos minutos más y configure un tiempo de cocción superior la próxima vez.
	La temperatura era demasiado baja.	Cocine los alimentos durante unos minutos más y configure una temperatura superior la próxima vez.
Los alimentos no están crujientes.	Se han utilizado alimentos que no son adecuados para su cocinado en freidora de aire caliente.	Utilice únicamente alimentos adecuados para la freidora de aire caliente.
	La cesta para freír tiene humedad de la última preparación.	Limpie y seque la cesta para freír después de cada uso.
Las patatas fritas hechas con patatas frescas no se ponen crujientes.	Les falta aceite a las patatas fritas.	Antes de cocinar los trozos de patata, mézclelos en un bol con una cucharada de aceite.
	Los trozos de patata fresca estaban demasiado húmedos.	Seque los trozos de patata antes de cocinarlos en la freidora de aire caliente.
	Los trozos de patata eran demasiado grandes.	Corte las patatas frescas en trozos más pequeños.

## Friggitrice ad aria

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.

Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.


### Descrizione

1. Pannello operativo
2. Camera di cottura
3. Supporto per posizionare lo spiedo
4. Vassoio raccogliogocce
5. Cavo di alimentazione con spina
6. Porta dell'apparecchio
7. Griglia per grill
8. Graticola, 3 pezzi
9. Impugnatura per cestello rotante e spiedo
10. Cestello rotante
11. Spiedo
12. Impugnatura per vaschetta per frittura
13. Vaschetta per frittura

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate con acqua e non immergete in acqua il

corpo dell'apparecchio o il cavo di alimentazione.

- Pulite con acqua e sapone gli inserti dopo ogni utilizzo e asciugateli a fondo oppure lavateli in lavastoviglie.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Poggiate l'apparecchio su una base stabile, resistente al calore e riparata dagli spruzzi.
- **Attenzione!** La camera di cottura è contrassegnata con l'etichetta  "Superfici calde", per richiamare l'attenzione rispetto a un pericolo di ustioni.
- La camera di cottura, lo sportello dell'apparecchio, gli inserti e anche gli alimenti all'interno diventeranno caldi.
- Per toccare tutti gli inserti utilizzate delle presine adatte.
- Inserite e togliete dall'apparecchio la vaschetta per frittura, il cestello rotante e lo spiedo utilizzando esclusivamente le apposite impugnature.
- Non toccare gli alimenti finché non si saranno raffreddati un po'.
- Poggiate tutti gli accessori esclusivamente su superfici resistenti al calore.
- All'apertura dello sportello, fuoriesce del vapore bollente dallo sfianto nel retro dell'apparecchio. Non afferrate né piegatevi sull'apparecchio!

- L'apparecchio è concepito per essere utilizzato in ambienti domestici privati. Ad esempio, non può essere utilizzato
    - cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
    - aziende agricole,
    - clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
    - nei bed and breakfast.
  - Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
  - Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
  - Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
  - L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
  - **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
  - Utilizzate la friggitrice ad aria esclusivamente sotto sorveglianza.
  - Non utilizzate la friggitrice ad aria senza vassoio raccogliogocce.
  - Utilizzate la friggitrice ad aria esclusivamente con gli inserti in dotazione.
  - Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio. In questo caso, contattate il nostro servizio di assistenza tecnica.
  - L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
  - Mantenete da tutti i lati dell'apparecchio una distanza minima di 15 cm.
  - Installate l'apparecchio in modo tale che lo scarico dell'aria sul retro dell'apparecchio non sia diretto verso oggetti sensibili a calore, grasso o umidità, come tappezzerie, lastre di vetro, superfici di mobili, ecc.
  - Assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
  - **Avvertenza:** Non coprite le aperture di ventilazione.
  - **Attenzione:** Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldamento.
  - Lasciate raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di spostarlo.
  - **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
    - dopo l'uso,
    - in caso di cattivo funzionamento,
    - prima di pulire l'apparecchio.
  - Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina. Non toccate la spina di alimentazione con le mani umide.
  - Non utilizzate l'apparecchio a mani umide.
  - **Per inserire e rimuovere gli alimenti dalla vaschetta per frittura, non utilizzate nessun utensile da cucina in metallo, al fine di non graffiare il rivestimento.**
  - Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Uso corretto**
- Questo apparecchio può essere usato solo per la cottura di alimenti. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e potrebbe portare a lesioni personali o a danni materiali.
  - Al contrario delle friggitrici convenzionali, questo apparecchio non è adatto per l'utilizzo con olio o grassi.
  - Utilizzate l'apparecchio esclusivamente al chiuso.

## Preparazione al primo utilizzo

- Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta, eliminate ogni materiale e adesivo di imballaggio.
- Riscaldate l'apparecchio con la vaschetta per frittura inserita per 30 minuti a 200 °C senza inserire alcun alimento, per smorzare il tipico odore metallico dell'apparecchio (si veda la sezione "Preparazione con impostazioni manuali per tempo e temperatura").
- Accertatevi che ci sia un'adeguata aerazione del locale aprendo finestre o balconi.
- Infine, scollegate l'apparecchio e pulite gli inserti come descritto nella sezione *Pulizia e cura*.

## Display operativo

	Display - Programmi automatici
	Tasti di selezione - Aumento / Diminuzione della temperatura
	Pulsante di selezione acceso
	Pulsante di selezione Programma automatico e salvataggio Modifica Programma automatico (funzione memory)
	Pulsante Accensione/Spegnimento e Avvio/Arresto
	Pulsante Rotazione
	Pulsanti di selezione del tempo (più/meno)
	Indicatore della temperatura sul display
	Indicatore della durata residua sul display
	Indicatore del riscaldamento Durante la preparazione, si accende in modo fisso questo simbolo a indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
	Indicatore Preparazione/Aria calda


## Scelta degli accessori

Sono disponibili i seguenti inserti per vari tipi di utilizzo:


### Vaschetta per frittura

- Per la preparazione di tutti i tipi di fritture

### Cestello rotante

- Particolarmente adatto per patatine fritte, verdure, ecc.
- Inserite gli alimenti e chiudete lo sportello.
- Afferrate il cestello rotante utilizzando la maniglia, dopo averla montata.
- Inserite il lato sinistro del cestello rotante nell'elemento di trasmissione e montatelo poi anche a destra nel supporto.
- **Dopo l'avvio dell'apparecchio, è necessario avviare la rotazione del cestello premendo il pulsante** 

### Spiedo

- Per la preparazione di polli alla griglia interi oppure di arrosti.
- Potete preparare polli/arrosti di 1 kg al massimo.
- Infilate lo spiedo nel pollo/rollè e fissate la carne con le pinze. La carne non deve toccare le pareti interne della camera di cottura.
- Fermate le parti sporgenti degli alimenti (come ad esempio le ali di pollo) con degli spiedini o cose simili.
- Afferrate lo spiedo utilizzando la maniglia, dopo averla montata.
- Inserite il lato sinistro dello spiedo nell'elemento di trasmissione e montatelo poi anche a destra nel supporto.
- **Dopo l'avvio dell'apparecchio, è necessario avviare la rotazione dello spiedo premendo il pulsante** 


### Griglia per grill

- Per preparare pizze, panini e baguette
- Montate la griglia e spingetela nel centro dell'apparecchio.



### Graticole

- Per essiccare frutta e verdura
- Affettate frutta e verdura in porzioni di massimo 5 mm.
- Montate le graticole e spingetele all'interno dell'apparecchio.


### Accensione dell'illuminazione nel forno



- Durante la preparazione, potete accendere o spegnere le luci nel forno premendo il pulsante .
- Dopo qualche istante, la luce si spegnerà di nuovo.
- Quando aprite lo sportello, l'illuminazione si riattiverà automaticamente.

## Preparazione dell'apparecchio



1. Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore, e resistente al contatto con i piedini di gomma.
2. Preparate gli alimenti da friggere ad aria.
3. Inserite la spina nella presa di corrente. I simboli sul display lampeggiano per un istante e si accende il pulsante .
4. Inserite il vassoio raccogliogocce sulla base della camera di cottura.
5. Inserite l'accessorio desiderato all'interno dell'apparecchio. Se dovete utilizzare il cestello rotante, riempitelo prima di alimenti e poi chiudete lo sportello.
6. Accendete la friggitrice ad aria tenendo premuto il pulsante  **per 2 secondi!** Per spegnerla, premete di nuovo lo stesso tasto sempre per 2 secondi. Se l'apparecchio non è utilizzato, si spegne automaticamente dopo un breve lasso di tempo.

## Utilizzo dei programmi automatici


Simbolo	Alimento	Inserito	Consigli	Importo consigliato	Temperatura	Tempo
	Patatine fritte (surgelate)	Cestello rotante o vaschetta per frittura	Al massimo 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Carne	Griglia per grill		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Pezzi di pollo (freschi)	Vaschetta per frittura	Cambiate lato 1 volta	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Pesce	Griglia o vaschetta per frittura		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Gamberetti	Griglia o vaschetta per frittura	Preparate i gamberetti impanati nel cestello rotante	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Pollo (intero, al massimo 1,5 kg)	Spiedo		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Griglia per grill	Cambiate lato 1 volta	1 pizza surgelata	180 °C	10 min
	Essiccazione delle verdure	Graticole		200 – 300 g	70 °C	8 h


1. Procedete secondo quanto descritto nella sezione *Preparazione dell'apparecchio* (punti 1-7) e poi schiacciate sul tasto .
  - ➔ Il primo programma automatico è indicato sul display.
2. Continuate a premere sul tasto  sino a evidenziare sul display il programma desiderato. Sul display si alternano la temperatura e il tempo.

### Consiglio utile:

Per regolare le impostazioni di temperatura e di tempo separatamente, premete i tasti  o , per impostare il tempo e la temperatura rispettivamente.

La **Funzione di memoria** consente di memorizzare in modo permanente le modifiche ai programmi automatici.

Questo si ottiene tenendo premuto il tasto  per circa 2 secondi. Il salvataggio delle impostazioni sarà confermato da un segnale acustico.






3. Schiacciate il tasto .
  - ➔ Gli alimenti ora si stanno cucinando. Sul display si alternano l'indicazione della temperatura e quella del tempo di funzionamento rimanente. Dei segnali acustici indicano lo scadere del tempo di programmazione preimpostato.
4. L'illuminazione, dopo qualche istante, si disattiva e sul display si accende la spia 00. Togliete gli accessori dalla friggitrice ad aria. Rimuovete dall'apparecchio tutti gli inserti accessori utilizzando esclusivamente presine adatte o le impugnature apposite.

## Nota!

Per aprire lo sportello del cestello rotante, utilizzate l'apposita impugnatura.

5. Versate o poggiare gli alimenti su una superficie resistente al calore oppure su un piatto ignifugo.
6. Lasciate raffreddare gli inserti e l'apparecchio.
7. Disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.
8. Pulite gli inserti e la camera di cottura seguendo la procedura indicata nella sezione "Pulizia e cura"

## Uso dell'impostazione manuale temperatura / tempo

1. Procedete secondo quanto descritto nella sezione *Preparazione dell'apparecchio* (punti 1-7).
2. Agendo sui tasti   regolate i minuti.
3. Agendo sui tasti   regolate la temperatura.
4. Schiacciate il tasto . Sul display si alternano le indicazioni della temperatura e del tempo di funzionamento rimanente.  
⇒ Gli alimenti ora si stanno cucinando. Dei segnali acustici indicano lo scadere del tempo di programmazione preimpostato.
5. Procedete secondo quanto descritto nella sezione *Utilizzo dei programmi automatici*, ai punti 4-9.

## Consigli utili per la frittura ad aria

- Potete preparare gli alimenti servendovi delle impostazioni dei programmi automatici base, o anche regolare le impostazioni secondo le vostre esigenze.
- Tenete presente che i tempi di cottura indicati, sono solo approssimativi.  
In relazione al tipo di alimento, si dovranno regolare i tempi di cottura e le temperature.
- Con quantità maggiori, aumentano anche i tempi di cottura. Vi consigliamo di girare spesso gli alimenti.

## Suggerimento!

Per cuocere la pizza surgelata, trascorsa la metà del tempo previsto, è necessario girarla per garantire una cottura uniforme.

- Se gli alimenti risultano troppo scuri, cercate di abbassare la temperatura, prima di provare a diminuire i tempi di cottura.
- Per una frittura nutriente e salutare si raccomanda di non programmare la temperatura ad un livello superiore ai 170 °C se friggete cibi ricchi di sostanze amilacee, come per esempio, cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura, combinata ad un'altrettanto ridotta quantità di cibo, limita al minimo la formazione di sostanze nocive per la salute.

## Manutenzione e pulizia

- Prima della pulizia, estraete la spina di alimentazione e lasciate raffreddare completamente la friggitrice ad aria.
- **Avvertenza:** Per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'esterno della friggitrice o il cavo di alimentazione utilizzando liquidi e non immergete questi elementi in acqua.
- Non utilizzate detergenti aggressivi o abrasivi, onde evitare di graffiare l'alloggiamento, il rivestimento antiaderente della vaschetta per frittura e il vassoio raccogliogocce.
- Pulite con acqua e sapone tutti gli inserti rimovibili e asciugateli a fondo oppure lavateli in lavastoviglie.
- Pulite con un panno umido l'alloggiamento e la camera di cottura.

## Rimozione dello sportello

- Per pulire più facilmente l'apparecchio, potete rimuovere lo sportello.
- Per farlo, aprite lo sportello.
- Spingete verso sinistra il fermo sulla cerniera (**←OPEN**) e sganciate lo sportello verso l'alto.
- Pulite lo sportello con un panno umido. Non immergetelo nell'acqua!
- Rimontate lo sportello, una volta asciutto.
- Se non c'è lo sportello, l'apparecchio non può accendersi.

## Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

## Risoluzione dei problemi

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Soluzione</b>
L'apparecchio non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Collegate la spina a una presa di corrente.
Gli alimenti non sono cotti.	Sono stati inseriti troppi alimenti insieme.	Inserite una quantità minore di alimenti.
	Il tempo impostato per la cottura era troppo breve.	Cuocete ancora per qualche minuto gli alimenti e impostate una durata di tempo maggiore la prossima volta.
	La temperatura era troppo bassa.	Cuocete ancora per qualche minuto gli alimenti e impostate una temperatura maggiore la prossima volta.
Gli alimenti non sono croccanti.	Avete utilizzato alimenti che non sono adatti a essere preparati con una friggitrice ad aria.	Utilizzate esclusivamente alimenti adatti alla cottura in friggitrice ad aria.
	Nella vaschetta per frittura è rimasta dell'umidità residua dalla cottura precedente.	Pulite e asciugate la vaschetta per frittura dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte, sbucciate poco prima di cuocerle, non sono croccanti.	Nelle patatine fritte manca l'olio.	Mescolate le patate tagliate con un cucchiaino d'olio in una ciotola prima della cottura.
	Le patate tagliate appena sbucciate erano troppo umide.	Le patate tagliate appena sbucciate erano troppo umide.
	Le patate erano tagliate a pezzi troppo grandi.	Tagliate le patate appena sbucciate a pezzi più piccoli.

## Varmluft frituregryde

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.


### Apparatets dele

1. Kontrolpanel
2. Ovnrum
3. Holder til rotisserispyd
4. Drypbakke
5. Ledning med stik
6. Døren
7. Grillrist
8. Netrist, 3 stk.
9. Håndgreb til roterende kurv og rotisserispyd
10. Roterende kurv
11. Rotisserispyd
12. Håndgreb til friturekurv
13. Friturekurv

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød, rengør ikke kabinettet eller ledningen med vand og nedsenk dem ikke i vand.
- Vask værktøjet i opvaskevand efter

hver brug, og tør dem grundigt, eller vask dem i opvaskemaskinen.

- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- Stil apparatet på et stabilt, varmebestandigt, stænkikkert underlag.
- **Bemærk!** Ovnrummet er mærket med advarslen  „Varm overflade“, der skal gøre opmærksom på faren for forbrændinger.
- Ovnrummet og lågen, værktøj og madvarer bliver varme.
- Brug altid grydelapper, når du håndterer værktøjet.
- Brug altid det tilhørende håndtag, når du tager friturekurv, drejekurv og rotisserispyd ud eller sætter dem ind.
- Undlad at berøre madvarerne, til de er afkølet lidt.
- Stil altid alle tilbehørsdele på et varmebestandigt underlag.
- Der afgives varm damp fra ventilationsåbningerne på bagsiden af apparatet og ved åbning af lågen. Ræk ikke ind over apparatet, og bøj dig ikke ind over det!
- Apparatet er beregnet til brug i en privat husholdning. Det må fx ikke anvendes
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m.

- og tilsvarende foretagender,  
- i B&B'er.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Varmluft frituregryden skal være under opsyn under brugen.
- Varmluft frituregryden må ikke anvendes uden drypbakke isat.
- Varmluft frituregryden må kun anvendes med de medfølgende insatse.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet. I sådanne tilfælde, kontakt vores kundeservice.
- Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- Sørg for mindst 15 cm frirum på alle sider.
- Placér apparatet på en sådan måde, at bagpanelet ikke vender ind mod varme-, fedt- eller fugtfølsomme flader som fx tapet, glasplader, møbler osv.

- Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- **Forsigtigt:** Dæk ikke ventilationshullerne.
- **Advarsel:** Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder. Lad aldrig ledningen hænge frit, ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Lad apparatet afkøle tilstrækkeligt, inden det flyttes.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Tag ikke fat i stikket med våde hænder.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder.
- **Ved påfyldning og udtagning af madvarer i friturekurven må du ikke anvende køkkenredskaber af metal, da disse kan ridse belægningen.**
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.












#### Korrekt anvendelse

- Dette apparat må kun benyttes til at tilberede fødevarer. Enhver anden anvendelse må anses for ukorrekt og kan medføre personskader eller materielle skader.
- I modsætning til almindelige frituregryder er dette apparat ikke beregnet til at blive benyttet med olie eller fedtstof.
- Apparatet må kun benyttes inden døre.

#### Før første brug

- Inden apparatet benyttes første gang, fjern eventuel resterende emballage og klistermærker.
- Opvarm apparatet med friturekurv i 30 minutter ved 200 °C uden indhold for at apparatets oprindelige lugt kan fortage sig (se "*Brug af manuel temperatur / tid valg*").
- Sørg for tilstrækkelig ventilation ved at åbne vinduer eller balkondøre.
- Rengør efterfølgende apparatet og værktøjet, som beskrevet i afsnittet *Rengøring og vedligehold*.

## Kontrolpanel

	Display - Automatiske programmer
	Taster - Temperatur højere / lavere
	Taste - Lys
	Taster - Automatiske programmer og Gem ændringer til automatiske programmer (hukommelsesfunktion)
	Taster - Tænd / sluk & Start / Stop
	Taste - Rotation
	Taster - Forlæng / forkort tid
	Display - Temperatur
	Display - Resterende tid
	Display - Opvarmning Under tilberedningen lyser symbolet op igen som tegn på, at apparatet varmer.
	Display - Madlavning / varmluft


## Valg af værktøj

Til diverse tilberedninger kan du vælge mellem følgende værktøj:


### Friturekurv

- Til tilberedning af alle former for stegevarer

### Roterende kurv

- Især velegnet til pommes frites, grøntsager osv.
- Fyld madvarerne i, og luk klappen.
- Placér den fyldte drejekurv på håndgrebet.
- Placér den roterende kurv med venstre side i drevet, og sæt højre side ind i holderen.
- **Når apparatet er startet op, skal du trykke på tasten  for at starte drejekurvens rotation.**

### Rotisserispyd

- Til tilberedning af hel grillkylling eller rullesteg.
- Apparatet kan tilberede kylling/rullesteg på maks. 1 kg.
- Skub rotisserispyddet gennem kyllingen/rullestegen, så kødet sidder midt på spyddet, og fastgør det med klemmerne. Kødet må ikke berøre ovnrummets sider.
- Hold fremspringende dele af madvarerne (fx kyllingevinger) på plads med kødnåle eller lignende.
- Placér det fyldte rotisserispyd på håndgrebet.
- Placér rotisserispyddet med venstre side i drevet, og sæt højre side ind i holderen.
- **Når apparatet er startet op, skal du trykke på tasten  for at starte spyddets rotation.**


### Grillrist

- Til tilberedning af pizza, rundstykker og baguetter
- Fyld grillristen, og placér den i midterste rille i apparatet.



### Netriste

- Til tørring af frugt og grøntsager
- Skær frugt og grøntsager i skiver på maks. 5 mm tykkelse.
- Fyld netristene, og skub dem ind i apparatet.









## Sådan tændes lyset i ovnrummet



- Under tilberedningen kan du tænde eller slukke lyset i ovnrummet ved at trykke på tasten .
- Efter et stykke tid slukker lyset igen.
- Når du åbner lågen, tænder lyset automatisk.

## Klargøring af enheden



1. Placer altid enheden på en tør, plan, skridsikker og varmefast overflade, som ikke påvirkes af kontakt med gummifødderne.
2. Klargør de fødevarer som skal varmluft frituresteges.
3. Sæt stikket i stikkontakten. Symbolerne på displayet blinker kortvarigt, og tasten  lyser.
4. Placér drypbakken i bunden af ovnrummet.
5. Placér det udvalgte tilbehør i apparatet. Hvis du bruger drejekurven, skal du først fylde madvarerne i den og lukke klappen.
6. Tænd varmluft frituregryden ved at holde tasten  **inde i 2 sekunder!** For at slukke, tryk igen i 2 sekunder.  
Hvis apparatet ikke bliver brugt, slukker det automatisk efter kort tid.


## Brug af automatiske programmer


Symbol	Fødevarer	Værktøj	Tips	Anbefalet mængde	Temperatur	Tid
	Pommes frites (dybfrosne)	Drejekurv eller friturekurv	Maks. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Kød	Grillrist		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Kyllingestykker (fersk)	Friturekurv	1 x vending	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Fisk	Grillrist eller friturekurv		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Rejer	Grillrist eller friturekurv	Tilbred panerede rejer i drejekurven	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Kylling (hel, maks. 1,5 kg)	Rotisserispyd		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Grillrist	1 x vending	1 frostpizza	180 °C	10 min
	Tørring af frugt	Netriste		200 – 300 g	70 °C	8 h

1. Fortsæt som beskrevet under *Klargøring af enheden* (1-7) og tryk på  knappen.  
➔ Det første automatiske program vises på displayet.
2. Gentag tryk på  knappen indtil det ønskede program vises. Temperatur og tid vises skiftevis på displayet.

### Tip!

For at justere temperatur- og tidsindstillinger individuelt, brug  eller  knapperne til at indstille tid respektive temperatur.

Hukommelsesfunktionen giver mulighed for permanent at gemme ændringer i det automatiske program. Dette gøres ved at holde  tasten trykket ned i ca. 2 sekunder. Din indtastning bekræftes med en signaltone.




3. Tryk på  knappen.  
➔ Maden bliver nu tilberedt. Displayet skifter mellem temperaturen og den resterende tid. Et lydsignal tilkendegiver at den forudindstillede tilberedningstid er gået.
4. Apparatets ventilator kører endnu en kort tid, og 00 lyser på displayet.  
Tag værktøjet ud af varmluft frituregryden. Brug altid grydelapper eller det dertil beregnede håndgreb, når du tager værktøjet ud.

### Bemærk!

For at åbne klappen på den roterende kurv skal du bruge grebsdelen af håndgrebet.

5. Hæld eller placér madvarerne i en varmebestandig beholder eller på en varmebestandig tallerken.
6. Lad værktøjet og apparatet køle af.
7. Tag stikket ud af stikkontakten.
8. Rengør værktøj og ovnrum som beskrevet i afsnittet „Rengøring og vedligehold“

### Brug af manuel temperatur / tid valg

1. Fortsæt som beskrevet under *Klargøring af enheden* (1-7).
2. Brug  tasterne til at justere minutterne.
3. Brug  tasterne til at justere temperaturen.
4. Tryk på  knappen. Displayet skifter mellem temperaturen og den resterende tid.  
➔ Maden bliver nu tilberedt. Et lydsignal tilkendegiver at den forudindstillede tilberedningstid er gået.
5. Fortsæt som beskrevet i *Brug af automatiske programmer*, trin 4-9.

### Nyttige tips til friturestegning med varmluft

- Du kan tilberede din mad ved hjælp af de forudindstillede automatiske programindstillinger eller justere indstillingerne efter dine egne behov.
- Bemærk, at de angivne tilberedningstider kun er omtrentlige.
- Afhængigt af typen af mad, må tilberedningstider og temperaturer muligvis justeres.
- Ved større mængder øges tilberedningstiden. Vi anbefaler hyppig vending af maden.

## Tip!

Ved tilberedning af frossen pizza skal pizzaen drejes halvvejs gennem tilberedningen for at sikre ensartet tilberedning.

- Hvis maden ser ud til at blive for mørk, skal du prøve at sænke temperaturen først, inden du forkorter tilberedningstiden.
- For at sikre en sund og næringsrig tilberedning af stivelsesholdige fødevarer, dvs. fødevarer der indeholder mere stivelse end gennemsnittet, anbefaler vi at temperaturen til friturestegning da ikke sættes højere end til 170 °C. En lavere stegetemperatur kombineret med en mindre mængde af fødevarer nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

## Rengøring og vedligehold

- Tag stikket ud af stikkontakten inden hver rengøring, og lad varmluft frituregryden køle helt af.
- **Advarsel:** For at undgå risiko for elektrisk stød må frituregrydens ydre og dens ledning ikke rengøres med nogen former for væske og heller aldrig nedsænkes i vand.

- Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler, da disse kan ridse kabinettet og non-stick belægningen på friturekurv og drypbakke.
- Alt udtageligt værktøj kan vaskes i opvaskevand og tørres grundigt eller kommes i opvaskemaskinen.
- Tør kabinettet og ovenrummet over med en fugtig klud.

## Aftagning af låge

- Apparatets låge kan tages af for at lette rengøringen.
- Åbn lågen.
- Skub skyderen på dørhængslet (**←OPEN**) mod venstre, og træk lågen opad for at tage den af.
- Tør lågen over med en fugtig klud. Lågen må ikke nedsænkes i vand!
- Tør lågen, og sæt den på igen.
- Apparatet kan ikke tændes, mens lågen er taget af.

## Bortskaffelse



- Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet kan ikke tændes.	Stikket er ikke sat i kontakten.	Sæt stikket i stikkontakten.
Madvarerne bliver ikke færdigtilberedt.	Der er fyldt for stor mængde madvarer i apparatet.	Mindsk mængden af madvarer.
	Tilberedningstiden var for kort.	Tilbered madvarerne lidt længere, og vælg en længere tilberedningstid næste gang.
	Temperaturen var for lav.	Tilbered madvarerne lidt længere, og vælg en højere temperatur næste gang.
Madvarerne blev ikke sprøde.	Du har anvendt madvarer, der ikke er egnede til tilberedning i en varmluft frituregryde.	Brug kun madvarer, der er velegnede til tilberedning i varmluft frituregryde.
	Friturekurven indeholder stadig fugt fra sidste tilberedning.	Rengør friturekurven efter hver brug, og tør den grundigt.
Pommes frites af rå kartofler bliver ikke sprøde.	Pommes fritene mangler olie.	Vend kartoffelstykkerne i en skål med en spiseskefuld olie inden tilberedningen.
	De rå kartoffelstykker var for fugtige.	Dup kartoffelstykkerne lidt af, inden du tilbereder dem i varmluft frituregryden.
	Kartoffelstykkerne var for store.	Skær de rå kartofler i mindre stykker.

## Varmluftsfritös

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skytt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.


### Komponenter

1. Manövreringsdisplay
2. Tillagningsutrymme
3. Upptagning förvaring av vridspett
4. Avrinningsplåt
5. Elsladd med stickpropp
6. Apparatdörr
7. Grillgaller
8. Grillgaller, 3 styck
9. Handtag för vridkorg och vridspett
10. Vridkorg
11. Vridspett
12. Handtag för friteringskorg
13. Friteringskorg

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Rengör inte höljet eller elsladden med vatten, och sänk inte ner dem i vatten. På detta sätt undviker du risken för elstötar.
- Rengör insatserna efter varje användning i diskvatten och torka av

dem noga eller diska i diskmaskin.

- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Placera enheten fritt på en stabil, värmetålig, stänkvattenokänslig yta.
- **Observera!** Tillagningsutrymmet är markerat med varningsskylten  "Heta ytor", som fäster uppmärksamheten på en risk för brännskador.
- Tillagningsutrymmet och även enhetens dörr, insatserna och tillagningsgodset blir varma.
- Alla insatser får endast vidröras med lämpliga grytlappar.
- Friteringskorgen, vridkorgen och vridspettet får bara tas ut och sättas in i enheten med respektive handtag.
- Rör inte tillagningsgodset innan det har svalnat något.
- Samtliga tillbehör delar får bara sättas ner på värmetåliga ytor.
- Het ånga avviker ur ventilationsöppningarna på apparatens baksida och när enhetens dörr öppnas. Fatta inte tag i saker bakom enheten och böj dig inte över den.
- Enheten är avsedd att användas i ett privat hushåll. Den får t.ex. inte användas på
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,

- för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - frukostpensioner.
  - Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinneseller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
  - Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
  - Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
  - Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
  - **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
  - Varmluftsfrittösen får endast användas under uppsikt.
  - Varmluftsfrittösen får inte användas utan dropplåt.
  - Varmluftsfrittösen får bara användas med de medföljande insatserna.
  - Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämrade apparatens driftsäkerhet. I detta fall ber vi dig vänligen kontakta vår kundservice.
  - Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.
  - Iakttä ett minimiavstånd på 15 cm mot alla sidor.
  - Ställ upp enheten på ett sådant sätt att ventilationsöppningen på baksidan av enheten inte är riktad mot värme-, fett- eller fuktighetskänsliga föremål såsom tapeter, gasskivor, möbelsväggar etc.
  - Se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
  - **Varning:** Täck inte över ventilationsöppningarna.
  - **Varning:** Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor. Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
  - Låt apparaten svalna tillräckligt innan du flyttar på den.
  - **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
    - efter användning,
    - ifall apparaten skulle krångla,
    - innan apparaten rengörs.
  - Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Rör inte näststickkontakten med våta händer.
  - Hantera inte enheten med våta händer.
  - **Vid påfyllning och uttagning av livsmedel i fritteringskorgen får inga köksredskap i metall användas för att inte repa ytbehandlingen.**
  - Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följs.
- ### Korrekt användning
- Denna apparat kan enbart användas för matlagning. Annan användning anses som felaktig och kan leda till personskadorna eller materiella skador.
  - I motsats till konventionella fritöser så är denna apparat inte ämnad för användning med olja eller fett.
  - Enheten får bara användas inomhus.
- ### Innan du startar apparaten för första gången
- Innan du tar apparaten i bruk första gången, ta bort förpackningsmaterial och klistermärken.
  - Värm upp enheten med fritteringskorgen till 200 °C under 30 minuter så att enhetens egenlukt avklingar (se "Tillagning genom manuell inställning av tid och temperatur").
  - Se till att vädra ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
  - Därefter kan enheten och insatserna rengöras såsom beskrivs under *Rengör och skötsel*.

## Funktionsdisplay

	Display - Automatiske program
	Väljare - Temperatur högre / lägre
	Väljarknappen Ljus
	Väljarknappen Automatiskprogram & Spara ändring automatiskprogram (Memory-funktion)
	Väljarknapp På/Av & Start/Stop
	Väljarknappen Rotation
	Väljarknapparna högre/lägre
	Visning Temperatur på displayen
	Visning Resterande gångtid på displayen
	Visning Uppvärmning Under tillagningen tänds symbolen från tid till annan och anger att enheten värms upp.
	Visning Tillagning/Hetluft


## Välja insats

För de olika applikationerna finns följande insatser:


### Friteringskorg

- För tillagning av alla typer av friteringsgods

### Vridkorg

- Speciellt lämplig för Pommes Frites, grönsaker etc.
- Fyll på tillagningsgodset och stäng luckan.
- Lägg den bestyckade vridkorgen på handtaget.
- Sätt in vridkorgen med den vänstra sidan i motorn och med den högra sidan lagerupptagningen.
- **Efter att enheten startats skall vridkorgens rotation startas genom att trycka på knappen** 

### Vridspett

- För tillagning av hela grillkycklingar eller fylld och rullad fläskkarré.
- Det går att tillaga kycklingar/fylld och rullad fläskkarré, som väger max. 1 kg.
- Skjut in vridspettet centrerat genom kycklingen/den fyllda och rullade fläskkarrén och fixera köttet med klamrarna. Köttet får inte vidröra tillagningsutrymmets insida.
- Utstickande delar på tillagningsgodset (t.ex. kycklingens vingar) fixeras med rouladnålar el. dyl.
- Lägg det bestyckade vridspettet på handtaget.
- Sätt vridspettet med den vänstra sidan i motorn och med den högra sidan i lagerupptagningen.
- **Efter start av apparaten skall vridspettets rotation påbörjas genom att trycka på knappen** 


### Grillgaller

- För tillagning av pizzor, småfranska, baguetter
- Bestycka grillgallret och skjut in den i mitten i enheten.



### Gallerrostar

- För att torka frukt och grönsaker
- Skär frukt och grönsaker i skivor på max. 5 mm tjocklek.
- Bestycka gallerrostarna och skjut in dem i enheten.









## Tänd belysning i tillagningsutrymmet



- Under tillagningen kan tillagningsutrymmets belysning tändas och släckas genom att trycka på knappen 
- Efter en stund slocknar belysningen igen.
- När dörren öppnas tänds belysningen automatiskt igen.

## Förberedning av enheten



1. Placera alltid enheten på en torr, slät, halkfri och värmebeständig yta som tål kontakt med gummifötter.
2. Förbered maten som skall friteras.
3. Sätt stickproppen i vägguttaget. Displaysymbolerna tänds kort och knappen  lyser.
4. Lägg dropplåten på tillagningsutrymmets golv.
5. Sätt in det valda tillbehöret i enheten. Vid användning av vridkorgen skall denna dessförinnan fyllas med tillagningsgods och stäng sedan luckan.
6. Sätt på hetluftsfrittösen genom att trycka på knappen  i **2 sekunder**. Stäng av den genom att trycka på knappen igen i 2 sekunder.  
Om apparaten inte används kommer den att stängas av automatiskt efter en kort stund.



## Användning av automatiska program

Symbol	Mat	Insats	Tips	Rekommenderad mängd	Temperatur	Tid
	Pommes frites (djupfryssta)	Vridkorg eller fritteringskorg	Max. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Kött	Grillgaller		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Kycklingdelar (färska)	Fritteringskorg	Vänd 1 gång	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Fisk	Grillgaller eller fritteringskorg		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Shrimps	Grillgaller eller fritteringskorg	Tillaga panerade shrimps i vridkorgen	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Kyckling (hel, max. 1,5 kg)	Vridspett		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Grillgaller	Vänd 1 gång	1 djupfrost pizza	180 °C	10 min
	Torka frukt	Gallerrostar		200 – 300 g	70 °C	8 h

- Följ instruktionerna under *Förberedning av enheten* (1-7) och tryck på  knappen.  
➔ Det första automatiska programmet visas på displayen.
- Försätt att trycka på  knappen tills du finner det önskade programmet. Temperaturen och tiden visas turvis i displayen.

### Tips!

För att justera temperatur- och tidsinställningar individuellt använder du  eller  knapparna för att ställa in tiden respektive temperaturen.




- Med **minnesfunktionen** kan du permanent spara ändringar du gjort i det automatiska programmet. Detta görs genom att du håller ner  knappen ca 2 sekunder. Att inmatningarna sparats bekräftas med en pipton.
- Tryck på  knappen.  
➔ Maten tillreds nu. Displayen växlar mellan temperatur och återstående funktionstid. Ett signalljud indikerar att den förinställda processtiden har nått sitt slut.
  - Enhetsens ventilation fortsätter under en viss eftergångstid och på displayen lyser 00. Ta ut insatserna ur hetluftsfrittösen. Alla insatser får bara tas ut med lämpliga grytlappar eller med det respektive handtaget.

### Anvisning!

För att öppna vridkorgens lucka används handtagets gripdel.

- Häll över eller lägg tillagningsgodset i ett värmeståligt kärl eller på en värmestålig tallrik.
- Låt insatserna och enheten torka.
- Dra stickproppen ur vägguttaget.
- Rengör insatserna och tillagningsutrymmet såsom beskrivs i "Rengöring och skötsel"

### Användning av det manuella temperatur- / tidsvalet

- Följ instruktionerna beskrivna under *Förberedning av enheten* (1-7).
- Använd  knapparna för att ställa in minuterna.
- Använd  knapparna för att ställa in temperaturen.
- Tryck på  knappen. Displayen visar turvis temperatur och återstående funktionstid.  
➔ Maten tillreds nu. En ljudsignal indikerar att den förinställda processtiden har nått sitt slut.
- Fortsätt enligt beskrivningarna i sektionen *Användning av automatiska program*, steg 4-9.

### Användbara tips för varmluftsfritering

- Du kan tillreda din mat genom att använda de automatiska basprograminställningarna eller justera inställningarna enligt egna önskemål.
- Notera att tillagningstiderna endast är ungefärliga. Beroende på typen av mat behöver tillagningstiderna och -temperaturerna eventuellt justeras.

#### Tips!

Vid tillagningen av djupfrysade pizzor så skall pizzan vändas efter halva tillagningstiden för att den skall tillagas jämnt.

- Med större matmängd ökas tillagningstiden. Vi rekommenderar att du vänder maten ofta.
- Om maten blir alltför mörk kan du försöka sänka temperaturen först, innan du förkortar tillagningstiden.
- För näringsrik och hälsosam fritering rekommenderar vi en maximal temperaturinställning på 170 °C när du friterar mat vars innehåll av kolhydrater är över medeltalet. En sänkt friteringstemperatur, kombinerad med en motsvarande minskning i mängden mat, gör att det bildas en minimal mängd ämnen som är skadliga för hälsan.

### Skötsel och rengöring

- Innan varje rengöring skall nätstickkontakten dras ut och hetluftsfrittösen svalna ordentligt.
- **Varning:** För att undvika risken för elstöt bör du inte rengöra fritrygrytans hölje eller dess elsladd med vätska och sänk inte någon av dessa i vatten.
- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel för att inte repa huset och antividhäftningsytan på fritteringskorgen och dropplåten.
- Alla uttagbara insatser rengörs noga i diskvatten och torka av noga eller rengör i diskmaskinen.
- Torka ur huset och tillagningsutrymmet med en fuktig duk.

### Ta av dörren

- För att underlätta rengöringen kan enhetens dörr tas av.
- För att göra det öppnas dörren.
- Skjut sliden på dörrgångjärnet (←OPEN) åt vänster och ta av dörren uppåt.
- Torka av dörren fuktigt. Doppa inte dörren i vatten!
- Sätt in den torra dörren igen.
- Enheten går inte att sättas på utan dörr.

### Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

### Åtgärda fel

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Enheten går inte att starta.	Nätstickkontakten är inte isatt.	Sätt in nätstickkontakten i uttaget.
Livsmedlen är inte ordentligt tillagade.	Det fylldes på för mycket livsmedel.	Fyll på mindre livsmedel.
	Tillagningstiden var för kort.	Eftertillaga livsmedlen några minuter och ställ in en längre tillagningstid nästa gång.
	Temperaturen var för låg.	Låt livsmedlen eftertillagas i några minuter och ställ in en högre temperatur nästa gång.
Livsmedlen blev inte knapriga.	Det användes livsmedel, som inte är lämpliga att tillagas i hetluftsfrittösen.	Använd endast livsmedel, som är lämpligt för hetluftsfrittösen.
	Det var kvar fukt från den senaste tillagningen i fritteringskorgen.	Fritteringskorgen skall rengöras och torkas efter varje användning.
Pommes Frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.	Pommes Frites saknar olja.	Blanda potatisbitarna med en matsked olja i en skål innan tillagningen.
	De färska potatisbitarna var alltför fuktiga.	Dutta potatisbitarna torra med hushållspapper innan de tillagas i hetluftsfrittösen.
	Potatisbitarna var för stora.	Skär de färska potatisarna i mindre bitar.

**Kuumailmakeitin****Hyvä Asiakas,**

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.


**Verkkoliitäntä**

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

**Osat**

1. Ohjausnäyttö
2. Kypsennystila
3. Kääntövartaan laakerin kiinnitys
4. Tippa-alusta
5. Liitäntäjohto pistotulppalla
6. Laitteen ovi
7. Grilliritilä
8. Ritilä, 3 kpl
9. Kääntökorin ja kääntövartaan kahva
10. Kääntökorin
11. Kääntövarras
12. Friteerauskorin kahva
13. Friteerauskori

**Tärkeitä turvaohjeita**

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistu koteloa tai liitäntäjohtoa vedellä. Älä myöskään upota niitä veteen.
- Puhdistu osat aina käytön jälkeen huuhtelemalla niitä vedellä ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Aseta laite tukevalle, kuumuutta kestäväälle ja roiskeilta suojatulle alustalle.
- **Huomio!** Kypsennystilassa on merkintä  ”Kuumat pinnat”, joka muistuttaa palovammavaarasta.
- Kypsennystila ja myös laitteen ovi, sisäpuoliset osat ja kypsennettävä ruoka muuttuvat kuumiksi.
- Tartu osiin vain sopivilla pannulapuilla.
- Ota friteerauskori, kääntökorin ja kääntövartaan pois laitteesta tai aseta ne laitteeseen niissä olevista kahvoista kiinni pitäen.
- Älä koske kypsennettävään ruokaan ennen kuin se on ehtinyt jäähtyä jonkin verran.
- Laske kaikki lisäosat vain kuumuutta kestäville pinnoille.
- Kuumaa höyryä tulee ulos laitteen takapuolella olevista tuuletusraoista ja kun laitteen ovi avataan. Älä tartu laitteeseen äläkä kumarru sen yli!
- Laitte on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Sen käyttö esim.
  - ruokalaitteita, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaita,
  - aamiaismajoituspaikoissa, ei ole sallittua.

- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Käytä kuumailmafriteerauskeitintä vain valvotusti.
- Älä käytä kuumailmafriteerauskeitintä ilman tippa-alustaa
- Käytä kuumailmafriteerauskeitintä vai mukana toimitettujen osien kanssa.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohton vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita. Ota tässä tapauksessa yhteyttä asiakaspalveluun.
- Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Laitteen joka puolella on oltava vähintään 15 cm vapaata tilaa.
- Aseta laite paikalleen siten, että laitteen alapuolella oleva ilman ulostuloaukko ei osoita kohti rasvalle tai kosteudelle herkkiä esineitä, kuten tapetteja, lasilevyjä, kalusteseiniä jne.
- Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähetyiltä.
- **Varoitus:** Tuuletusaukkoja ei saa peittää.
- **Varoitus:** Älä anna laitteen tai liitäntäjohton koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen sen siirtämistä.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen,**
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä tartu virtapistokkeeseen märin käsin.
- Älä käytä laitetta märin käsin.
- **Kun asetat elintarvikkeita friteerauskoriin tai ota niitä pois friteerauskorista, älä käytä metallisia keittävälineitä, jotta pinnoitteeseen ei tule naarmuja.**
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

#### Asianmukainen käyttö

- Tätä laitetta saa käyttää vain ruoan kypsennykseen. Kaikki muu käyttö on määräystenvastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.
- Toisin kuin perinteiset uppokeittimet, tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi öljyn tai rasvan kanssa.
- Käytä laitetta vain sisätiloissa.

#### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Ennen ensikäyttöä poista kaikki pakkausmateriaalit ja -tarrat.
- Lämmitä laitetta friteerauskorin kanssa 30 minuuttia 200 °C -asteeseen ilman sisältöä, jotta laitteen ominaishaju poistuu (katso "Valmistus ajan ja lämpötilan manuaalisella säädöllä").
- Varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkunat tai parvekeovet.
- Puhdista laite ja sisäpuoliset osat sen jälkeen kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

## Käyttöpaneeli

	Näyttö - automaattiset ohjelmat
	Valintapainikkeet - korkeampi / alhaisempi lämpötila
	Valintapainike - Valo
	Valintapainike - Automaattiset ohjelmat ja automaattisen ohjelman muutosten tallennus
	Valintapainike - Päälle/pois ja käynnistys/pysäytys
	Valintapainike - Kierto
	Valintapainikkeet - Aika suuremmaksi / pienemmäksi
	Lämpötilan näyttö näyttöruudulla
	Jäljellä olevan ajan näyttö näyttöruudulla
	Lämmityksen näyttö Valmistuksen aikana valo palaa symbolissa ilmaisten, että laite lämpenee.
	Valmistuksen/kuuman ilman näyttö

## Käytettävän osan valinta

Eri tarpeita varten käytettävissä ovat seuraavat osat:

### Friteerauskori


- Kaikenlaisten friteeraustuotteiden valmistukseen

### Kääntökori

- Sopii erityisesti ranskanperunoille, vihanneksille jne.
- Laita kypsennettävä ruoka sisään ja sulje luukku.
- Aseta täytetty kääntökori kahvaan.
- Aseta kääntökörin vasen puoli käyttökoneistoon ja aseta oikea puoli laakerin kiinnitykseen.

### Kun laite on käynnistetty, kääntökörin pyörytys on käynnistettävä painamalla painiketta

### Kääntövarras

- Kokonaisen broilerin tai kinkkurullan valmistukseen.
- Enintään 1 kg:n broileri/kinkkurulla voidaan valmistaa.
- Työnnä kääntövarras broilerin/kinkkurullan läpi ja kiinnitä liha kiinnittimillä. Liha ei saa koskea kypsennystilan sisäpuolisiin osiin.
- Kiinnitä kypsennettävän tuotteen ulkonevat osat (esim. broilerin siipi) käärylepiikeillä tai vastaavilla.
- Aseta täytetty kääntövarras kahvaan.
- Aseta kääntövarraan vasen puoli käyttökoneistoon ja aseta oikea puoli laakerin kiinnitykseen.
- **Kun laite on käynnistetty, kääntövarraan pyörytys on käynnistettävä painamalla painiketta **


### Grilliritilä

- Pizzan, sämpylöiden, patongin valmistukseen
- Aseta tuotteet grilliritilän päälle ja työnnä keskelle laitteen sisälle.



### Ritilä

- Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen
- Leikkaa hedelmät ja vihannekset enintään 5 mm paksuiksi viipaleiksi.
- Aseta tuotteet ritilän päälle ja työnnä laitteen sisälle.









## Kypsennystilan valon kytkeminen päälle



- Sisävalo voidaan valmistuksen aikana kytkeä päälle tai pois painamalla painiketta 
- Jonkin ajan kuluttua valo kytkeytyy uudelleen pois.
- Kun ovi avataan, valo syttyy automaattisesti.

## Laitteen valmistelu



1. Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväälle pinnalle, joka kestää kumijalkojen kosketuksen.
2. Valmistele ilmakypsennettävä ruoka.
3. Liitä pistoke pistorasiaan. Näyttösymbolit vilkkuvat ja valo palaa painikkeessa 
4. Aseta tippa-alusta kypsennystilan pohjalle.
5. Aseta valittu lisävaruste laitteeseen. Kun käytetään kääntökoria, se on ensin täytettävä kypsennettävällä tuotteella ja sen luukku on suljettava.
6. Kytke kuuma ilmafriteerauskeitin päälle pitämällä  -painiketta painettuna **2 sekunnin ajan!** Kytke se pois päältä painamalla painiketta jälleen 2 sekunnin ajan. Ellei laitetta käytetä, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä lyhyen ajan kuluttua.


## Automaattisten ohjelmien käyttö


Symboli	Ruoka	Käyttö	Vinkki	Suosittelut määrä	Lämpötila	Aika
	Ranskanperunat (pakastetut)	Kääntökori tai friteerauskori	Enint. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Liha	Grilliritilä		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Kanapalat (tuoreet)	Friteerauskori	Käännä 1 kerran	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Kala	Grilliritilä tai friteerauskori		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Katkaravut	Grilliritilä tai friteerauskori	Paneroitujen katkarapujen valmistus kääntökoriassa	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Broileri (kokonainen, enint. 1,5 kg)	Kääntövarras		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Grilliritilä	Käännä 1 kerran	1 TK-Pizza	180 °C	10 min
	Hedelmien kuivatus	Ritilä		200 – 300 g	70 °C	8 h

- Toimi kohdan *Laitteen valmistelu* (1-7) mukaan ja napauta painiketta .  
➔ Ensimmäinen automaattinen ohjelma ilmestyy näytölle.
- Jatka painikkeen  napauttamista, kunnes haluamasi ohjelma tulee näyttöön. Lämpötila ja aika vuorottelevat näytöllä.

### Vinkki!

Lämpötila- ja aika-asetuksia voi säätää yksittellen painikkeita  tai  painamalla ja asettamalla ajan tai lämpötilan.

**Muistutoiminto** mahdollistaa muutosten pysyvän tallentamisen automaattiseen ohjelmaan. Se tehdään painamalla painiketta  noin 2 sekunnin ajan. Tallennus vahvistetaan äänimerkillä.




- Napauta painiketta .  
➔ Nyt ruoan kypsennys alkaa. Näyttö vaihtuu vuorotellen lämpötilan ja jäljellä olevan ajan välillä. Merkkiäännet ilmaisevat, että esiasetettu käsittelyaika on kulunut. Laitteen tuuletin käy vielä jonkin aikaa jälkikäyntiä ja näytössä näkyy 00.  
Ota sisällä olevat käyttöosat ulos kuumailmafriteerauskeittimestä. Ota kaikki osat ulos laitteesta vain käyttäen sopivia pannulappuja tai pitäen kiinni kahvasta.

### Huomaus!

Käytä kädensijan kahvaosaa kääntökörin luukun avaamiseen.

- Kaada tai laita kypsennettävä elintarvike kuumuutta kestäväään astiaan tai kuumuutta kestäväälle lautaselle.
- Anna käyttöosien ja laitteen jäähtyä.
- Irrota pistoke seinäpistorasiasta.
- Puhdista käyttöosat ja kypsennystila kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

### Lämpötilan / ajan manuaalisen valinnan käyttö

- Toimi kohdan *Laitteen valmistelu* (1-7) mukaan.
- Säädä minuutit painikkeella .
- Säädä lämpötila painikkeella .
- Napauta painiketta . Näyttö vaihtuu vuorotellen lämpötilan ja jäljellä olevan ajan välillä.  
➔ Nyt ruoan kypsennys alkaa. Merkkiäännet ilmaisevat, että esiasetettu käsittelyaika on kulunut.
- Toimi osion *Automaattisten ohjelmien käyttö* mukaan, vaiheet 4-9.

### Hyödyllisiä vinkkejä kuumailmakypsennykseen

- Voit valmistaa ruoan automaattisten ohjelmien perusasetuksilla tai säätää asetukset omien vaatimustesi mukaan.
- Huomaa, että luettelut kypsennysajat ovat arvioituja aikoja.

Kypsennysaikojen ja -lämpötilojen säätäminen saattaa olla tarpeellista ruoan tyypistä riippuen.

- Kypsennysaika pitenee määrien ollessa suurempia. Suosittelemme, että kääntelet ruokaa säännöllisesti.

## Vinkki!

Pakastepizzaa valmistettaessa pizza täytyy kääntää, kun puolet kypsytysajasta on kulunut. Näin varmistetaan tasainen kypsyminen.

- Jos ruoasta tulee liian tummaa, kokeile ensin alentaa lämpötilaa ennen kypsennysaikojen lyhentämistä.
- Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 170 °C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten aineiden muodostumisen.

## Puhdistus ja hoito

- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna kuumailmafriteerauskeittimen jäähtyä aina ennen puhdistusta.
- **Varoitus:** Jotta sähköiskun vaara vältetään, älä puhdista rasvakeittimen ulkopintaa tai sen virtajohtoa millään nesteellä äläkä upota kumpaakaan veteen.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä,

jotta kotelo ja friteerauskorissa ja tippa-alustassa oleva tarttumista estävä pinnoite eivät naarmutu.

- Puhdista kaikki irrotettavat käyttöosat huuhtelemalla niitä vedellä ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Pyyhi kotelo ja kypsennystila kostealla pyyhkeellä.

## Oven irrottaminen

- Laitteen ovi voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.
- Avaa ovi tätä varten.
- Työnnä oven saranassa oleva liukuosa (←OPEN) vasemmalle ja ota ovi ylöspäin irti.
- Pyyhi ovi kostealla pyyhkeellä. Älä upota sitä veteen!
- Aseta kuivunut ovi takaisin paikalleen.
- Laitetta ei voi kytkeä päälle, jos ovi puuttuu.

## Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## Virheiden poistaminen

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Laite ei kytkeydy päälle.	Virtapistoketta ei ole liitetty.	Liitä virtapistoke pistorasiaan.
Elintarvikkeet eivät ole kypsyneet.	Laitteeseen on laitettu liikaa elintarvikkeita.	Laita laitteeseen vähemmän elintarvikkeita.
	Valmistusaika on ollut liian lyhyt.	Kypsennä elintarviketta muutamia minutteja jälkeinpäin ja säädä seuraavaa kertaa varten pidempi toiminta-aika.
	Lämpötila oli liian alhainen.	Kypsennä elintarviketta muutamia minutteja jälkeinpäin ja säädä seuraavaa kertaa varten korkeampi lämpötila.
Elintarvikkeet eivät ole muuttuneet rapeiksi.	On käytetty elintarvikkeita, jotka eivät sovi valmistettaviksi kuumailmafriteerauskeittimessä.	Käytä vain sellaisia elintarvikkeita, jotka sopivat kuumailmafriteerauskeittimeen.
	Friteerauskoriin on jäänyt kosteutta edellisen valmistusprosessin jäljiltä.	Puhdista ja kuivaa friteeraus kori jokaisen käyttökerran jälkeen.
Tuoreista perunoista tehdyt ranskanperunat eivät ole rapeita.	Ranskanperunoissa ei ollut öljyä.	Käsittele perunanpalat ennen valmistusta ruokalusikallisella öljyllä. Sekoita öljy perunanpaloihin kulhossa.
	Tuoreet perunanpalat ovat olleet liian kosteita.	Tuputtele perunanpalat kuiviksi ennen valmistusta kuumailmafriteerauskeittimessä.
	Perunanpalaset ovat olleet liian suuria.	Leikkaa tuoreet perunat pienemmiksi paloiksi.

## Fritadeira a ar quente

### Caro(a) Cliente,

Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o dispositivo e guarde-as para posterior utilização. O aparelho deve apenas ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as instruções de segurança.

### Conexão

Conecte o aparelho apenas a uma tomada de segurança devidamente instalada.

A tensão da rede deve corresponder à tensão especificada na placa de identificação do aparelho.

O aparelho está em conformidade com as diretivas que são vinculativas para a marcação CE.


### Estrutura

1. Visor de funcionamento
2. Câmara de cozedura
3. Rolamento de montagem para espeto rotativo
4. Tabuleiro de gotejamento
5. Cabo elétrico com ficha de alimentação
6. Porta do aparelho
7. Grelha para grelhar
8. Grelha, 3 peças
9. Pega para cesto e espeto rotativo
10. Cesto rotativo
11. Espeto rotativo
12. Pega para cesto de fritura
13. Cesto de fritura

### Instruções de segurança

- Para evitar riscos e cumprir com os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho ou no seu cabo de electricidade só devem ser levadas a cabo pelo nosso serviço ao cliente. Portanto, em caso de reparação, deve contactar o nosso serviço de apoio ao cliente por telefone ou e-mail (ver anexo).
- Antes de limpar, deve retirar a ficha de alimentação e deixar que o aparelho arrefeça.
- Por motivos de segurança elétrica, o aparelho e o cabo de ligação com ficha de rede não devem ser tratados

com líquidos nem mesmo imersos neles.

- Lavar os inserts após cada utilização em água de enxaguamento e secar bem ou lavar na máquina de lavar louça.
- Para obter instruções de limpeza detalhadas, consulte a secção *Limpeza e manutenção*.
- O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Colocar o aparelho livremente sobre uma superfície estável, resistente ao calor e à prova de salpicos.
- **Atenção!** A câmara de cozedura é marcada com o sinal de aviso  "Superfícies quentes", que chama a atenção para o risco de queimaduras.
- A câmara de cozedura e também a porta do aparelho, as inserções e os alimentos ficam quentes.
- Manusear todos os inserts apenas com luvas de forno adequadas.
- Apenas remover e inserir o cesto de fritura, o cesto e o espeto rotativo do aparelho utilizando a pega respetiva.
- Não tocar nos alimentos até que tenham arrefecido um pouco.
- Colocar todos os acessórios apenas em superfícies resistentes ao calor.
- O vapor quente escapa das ranhuras de ventilação na parte de trás do aparelho e quando a porta do aparelho é aberta. Não agarre o aparelho nem se incline sobre ele!
- O aparelho destina-se a ser utilizado em casas particulares. Não deve, por

- exemplo, ser utilizado
- em cozinhas dos funcionários, em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes,
  - em quintas,
  - hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais,
  - em pensões.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou experiência e/ou conhecimentos insuficientes, caso sejam supervisionadas ou caso tenham recebido instruções adequadas em relação ao uso seguro do aparelho, compreendendo os perigos associados.
  - A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser efetuada por crianças, a menos que estas tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
  - As crianças não devem brincar com o aparelho.
  - O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
  - Deve manter todo o material de embalagem afastado das crianças. Existe o perigo de asfixia!
  - Utilizar a fritadeira a ar quente sob supervisão.
  - Não operar a fritadeira a ar quente sem tabuleiro de gotejamento.
  - Utilizar a fritadeira a ar quente apenas com as pastilhas fornecidas.
  - Antes da instalação, deve verificar todo o equipamento, incluindo o cabo de ligação e quaisquer outros acessórios, relativamente a defeitos e danos que possam prejudicar a fiabilidade funcional do aparelho. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir

- do exterior. Nestes casos, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.
- Não coloque o aparelho debaixo de armários de parede, diretamente numa parede ou num canto.
- Manter uma distância mínima de 15 cm de todos os lados.
- Preparar o aparelho para que a abertura de saída de ar na parte de trás não aponte para objetos sensíveis ao calor, gordura ou humidade, tais como papel de parede, painéis de vidro, paredes de móveis, etc.
- Remova objetos facilmente inflamáveis das proximidades do aparelho.
- Não cubra as ranhuras de ventilação do aparelho!
- Nem o aparelho nem o cabo de ligação devem aproximar-se demasiado de uma placa de aquecimento ou de chamas abertas. Não deixar o cabo de ligação pendurado e mantê-lo afastado das partes quentes do aparelho.
- Antes de ser transportado, o aparelho deve primeiro arrefecer completamente.
- **Não deixe o cabo eléctrico pendurado,**
  - **depois de cada utilização,**
  - **no caso de ocorrer alguma avaria durante a operação,**
  - **em caso de falhas durante o funcionamento.**
- Não retirar a ficha de alimentação da tomada puxando pelo cabo de ligação, mas segurando-a. Não tocar na ficha de alimentação com as mãos húmidas.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas.
- **Não utilizar utensílios metálicos de cozinha ao introduzir e retirar alimentos do cesto de fritura para evitar riscar o revestimento.**
- Se o aparelho for utilizado de forma incorreta ou para finalidades diferentes das pretendidas, não é aceite qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ocorrer.

### Utilização prevista

- O aparelho apenas é adequado para cozinhar alimentos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e pode provocar ferimentos graves e danos no aparelho.
- O aparelho não é adequado para ser utilizado com óleo ou gordura, como é o caso das fritadeiras convencionais.
- Utilizar o aparelho apenas em espaços de interior.

### Antes da primeira utilização

- Remover todos os resíduos de embalagens e autocolantes do aparelho antes da primeira utilização.
- Aquecer o aparelho com o cesto de fritura a 200 °C durante 30 minutos sem conteúdo para permitir que o odor do próprio aparelho se dissipe (consulte "Preparação por ajuste manual do tempo e da temperatura").
- Deve garantir a ventilação adequada através de janelas ou portas de varanda abertas.

- Em seguida, limpar o aparelho e as inserções conforme descrito em Limpeza e cuidados.

### Visor de funcionamento

	Visor de programas automáticos
	Botões de seleção de temperatura mais alta / mais baixa
	Botão de seleção de luz
	Botão de seleção automática de programas e guardar alterações automáticas de programas (função de memória)
	Botão de seleção Ligar/Desligar e Iniciar/Parar
	Botão de seleção de rotação
	Botões de seleção mais/menos tempo
	Temperatura indicada no visor
	Tempo restante indicado no visor
	Indicação de aquecimento Durante a preparação, o símbolo acende-se repetidamente para indicar que o aparelho está a aquecer.
	Indicação de preparação/ar quente

### Selecionar inserção

As seguintes inserções estão disponíveis para as várias aplicações:

#### Cesto de fritura

- Para a preparação de todos os tipos de fritos

#### Cesto rotativo

- Particularmente adequado para batatas fritas, legumes, etc.
- Preencher com os alimentos a cozinhar e fechar a aba.
- Colocar o cesto rotativo montado pela pega.
- Colocar o cesto rotativo com o lado esquerdo no acionamento e inseri-lo com o lado direito na montagem do rolamento.
- Após o arranque do aparelho, a rotação do cesto rotativo deve ser iniciada premindo o botão**

### Espeto rotativo

- Para preparar frangos inteiros grelhados ou assados em rolo.
- Podem ser preparados assados de frango/rolo de 1 kg, no máximo.
- Empurrar o espeto rotativo através do centro do frango/rolo assado e prender a carne com as pinças. A carne não deve tocar no interior da câmara de cozedura.
- Fixar partes salientes dos alimentos (por exemplo, asas da galinha) com agulhas de roulade ou similares.
- Colocar o espeto rotativo carregado na pega.
- Colocar o espeto rotativo com o lado esquerdo no acionamento e inseri-lo com o lado direito na montagem do rolamento.
- Após o arranque do aparelho, a rotação do espeto rotativo deve ser iniciada premindo o botão**

### Grelha para grelhar

- Para preparar pizzas, pães, baguetes
- Colocar a grelha e empurrá-la para o centro do aparelho.

### Grelhas

- Para secar fruta e legumes
- Cortar fruta e legumes em fatias de 5 mm de espessura no máximo.
- Carregar as grelhas e empurrá-las para dentro do aparelho.

### Ligar a iluminação da câmara de cozedura

- Durante a preparação, a iluminação interior pode ser ligada ou desligada premindo o botão
- Passado algum tempo, a iluminação desliga-se novamente.
- Quando a porta é aberta, a iluminação acende automaticamente.

### Preparar aparelho

- Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, plana, antiderrapante, resistente ao calor e que também não reaja com pés de borracha.
  - Prepare os alimentos a serem cozinhados.
  - Introduza a ficha de alimentação na tomada elétrica. Os símbolos do visor piscam brevemente e o botão
  - Coloque o tabuleiro de gotejamento no fundo da câmara de cozedura.
  - Insira os acessórios selecionados no aparelho. Se utilizar o cesto rotativo, encha-o com os alimentos antes e feche a aba.
  - Ligue a fritadeira a ar quente, premindo o botão
- durante 2 segundos!** Para desligar, prima também o botão **durante dois segundos.** Se a unidade não for utilizada, desliga-se após um curto período de tempo.

## Preparação com programa automático

Símbolos	Alimentos a cozinhar	Acessórios	Sugestões	Quantidade recomendada	Temperatura	Tempo
	Batatas fritas (congeladas)	Cesto rotativo ou cesto de fritura	Max. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Carne	Grelha para grelhar		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Pedaços de frango (frescos)	Cesto de fritura	1 x volta	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Peixe	Grelha ou cesto de fritura		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Gambas	Grelha ou cesto de fritura	Preparar gambas panadas no cesto rotativo	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Frango (inteiro, máx. 1,5 kg)	Espeto rotativo		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Grelha para grelhar	1 x volta	1 pizza congelada	180 °C	10 min
	Fruta seca	Grelhas		200 – 300 g	70 °C	8 h

1. Proceda como descrito em “Preparar aparelho” 1-7 e toque no botão .  
 ➔ O primeiro programa automático acende-se no visor.
2. Continue a tocar no botão até o programa automático que pretende utilizar acender. A temperatura e o tempo são apresentados alternadamente.

### Sugestão!

Se quiser ajustar a temperatura e o tempo individualmente, pode definir o tempo ou a temperatura pretendidos, premindo os botões ou .

- Com auxílio da função de memória, as alterações no programa automático podem ser guardadas permanentemente. Prima o botão durante aprox. 2 segundos. O armazenamento é confirmado por um sinal sonoro.
3. Toque no botão .  
 ➔ Os alimentos são fritos. A temperatura e o tempo restante iluminam-se alternadamente no visor. Quando o tempo acabar, são emitidos sinais sonoros.
  4. A ventilação do aparelho continua durante algum tempo e 00 acende-se no visor. Retire as inserções da fritadeira a ar quente. Remova todas as inserções do aparelho apenas utilizando luvas de forno adequadas ou a pega respetiva.

### Nota!

Para abrir a aba do cesto rotativo, utilize a parte da pega.

5. Despeje ou coloque os alimentos num recipiente resistente ao calor ou num prato resistente ao calor.
6. Deixe arrefecer as inserções e o aparelho.
7. Retire a ficha da tomada.
8. Limpe os insertos e a câmara de cozedura como descrito em “Limpeza e cuidados”.

### Preparação por ajuste manual de tempo e temperatura

1. Proceda como descrito em “Preparar aparelho” 1-7.
2. Defina os minutos através do botão .
3. Defina a temperatura através do botão .
4. Toque no botão . A temperatura e o tempo restante iluminam-se alternadamente no visor.  
 ➔ Os alimentos são fritos. Quando o tempo acabar, são emitidos sinais sonoros.
5. Continue conforme descrito em “Preparação com programa automático” 4-9.

### Sugestões de preparação

- Prepare os seus alimentos de acordo com a configuração básica dos programas automáticos ou altere-os de acordo com as suas preferências.
- Os tempos de cozedura dados são apenas indicações de referência. Dependendo da natureza dos alimentos,

o tempo de cozedura e a temperatura devem ser ajustados.

- O tempo de preparação aumenta para grandes quantidades. Recomendamos virar os alimentos várias vezes.

### Sugestão!

Ao preparar pizza congelada, a pizza deve ser virada a metade do tempo de cozedura, para garantir uma cozedura uniforme.

- Se o alimento for demasiado escuro, é aconselhável baixar primeiro a temperatura antes de encurtar o tempo de cozedura.
- Recomendamos uma temperatura não superior a 170 °C para a fritura profunda de alimentos amiláceos com consciência nutricional. A temperatura de fritura reduzida com quantidade de fritura simultaneamente reduzida, reduz a formação de substâncias nocivas para a saúde.

### Limpeza e manutenção

- Antes de limpar, desligue sempre o aparelho da tomada e permita que a fritadeira a ar quente arrefeça completamente.
- Por motivos de segurança elétrica, não manuseie a caixa nem o cabo de ligação com líquidos nem os mergulhe neles!
- Não utilize produtos de limpeza afiados nem abrasivos

para evitar riscar a caixa e o revestimento antiaderente no cesto de fritura e no tabuleiro de gotejamento.

- Lave todos os insertos removíveis em água de lavagem e seque completamente ou lave-os na máquina de lavar louça.
- Limpar a caixa e a câmara de cozedura com um pano húmido.

### Retirar porta

- A porta do aparelho pode ser removida para facilitar a limpeza.
- Para tal, abra a porta.
- Faça deslizar o cursor na dobradiça da porta (←OPEN) para a esquerda e retire a porta para cima.
- Limpe a porta com um pano húmido. Não mergulhar em água!
- Volte a colocar a porta seca.
- Não é possível ligar o aparelho sem a porta.

### Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

### Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
O aparelho não se liga.	Ficha de rede desligada da tomada.	Insira a ficha de rede na tomada.
Os alimentos não ficaram cozinhados.	Foram introduzidos demasiados alimentos.	Encha com menos alimentos.
	O tempo de preparação foi demasiado curto.	Volte a cozer os alimentos durante alguns minutos e defina um período de funcionamento mais longo desta vez.
Os alimentos não ficaram crocantes.	A temperatura estava demasiado baixa.	Volte a cozer os alimentos durante alguns minutos e defina uma temperatura superior desta vez.
	Foram utilizados alimentos que não são adequados para a preparação na fritadeira a ar quente.	Utilize apenas alimentos adequados para a fritadeira a ar quente.
As batatas fritas feitas de batatas frescas não ficam estaladiças.	A humidade da última preparação permaneceu no cesto de fritura.	Limpe e seque o cesto de fritura após cada utilização.
	As batatas fritas têm falta de óleo.	Misturar os pedaços de batata com uma colher de sopa de óleo numa tigela antes de cozinhar.
As batatas fritas feitas de batatas frescas não ficam estaladiças.	Os pedaços de batata fresca ficam demasiado húmidos.	Seque os pedaços de batata antes de cozinhar na fritadeira a ar quente.
	Os pedaços de batata ficaram demasiado grandes.	Corte as batatas frescas em pedaços menores.

## Frytkownica z termoobiegiem

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej


Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Wyświetlacz obsługowy
2. Przestrzeń obróbki termicznej
3. Mocowanie podparcia pod rożen
4. Blacha ociekowa
5. Przewód zasilający z wtyczką
6. Drzwi urządzenia
7. Ruszt grilla
8. Kratka, 3 szt.
9. Uchwyt koszyka obrotowego i rożna
10. Koszyk obrotowy
11. Rożen
12. Uchwyt koszyka do smażenia w głębokim tłuszczu
13. Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy ani przewodu zasilającego w wodzie, ani zanurzać ich.
- Po każdym użyciu oczyścić wkładki środkiem do zmywania i dokładnie osuszyć lub wyczyścić w zmywarce do naczyń.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Ustawiać urządzenie swobodnie na stabilnym, odpornym na gorąco, niewrażliwym na tryskanie podłożu.
- **Uwaga!** Przestrzeń obróbki termicznej jest oznaczona tabliczką ostrzegawczą  „Gorące powierzchnie”, która zwraca uwagę na ryzyko oparzenia.
- Przestrzeń obróbki termicznej, a także drzwi urządzenia, wkładki i przedmiot obróbki termicznej nagrzewają się.
- Wszystkie wkładki chwycić tylko przy użyciu odpowiednich podkładek.
- Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu, koszyk obrotowy i rożen wyjmować z urządzenia i wkładać do niego tylko z danym uchwytem.
- Nie dotykać przedmiotu obróbki termicznej, dopóki nie zostanie schłodzony.
- Odkładać wszystkie akcesoria tylko na odpornych na gorąco powierzchniach.
- Gorąca para ulatnia się ze szczelin wentylacyjnych na tylnej stronie urządzenia i przy otwieraniu drzwi urządzenia. Nie sięgać nad

- urządzeniem ani nie przechylać się nad nim!
- Urządzenie jest przeznaczone do użycia w prywatnym gospodarstwie domowym. Nie może być ono stosowane np.
    - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
    - agroturystyce;
    - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
    - w pensjonatach.
  - Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
  - **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - Użytkować frytkownicę na gorące powietrze tylko pod nadzorem.
  - Nie użytkować frytkownicy na gorące powietrze bez blachy ociekowej.
  - Stosować frytkownicę na gorące powietrze tylko z dołączonymi wkładkami.
  - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem producenta.
  - Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
  - Z wszystkich stron zachowywać odstęp minimalny 15 cm.
  - Ustawiać urządzenie tak, aby otwór wylotowy powietrza na tylnej stronie urządzenia nie był zwrócony na wrażliwe na gorąco, tłuszcz lub wilgoć przedmioty, jak tapety, szyby, ścianki mebli itp.
  - Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
  - **Ostrzeżenie:** Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.
  - **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
  - Przed przeniesieniem urządzenia w inne miejsce odczekać aż wystarczająco ostygnie.
  - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
    - po zakończeniu pracy;
    - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
    - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
  - Wyjmując wtyczkę z gniazda nie szarpać za przewód. Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami.
  - Nie obsługiwać urządzenia z mokrymi rękami.
  - **Przy wkładaniu i wyjmowaniu żywności do koszyka do smażenia w głębokim tłuszczu nie stosować przyborów kuchennych z metalu, aby nie podrapać powłoki.**
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

#### **Prawidłowe użytkowanie**

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przyrządzania żywności. Użycie urządzenia do jakiegokolwiek innego celu należy uznać za nieprawidłowe, które może doprowadzić do obrażeń

ciała lub szkód materialnych.

- W przeciwieństwie do tradycyjnych frytkownic to urządzenie nie wymaga oleju ani tłuszczu.
- Stosować urządzenie tylko w pomieszczeniach.

## Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki.
- Urządzenie z koszykiem do smażenia w głębokim tłuszczu podgrzewać przez 30 minut do 200°C bez zawartości, aby zniknął zapach własny urządzenia (patrz „Przygotowanie przez ręczne ustawianie czasu i temperatury”).
- Należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie oczyścić urządzenie i wkładki zgodnie z opisem w *Czyszczenie i konserwacja*.

## Panel sterowania

	Wyświetlacz - Programy automatyczne
	Przyciski ustawiania temperatury - wyższa / niższa
	Przycisk wyboru światła
	Przycisk wyboru programów automatycznych i zapisywania zmiany programów automatycznych (funkcja pamięci)
	Przycisk wyboru Włącznik/Wyłącznik i Start/Stop
	Przycisk wyboru rotacji
	Przyciski wyboru zwiększenia/ zmniejszenia czasu
	Wskaźnik temperatury na wyświetlaczu
	Wskaźnik pozostałego czasu na wyświetlaczu
	Wskaźnik nagrzewania Podczas przygotowania zawsze ponownie zapala się symbol i pokazuje, że urządzenie nagrzewa się.
	Wskazanie przygotowania / gorącego powietrza


## Wybór wkładki

Do różnych zastosowań dostępne są wymienione wkładki:


### Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu

- Do przygotowania wszelkiego rodzaju potraw smażonych w głębokim tłuszczu.

### Koszyk obrotowy

- Szczególnie odpowiedni do frytek, warzyw itp.
- Włożyć przedmiot obróbki termicznej i zamknąć klapę.
- Umieścić wypełniony koszyk obrotowy na uchwycie.
- Uruchomić koszyk obrotowy lewą stroną, a prawą włożyć do mocowania.
- **Po uruchomieniu urządzenia konieczne jest rozpoczęcie rotacji kosza obrotowego poprzez naciśnięcie przycisku** 

### Rożen

- Do przygotowania całego grillowanego kurczaka lub pieczeni.
- Można przygotowywać kurczaki/pieczeń o wadze maks. 1 kg.
- Przesunąć rożen na środku przez kurczaka/pieczeń i ustalić położenie mięsa klamrami. Mięso nie może dotykać stron wewnętrznych przestrzeni obróbki termicznej.
- Odstające części przedmiotu obróbki termicznej (np. skrzydła kurczaka) ustalić szpikulcami lub podobnymi przyborami.
- Umieścić wypełniony rożen na uchwycie.
- Uruchomić rożen lewą stroną, a prawą włożyć do mocowania.
- **Po uruchomieniu urządzenia konieczne jest rozpoczęcie rotacji rożna poprzez naciśnięcie przycisku** 


### Ruszt grilla

- Do przygotowania pizzy, bułeczek, bagietki
- Wypełnić kratkę grilla i wsunąć na środku do urządzenia.


### Kratki

- Do duszenia owoców i warzyw.
- Pokroić owoce i warzywa na krążki o grubości maks. 5 mm.
- Napelnić kratki i wsunąć do urządzenia.

## Włączanie oświetlenia przestrzeni obróbki termicznej









- Podczas przygotowania można włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza przez naciśnięcie przycisku .
- Po pewnym czasie oświetlenie ponownie się wyłączy.
- Przy otwieraniu drzwi oświetlenie automatycznie się włącza.

## Przygotowanie urządzenia

1. Urządzenie należy ustawiać suchym, równym, nie śliskim i odpornym na wysokie temperatury blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nóżkami.
2. Przygotować produkty przeznaczone do smażenia.
3. Włożyć wtyczkę do kontaktu. Symbole na wyświetlaczu na chwilę się zapalają i świeci przycisk .



- Położyć blachę ociekową na spód przestrzeni obróbki termicznej.
- Włożyć wybrane akcesoria do urządzenia. Przy korzystaniu z kosza obrotowego napelnić go wcześniej przedmiotem obróbki termicznej i zamknąć klapę.
- Włączyć frytkownicę na gorące powietrze, przytrzymując przycisk (☼) przez **2 sekundy!** Aby wyłączyć, ponownie nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy.  
Jeżeli urządzenie nie jest używane, po krótkim czasie wyłączy się automatycznie.

### Używanie programów automatycznych

Symbol	Rodzaj produktu spożywczego	Mieszadło	Porady	Zalecana ilość	Temperatura	Czas
	Frytki (mrożone)	Kosz obrotowy lub kosz do smażenia w głębokim tłuszczu	Maks. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 min
	Mięso	Ruszt grilla		500 – 800 g	180 °C	20 min
	Kawałki kurczaka (świeże)	Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu	1 x obrócić	400 – 800 g	180 °C	30-35 min
	Ryby	Kratka lub kosz do smażenia w głębokim tłuszczu		500 – 800 g	180 °C	18 min
	Krewetki	Kratka lub kosz do smażenia w głębokim tłuszczu	Przygotowanie panierowanych krewetek w koszyku obrotowym	500 – 800 g	180 °C	15 min
	Kurczak (cały, maks. 1,5 kg)	Rożen		500 – 1000 g	200 °C	60 min
	Pizza	Ruszt grilla	1 x obrócić	1 pizza mrożona	180 °C	10 min
	Duszenie owoców	Kratki		200 – 300 g	70 °C	8 h

- Postępować zgodnie z instrukcją w części *Przygotowanie urządzenia* (1-7) i dotknąć przycisku (☼).  
➔ Na wyświetlaczu pojawi się symbol pierwszego programu automatycznego.
- Naciskać przycisk (☼), aż pojawi się symbolżądanego programu. Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian temperatura i czas.

#### Porada:

Aby ustawić odrębnie temperaturę i czas, nacisnąć przyciski  lub  celem ustawienia odpowiednio czasu lub temperatury.

Funkcja zapamiętywania pozwala zapisać na stałe zmiany w programie automatycznym. Aby zapisać takie zmiany, nacisnąć i przytrzymać przycisk (☼) przez około 2 sekundy. Zapis jest potwierdzany przez dźwięk sygnałowy.

- Dotknąć przycisku (☼).  
➔ Rozpoczyna się proces przyrządzania produktu. Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i pozostały czas pracy. O upływie czasu ustawionego czasu pracy informuje sygnał dźwiękowy.
- Wentylacja urządzenia działa jeszcze przez jakiś czas, a na wyświetlaczu wyświetla się 00. Wyjąć wkładki z frytkownicy na gorące powietrze. Wszystkie wkładki wyjmować z urządzenia tylko




przy użyciu odpowiednich podkładek lub z danym uchwytem.

## Informacja!

Do otwarcia klapy koszyka obrotowego skorzystaj z części uchwyty.

5. Włożyć przedmiot obróbki termicznej do naczynia żaroodpornego lub umieścić na talerzu żaroodpornym.
6. Schłodzić wkładki i urządzenie.
7. Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
8. Oczyszczyć wkładki i przestrzeń obróbki termicznej, zgodnie z opisem w „Czyszczenie i konserwacja”.

## Używanie funkcji ręcznego ustawiania temperatury / czasu

1. Postępować zgodnie z instrukcjami w części Przygotowanie urządzenia (1-7).
2. Ustawić minutę za pomocą przycisków .
3. Ustawić temperaturę za pomocą przycisków .
4. Dotknąć przycisku . Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i pozostały czas pracy.   
➔ Rozpoczyna się proces przyrządzania produktu. O upływie czasu ustawionego czasu pracy informuje sygnał dźwiękowy.
5. Postępować zgodnie z instrukcjami w punkcie *Używanie programów automatycznych*, punkty 4-9.

## Porady dotyczące smażenia w termoobiegu

- Do przyrządzenia dania można użyć podstawowych programów automatycznych lub dostosować ustawienia do własnych potrzeb.
- Podane czasy gotowania mają charakter jedynie orientacyjny.  
W zależności od produktu spożywczego, czas gotowania i temperatura mogą wymagać dostosowania.
- Im większa ilość produktu spożywczego, tym dłuższy czas gotowania. Zaleca się częste odwarcanie przyrządzanych produktów.

## Wskazówka!


Przy przygotowaniu pizzy mrożonej pizza po upływie połowy czasu musi zostać obrócona, aby zapewnić równomierną obróbkę termiczną.

- Jeżeli produkt jest zbyt przypieczony, lepiej najpierw obniżyć temperaturę, a dopiero potem w razie potrzeby czas gotowania.
- Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytownicy do temperatury wyższej niż 170 °C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. produktów o ponad średniej zawartości skrobi. Zmniejszona temperatura smażenia, połączona z równie zmniejszoną ilością smażonej żywności zmniejsza z kolei do minimum wytwarzanie szkodliwych dla zdrowia substancji.

## Konserwacja i czyszczenie

- Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę sieciową i poczekać na ostygnięcie frytownicy na gorące powietrze.
- **Ostrzeżenie!** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Nie stosować ostrych lub trących środków czyszczących, aby nie zadrapać obudowy i powłoki zapobiegającej przywieraniu na koszu do smażenia w głębokim tłuszczu i blachy ociekowej.
- Wszystkie wyjmowane wkładki oczyścić środkiem do zmywania i dokładnie osuszyć lub wycisnąć w zmywarce do naczyń.
- Wytrzeć obudowę i przestrzeń obróbki termicznej wilgotną ściereczką.

## Zdejmowanie drzwiczek

- Dla ułatwienia czyszczenia możliwe jest zdejmowanie drzwiczek urządzenia.
- W tym celu otworzyć drzwiczki.
- Przesunąć suwak na zawiasie drzwiczym ( OPEN) w lewo i zdejść drzwiczki do góry.
- Wytrzeć drzwiczki na mokro. Nie zanurzać w wodzie!
- Ponownie włożyć suche drzwiczki.
- Urządzenia nie da się włączyć bez drzwiczek.

## Utilizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.

Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Usuwanie błędów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Wtyczka sieciowa nie jest podłączona.	Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
Żywność nie została poddana obróbce termicznej.	Umieszczono zbyt dużą ilość żywności.	Włożyć mniejszą ilość żywności.
	Czas przygotowywania był za krótki.	Przeprowadzić dodatkową obróbkę termiczną żywności przez kilka minut i przy kolejnym razie ustawić dłuższy czas.
	Temperatura była za niska.	Przeprowadzić dodatkową obróbkę termiczną żywności przez kilka minut i przy kolejnym razie ustawić wyższą temperaturę.
Żywność nie jest chrupiąca.	Zastosowano żywność, która nie jest odpowiednia do przygotowywania w frytkownicy na gorące powietrze.	Stosować tylko żywność, która jest odpowiednia do frytkownicy na gorące powietrze.
	W koszyku do smażenia na głębokim tłuszczu pozostała wilgoć z poprzedniej obróbki termicznej.	Po każdym użyciu oczyścić koszyk do smażenia na głębokim tłuszczu i osuszyć go.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	We frytkach brakuje oleju.	Przed przygotowaniem zmieszać kawałki ziemniaka z łyżką stołową oleju.
	Świeże kawałki ziemniaka były za mokre.	Przed przygotowaniem we frytkownicy na gorące powietrze osuszyć świeże kawałki ziemniaka.
	Kawałki ziemniaka były za duże.	Pokroić świeże ziemniaki na mniejsze kawałki.

## Αεροφριτζά

### Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.


### Τα μέρη της συσκευής

1. Οθόνη χειρισμού
2. Θάλαμος μαγειρέματος
3. Βάση αποθήκευσης σουβλας
4. Δίσκος συλλογής σταγόνων
5. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
6. Πόρτα συσκευής
7. Σχάρα γκριλ
8. Σχάρα πλέγματος, 3 τεμάχια
9. Χειρολαβή περιστρεφόμενου καλαθιού και σουβλας
10. Περιστρεφόμενο καλάθι
11. Σούβλα
12. Λαβή καλαθιού τηγανίσματος
13. Καλάθι τηγανίσματος

### Σημαντικοί κανόνες ασφαλείας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Μην καθαρίζετε το περίβλημα ή το καλώδιο ρεύματος με νερό και μην

τα βυθίζετε στο νερό διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Καθαρίζετε τα τοποθετημένα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά ή πλύνετε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα και το πιπίλισμα επιφάνεια.
- **Προσοχή!** Στο θάλαμο μαγειρέματος υπάρχει η προειδοποιητική ετικέτα  «Καυτές επιφάνειες», η οποία εφιστά την προσοχή στον κίνδυνο εγκαύματος.
- Ο θάλαμος μαγειρέματος, όπως επίσης η πόρτα της συσκευής, τα εξαρτήματα και τα τρόφιμα αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.
- Πιάνετε όλα τα τοποθετημένα εξαρτήματα μόνο με κατάλληλα γάντια κουζίνας.
- Αφαιρείτε και τοποθετείτε το καλάθι τηγανίσματος, το περιστρεφόμενο καλάθι και τη σουβλα στη συσκευή μόνο από τις σχετικές λαβές.
- Μην αγγίζετε τα τρόφιμα μέχρι να κρυώσουν ελαφρώς.
- Ακουμπάτε όλα τα εξαρτήματα μόνο σε ανθεκτικές στη θερμότητα

επιφάνειες.

- Καυτός ατμός εξέρχεται από τις σχισμές αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής και κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής. Μην τοποθετείτε τα χέρια σας και μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή!
- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Απαγορεύεται π.χ.
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - η χρήση σε πανσιόν.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυναμικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Χρησιμοποιείτε την αεροφριτέζα μόνο υπό επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε την αεροφριτέζα χωρίς το δίσκο συλλογής σταγόνων.
- Χρησιμοποιείτε την αεροφριτέζα μόνο με τα παρεχόμενα εξαρτήματα.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τοίχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 15 cm από όλες τις πλευρές.
- Τοποθετείτε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο, ώστε το άνοιγμα αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής να μην κοιτάζει σε αντικείμενα ευαίσθητα στη θερμότητα, το λίπος ή την υγρασία, όπως π.χ. ταπετσαρίες, υαλοπίνακες, σκελετούς επίπλων κτλ.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Προσοχή!** Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού.
- **Προσοχή!** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες / πηχές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως προτού τη μετακινήσετε.
- **Φροντίστε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **σε περίπτωση βλάβης, και**
  - **πριν το καθαρισμό της συσκευής.**
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως. Μην αγγίζετε το φως με υγρά χέρια.
- Μην χειρίζεστε τη συσκευή με υγρά χέρια.
- **Κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση τροφίμων στο καλάθι τηγανίσματος μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για την αποφυγή γρατσουνίσματος της επίστρωσης.**
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

## Σωστή χρήση

- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται λανθασμένη και μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά σε υλικά.
- Σε αντίθεση με τις συμβατικές φριτέζες, αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με λάδι ή λίπος.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.

## Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε τυχόν υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα που έχουν απομείνει.
- Θερμάνετε τη συσκευή με το καλάθι τηγανίσματος για 30 λεπτά στους 200 °C χωρίς περιεχόμενο, ώστε να ξεθυμάνει η οσμή της συσκευής (βλ. «*Μαγείρεμα με χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας*»).
- Για να έχετε κατάλληλο αερισμό, ανοίξτε τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες.
- Στη συνέχεια καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σύμφωνα με την περιγραφή της ενότητας *Καθαρισμός και φροντίδα*.

## Οθόνη λειτουργίας

	Οθόνη - Αυτόματα προγράμματα
	Πλήκτρα επιλογέα - Αύξηση / μείωση θερμοκρασίας
	Πλήκτρο επιλογής φωτισμού
	Πλήκτρο επιλογής αυτόματων προγραμμάτων & αποθήκευσης αλλαγών αυτόματων προγραμμάτων (Λειτουργία μνήμης)
	Πλήκτρο επιλογής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης & έναρξης/διακοπής
	Πλήκτρο επιλογής περιστροφής
	Πλήκτρα επιλογής αύξησης/μείωσης χρόνου
	Ένδειξη θερμοκρασίας στην οθόνη
	Ένδειξη υπόλοιπου χρόνου στην οθόνη
	Ένδειξη θέρμανσης Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος αυτό το σύμβολο παραμένει αναμμένο και υποδεικνύει ότι η συσκευή θερμαίνεται.
	Ένδειξη μαγειρέματος/θερμός αέρας

### Επιλογή εξαρτήματος


Διατίθενται τα ακόλουθα εξαρτήματα για τις διάφορες εφαρμογές:

#### Καλάθι τηγανίσματος


- Για το μαγείρεμα όλων των τηγανιτών φαγητών

#### Περιστρεφόμενο καλάθι

- Ενδείκνυται ιδιαίτερα για πατάτες τηγανιτές, λαχανικά κτλ.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα και κλείστε το καπάκι.
- Τοποθετήστε το γεμάτο περιστρεφόμενο καλάθι στη λαβή.
- Τοποθετήστε το περιστρεφόμενο καλάθι με την αριστερή πλευρά στο μηχανισμό κίνησης και με τη δεξιά πλευρά στην υποδοχή αποθήκευσης.

**Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής θα πρέπει να ξεκινήσει η περιστροφή του περιστρεφόμενου καλαθιού πατώντας το πλήκτρο .**

#### Σούβλα

- Για το μαγείρεμα ολόκληρου ψητού κοτόπουλου ή ρολού.
- Μπορείτε να μαγειρέψετε κοτόπουλα/ρολά βάρους έως 1 kg.
- Περνάστε το κοτόπουλο/το ρολό στη σούβλα και στερεώστε το με τα κλιπ. Το κρέας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις εσωτερικές πλευρές του θαλάμου μαγειρέματος.
- Στερεώστε τα μέρη που εξέχουν (π.χ. τις φτερούγες του κοτόπουλου) με οδοντογλυφίδες για ρολά ή κάτι παρόμοιο.
- Τοποθετήστε τη σούβλα στη λαβή.
- Τοποθετήστε τη σούβλα την αριστερή πλευρά στο μηχανισμό κίνησης και με τη δεξιά πλευρά στην υποδοχή αποθήκευσης.
- **Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής θα πρέπει να ξεκινήσει η περιστροφή της σούβλας πατώντας το πλήκτρο .**


#### Σχάρα γκριλ

- Για το ψήσιμο πίτσας, ψωμιού, μπαγκέτας
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σχάρα ψησίματος και πιέστε την στο κέντρο της συσκευής.



#### Σχάρες πλέγματος

- Για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών
- Κόψτε τα φρούτα και τα λαχανικά σε φέτες πάχους έως 5 mm.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στις σχάρες πλέγματος και πιέστε τις στο κέντρο της συσκευής.

#### Ενεργοποίηση του φωτισμού θαλάμου μαγειρέματος

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το φωτισμό του θαλάμου μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο .
- Μετά από λίγη ώρα ο φωτισμός απενεργοποιείται ξανά.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα, ο φωτισμός ενεργοποιείται αυτόματα.



### Προετοιμασία της μονάδας

1. Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντισlipθητική και θερμοανθεκτική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
2. Ετοιμάστε το τρόφιμο που θα μαγειρέψετε στην αεροφριτέζα.
3. Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα. Τα σύμβολα της οθόνης αναβοσβήνουν σύντομα και το πλήκτρο  ανάβει.
4. Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής σταγόνων στον πυθμένα του θαλάμου μαγειρέματος.
5. Τοποθετήστε το επιλεγμένο εξάρτημα στη συσκευή. Κατά τη χρήση του περιστρεφόμενου καλαθιού τοποθετήστε αρχικά μέσα σε αυτό τα τρόφιμα και κλείστε το καπάκι.
6. Ενεργοποιήστε την αεροφριτέζα πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο  **για 2 δευτερόλεπτα!** Για να την απενεργοποιήσετε, πατήστε το ξανά για 2 δευτερόλεπτα.

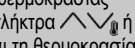
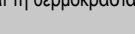
Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, θα σβήσει αυτόματα μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.


## Χρήση αυτόματων προγραμμάτων


Σύμβολο	Τρόφιμο	Εξάρτημα	Συμβουλές	Συνιστώμενη ποσότητα	Θερμοκρασία	Χρόνος
	Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	Περιστρεφόμενο καλάθι ή καλάθι τηγανίσματος	Μέγ. 1 kg	400 – 750 g	180 °C	30 λεπτά
	Κρέας	Σχάρα γκριλ		500 – 800 g	180 °C	20 λεπτά
	Τεμαχισμένο κοτόπουλο (φρέσκο)	Καλάθι τηγανίσματος	Γυρίστε 1 φορά	400 – 800 g	180 °C	30-35 λεπτά
	Ψάρι	Σχάρα ψησίματος ή καλάθι τηγανίσματος		500 – 800 g	180 °C	18 λεπτά
	Γαρίδες	Σχάρα ψησίματος ή καλάθι τηγανίσματος	Μαγειρέψτε τις παναρισμένες γαρίδες στο περιστρεφόμενο καλάθι	500 – 800 g	180 °C	15 λεπτά
	Κοτόπουλο (ολόκληρο, μέγ. 1,5 kg)	Σούβλα		500 – 1000 g	200 °C	60 λεπτά
	Πίτσα	Σχάρα γκριλ	Γυρίστε 1 φορά	1 Κατεψυγμένη πίτσα	180 °C	10 λεπτά
	Ξήρανση φρούτων	Σχάρες πλέγματος		200 – 300 g	70 °C	8 ώρες

1. Συνεχίστε όπως περιγράφεται στο «Προετοιμασία της μονάδας» (1-7) και πατήστε το κουμπί .  
 ➔ Εμφανίζεται στην οθόνη το πρώτο αυτόματο πρόγραμμα.
2. Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί  μέχρι να εμφανιστεί το πρόγραμμα που θέλετε. Η θερμοκρασία και ο χρόνος εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

### Συμβουλή:

Για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ξεχωριστά, πατήστε τα πλήκτρα  ή  για να ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία, αντίστοιχα.

Η λειτουργία απομνημόνευσης επιτρέπει τη μόνιμη αποθήκευση αλλαγών στο αυτόματο πρόγραμμα. Αυτό γίνεται αν πατήσετε παρατεταμένα το πλήκτρο  για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Η αποθήκευση επιβεβαιώνεται μέσω ενός ηχητικού σήματος.

3. Πατήστε το κουμπί .  
 ➔ Τα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί. Η οθόνη παρουσιάζει εναλλάξ τη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας. Ένας ήχος μπιπ

υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει το προκαθορισμένος χρόνος επεξεργασίας.




4. Ο αερισμός της συσκευής εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγη ώρα και στην οθόνη ανάβει η ένδειξη 00. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από την αεροφριτζά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευή χρησιμοποιώντας γάντι κουζίνας ή από τη σχετική λαβή.

### Υπόδειξη!

Για να ανοίξετε το καπάκι του περιστρεφόμενου καλαθιού χρησιμοποιήστε το σχετικό μέρος της λαβής.

5. Γυρίστε ή τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα δοχείο ή σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα πιάτο.
6. Αφήστε τα εξαρτήματα και τη συσκευή να κρυώσουν.
7. Βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
8. Καθαρίστε τη συσκευή και το θάλαμο μαγειρέματος σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Καθαρισμός και Φροντίδα»

### Επιλογή χειροκίνητης θερμοκρασίας / χρόνου

1. Συνεχίστε όπως περιγράφεται στο «Προετοιμασία της μονάδας» (1-7).
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
4. Πατήστε το κουμπί . Η οθόνη εμφανίζει εναλλάξ τη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας.
  - ➔ Τα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί. Ένας ήχος μπιπ υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος επεξεργασίας.
5. Συνεχίστε όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Χρήση αυτόματων προγραμμάτων», βήματα 4-9.

### Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στην αεροφριτέζα

- Μπορείτε να προετοιμάσετε τα τρόφιμά σας χρησιμοποιώντας τις βασικές ρυθμίσεις του αυτόματου προγράμματος, ή να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις δικές σας απαιτήσεις.
- Σημειώστε ότι οι χρόνοι μαγειρέματος που παρατίθενται είναι μόνο προσεγγιστικοί.  
Ανάλογα με τον τύπο τροφίμου, μπορεί να απαιτείται προσαρμογή για τους χρόνους μαγειρέματος και τις θερμοκρασίες.
- Με μεγαλύτερες ποσότητες, ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό συχνά.

#### Συμβουλή!

Όταν ψήνετε κατεψυγμένες πίτσες, θα πρέπει να γυρίζετε την πίτσα μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να ψηθεί ομοιόμορφα.

- Αν η τροφή γίνει πολύ σκούρα, δοκιμάστε πρώτα να μειώσετε τη θερμοκρασία, προτού συντομέψετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Για θρεπτικό, υγιές τηγάνισμα στη φριτέζα, συνιστάται η χρήση θερμοκρασίας που δεν υπερβαίνει τους 170 °C όταν τηγανίζετε στη φριτέζα αμυλώδη τρόφιμα, δηλ., τρόφιμα που περιέχουν άμυλο υψηλότερο από το μέσο όρο. Μια μειωμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, συνδυασμένη με μια εξίσου μειωμένη ποσότητα τροφίμων, περιορίζει στο ελάχιστο το σχηματισμό ουσιών βλαβερών για την υγεία.

### Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το φιν από την πρίζα και αφήνετε την αεροφριτέζα να κρυώσει καλά.
- **Προσοχή:** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το εξωτερικό μέρος της φριτέζας ή το ηλεκτρικό καλώδιο με οποιοδήποτε υγρό και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή διαβρωτικά καθαριστικά για την αποφυγή γρατζουνίσματος του περιβλήματος και της αντικολητικής επίστρωσης στο καλάθι τηγανίσματος και το δίσκο συλλογής σταγόνων.
- Καθαρίστε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά ή πλύνετε τα στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το περίβλημα και το θάλαμο μαγειρέματος με ένα υγρό πανί.

### Αφαίρεση της πόρτας

- Η πόρτα της συσκευής αφαιρείται για εύκολο καθαρισμό.
- Για τον συγκεκριμένο σκοπό ανοίξτε την πόρτα.
- Πιέστε το σύρτη του μεντεσέ της πόρτας (**←OPEN**) προς τα αριστερά και αφαιρέστε την πόρτα τραβώντας την προς τα πάνω.
- Σκουπίστε την πόρτα με ένα υγρό πανί. Μην τη βυθίζετε σε νερό!
- Τοποθετήστε ξανά τη στεγνή πόρτα.
- Η συσκευή δεν ενεργοποιείται χωρίς την πόρτα.

### Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

**Αντιμετώπιση προβλημάτων**

<b>Πρόβλημα</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Λύση</b>
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται.	Το φως τροφοδοσίας δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.	Συνδέστε το φως στην πρίζα.
Τα τρόφιμα δεν ψήθηκαν.	Τοποθετήσατε πάρα πολλά τρόφιμα.	Τοποθετήστε λιγότερα τρόφιμα.
	Ρυθμίσατε πολύ σύντομο χρόνο μαγειρέματος.	Ψήστε τα τρόφιμα για λίγα ακόμη λεπτά και, την επόμενη φορά, ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
	Ρυθμίσατε πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Ψήστε τα τρόφιμα για λίγα ακόμη λεπτά και, την επόμενη φορά, ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία.
Τα τρόφιμα δεν έγιναν τραγανά.	Τα τρόφιμα δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα στην αεροφριτέζα.	Χρησιμοποιήστε μόνο τρόφιμα τα οποία είναι κατάλληλα για την αεροφριτέζα.
	Έχει μείνει υγρασία στο καλάθι τηγανίσματος από το τελευταίο μαγείρεμα.	Καθαρίστε και στεγνώστε το καλάθι τηγανίσματος μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες δεν γίνονται τραγανές.	Δεν ρίξατε αρκετό λάδι στις τηγανιτές πατάτες.	Πριν το τηγάνισμα περιχύστε τις πατάτες με ένα κουτάλι λάδι και ανακατέψτε τις σε ένα μπολ.
	Οι φρέσκες πατάτες ήταν πολύ υγρές.	Σκουπίστε τις πατάτες πριν το τηγάνισμα στην αεροφριτέζα.
	Οι πατάτες ήταν πολύ μεγάλες.	Κόψτε τις φρέσκες πατάτες σε μικρότερα κομμάτια.

## SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 10507.0000 **05/23**

