

COSO®
DESIGN

Original- Bedienungsanleitung

AF255



Artikel Nr. 3179

(Garantiegeber)

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:
www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3179 28-09-2022

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2022 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	10
1.1	Allgemeines	10
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	10
1.3	Warnhinweise	10
1.4	Haftungsbeschränkung	11
1.5	Urheberschutz	11
2	Sicherheit	11
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	12
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	12
2.3	Gefahrenquellen	15
2.3.1	Gefahr durch Verbrennung.....	15
2.3.2	Brandgefahr.....	16
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom.....	16
3	Inbetriebnahme	17
3.1	Sicherheitshinweise	17
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	17
3.3	Auspacken	18
3.4	Entsorgung der Verpackung	18
3.5	Anforderungen an den Aufstellort	18
3.6	Elektrischer Anschluss	18
4	Aufbau und Funktion	19
4.1	Gesamtübersicht	19
4.2	Bedienpanel	20
4.3	Warnhinweise am Gerät	20
4.4	Typenschild	20
4.5	Montage / Demontage	20
4.6	Montage des Griffs der Steakpfanne	21
5	Bedienung und Betrieb	21
5.1	Vor dem Erstgebrauch	21
5.2	Sicherheitsschalter	21
5.3	Überhitzungsschutz	21
5.4	Verwendung des BBQ-Sets	22
5.5	Inbetriebnahme	22
5.6	Frittiertipps	24
6	Reinigung und Pflege	24
6.1	Sicherheitshinweise	25
6.2	Reinigung	25
6.3	Sicherheitshinweise	25

7	Entsorgung des Altgerätes	25
8	Garantie.....	26
9	Technische Daten.....	26
10	Operating Manual	28
10.1	General.....	28
10.2	Information on this manual	28
10.3	Warning notices	28
10.4	Limitation of liability	29
10.5	Copyright protection.....	29
11	Safety	29
11.1	Intended use	29
11.2	General Safety information	30
11.3	Sources of danger.....	32
11.3.1	Danger of Burning	32
11.3.2	Danger of Fire.....	32
11.3.3	Dangers due to electrical power	33
12	Commissioning	34
12.1	Safety information.....	34
12.2	Delivery scope and transport inspection.....	34
12.3	Unpacking.....	34
12.4	Disposal of the packaging.....	34
12.5	Setup location requirements.....	34
12.6	Electrical connection	35
13	Design and Function.....	35
13.1	Complete overview	36
13.2	Control panel	36
13.3	Warning notices on device.....	37
13.4	Rating plate.....	37
13.5	Assembling / Deassembling.....	37
13.6	Assembling the handle of the steak pan.....	37
14	Operation and Handling.....	37
14.1	Before initial use	37
14.2	Security switch.....	38
14.3	Overheating protection.....	38
14.1	Use of the BBQ Set	38
14.2	Commissioning	38
14.3	Advices for frying.....	40
15	Cleaning and Maintenance	41

15.1	Safety information	41
15.2	Cleaning	41
15.3	Safety notices	41
16	Disposal of the Old Device	41
17	Guarantee	42
18	Technical Data	42
19	Mode d'emploi	44
19.1	Généralités	44
19.2	Informations relatives à ce manuel	44
19.3	Avertissements de danger	44
19.4	Limite de responsabilités	45
19.5	Protection intellectuelle	45
20	Sécurité	45
20.1	Utilisation conforme	45
20.2	Consignes de sécurités générales	46
20.3	Sources de danger	48
20.3.1	Danger de brûlure.....	48
20.3.2	Danger d'incendie.....	49
20.3.3	Dangers du courant électrique	50
21	Mise en service	50
21.1	Consignes de sécurité	51
21.2	Inventaire et contrôle de transport	51
21.3	Déballage	51
21.4	Elimination des emballages	51
21.5	Mise en place	51
21.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	51
21.6	Raccordement électrique	52
22	Structure et fonctionnement	52
22.1	Vue d'ensemble	53
22.2	Panneau de commande	53
22.3	Avertissements sur l'appareil	54
22.4	Plaque signalétique	54
22.5	Montage/Démontage	54
22.6	Montage du manche de la poêle à steak	54
23	Commande et fonctionnement	54
23.1	Avant première usage	55
23.2	Interrupteur de sécurité	55

23.3	Utilisation de l'ensemble barbecue	55
23.4	Système anti-surchauffe.....	55
23.5	Mise en service.....	55
23.6	Astuces de friture.....	57
24	Nettoyage et entretien.....	58
24.1	Consignes de sécurité.....	58
24.2	Nettoyage.....	58
24.3	Consignes de sécurité.....	59
25	Elimination des appareils usés	59
26	Garantie.....	59
27	Caractéristiques techniques	60
28	Istruzione d'uso.....	62
28.1	In generale	62
28.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	62
28.3	Indicazioni d'avvertenza	62
28.4	Limitazione della responsabilità	63
28.5	Tutela dei diritti d'autore	63
29	Sicurezza.....	63
29.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	63
29.2	Indicazioni generali di sicurezza.....	64
29.3	Fonti di pericolo	66
29.3.1	Pericolo di ustioni	66
29.3.2	Pericolo d'incendio	67
29.3.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica	68
30	Messa in funzione	69
30.1	Indicazioni di sicurezza	69
30.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	69
30.3	Disimballaggio.....	69
30.4	Smaltimento dell'involucro	69
30.5	Requisiti del luogo di posizionamento.....	70
30.6	Connessione elettrica.....	70
31	Costruzione e funzione.....	70
31.1	Panoramica complessiva	71
31.2	Pannello di controllo.....	71
31.3	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	72
31.4	Targhetta di omologazione.....	72
31.5	Montaggio / Smontaggio	72
31.6	Montaggio del manico della pirofila per bistecca	72

32	Utilizzo e funzionamento	72
32.1	Prima del primo utilizzo	72
32.2	Interruttore di sicurezza	73
32.3	Protezione da surriscaldamento	73
32.1	Utilizzo del set per barbecue	73
32.2	Messa in servizio	73
32.3	Consigli per la frittura	75
33	Pulizia e cura	76
33.1	Indicazioni di sicurezza	76
33.2	La pulizia	76
33.3	Indicazioni di sicurezza	77
34	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	77
35	Garanzia	77
36	Dati tecnici	78
37	Manual del usuario	80
37.1	Generalidades	80
37.2	Información acerca de este manual	80
37.3	Advertencias	80
37.4	Limitación de responsabilidad	81
37.5	Derechos de autor (copyright)	81
38	Seguridad	81
38.1	Uso previsto	81
38.2	Instrucciones generales de seguridad	82
38.3	Fuentes de peligro	84
38.3.1	Peligro de quemaduras	84
38.3.2	Peligro de fuego	85
38.3.3	Peligro de electrocución	86
39	Puesta en marcha	86
39.1	Instrucciones de seguridad	86
39.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte	86
39.3	Colocación	87
39.3.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	87
39.4	Desembalaje	87
39.5	Eliminación del embalaje	87
39.6	Conexión eléctrica	87
40	Estructura y funciones	88
40.1	Panorámica del aparato	88

40.2	Panel de mando.....	89
40.3	Advertencias en el aparato.....	89
40.4	Placa de especificaciones	89
40.5	Montaje/desmontaje.....	89
40.6	Colocación del asa de la sartén parrilla.	90
41	Operación y funcionamiento	90
41.1	Antes del primer uso	90
41.2	Interruptor de seguridad	90
41.3	Protección frente al sobrecalentamiento	90
41.1	Uso de la barbacoa	90
41.2	Puesta en marcha	91
41.3	Consejos para freír	93
42	Limpieza y conservación.....	94
42.1	Instrucciones de seguridad.....	94
42.2	Limpieza.....	94
42.3	Instrucciones de seguridad.....	94
43	Eliminación del aparato usado.....	94
44	Garantía.....	95
45	Datos Técnicos.....	95
46	Gebruiksaanwijzing.....	97
46.1	Algemeen	97
46.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	97
46.3	Waarschuwingsinstructies	97
46.4	Aansprakelijkheid	98
46.5	Auteurswet.....	98
47	Veiligheid	98
47.1	Gebruik volgens de voorschriften	98
47.2	Algemene veiligheidsinstructies	99
47.3	Gevaar bronnen.....	101
47.3.1	Brandwonden	101
47.3.2	Brandgevaar	102
47.3.3	Gevaar door elektrische stroom.....	103
48	Ingebruikname.....	103
48.1	Veiligheidsvoorschriften	103
48.2	Leveringsomvang en transportinspectie	104
48.3	Uitpakken	104
48.4	Verwijderen van de verpakking.....	104
48.5	Plaatsen	104

48.5.1	Eisen aan de plek van plaatsing	104
48.6	Elektrische aansluiting	105
49	Opbouw en functie	105
49.1	Algemeen overzicht	105
49.2	Bedieningspaneel	106
49.3	Waarschuwinginstructies op apparaat	106
49.4	Typeplaatje	106
49.5	Montage / demontage	106
49.6	Montage van het handvat van de steakpan.	107
50	Bediening en gebruik.....	107
50.1	Voor het eerste gebruik	107
50.2	Veiligheidsschakelaar.....	107
50.3	Oververhittingsbescherming	107
50.4	Gebruik van de barbecueset	107
50.5	Inbedrijfstelling	108
50.6	Frituurtips	109
51	Reiniging en onderhoud	110
51.1	Veiligheidsvoorschriften	111
51.2	Reiniging.....	111
51.3	Veiligheidsvoorschriften	111
52	Afvoer van het oude apparaat.....	111
53	Garantie.....	112
54	Technische gegevens	112

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre Fritteuse dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der AF255 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für den **PRIVATEN GEBRAUCH** ausgelegt und für gewerbliche Zwecke ungeeignet. Nur zum Gebrauch für Nahrungsmittel in haushaltsüblichen Mengen und zum Gebrauch in Innenräumen. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Frittieren und Erwärmen von Lebensmitteln bestimmt. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

▲ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

HINWEIS

- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Das Gerät kann 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.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und lassen Sie es nicht leer laufen.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Benutzen Sie kein Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde, da dies zu Schäden an Ihrem Gerät oder zu Verletzungen führen kann.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht im Außenbereich.
- ▶ Lassen Sie das Kabel nicht über dem Ende eines Tisches hängen oder legen Sie es nicht auf heiße Flächen.

HINWEIS

- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Gasofens, Elektroherdes oder in einen beheizten Ofen.
- ▶ Legen Sie nichts auf das Gerät. Dies stört den Luftfluss und beeinflusst das Frittierergebnis.
- ▶ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der Kochzeit sowie nach 3 Min. ohne Betrieb automatisch in den Standby-Modus. Ziehen den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät komplett auszuschalten.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Frittieren und Erwärmen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Griff richtig am Korb/Steakpfanne befestigt und verankert wurde.
- ▶ Tauchen Sie weder die Heizeinheit, das Kabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze am Deckel nicht mit anderen Gegenständen verdeckt werden.
- ▶ Ziehen Sie das Kabel nach dem Benutzen aus der Steckdose. Anschließend können Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.
- ▶ Dieses Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch vorgesehen. Im Falle eines professionellen oder unangemessenen Gebrauchs oder bei Nichteinhaltung der Anweisungen übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Verbrennung

▲ WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Berühren Sie nicht den Behälter für den Frittierkorb, den Frittierkorb, das BBQ-Set oder die Lüftungsschlitze während des Frittiervorgangs bzw., wenn das Gerät noch heiß ist!
- ▶ Berühren Sie während des Betriebes nicht das Innere des Gerätes.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Lebensmittel enthält.
- ▶ Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nie während der Nutzung.
- ▶ Frittieren Sie ausschließlich in dem mitgelieferten Frittierkorb oder der Steakpfanne. Benutzen Sie diesen Frittierkorb ausschließlich mit dieser Fritteuse. Benutzen Sie den Frittierkorb niemals anderweitig.
- ▶ Ziehen Sie das Kabel nach dem Benutzen aus der Steckdose. Anschließend können Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Einzelteile entnehmen, einfügen oder diese reinigen.
- ▶ Füllen Sie kein feuchtes Frittiergut in das Gerät.
- ▶ Entfernen Sie jegliches Eis von eingefrorenem Frittiergut.
- ▶ Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus den Lüftungsschlitzen steigt.

2.3.2 Brandgefahr

▲ WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, welche zu Verbrennungen führen können.
- ▶ Dieses Gerät funktioniert mit heißer Luft. Befüllen Sie es nicht mit Öl oder Frittierfett! Brandgefahr!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Gegenstände über oder in der Nähe des Gerätes liegen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter nicht vollkommen frei von Wasser ist.
- ▶ Legen Sie alle Lebensmittel in den Frittierkorb / oder auf das BBQ Set und vermeiden Sie, dass diese in unmittelbaren Kontakt mit den Heizelementen kommen.
- ▶ Wenn das Gerät Feuer fängt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose (falls möglich) und löschen Sie das Feuer mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Benutzen Sie niemals Wasser, um das Feuer zu löschen!

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

▲ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Vermeiden Sie es, dass jegliche Flüssigkeit in das Gerät dringt, um einen elektrischen Schock oder Kurzschluss zu vermeiden.

▲GEFAHR

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Tauchen Sie weder die Heizeinheit, das Kabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

▲WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die AF255 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Fritteuse AF250
- BBQ Set (bestehend aus Steakpfanne, Grillrost und 3 Fleischspießen)
- Frittierkorb mit Griff
 - Behälter für Frittierkorb
- Stromkabel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Karton mit dem Gerät auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das äußere Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzeresistenten Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- **WARNUNG:** Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse nicht verschließen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

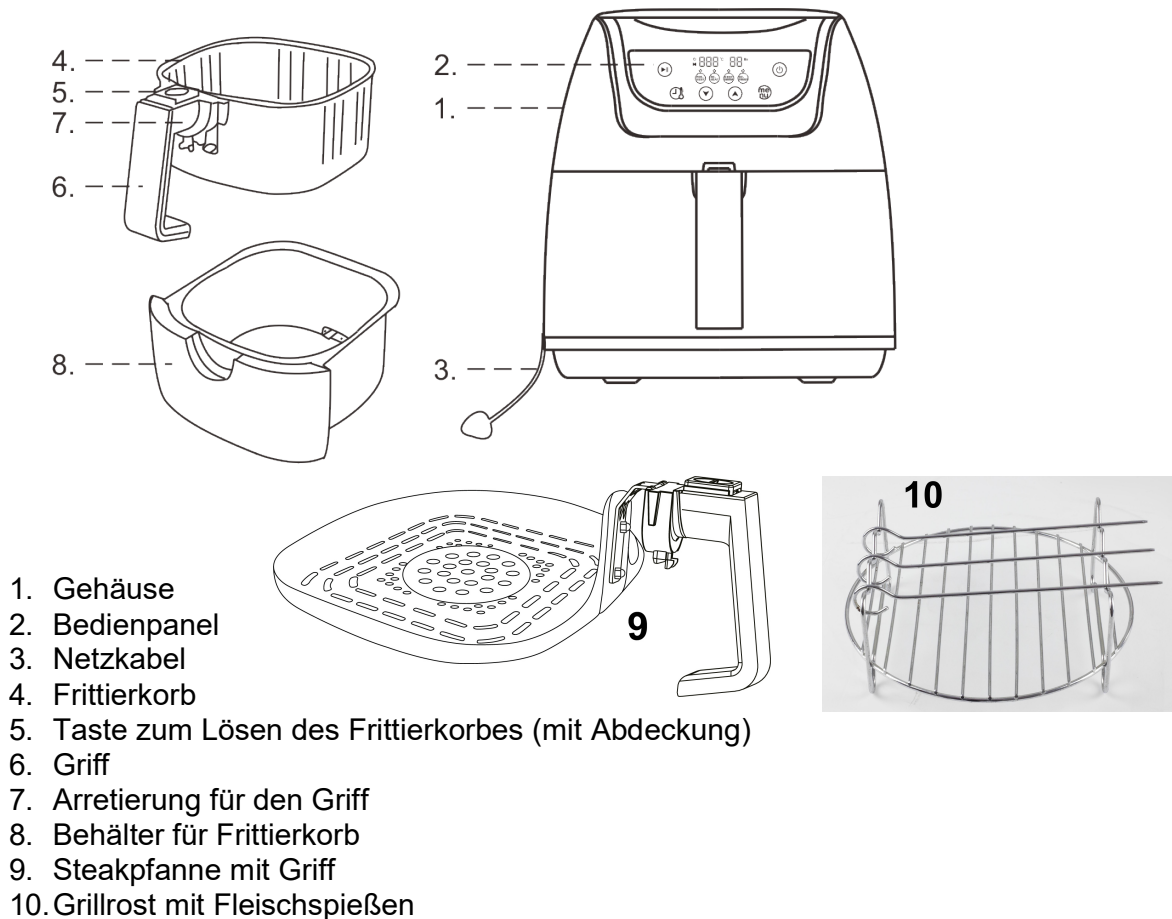
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Falls Sie doch eins verwenden sollten, achten Sie darauf, dass es in gutem Zustand ist und zu den technischen Daten des Gerätes passt.

- Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

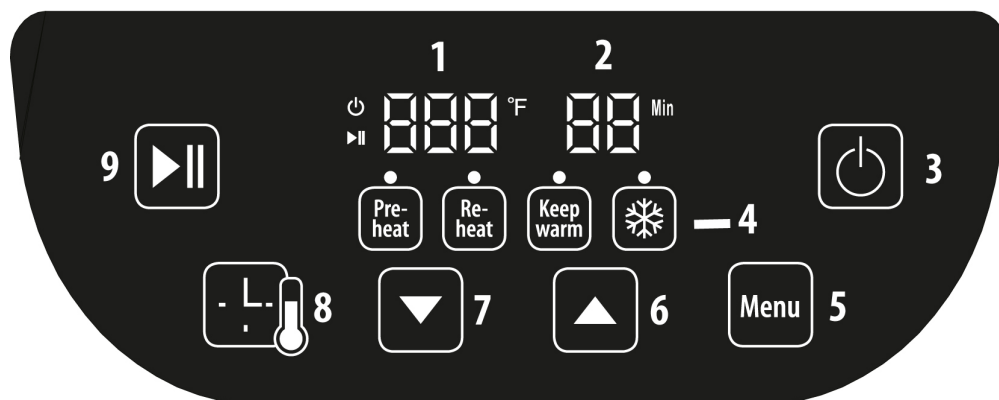
4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



4.2 Bedienpanel



1 eingestellte Temperatur

2 eingestellte Zeit

3 An/Aus-Taste

4 Automatisches Menü

5 Menu-Taste

6 Zeit/Temperatur erhöhen

7 Zeit/Temperatur verringern

8 Zeit/Temperatur Einstellung

9 Start/Pause-Taste

4.3 Warnhinweise am Gerät

▲ VORSICHT



Gefahr durch heiße Oberfläche!

Auf dem Gerät befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

- ▶ Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.4 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

4.5 Montage / Demontage

Abdeckung über der Taste zum Lösen des Frittierkorbes Richtung Innenraum des Korbes schieben. Taste drücken und den Frittierkorb aus dem Behälter entnehmen.

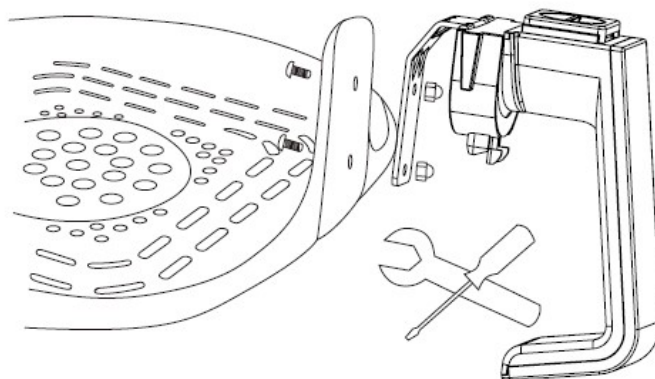
Zur Montage den Frittierkorb in den Behälter setzen bis dieser einrastet. Abdeckung über der Taste wieder über die Taste schieben.



4.6 Montage des Griffs der Steakpfanne.

Sie müssen den Griff an der Basis der Steakpfanne befestigen.

Verwenden Sie dazu die mitgelieferten Schrauben und Muttern. Ziehen Sie die Muttern mit dem mitgelieferten Schraubendreher und Schraubenschlüssel fest.



5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Dieses Gerät ist nur für den Haushalt und die Nutzung innerhalb des Hauses geeignet.
- ▶ Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

5.1 Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie den Frittierkorb und dessen Behälter sowie das BBQ-Set gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä.

HINWEIS

- ▶ Sie können diese Teile auch in die Spülmaschine geben.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Lappen ab.

5.2 Sicherheitsschalter

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet. Wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen, während es in Betrieb ist, stoppt das Gerät mit dem Heizvorgang und die Kochzeit bleibt stehen, bis der Behälter wieder hineingeschoben wird.

HINWEIS

- ▶ Es wird empfohlen, den Behälter nicht länger als 30 Sekunden zu entfernen um eine stabile Temperatur im Inneren des Gerätes zu gewährleisten. Dies führt zu einem besseren Frittierergebnis.

5.3 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.










Wenn die Temperatur im Geräteinnern im Bereich der elektronischen Komponenten zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens eine halbe Stunde abkühlen.

5.4 Verwendung des BBQ-Sets

Verwenden Sie anstelle des Frittierkorbes die Steakpfanne.

Zusätzlich können Sie den Grillrost mit den Fleischspießen auf die Steakpfanne stellen.

5.5 Inbetriebnahme

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät piept  blinkt im Display.
2. **Entsperren und Temperatur einstellen:** Drücken Sie , um das Gerät zu entsperren. Das Display zeigt „200°C“ und „10 Min.“ Drücken Sie  und dann  oder , um die Temperatur zu erhöhen/verringern (5°C-Schritte). Max.: 200°C, Min.: 60°C.
3. **Zeit einstellen:** Drücken Sie  und dann  oder  um die Zeit zu erhöhen/verringern (1 Min. Schritte). Max.: 60 Min., Min. 1 Min. Starten Sie das Gerät mit .
4. Lassen Sie das Gerät 3-4 Min. ohne Lebensmittel vorheizen oder fügen Sie 3-4 Min. Kochzeit hinzu, wenn das Gerät nicht vorgeheizt ist.
5. Ziehen Sie den Frittierkorb/die Steakpfanne anhand des Griffes heraus und befüllen Sie ihn mit den Lebensmitteln.





HINWEIS





- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb/die Steakpfanne nicht mehr als in der Tabelle angegeben ist. Dies könnte das Endergebnis beeinflussen.

6. Schieben Sie den den Frittierkorb/die Steakpfanne wieder in das Gerät.


▲ WARNUNG

- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Frittierkorb oder die Steakpfanne!

7. **Schnelles Frittieren:** Drücken Sie  und das Gerät startet sofort (Temperatur: 200°C, Kochzeit: 10 Min.). Die Temperatur und die Zeit lassen sich während des Frittierens noch weiter verändern (siehe oben).
8. **Automatisches Menü:** Drücken Sie , der Indikator über  wird angezeigt. Drücken Sie die Taste  erneut, um zwischen den Programmen auszuwählen.

Symbol	Funktion	Temp (°C)	Zeit (Min)	Hinweis
	Vorheizen*	200	3	Heizen Sie die Fritteuse vor, wenn diese noch kalt ist.
	Erwärmen**	180	5	Erwärmen Sie Ihre Speisen, passen Sie die Zeit entsprechend an.
	Warmhalten**	70	60	Halten Sie Ihre Speisen warm, passen Sie die Zeit entsprechend an.
	Auftauen**	60	5	Tauen Sie Ihre Speisen/Zutaten auf, passen Sie die Zeit entsprechend an.

*Temp/Zeit lassen sich einstellen ** Zeit lässt sich einstellen.


9. Starten Sie das Gerät mit .

10. Frittieren:

- Manche Lebensmittel müssen während des Frittierens gewendet/geschüttelt werden. Ziehen Sie dafür den kompletten Behälter inkl. Frittierkorb/Steakpfanne am Griff aus dem Gerät (Achtung: drücken Sie nicht die Taste zum Lösen des Frittierkorbs/der Steakpfanne) Schütteln Sie nun die Lebensmittel durch oder wenden Sie sie mithilfe einer Gabel oder Kochzange. Schieben Sie den Behälter mit Frittierkorb/Steakpfanne anschließend wieder in das Gerät.

▲ WARNUNG

- ▶ Drücken Sie während des Wendens/Schüttelns der Lebensmittel nicht den Knopf zum Lösen des Frittierkorbes/der Steakpfanne! Verbrennungsgefahr!

11. **Pause/Fortfahren:** Drücken Sie  um das Gerät zu stoppen. Drücken Sie die Taste erneut, um fortzufahren. STOP: Drücken Sie  um das Gerät zu stoppen.

12. Nach dem Frittieren:

- Nach Ablauf der Kochzeit piept das Gerät 3x. Um das Gerät abzukühlen und die interne Sicherung zu schützen, läuft der Lüfter noch 1 Minute nach und stoppt dann automatisch. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.
- Ziehen Sie den Behälter mit Frittierkorb/Steakpfanne anhand des Griffes aus dem Gerät und stellen Sie diesen auf eine hitzefeste Oberfläche. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht, können Sie den Behälter zurück in das Gerät schieben und den Timer auf einige Minuten stellen.
- Um die Lebensmittel zu entnehmen, drücken Sie den Knopf zum Lösen des Frittierkorbes/der Steakpfanne und heben Sie den Frittierkorb/die Steakpfanne aus dem Behälter.
- Verwenden Sie eine Gabel oder eine Kochzange, um die Lebensmittel zu entnehmen.

▲ WARNUNG

- ▶ Der Frittierkorb/das BBQ-Set und die Lebensmittel sind sehr heiß!

5.6 Frittiertipps

- Wenn das Programm gestartet ist, können Sie jederzeit über die entsprechenden Tasten Zeit und Temperatur ändern.
- Kleine Lebensmittel benötigen meistens eine geringere Kochzeit als größere Lebensmittel.
- Eine geringere oder größere Menge an Lebensmitteln verkürzt oder verlängert die Kochzeit nur geringfügig.
- Das Durchschütteln nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und verhindert ungleichmäßig gegarte Lebensmittel.
- Bestreichen Sie frische Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Öl, damit sie knusprig werden.
- Frittieren Sie keine extrem fettigen Lebensmittel, wie Würstchen, mit diesem Gerät.
- Die meisten Gerichte, die im Ofen zubereitet werden können, können auch mit diesem Gerät zubereitet werden.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach herzustellen. Dieser braucht zudem eine geringere Garzeit als selbstgemachter Teig.

HINWEIS

- ▶ Da sich Lebensmittel nach Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht gewährleisten, dass die angegebenen Daten die besten Einstellungen für die von Ihnen verwendeten Lebensmittel sind.
- ▶ Wir empfehlen das Gerät 3-5 Minuten ohne Lebensmittel vorzuheizen.

Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:

Lebensmittel	Menge (Min-Max)	Temperatur	Zeit
Pommes (gefroren)	200 - 400 g	200 °C	15-25 min.
Fischstäbchen (gefroren)	100 - 400 g	200 °C	10-15 min.
Hähnchen-Nuggets (gefroren)	100 - 500 g	200 °C	15-25 min.
Selbstgemachte Pommes	200 - 400 g	180 °C	20-30 min.
Panierte Käsesnacks	200 - 300 g	200 °C	10-15 min.
Hähnchenkeule	200 - 400 g	190 °C	25-30 min.
Paprika	200 g	200 °C	7-10 min.
Muffin*	5 Stück	180 °C	10-15 min.

HINWEIS

- ▶ * Bitte nach der Hälfte der Zeit den Bräunungsgrad kontrollieren.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass eine abweichende Menge eine Anpassung der Zeit und Temperatur benötigt.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Der Frittierkorb, die Steakpfanne und dessen Behälter sind antihafbeschichtet. Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel. Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Den Frittierkorb und den Behälter für den Frittierkorb /das BBQ Set können Sie in warmem Spülwasser waschen oder in die Spülmaschine geben.
- Trocken Sie die Teile gut ab, nachdem Sie gespült worden sind.
- Nach der Reinigung fügen Sie das Gerät wieder zusammen.

6.3 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.



7 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

8 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

9 Technische Daten

Gerät	AF255 (3179) bestehend aus AF250 Fritteuse (3171) + BBQ Set (3169)
Anschlussdaten	220-240 V - 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
Nettogewicht	AF250: 5 kg, Steakpfanne: 249 g Grillrost: 103 g Fleischspieß: 24 g
Maße (BxHxT)	AF250: 28 x 30 x 37 cm Steakpfanne: 19 x 1,5 x 19 cm Grillrost: Ø 18 cm

Original Operating Manual

AF255



Artikel No. 3179



10 Operating Manual

10.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your fryer will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

10.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the AF255 (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

10.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

▲GEFAHR

Danger

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

▲WARNUNG

Warning

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

▲VORSICHT

Attention

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS

Please note

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

10.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Uses for non-intended purposes
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

10.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

11 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

11.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces.

This device is only for domestic use in enclosed spaces for deep-frying and re-heating of food. This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas;
- in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

▲WARNING

Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

11.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ This device may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Do not operate the device with wet hands and do not let it run empty.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Do not use accessories which are not recommended by the manufacturer, as this can cause damage to your device or personal injury.
- ▶ Do not use outdoors.

HINWEIS

Please note

- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not let the cord hang over the end of a table or do not place it on a hot surface.
- ▶ Do not place the device on or near by a gas oven, electronic oven or into a heated oven.
- ▶ Do not put anything on top of the device. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.
- ▶ The device automatically changes to standby mode after the cooking time is over or after 3 min. without using it. Unplug the device then to turn it off completely.
- ▶ Use the device only for frying and re-heating.
- ▶ Make sure that the handle was properly secured to the basket /steakpan and anchored.
- ▶ Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.
- ▶ Make sure that the vents on the cover are not covered with other items.
- ▶ Unplug the device after use. Then you can move, clean or maintain it.
- ▶ Do not unplug the device by pulling the cord.
- ▶ In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.

11.3 Sources of danger

11.3.1 Danger of Burning

▲ WARNUNG **Warning: The device can become very hot.**

- ▶ Do not touch the frying basket, frying pot, the BBQ set and the air outlet during the frying or when the unit is still hot!
- ▶ Do not touch the inside of the device during operation.
- ▶ Do not move the device if it contains hot food.
- ▶ Use cooking gloves or pot holders when you come into contact with the hot device.
- ▶ Do not move the device during use.
- ▶ Fry only in the enclosed frying pot or steak pan. Use this frying pot exclusively with this fryer. Use the frying pot never otherwise.
- ▶ Unplug the device after use. After that you can move, clean or maintain it.
- ▶ Let the device cool down before you remove items, add or clean them.
- ▶ Do not put wet food into the device.
- ▶ Remove all ice from frozen food to be fried.
- ▶ Look for the hot steam rising from the air outlet.

11.3.2 Danger of Fire

▲ WARNUNG **Warning**

There is a risk of fire if the device is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat!
Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.

▲WARNING Warning

- ▶ If the oil catches fire, immediately pull the plug from the socket and close the lid of the device.
- ▶ Do not install unless the frying basket is completely free of water.
- ▶ Place the food into the frying basket or on the BBQ set and avoid that they touch the heating elements.
- ▶ If the device catches fire, immediately remove the plug from the outlet (if possible) and extinguish the flames with a damp fabric.
- ▶ Never use water to extinguish the fire!

11.3.3 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Avoid any liquid getting into the device to avoid an electrical shock or short circuit.
- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.

12 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

12.1 Safety information

▲WARNING Warning

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

12.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the AF255 is delivered with the following components:

- Fryer AF250 + BBQ set (with steak pan, grill rack and 3 meat skewers)
- Frying basket with handle
- Frying pot
- Operating Instructions
- Power cord

HINWEIS Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

12.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Place the box containing the device on a countertop or table.
- Remove the device from the box and remove the outer packaging.



12.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

12.5 Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the device.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.

-
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
 - The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 15 cm on all sides.
 - **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
 - Do not remove the device's adjustable feet.
 - The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
 - The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

12.6 Electrical connection

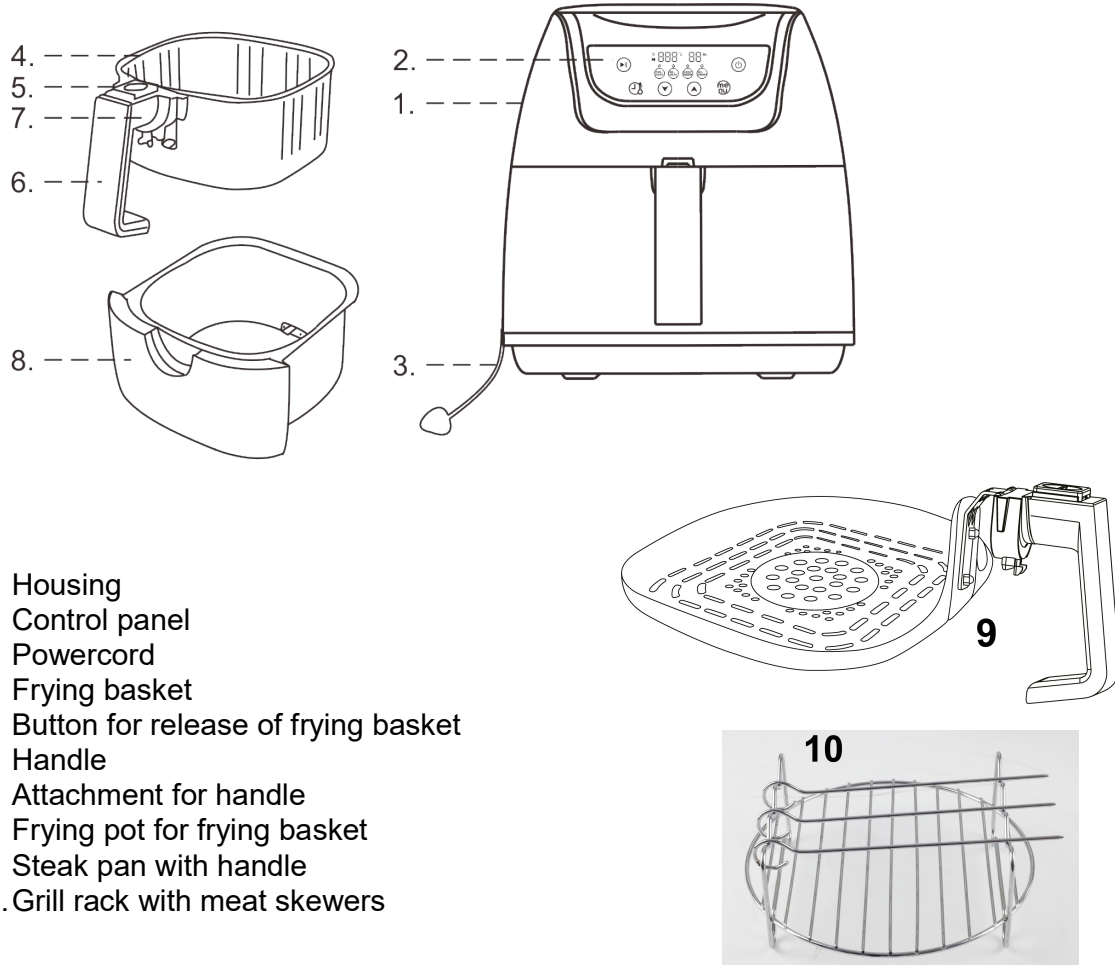
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the device.
- The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

13 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

13.1 Complete overview



13.2 Control panel



1 set temperature

3 on/off button

5 menu button

7 reduce of time / temperature

9 start/pause button

2 set time

4 automatic menu

6 increase of time/ temperature

8 setting of time / temperature

13.3 Warning notices on device

▲VORSICHT ATTENTION



Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the device. The surfaces of the device can become extremely hot.

- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ▶ Do not set or lay any items on the device.

13.4 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded beneath the device.

13.5 Assembling / Deassembling

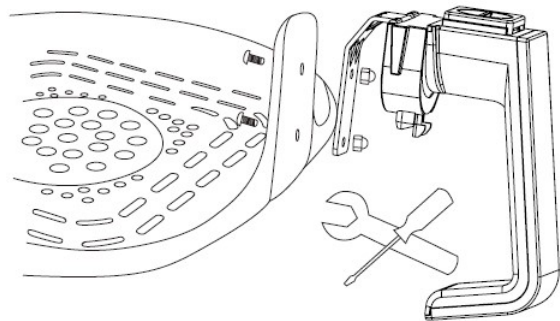
Slide the cover above the button for release of frying basket into the direction of the interior of the frying basket. Push the button and remove the frying basket from the pot.

Assembling: Place the frying basket into the pot until it latches. Slide back the cover above the button for lease.



13.6 Assembling the handle of the steak pan.

You need to attach the handle to the base of the steak pan. Use the screws and nuts provided. Tighten the nuts with the supplied screwdriver and spanner.



14 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

HINWEIS Please note

- ▶ This device is only intended for use in households in enclosed spaces.

14.1 Before initial use

- Thoroughly clean the basket, the BBQ set and the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

HINWEIS Please note

- ▶ You can also clean these parts in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the device with a moist cloth.

14.2 Security switch

This device is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it's working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back.

HINWEIS

Please note

- ▶ It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.

14.3 Overheating protection


The device has an overheating protection. In case of too high temperature inside the device close to electronic components the device will switch off automatically. Pull the plug and let the device cool down at least for half an hour.

14.1 Use of the BBQ Set

You can use the steak pan instead of frying basket.





In addition you can place the grill rack with meat skewers on the steak pan.

14.2 Commissioning

1. Connect the main plug into a socket. The device beeps and  is flashing in the display.

2. **Unlock & Temperature setting:** Press  to unlock the device.

The display shows „200°C“ and „10 Min“. Press  and then  or  to increase/decrease the temperature (in 5°C steps) Max.: 200°C, Min.: 60°C.

3. **Time setting:** Press  and then  or  to increase/decrease the time (in 1 Min. steps). Max.: 60 Min., Min. 1 Min. Start the device with .

4. Let the device preheat for 3-4 Min. without food or add 3-4 Min. to your cooking time.
5. Pull out the frying basket/steakpan with the handle and fill it with your desired food.

HINWEIS

Please note


- ▶ Never fill the basket/steakpan exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.




6. Slide the pot back into the fryer.





▲ WARNUNG

WARNING

- ▶ Never use the pot without the basket or steak pan in it.

7. Fast cooking: Press  and the device immediately starts frying (Temperature: 200°C, cooking time: 10 Min.). While frying you can still adjust the time and temperature (see above).

8. Auto menus: Press , the indicator is shown above . Press  again to choose a programme.

Symbol	Function	Temp °C	Time (min)	Remark
	Pre-heat*	200	3	Preheat the device when it is cold.
	Re-heat**	180	5	To reheat the food when it is cool, adjust the time if needed.
	Keep warm**	70	60	To keep the food warm, adjust the time if needed.
	Defrost**	60	5	To defrost the food or ingredient, adjust the time if needed.

*You can set Temp/Time

** You can set the Time


9. Start the device with .

10. Frying

- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the pot out of the device by the handle (make sure that you do not press the basket / steak pan release button) and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the pot back into the fryer.

⚠️ WARNING Warning

- Do not press the basket / steak pan release button during shaking or turn over the ingredients. Risk of burns!

11. Pause/Continue: Press  to stop the device. Press it again to continue.

STOP: Press  to stop the device.

13. After frying:

- When the frying is done you will hear 3 beeps, but in order to cool down the fryer and protect the interior fuse, the fan will run for 1 minute longer and then stop automatically. The fryer will enter standby mode.
- Pull out the frying pot with frying basket/steak pan using the handle and put it on a heat-resistant surface. Check, whether the food is cooked through. If not you can slide the frying pot back into the fryer and set the timer for a few minutes.
- To remove the ingredients, press the basket/steak pan release button and lift the basket/steak pan out of the pot. The frying basket/steak pan and the ingredients are hot.

You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

▲ WARNUNG Warning

- ▶ The frying basket / BBQ set and the food are very hot!

14.3 Advices for frying

- After the fryer has started its program you will still be able to adjust the time and temperature at any moment by pressing the appropriate buttons.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Coat fresh potatoes with a bit of oil for crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- Some snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

HINWEIS Please note

- ▶ Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- ▶ We recommend to preheat the device without food for 3-5 minutes.

We recommend the following quantities and settings:

Food	Quantity/ Weigth	Temperature	Time
Frozen French fries	200 - 400 g	200 °C	15-25 min.
Frozen fish fingers	100 - 400 g	200 °C	10-15 min.
Frozen Chicken nuggets	100 - 500 g	200 °C	15-25 min.
Home made French fries	200 - 400 g	180 °C	20-30 min.
Breadcrumbs cheese snacks	200 - 300 g	200 °C	10-15 min.
Drumsticks	200 - 400 g	190 °C	25-30 min.
Sweet pepper	200 g	200 °C	7-10 min.
Muffin*	5 pcs	180 °C	10-15 min.

HINWEIS Please note

- ▶ * Please check the browning level after half of time.
- ▶ Please note that a different quantity requires an adjustment of time and temperature

15 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

15.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The device must be cleaned at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Clean the device directly after use. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ The frying basket, steak pan and pot are anti stick coated. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents. Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

15.2 Cleaning

- Remove the plug from the outlet and let the device cool down.
- The frying basket, the BBQ set and the frying pot can be washed in warm soapy water or in the dishwasher.
- Dry the parts thoroughly after cleaning.
- After cleaning, put the device back together.

15.3 Safety notices

▲VORSICHT Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.



16 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

17 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

18 Technical Data

Device	AF255 (3179) with Fryer AF250 (3171) + BBQ Set (3169)
Mains data	220-240 V - 50/60 Hz
Power consumption	1400 W
External measurements (W x H x D):	AF250: 28 x 30 x 37 cm Steak pan: 19 x 1,5 x 19 cm Grillrack : Ø 18 cm
Net weight	AF250: 5 kg Steak pan: 249 g Grill rack: 103 g meat skewer: 24 g

Mode d'emploi

AF255



CE



N°. d'article 3179

19 Mode d'emploi

19.1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre friteuse vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

19.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient à la AF255 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- sa réparation et/ou
- son utilisation,
- son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

19.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

▲GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

▲WARNUNG

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

▲VORSICHT

Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS

Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

19.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

19.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenus réservés.

20 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

20.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux.

L'appareil est conçu pour un USAGE PRIVÉ et il est inapte à une utilisation professionnelle. Cet appareil est destiné uniquement pour un usage domestique, dans un espace clos, pour frire et pour réchauffer.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels - dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

▲WARNING**Attention**

Danger en cas d'utilisation non conforme ! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

20.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS**Remarque**

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.

- ▶ N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées et ne le laissez pas fonctionner à vide.
- ▶ Ne pas laissez l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant, car cela peut endommager votre appareil ou bien provoquer des blessures.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil en extérieur de la maison.
- ▶ Ne laissez pas pendre les câbles électriques par dessus l'extrémité de la table ou bien ne posez pas ces câbles sur des surfaces chaudes.
- ▶ Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz, cuisinière électrique ou dans un four chauffé.
- ▶ Ne rien poser sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte la friture.
- ▶ L'appareil passe automatiquement en mode veille (standby) à la fin de la cuisson et au bout de 3 minutes s'il n'est pas utilisé. Débrancher alors l'appareil de la prise de courant pour l'éteindre complètement.
- ▶ N'utilisez cet appareil exclusivement pour faire des fritures et pour réchauffer.
- ▶ Assurez-vous que la poignée est correctement fixé et ancré au panier/ poêle à steak en toute sécurité.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.
- ▶ Faites attention à ce que la fente d'aération sur le couvercle ne soit pas recouverte avec d'autres objets.
- ▶ Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.
- ▶ Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie s'annule en cas d'utilisation à des fins professionnelles, en cas de mauvaise utilisation ou en cas de non-respect des instructions.

20.3 Sources de danger

20.3.1 Danger de brûlure

▲ WARNUNG**Attention****L'appareil peuvent se réchauffer fortement.**

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

- ▶ Ne touchez pas ni le cuve pour panier de friture, le panier de friture, l'ensemble Barbecue ou air intérieure cours de la friture, ou bien lorsque l'appareil est encore chaud !
- ▶ Ne pas placer les mains à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
- ▶ Utiliser des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous entrez en contact avec l'appareil chaud.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

▲WARNING Attention

- ▶ Ne fritez que dans le panier à friture fourni ou la poêle à steak. Utilisez-la uniquement avec cette friteuse panier à friture. N'utilisez pas le panier autrement.
- ▶ Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant d'en prélever ou insérer ou bien encore nettoyez les pièces.
- ▶ Ne remplissez pas l'appareil avec des objets à fritter qui soient mouillés.
- ▶ Enlevez toute glace des produits à fritter qui sont surgelés.
- ▶ Faites attention à la vapeur chaude qui sort des ouïes d'aération.

20.3.2 Danger d'incendie

▲WARNING Attention

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.
- ▶ Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas y verser d'huile ni de graisse de friture ! Risque d'incendie !
- ▶ Assurez-vous de ne pas poser d'objets combustibles à proximité ou bien par dessus l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil lorsque le récipient est totalement exempts d'eau.
- ▶ Déposer tous les aliments dans le panier de friture / ou l'ensemble Barbecue et éviter tout contact direct entre les aliments et les éléments chauffants.

▲WARNING Attention

- ▶ S'il arrive que l'appareil prenne feu, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant (si possible) et éteindre le feu avec un chiffon humide.
- ▶ Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu !

20.3.3 Dangers du courant électrique

▲GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Eviter que des liquides pénètrent dans l'appareil, risque d'électrocution ou de court-circuit.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.

21 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

21.1 Consignes de sécurité

▲ WARNUNG Attention

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

21.2 Inventaire et contrôle de transport

AF255 est livrée de façon standard avec les composants suivants :

- Friteuse AF250
- Ensemble de barbecue (composé d'une poêle à steak, d'un gril et de 3 brochettes de viande)
- Panier de friture avec poignée
- Cuve pour panier de friture
- Câble d'alimentation
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

21.3 Déballage

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

- Posez le carton avec l'appareil sur une plaque de travail ou bien sur la table.
- Retirez l'appareil du carton et enlevez l'emballage externe.

21.4 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

21.5 Mise en place

21.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé à plat sur une surface ferme, plane, horizontale et résistante au chaud avec une force portante suffisante pour l'appareil.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.

-
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
 - Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
 - L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour une marche correcte. Laissez 15 cm d'espace libre sur tous les côtés.
 - **AVERTISSEMENT** : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
 - Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
 - La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
 - L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

21.6 Raccordement électrique

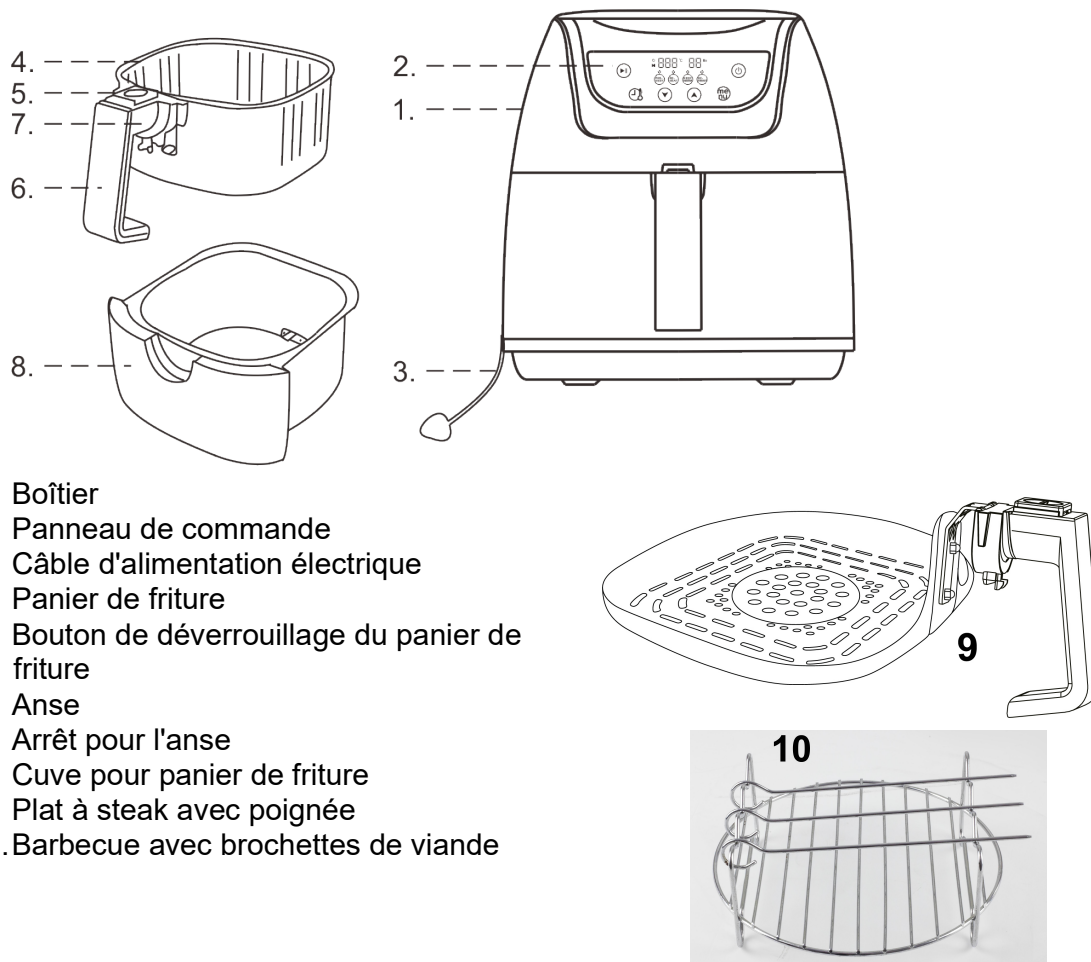
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Ne jamais utiliser de rallonge. Si une rallonge est cependant nécessaire, veiller à ce qu'elle soit dans un état irréprochable et qu'elle corresponde aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le AF 250 ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

22 Structure et fonctionnement

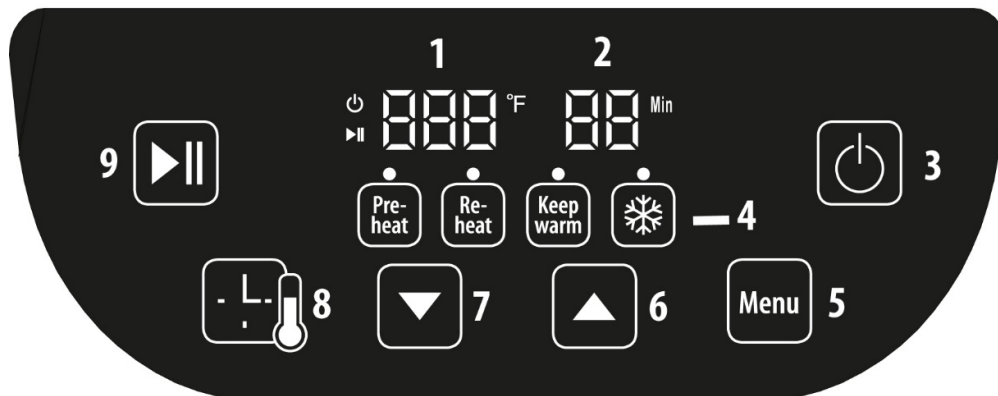
Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

22.1 Vue d'ensemble



1. Boîtier
2. Panneau de commande
3. Câble d'alimentation électrique
4. Panier de friture
5. Bouton de déverrouillage du panier de friture
6. Anse
7. Arrêt pour l'anse
8. Cuve pour panier de friture
9. Plat à steak avec poignée
10. Barbecue avec brochettes de viande

22.2 Panneau de commande



- | | | | |
|---|----------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Température réglée | 2 | Durée réglée |
| 3 | Touche marche/arrêt | 4 | Menu automatique |
| 5 | Touche menu | 6 | Augmenter durée/température |
| 7 | Diminuer durée/température | 8 | Réglage durée/température |
| 9 | Touche démarrage/pause | | |

22.3 Avertissements sur l'appareil

▲VORSICHT Prudence



Danger, surfaces très chaudes !

Sur l'appareil se trouve une mention d'avertissement signalant le danger des surfaces brûlantes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

- ▶ Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !
- ▶ Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

22.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

22.5 Montage/Démontage

Pousser le couvercle au-dessus de la touche pour détacher la corbeille de friture en direction de l'intérieur de la corbeille. Appuyer sur la touche et sortir la corbeille de friture du récipient.

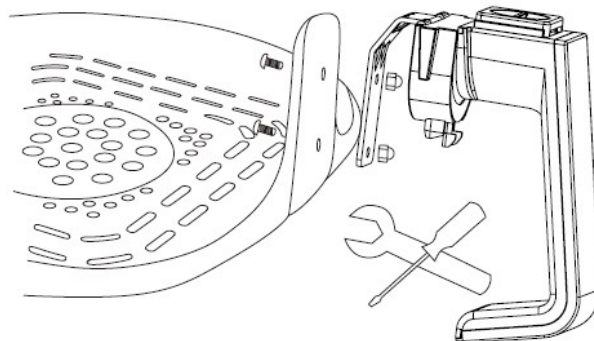
Pour le montage, insérer la corbeille de friture dans le récipient jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Repousser le couvercle au-dessus de la touche.



22.6 Montage du manche de la poêle à steak.

Vous devez fixer le manche à la base de la poêle.

Pour ce faire, utilisez les vis et écrous fournis. Serrez les écrous avec le tournevis et la clé fournis.



23 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

HINWEIS Remarque

- ▶ L'appareil est conçu pour un USAGE PRIVÉ et il est inapte à une utilisation professionnelle.

23.1 Avant première usage

- Nettoyer le panier voilà l'ensemble Barbecue et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge douce ou similaire.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Ces pièces sont également adaptées au lave-vaisselle.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

23.2 Interrupteur de sécurité

Cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité. Lorsque la cuve est retirée de l'appareil en fonctionnement, celui-ci interrompt le processus de cuisson et le temps de cuisson s'arrête jusqu'à ce que la cuve soit remise en place.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Il est recommandé de ne pas retirer la cuve plus de 30 secondes pour garantir une température stable dans l'appareil. Ce qui conduit à un meilleur résultat de friture.

23.3 Utilisation de l'ensemble barbecue

Utiliser la poêle à steak au lieu du panier de friture.










De plus, vous pouvez placer la grille du gril avec les brochettes de viande sur la poêle à steak.

23.4 Système anti-surchauffe

L'appareil est équipé d'un système anti-surchauffe.

Quand la température de l'intérieur de l'appareil devient trop élevée au niveau des composants électroniques, l'appareil se coupe automatiquement. Débranchez la prise et laissez refroidir l'appareil pendant au moins une demi-heure.

23.5 Mise en service

1. Brancher la fiche dans la prise de courant. L'appareil émet un bip et  clignote à l'écran.
2. **Déverrouillage et réglage de la température** : Appuyer  pour déverrouiller l'appareil. L'écran affiche « 200°C » et « 10 Min. ». Appuyez sur  puis sur 
ou , pour augmenter/réduire la température (incréments de 5 °C). Max. : 200 °C, Min. : 60 °C.
3. **Réglage du temps de cuisson** : Appuyez sur  puis sur  ou , pour augmenter/réduire le temps de cuisson (incréments d'une minute).
Max. : 60 Min., Min. 1 Min. Faites démarrer l'appareil en appuyant sur .

4. Laisser préchauffer l'appareil pendant 3 à 4 minutes sans aliments ou ajouter 3 à 4 minutes au temps de cuisson total lorsque l'appareil n'a pas été préchauffé.
5. Retirer le panier de friture ou la poêle à steak en le tenant par la poignée, et le remplir d'aliments.

HINWEIS

Remarque


- ▶ Ne pas dépasser les valeurs indiquées dans le tableau lors du remplissage du panier de friture ou la poêle à steak. Cela pourrait affecter le résultat final.

6. Remettre le panier de friture ou la poêle à steak dans l'appareil.


▲ WARNUNG





Attention

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil sans le panier de friture ou la poêle à steak!

7. **Friture expresse** : Appuyer sur  et l'appareil démarre immédiatement (température : 200 °C, temps de cuisson : 10 min.). La température et le temps de cuisson peuvent être réglés pendant le processus de friture (voir ci-dessus).

8. **Menu automatique** : Appuyer sur  L'indicateur s'affiche par .

9. Appuyer à nouveau sur la touche  pour choisir un programme.

Symbole	Fonction	Temp (°C)	Durée (min)	Nota
	Préchauffage*	200	3	Préchauffez la friteuse si elle est encore froide.
	Réchauffement**	180	5	Réchauffez vos plats en adaptant la durée en conséquence.
	Maintien au chaud**	70	60	Maintenez vos plats au chaud en adaptant la durée en conséquence.
	Décongélation**	60	5	Décongelez vos plats en adaptant la durée en conséquence.

*Vous pouvez changer le temp / durée

** Vous pouvez changer durée

10. Faites démarrer l'appareil en appuyant sur .

- Certains aliments doivent être tournés/agités pendant la friture. Pour ce faire, retirer le cuve et le panier de friture ou la poêle à steak de l'appareil en le tenant par la poignée (ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture) et agiter / tourner les aliments avec une fourchette ou une pince de cuisson. Remettre le cuve et le panier de friture ou la poêle à steak dans l'appareil.

▲ WARNUNG

Attention

- ▶ Ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture ou la poêle à steak lorsque vous tournez/agitez les aliments ! Risque de brûlures !

-
11. **Pause/Continuer** : Appuyer sur  pour arrêter l'appareil. Appuyer à nouveau sur la touche pour continuer. STOP: Pressez  pour arrêter l'appareil.

12. Après la friture :

- Une fois que le temps de chauffe est écoulé, l'appareil émet 3 bips. Pour refroidir l'appareil et protéger le fusible interne, le ventilateur fonctionne encore pendant 1 minute puis s'arrête automatiquement. Et passe en mode veille.
- Retirer le cuve et le panier de friture ou la poêle à steak de l'appareil en le tenant par la poignée (ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture), et poser le panier de friture ou la poêle à steak sur une surface résistante à la chaleur. Vérifier que les aliments sont cuits. Dans le cas contraire, remettre le panier de friture dans l'appareil et régler la minuterie sur quelques minutes.
- Pour retirer les aliments, appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture ou la poêle à steak et soulever le panier de friture ou la poêle à steak de la cuve.
- Utiliser une fourchette ou une pince de cuisson pour retirer les aliments.

▲WARNING Attention

- ▶ Le panier de friture / l'ensemble Barbecue et les aliments sont très chauds !

23.6 Astuces de friture

- Lorsque l'appareil a commencé son programme, vous pouvez à tout moment modifier la température à l'aide des touches correspondantes.
- Les petits aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités d'aliments qui ont besoin d'un temps de cuisson plus court.
- L'agitation des petits aliments en milieu de cuisson (moitié du temps de cuisson) permet d'optimiser le résultat final et empêche une cuisson non-uniforme des aliments.
- Badigeonner les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile avant de les faire frire pour les rendre croustillantes.
- Ne pas faire frire d'aliments trop gras, tels que des saucisses, avec cet appareil.
- Le plus de plats qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.
- Utiliser une pâte toute prête pour obtenir des collations farcies facilement et rapidement. En outre, la pâte toute prête nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte maison.

HINWEIS Remarque

- ▶ Etant donné que les aliments varient selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons en aucun cas garantir que les données indiquées sont le réglage idéal pour vos aliments.
- ▶ Nous recommandons de préchauffer le four pendant 3 à 5 minutes sans nourriture.

Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :

Aliments	Quantité (Min-Max)	Température	Temps
Frites (surgelés)	200 - 400 g	200 °C	15-25 min.
Bâtonnets de poisson (surgelés)	100 - 400 g	200 °C	10-15 min.
Nuggets de poulet (surgelés)	100 - 500 g	200 °C	15-25 min.
Frites fait maison	200 - 400 g	180 °C	20-30 min.
Collations panées au fromage	200 - 300 g	200 °C	10-15 min.
Pilon	200 - 400 g	190 °C	25-30 min.
Poivron	200 g	200 °C	7-10 min.
Muffin*	5 pièces	180 °C	10-15 min.

HINWEIS

Remarque

- ▶ * Vérifier le degré de brunissage après la moitié du temps.
- ▶ Noter qu'une quantité différente nécessite un ajustement du temps et de la température.

24 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

24.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ L'appareil doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ Le panier de friture, la poêle à steak et sa cuve sont munis d'un revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant. Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

24.2 Nettoyage

- Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Le cuve pour panier de friture / l'ensemble Barbecue et le panier de fritur peuvent être lavés à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Séchez bien les pièces, après qu'elles aient été lavées.
- Après le nettoyage, assemblez à nouveau l'appareil.

24.3 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

25 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.



Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

26 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter.

Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.

Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues.

Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

27 Caractéristiques techniques

Appareil	AF255 (3179) composé de AF250 Friteuse (3171) + l'ensemble Barbecue (3169)
Données de raccordement	220-240 V - 50/60 Hz
Puissance consommée	1400 W
Dimensions externes (l/h/p)	AF250: 28 x 30 x 37 cm poêle à steak: 19 x 1,5 x 19 cm grillage: Ø 18 cm
Poids net	AF250: 5 kg, poêle à steak: 249 g grillage: 103 g brochette de viande: 24 g

Istruzione d'uso

AF255



Articolo-N. 3179

28 Istruzione d'uso

28.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il AF255 Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

28.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del AF255 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- l'utilizzo,
- la pulizia

dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

28.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲GEFAHR Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

▲WARNUNG Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

▲VORSICHT Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

28.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

28.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

29 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

29.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

L'apparecchio è stato progettato per l'**USO PRIVATO** e non è adatto per scopi industriali.

Questo apparecchio è destinato soltanto per essere utilizzato in ambito domestico in ambienti chiusi per friggere e per riscaldare alimenti. Questo apparecchio è destinato per l'uso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio:

- nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- nelle proprietà agricole;
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali;
- nelle pensioni bed and breakfast.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

▲ WARNUNG**Avviso****Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

29.2 Indicazioni generali di sicurezza**HINWEIS****Indicazione****Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano. Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.

- ▶ Non utilizzare la funzione l'apparecchio vuoto con le mani bagnate e non lasciarlo.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Non utilizzare alcun accessorio che non sia stato consigliato dal produttore, dato che ciò potrebbe provocare danni all'apparecchio o causare lesioni.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- ▶ Non lasciare il cavo appeso all'estremità di un tavolo oppure non collocarlo su superfici calde.
- ▶ Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a una stufa a gas, stufe elettriche, o in un forno caldo.
- ▶ Non collocare oggetti sull'apparecchio. Qualunque oggetto disturberebbe il flusso d'aria e comprometterebbe la qualità della frittura.
- ▶ Il dispositivo passa automaticamente in modalità stand-by una volta trascorso il tempo di cottura e dopo 3 minuti senza funzionamento. Sfilare la spina dalla presa per spegnere completamente l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per friggere e per riscaldare.
- ▶ Assicurarsi che il manico sia stato ben fissato e ancorato al cesto/ pirofila per bistecca.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Non immergere in acqua o in altri liquidi né l'unità di riscaldamento, il cavo o tanto meno la presa, in modo da evitare di prendersi la scossa elettrica.
- ▶ Assicurarsi che le fessure di ventilazione non sono coperti in copertina con altri oggetti.
- ▶ Estrarre il cavo dalla presa dopo l'uso. A questo punto è possibile muovere, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
- ▶ Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo.
- ▶ Questo apparecchio è destinato all'uso domestico. In caso di utilizzo professionale o non idoneo oppure in caso di inosservanza delle istruzioni, il produttore declina qualunque responsabilità e la garanzia decade.

29.3 Fonti di pericolo

29.3.1 Pericolo di ustioni

▲ WARNUNG

Avviso

Il apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ▶ Se l'apparecchio è ancora caldo non toccare né le contenitore per cestello, le cestello di frittura, il set per barbecue e vano interno per l'aria durante il processo di frittura!
- ▶ Non toccare l'interno dell'apparecchio durante il funzionamento.
- ▶ Non muovere l'apparecchio quando contiene alimenti molto caldi.
- ▶ Utilizzare il guanto da cucina o le presine, se venite a contatto con l'apparecchio caldo.

▲WARNING Avviso

- ▶ Non muovere mai l'apparecchio durante l'utilizzo o se l'olio è ancora caldo.
- ▶ Friggere esclusivamente per cestello o per pirofila per bistecca in dotazione. Utilizzare questo cestello di frittura esclusivamente con questa friggitrice. Non utilizzare mai il contenitore per cestello per altri scopi.
- ▶ Estrarre il cavo dalla presa dopo l'uso. A questo punto è possibile muovere, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
- ▶ Far raffreddare l'apparecchio prima di prelevare, inserire i pezzi singoli o pulirli.
- ▶ Non inserire nell'apparecchio alimenti da friggere che siano umidi.
- ▶ Togliere eventuali residui di ghiaccio dall'alimento da friggere congelato.
- ▶ Fare attenzione al vapore caldo che sale dalla feritoia di ventilazione.

29.3.2 Pericolo d'incendio

▲WARNING Avviso

In caso di utilizzo inappropriato dell'apparecchio sussiste il pericolo d'incendi.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Quest'apparecchio genera temperature elevate che possono causare ustioni.
- ▶ Quest'apparecchio funziona con aria calda. Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere! Pericolo d'incendio!
- ▶ Assicurarsi che sopra o in prossimità dell'apparecchio non ci sia alcun oggetto infiammabile.

▲WARNING Avviso

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se i serbatoi non sono completamente privi di acqua.
- ▶ Disporre tutti gli alimenti nel cestello di frittura / o nel set per barbecue ed evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
- ▶ Nel caso in cui il dispositivo prenda fuoco, staccare subito la spina dalla presa (ove possibile) e spegnere il fuoco con un panno umido.
- ▶ Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco!

29.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

▲GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Evitare la penetrazione di qualunque liquido nell'apparecchio per non incorrere in shock elettrico o cortocircuito.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

▲GEFAHR Pericolo

► Non immergere in acqua o in altri liquidi né l'unità di riscaldamento, il cavo o tanto meno la presa, in modo da evitare di prendersi la scossa elettrica.

30 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

30.1 Indicazioni di sicurezza

▲WARNUNG Avviso

► Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

30.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il AF255 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Friggitrice AF250
- Set per barbecue (composto di pirofila per bistecca, griglia e 3 spiedini per carne)
- Cestello di frittura a manico
- Contenitore per cestello di frittura
- Cavo elettrico
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

► Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
► Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

30.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Posizionare il cartone con l'apparecchio su un piano di lavoro o su un tavolo. Togliere l'apparecchio dal cartone e togliere il materiale d'imballaggio esterno.

30.4 Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

30.5 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve appoggiare su un supporto resistente, piatto, piano e resistente al calore con una portata sufficiente per l'apparecchio.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 15 cm di spazio su tutti i lati.
- **AVVISO:** Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non elimini i piedini dell'apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

30.6 Connessione elettrica

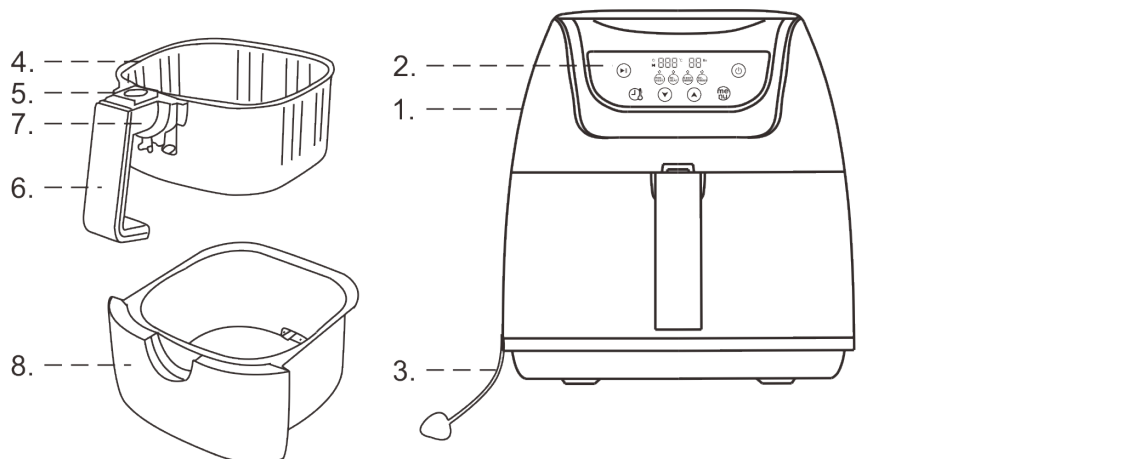
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- Non utilizzare cavi di prolunga. Nel caso in cui si renda necessario utilizzarne uno, controllare che sia in buone condizioni e compatibile con i dati tecnici dell'apparecchio.
- L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il AF 250 o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una condotta di terra mancante o interrotta.

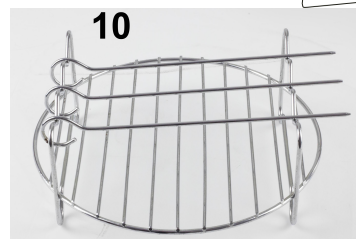
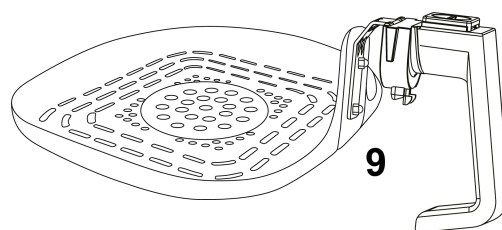
31 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

31.1 Panoramica complessiva



1. Scatola
2. Pannello di controllo
3. Cavo di alimentazione
4. Cestello di frittura
5. Pulsante per staccare il cestello di frittura
6. Manico
7. Arresto per il manico
8. Contenitore per cestello di frittura



31.2 Pannello di controllo



- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1 Temperatura impostata | 2 Tempo impostato |
| 3 Tasto ON/OFF | 4 Menu automatico |
| 5 Tasto menu | 6 Aumento tempo/temperatura |
| 7 Riduzione tempo/temperatura | 8 Impostazione tempo/temperatura |
| 9 Tasto Start/Pausa | |

31.3 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

▲VORSICHT Attenzione



Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sull'apparecchio si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde.

L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

- ▶ Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.

31.4 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

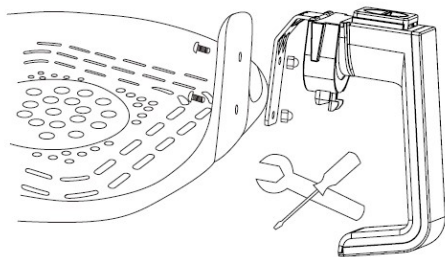
31.5 Montaggio / Smontaggio

Spingere la copertura sopra il tasto per sbloccare il cestello di frittura verso l'interno del cestello. Premere il tasto e rimuovere il cestello di frittura fuori dal contenitore.

Per il montaggio, mettere il cestello di frittura nel contenitore finché si aggancia. Spingere di nuovo la copertura sopra il tasto.



31.6 Montaggio del manico della pirofila per bistecca



Fissare il manico alla base della pirofila per bistecca.

Utilizzare le viti e i dadi in dotazione. Serrare le viti e i dadi con il cacciavite e la chiave in dotazione.

32 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

HINWEIS Indicazione

L'apparecchio è stato progettato per l'**USO PRIVATO** e non è adatto per scopi industriali.

32.1 Prima del primo utilizzo

- Pulire a fondo il cestello di frittura per quanto riguarda il set per barbecue e il rispettivo contenitore con acqua calda, un pò di detergente e una spugna morbida o simili.

► Questi pezzi possono essere anche lavati in lavastoviglie.

- Passare poi l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

32.2 Interruttore di sicurezza

Il presente apparecchio è dotato di un meccanismo di sicurezza. Quando si toglie il contenitore dall'apparecchio in funzione, esso ferma il procedimento di riscaldamento e il processo di cottura si interrompe finché il contenitore non sia rimesso al proprio posto.

► Si consiglia di non rimuovere il contenitore per oltre 30 secondi, al fine di garantire una temperatura stabile all'interno dell'apparecchio. Questo permetterà di ottenere una migliore qualità della frittura.

32.3 Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento.

L'apparecchio si spegne automaticamente quando la temperatura all'interno dell'apparecchio diventa troppo alta in zona dei componenti elettronici. Staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio almeno per 30 minuti.

32.1 Utilizzo del set per barbecue

Invece del cestello di frittura, utilizzare la pirofila per bistecca.

Inoltre, potete mettere la griglia con gli spiedini per carne sulla pirofila per bistecca.

32.2 Messa in servizio

1. Inserire la spina nella presa. L'apparecchio emette un fischio e  lampeggia nel display.
2. **Sblocco e regolazione della temperatura:** Premere  per sbloccare l'apparecchio. Il display indica "200°C" e "10 min."
3. Premere  e poi  oppure , per alzare/abbassare la temperatura (5°C per volta). max.: 200°C, min.: 60°C.
4. **Regolazione del tempo:** Premere  e poi  oppure , per aumentare/ridurre il tempo (1 min per volta). max.: 60 min., min. 1 min. Avviare l'apparecchio con .
5. Far preriscaldare l'apparecchio per 3-4 minuti senza alimenti oppure aggiungere 3-4 minuti di tempo di cottura nel caso in cui l'apparecchio non sia stato preriscaldato.
6. Sfilare il cestello di frittura o per pirofila per bistecca dall'impugnatura e riempirlo con gli alimenti.


HINWEIS**Indicazione**

- Non riempire il cestello di frittura o per pirofila per bistecca oltre la quantità indicata nella tabella. Quantitativi diversi possono influire sulla qualità del prodotto finale.

7. Spingere il cestello di frittura o per pirofila per bistecca di nuovo dentro l'apparecchio.





▲ WARNUNG**Avviso**

- Non utilizzare mai l'apparecchio senza cestello di frittura o per pirofila per bistecca !

8. **Frittura rapida:** premere  e l'apparecchio si avvia subito (temperatura: 200°C, tempo di cottura: 10 min.). La temperatura e il tempo possono essere ulteriormente modificati durante la frittura (vedi sopra).

9. **Menù automatico:** premere  viene visualizzato l'indicatore sopra .

10. Premere di nuovo il tasto  per selezionare i programmi.

Simbolo	Funzione	Temp (°C)	Tempo (min)	Nota
	Preriscaldamento*	200	3	Preriscaldare la friggitrice se questa è ancora fredda.
	Riscaldamento**	180	5	Riscaldare il cibo e adattare corrispondentemente il tempo.
	Mantenere caldo**	70	60	Mantenere caldo il cibo e adattare corrispondentemente il tempo.
	Scongelamento**	60	5	Scongelare il cibo/gli ingredienti e adattare corrispondentemente il tempo.

* È possibile modificare la temperatura / tempo ** È possibile modificare tempo.

11. Avviare l'apparecchio con .

12. Frittura:

Alcuni elementi devono essere girati/agitati durante la frittura. Per farlo, estrarre dall'apparecchio il contenitore e cestello di frittura o per pirofila per bistecca afferrandolo dall'impugnatura (non premere il pulsante che serve per sganciare il cestello di frittura o per pirofila per bistecca) e agitare gli alimenti o girarli con l'aiuto di una forchetta o una pinza. Spingere il cestello di frittura o per pirofila per bistecca di nuovo dentro l'apparecchio.

▲ WARNUNG**Avviso**

- Mentre si girano/scuotono gli alimenti, non premere il pulsante che serve per sganciare il cestello di frittura o per pirofila per bistecca! Pericolo di ustioni!

13. Pausa/Continuare: Premere  per fermare l'apparecchio. Premere di nuovo il
tasto per rimetterlo in funzione. STOP: Premere  per fermare l'apparecchio.

14. Dopo la frittura:

- L'apparecchio comincia a suonare 3 volte scaduto il tempo di cottura. Per raffreddare l'apparecchio e proteggere la sicurezza interna, la ventola funziona ancora per 1 minuto e poi si arresta automaticamente e passa in modalità di stand-by. Sfilare il contenitore e cestello di frittura o per pirofila per bistecca dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura (non premere il pulsante che serve per sganciare il cestello di frittura o per pirofila per bistecca) e poggiarlo su una superficie resistente al calore. Controllare se i cibi siano cotti. Qualora non lo siano, riposizionare il cestello di frittura o per pirofila per bistecca nell'apparecchio e impostare il timer su pochi minuti.
- Per prelevare gli alimenti, premere il pulsante che serve per sganciare il contenitore e cestello di frittura e sollevare il cestello dal contenitore.
- Utilizzare una forchetta o una pinza per prelevare gli alimenti.

▲ WARNUNG

Avviso

► Il cestello di frittura / il set er barbecue e gli alimenti sono molto caldi!

32.3 Consigli per la frittura

- Una volta che l'apparecchio ha avviato il suo programma, è possibile in qualsiasi momento modificare il tempo e la temperatura mediante i corrispondenti tasti.
- I cibi di piccole dimensioni solitamente necessitano di un tempo di cottura minore rispetto agli alimenti più grandi.
- Una quantità maggiore di cibo ha bisogno di un tempo di cottura maggiore, mentre una quantità di cibo più piccola di un tempo di cottura minore.
- Agitando i cibi piccoli a metà cottura si ottimizza il risultato finale e si evita che i cibi non siano cotti uniformemente.
- Spalmare le patate fresche con un po' d'olio prima di friggerle per renderle croccanti.
- Non friggere con quest'apparecchio cibi estremamente grassi come salsicce.
- Più i piatti che si possono cucinare al forno possono essere cucinati anche con quest'apparecchio.
- Per preparare stuzzichini ripieni in modo rapido e semplice, utilizzare un impasto pronto. Questo tipo di impasto necessita inoltre di un tempo di cottura minore rispetto a un impasto fatto in casa.

HINWEIS

Indicazione

- Considerato che i cibi possono variare per provenienza, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire che i dati indicati siano la migliore impostazione per gli alimenti utilizzati dall'utente.
- Consigliamo di preriscaldare l'apparecchio per 3-5 minuti senza generi alimentari.

Consigliamo le quantità e le impostazioni seguenti:

Alimenti	Quantità (Min-Max)	Temperatura	Tempo
Patatine surgelate	200 - 400 g	200 °C	15-25 min.
Bastoncini di pesce (surgelati)	100 - 400 g	200 °C	10-15 min.
Nugget di pollo (surgelati)	100 - 500 g	200 °C	15-25 min.
Patatine fatte in casa	200 - 400 g	180 °C	20-30 min.
Preparazione al formaggio impanata	200 - 300 g	200 °C	10-15 min.
Cosce di pollo	200 - 400 g	190 °C	25-30 min.
Peperoni	200 g	200 °C	7-10 min.
Muffin*	5 pezzo	180 °C	10-15 min.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ * A metà tempo di cottura, controllare il grado di brunitura.
- ▶ Si prega di notare che una quantità diversa richiede un adattamento del tempo e della temperatura.

33 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

33.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Il apparecchio dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il apparecchio non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Il cestello di frittura, pirofila per bistecca e il rispettivo contenitore sono muniti di un rivestimento antiaderente. Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

33.2 La pulizia

- Rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Potete esstello di frittura cesto / il set per barbecue e il contenitore per estello di frittura in acqua calda o metterli in lavastoviglie.

-
- Asciugare bene i pezzi dopo che sono stati lavati.
 - Dopo la pulizia riassemblare l'apparecchio.

33.3 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.



34 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

35 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci. È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate. Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale. Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese. Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedire l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

36 Dati tecnici

Apparecchio	AF255 (3179) composto di AF250 Friggitrice (3171) + set per barbecue (3169)
Dati connessione	220-240 V - 50/60 Hz
Potenza assorbita	1400 W
Misure esterne (L/H/P)	AF250: 28 x 30 x 37 cm pirofila per bistecca: 19 x 1,5 x 19 cm griglia: Ø 18 cm
Peso netto	AF250: 5 kg pirofila per bistecca: 249 g griglia: 103 g spiedino per carne: 24 g

Manual del usuario

AF255



CE



Articolo-N. 3179

37 Manual del usuario

37.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su AF255 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

37.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del AF255 (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- resolución de fallos y/o
- del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.
- operación,
- limpieza

37.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲GEFAHR

Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

▲WARNUNG

Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

▲VORSICHT

Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS

Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

37.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

37.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

38 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

38.1 Uso previsto

Este aparato está ideado para uso doméstico con el fin de

El aparato está ideado para USO PRIVADO y no es adecuado para uso comercial.

Este aparato es adecuado para freir alimentos y para calentar de manera doméstica en salas cerradas. Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares, como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales, en explotaciones agrícolas, por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales, en pensiones con desayuno.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

▲WARNING Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

38.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS

Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ El aparato puede utilizarse por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si lo hacen bajo supervisión o se les instruye previamente del uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.
- ▶ No utilice el aparato cuando esté vacío. Éste se podría dañar.
- ▶ No maneje el aparato con las manos mojadas
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ No utilice accesorios que no estén recomendados por el productor ya que podrían dañar el aparato.

- ▶ La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ No utilice el aparato en el exterior.
- ▶ No deje que el cable cuelgue por las puntas de la mesa ni que repose en superficies calientes.
- ▶ No coloque nunca el aparato sobre o cerca de una estufa de gas, cocina eléctrica o en un horno caliente.
- ▶ No deje nada encima del aparato. Esto afecta a la ventilación y al resultado que se obtiene de la fritura.
- ▶ El aparato se pone automáticamente en modo stand-by después de haber pasado 3 minutos sin funcionamiento tras terminar el proceso de cocción. Desenchufe el aparato para una apagado completo.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para freír y para calentar .
- ▶ Asegúrese de que las asas estén sujetas fuertemente a la cesta/ de sartén.
- ▶ Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la resistencia, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.
- ▶ Tenga en cuenta que las ranuras de ventilación de la tapa no estén cubiertas con ningún objeto.
- ▶ Extraiga el cable de la toma después de su uso. A continuación puede proceder a mover, limpiar o revisar el aparato.
- ▶ No desenchufe el aparato tirando del cable.

HINWEIS

Nota

► Este aparato está destinado para el uso doméstico. En el caso de que se haga un uso profesional o desmesurado del producto, o en caso de incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no se hace responsable y la garantía pierde su validez.

38.3 Fuentes de peligro

38.3.1 Peligro de quemaduras

▲ WARNUNG

Advertencia

L´aparato, pueden calentarse mucho.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- No toque la cesta de fritura, recipiente de cesta de fritura, de set de barbacoa o compartimento de aire durante el proceso de fritura, ¡ni, en general, cuando el aparato esté caliente!
- No toque el interior del aparato durante el tiempo que permanezca en funcionamiento.
- No mueva el aparato si contiene alimentos calientes en su interior.
- Utilice manoplas o agarradores de cocina si tiene que tocar el aparato.
- No mueva el aparato durante su funcionamiento o cuando el aceite esté todavía caliente.
- Fría exclusivamente en los cesto de fritura / o sartén parrilla entregados con el aparato. Utilice estos recipientes sólo para la freidora. No utilice la freidora para otros usos aparte de los descritos en este manual.
- Extraiga el cable de la toma después de su uso. A continuación puede proceder a mover, limpiar o revisar el aparato.

▲WARNING Advertencia

- ▶ Deje enfriar el aparato antes de sacar o meter alguna pieza en él o antes de limpiarlo.
- ▶ No vierta alimentos mojados en el aparato.
- ▶ Elimine cualquier resto de hielo de los alimentos congelados que vaya a freír.
- ▶ Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de las ranuras de ventilación.

38.3.2 Peligro de fuego

▲WARNING Advertencia

El uso inadecuado del aparato conlleva riesgo de fuego ya que el contenido se puede incendiar.

Para evitar el riesgo de incendio tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad:

- ▶ Este aparato genera altas temperaturas que pueden llegar a producir quemaduras.
- ▶ El funcionamiento de este aparato se basa en el aire caliente. ¡No introduzca aceite u otras grasas para freír!
¡Peligro de incendio!
- ▶ Asegúrese de que no haya objetos combustibles encima o cerca del aparato.
- ▶ No utilice el aparato si los tanques no están completamente libres de agua.
- ▶ Coloque los alimentos en el cesto de freír o en el de set de barbacoa y evite que éstos entren en contacto directo con los elementos que actúan como fuente de calor.
- ▶ Si el aparato se incendia, desenchúfelo inmediatamente (en caso de que sea posible) y ahogue el fuego con una toalla mojada.
- ▶ ¡Nunca use agua para apagar el fuego!

38.3.3 Peligro de electrocución

▲GEFAHR Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Evite la entrada de líquidos en el aparato para prevenir un choque eléctrico o un cortocircuito.
- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.

39 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

39.1 Instrucciones de seguridad

▲WARNUNG Advertencia

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

39.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El AF255 se entrega de manera estándar con los siguientes componentes:

- Freidora AF250
- Set de barbacoa (consta de sartén, parrilla y 3 pinchos de asado de carne)
- Cesto de fritura con pomo
- Recipiente para el cesto de fritura
- Cable de toma de corriente
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

39.3 Colocación

39.3.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- **ADVERTENCIA:** no tape los orificios de ventilación de la carcasa del aparato.
- El aparato no es apto para su encastrado en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

39.4 Desembalaje

Para desembalar el aparato siga las siguientes instrucciones:

- Coloque la caja con el aparato en una mesa.
- Saque el aparato de la caja y deshágase del material envoltorio.

39.5 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables. La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS

Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

39.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

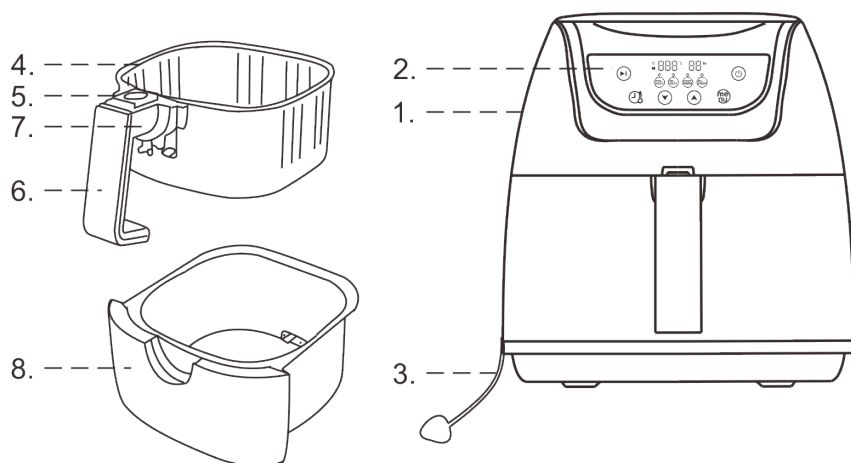
- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- No utilice ningún alargue. En caso de que tenga que usar uno compruebe el estado en el que se encuentra y la compatibilidad con los datos técnicos del aparato.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

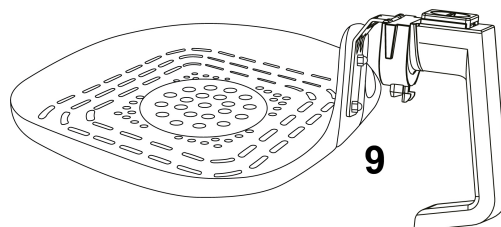
40 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

40.1 Panorámica del aparato



1. Carcasa
2. Panel de mando
3. Cable de alimentación
4. Cesto de fritura
5. Botón para soltar el cesto de fritura
6. Asa
7. Bloqueo del asa
8. Recipiente para el cesto de fritura
9. Sartén con parrilla
10. Parrilla con pinchos de asado de carne



40.2 Panel de mando



- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 Temperatura ajustada | 2 Tiempo ajustado |
| 3 Botón Arranque/parada | 4 Menú automático |
| 5 Botón menú | 6 Aumentar tiempo/temperatura |
| 7 Reducir tiempo/temperatura | 8 Ajuste de tiempo/temperatura |
| 9 Botón Arranque/pausa | |



40.3 Advertencias en el aparato

▲VORSICHT Precaución

Peligro por superficies calientes

El aparato lleva colocado un aviso de peligro por superficies calientes.

El aparato puede calentarse mucho en ese lugar.

- ▶ No toque la superficie caliente del aparato. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ No coloque ni pose objetos sobre el aparato

40.4 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

40.5 Montaje/desmontaje

Desplazar la tapa sobre el botón para soltar la cesta de fritura dirigiéndola hacia el interior de la cesta. Pulsar el botón y retirar la cesta de fritura del recipiente.

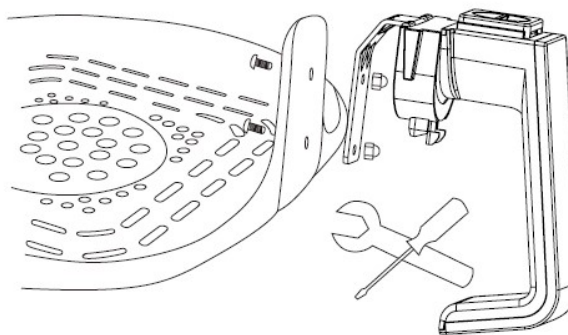
Para colocar la cesta de fritura en el recipiente, acoplarla hasta que quede enclavada. Volver a desplazar la tapa pasándola sobre el botón.



40.6 Colocación del asa de la sartén parrilla.

Fije el asa a la base de la sartén parrilla.

Para ello, utilice los tornillos y tuercas suministrados. Apriete las tuercas con el destornillador y la llave incluidos.



41 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

HINWEIS

Nota

- ▶ El aparato está ideado para **USO PRIVADO** y no es adecuado para uso comercial.

41.1 Antes del primer uso

- Para la limpieza a fondo del cesto de fritura así como la barbacoa y de su recipiente use agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja blanda.

HINWEIS

Nota

- ▶ También puede poner a lavar estas piezas en el lavavajillas.

- Friegue el interior y el exterior del aparato con un trapo humedecido.

41.2 Interruptor de seguridad

Este aparato está equipado con un mecanismo de seguridad. Si usted retira el recipiente del aparato, mientras se encuentra en funcionamiento, el aparato deja de funcionar manteniendo el calor y el tiempo de cocción hasta que el recipiente vuelve a colocarse en el aparato.

HINWEIS

Nota

- ▶ Se recomienda no retirar el recipiente durante un tiempo superior a 30 segundos con el fin de garantizar una temperatura estable en el interior del aparato. Esto conlleva un buen resultado de fritura.

41.3 Protección frente al sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.










Si la temperatura aumenta en exceso en el interior del aparato, en la zona del circuito electrónico, el aparato se apagará automáticamente. Desconecte el enchufe de alimentación y deje enfriar el aparato como mínimo durante media hora.

41.1 Uso de la barbacoa

Utilice la sartén en lugar de la cesta de fritura.

También puede colocar la parrilla con los pinchos de asado de carne sobre la sartén.

41.2 Puesta en marcha

1. Enchufe el aparato a la corriente. El aparato hace un pitido y  parpadea en la pantalla.
2. Desbloquear y graduar la temperatura: mantenga  presionado para desbloquear el aparato. La pantalla muestra „200°C“ y „10 min.“. Pulse  y luego  o , para aumentar o disminuir la temperatura (5°C por presión). Máx.: 200°C, mín.: 60°C.
3. **Regular el tiempo:** Pulse  y luego  o , si desea aumentar o disminuir el tiempo (1 minuto por presión). Máx.: 60 min., Mín. 1 min.
4. Arranque el aparato pulsando .
5. Precaliente el aparato durante 3-4 minutos sin poner alimentos o añada 3-4 minutos a la cocción si el aparato no está precalentado.
6. Retire el cestello de frittura o sartén parrilla mediante la maneta e introduzca en él los alimentos.

HINWEIS

Nota


- ▶ Asegúrese de rellenar el cestello de frittura o sartén parrilla de acuerdo con las cantidades indicadas en la tabla. Un exceso de alimentos podría afectar al resultado final.




7. Vuelva a introducir el cesto de fritura en el aparato.





▲ WARNUNG

Advertencia

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio senza cestello di frittura o sartén parrilla!

8. **Fritura rápida:** presione  para poner el aparato en funcionamiento (temperatura: 200°C, tiempo de cocción: 10 min.). La temperatura y el tiempo pueden modificarse mientras dura el proceso de fritura (véase más arriba).

9. **Menú automático:** presione ; se muestra la indicación sobre . Presione la tecla de  reinicio para escoger un programa.

Símbolo	Función	Temp (°C)	Tiempo (min.)	Indicación
	Precalentar*	200	3	Precaliente la freidora si aún está fría.
	Calentar**	180	5	Para calentar los alimentos, ajuste el tiempo según sea necesario.
	Mantenimiento del calor**	70	60	Para mantener calientes los alimentos, ajuste el tiempo según sea necesario.
	Descongelación**	60	5	Para descongelar los alimentos o ingredientes, ajuste el tiempo según sea necesario.

* Usted puede cambiar la temperatura / tiempo ** Usted puede cambiar tiempo.



10. Arranque el aparato pulsando .

11. Freír:

Algunos alimentos necesitan que se les dé la vuelta o que se les mueva durante el tiempo de fritura. Para ello extraiga el recipiente y el cestello di frittura o sartén parrilla del aparato haciendo uso de la maneta (¡No presione el botón para soltar el cestello di frittura o sartén parrilla durante el proceso de mover!) y mueva los alimentos con la ayuda de un tenedor o unas tenazas de cocina. Vuelva a introducir el cestello di frittura o sartén parrilla en el aparato.

▲WARNING Advertencia

▶ ¡No presione el botón para soltar el cesto de fritura o sartén parrilla durante el proceso de mover/dar la vuelta a los alimentos! ¡Peligro de quemaduras!

12. **Pausa/Seguir:** presione  para parar el aparato. Presione la tecla de reinicio para reanudar el proceso. STOP: Presione  para parar el aparato.

13. Después de la fritura:

- Transcurrido el tiempo de cocción sonará 3 x el aparato. Para que el aparato enfríe y con el fin de proteger la protección interna, el ventilador sigue funcionando durante 1 minuto más y luego se detiene automáticamente. El aparato luego se ajusta en modo Standby.
- Extraiga el recipiente y el cesto de fritura del aparato haciendo uso de la maneta (¡No presione el botón para soltar el cesto de fritura durante el proceso de mover!) y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Compruebe que los alimentos están bien cocinados. En caso de que no lo estén, puede volver a colocar el recipiente y el cesto de fritura en el aparato y añadir algunos minutos de tiempo.
- Para extraer los alimentos presione el botón para soltar el cestello di frittura o sartén parrilla y eleve el cesto del recipiente en el que se encuentra.
- Utilice un tenedor o unas tenazas de cocina para retirar los alimentos.

▲WARNING Advertencia

▶ ¡El cesto de fritura / de set de barbacoa y los alimentos están muy calientes!

41.3 Consejos para freír

- Si el aparato ha iniciado su programa, usted puede modificar el tiempo y la temperatura en cualquier momento pulsando los botones correspondientes.
- Los alimentos cortados en trozos pequeños necesitan, en la mayoría de los casos, un tiempo de cocción menor al de los alimentos más grandes.
- Una gran cantidad de comida necesita más tiempo de cocción, mientras que una pequeña cantidad de comida necesita menos tiempo.
- Mover los alimentos pequeños después de la segunda mitad del tiempo total de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de forma desigual.
- Antes de freír las patatas, úntelas con un poco de aceite para que se hagan crujientes.
- No ponga a freír en este aparato ningún alimento extremadamente graso, como por ejemplo, salchichas.
- La mayoría de los alimentos que pueden ser cocinados en el horno también pueden prepararse con este aparato.
- Use masa precocinada para preparar tentempiés de forma más sencilla y rápida, ya que tiene un tiempo de cocción menor al de la masa casera.

HINWEIS

Nota

- ▶ Debido a que los alimentos varían en función de la procedencia, el tamaño, la forma y la marca, no podemos garantizar que los datos que le proporcionamos a continuación corresponden de la mejor manera con los ajustes necesarios para la cocción de sus alimentos.
- ▶ Recomendamos precalentar el aparato de 3 a 5 minutos sin alimento.

Recomendamos las siguientes cantidades y ajustes:

Alimentos	Cuantía (Min-Max)	Temperatura	Tiempo
Patatas congeladas	200 - 400 g	200 °C	15-25 min.
Palitos de pescado (congelados)	100 - 400 g	200 °C	10-15 min.
Nuggets de pollo (congelados)	100 - 500 g	200 °C	15-25 min.
Patatas caseras	200 - 400 g	180 °C	20-30 min.
Tentempié de queso empanado	200 - 300 g	200 °C	10-15 min.
Muslo de pollo	200 - 400 g	190 °C	25-30 min.
Pimiento	200 g	200 °C	7-10 min.
Repostería*	5 pieza	180 °C	10-15 min.

HINWEIS

Nota

- ▶ * A la mitad del tiempo, comprobar el nivel de cocción del alimento.
- ▶ Tenga en cuenta que cantidades distintas requieren una adaptación correspondiente del tiempo y la temperatura.

42 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y los posibles daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funcione sin errores.

42.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. No mantener el horno limpio perjudica la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Después del uso debe limpiar la cámara de cocción en cuanto se enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, se hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ El cesto de fritura, sartén parrilla y su recipiente están recubiertos con una película antiadherente. No utilice limpiadores agresivos ni disolventes. No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.

42.2 Limpieza

- Retire el enchufe de la toma de alimentación y espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- La cesta de fritura / de set de barbacoa y recipiente se pueden lavar con agua caliente o en el lavavajillas. Seque bien las piezas después de haberlas lavado.
- Después de la limpieza monte el aparato de nuevo.

42.3 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.



43 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica.

HINWEIS Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

44 Garantía

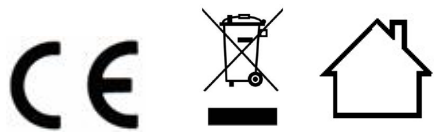
Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos. Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros. En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio. En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto ("garantes") al principio de estas instrucciones de uso.

45 Datos Técnicos

Aparato	AF255 (3179) consta de freidora AF250 (3171) + Set de barbacoa (3169)
Datos de conexión	220-240 V - 50/60 Hz
Potencia	1400 W
Peso neto	AF250: 5 kg, Sartén parrilla: 249 g Parrilla: 103 g Pinchos de asado de carne: 24 g
Medidas (An/H/P)	AF250: 28 x 30 x 37 cm Sartén parrilla: 19 x 1,5 x 19 cm Parrilla: Ø 18 cm

Gebruiksaanwijzing

AF255



Arti.Nr. 3179

46 Gebruiksaanwijzing

46.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw apparaat als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

46.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de AF255 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat. De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging
- van het apparaat belast is.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

46.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:



GEFAHR

Gevaar

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.



WARNUNG

Waarschuwing

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.



VORSICHT

Voorzichtig

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.



HINWEIS

Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

46.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.

Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

46.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

47 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

47.1 Gebruik volgens de voorschriften

Het apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en niet geschikt voor bedrijfsdoeleinden. Dit apparaat is alleen bestemd voor het frituren en voor opwarmen van levensmiddelen in een huishouding met gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bedoeld voor het huishouden en in soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en dergelijke;
- in pensions met ontbijt.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem, die geschikt is voor inductie.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠️ WARNUNG**Waarschuwing****Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!**

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

47.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS**Tip****Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.

- ▶ Bedien het apparaat niet met natte handen en laat het niet leeglopen.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Gebruik een accessoire dat niet werd aanbevolen door de fabrikant van het product niet te gebruiken als ze schade aan uw product of letsel kan veroorzaken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- ▶ Laat het snoer hangen over het einde van een tafel of plaats het op een heet oppervlak.
- ▶ Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een gasfornuis, elektrisch fornuis of in een hete oven.
- ▶ Leg niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en heeft invloed op het frituurresultaat.
- ▶ Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bymodus na afloop van de kooktijd en na 3 min. zonder werking. Trek de stekker daarna uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het frituren en voor opwarmen.
- ▶ Zorg ervoor dat de handgreep correct is vastgezet en verankerd aan de mand/steakpan veilig.
- ▶ Dompel noch de verwarming, het snoer of de stekker in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden gedekt op de cover met andere objecten.
- ▶ Trek de kabel uit het stopcontact na gebruik. Aansluitend kunt u het apparaat bewegen, reinigen of onderhouden.
- ▶ Trek de stekker niet aan de kabel uit het stopcontact.
- ▶ Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. In geval van professioneel of onjuist gebruik of bij het niet naleven van de aanwijzingen, is de fabrikant niet aansprakelijk en vervalt de garantie.

47.3 Gevaar bronnen

47.3.1 Brandwonden

▲WARNING**Waarschuwing**

Het verwarmde met het koken product en het apparaat dat wordt gebruikt kookgerei en het oppervlak van het apparaat kan zeer heet zijn.

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen om zichzelf of anderen niet te branden of schroeien

- ▶ Niet de container voor het frituurmand, de frituurmand, de barbequeset of de ventilatoren niet aan tijdens het frituren te raken of als het apparaat is nog steeds hot!
- ▶ Raak tijdens het bedrijf de binnenzijde van het apparaat niet aan.
- ▶ Beweeg het apparaat niet als het hete levensmiddelen bevat.
- ▶ Gebruik keukenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete apparaat in aanraking komt.
- ▶ Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik of als de olie nog heet is.
- ▶ U alleen bakken in de bijgeleverde frituurmandje of steakpan. Gebruik deze alleen met deze friteuse frituurmand. Gebruik de mand anders nooit.

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Trek de kabel uit het stopcontact na gebruik. Aansluitend kunt u het apparaat bewegen, reinigen of onderhouden.
- ▶ Laat het apparaat afkoelen voordat u artikelen, plaatst of ze schoon.
- ▶ Doe geen vochtig te frituren voedsel in het apparaat.
- ▶ Verwijder overtollig ijs van diepvriesproducten.
- ▶ Let op de hete damp die uit het ventilatierooster van de deksel omhoog stijgt.

47.3.2 Brandgevaar

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- ▶ Dit apparaat bereikt hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen.
- ▶ Dit apparaat werkt met hete lucht. Vul het niet met olie of frituurvet! Brandgevaar!
- ▶ Zorg ervoor dat er geen brandbare voorwerpen op of in de buurt van het apparaat.
- ▶ Gebruik het apparaat niet als de tanks niet helemaal vrij van water.
- ▶ Leg alle levensmiddelen in de frituurmand / o de barbequeset en voorkom dat ze in rechtstreeks contact komen met de verwarmingselementen.
- ▶ Trek als het apparaat vlam vat, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact (indien mogelijk) en blus het vuur met een vochtige doek.
- ▶ Gebruik nooit water om het vuur te doven.

47.3.3 Gevaar door elektrische stroom

▲GEFAHR Gevaar

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Voorkom dat vloeistoffen in het apparaat dringen om een elektrische schok of kortsluiting te vermijden.
- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de aansluiting of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Dompelt u niet het verwarmingselement, het snoer of de stekker in water of andere vloeibare stoffen, om een elektrische schok te voorkomen.

48 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

48.1 Veiligheidsvoorschriften

▲WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

48.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De AF255 wordt met de volgende onderdelen geleverd:

- Friteuse AF250
- Gebruiksaanwijzing
- Barbequeset (bestaande uit steakpan, grillrooster en 3 vleesspiesjes)
- Frituurmand met handvat
- Houder voor frituurmand
- Stroomkabel

HINWEIS

Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

48.3 Uitpakken

- Ga bij het uitpakken van het apparaat als volgt te werk:
- Plaats de doos met het apparaat op een aanrechtblad of een tafel.
- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

48.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar.

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS

Tip

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

48.5 Plaatsen

48.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet neergezet worden op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor het apparaat en het zwaarste gerecht.
- Kies de plek van plaatsing dusdanig dat kinderen hete oppervlakten van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet bestemd om te worden ingebouwd in een muur of een kast.
- WAARSCHUWING: beluchtingsopeningen in de behuizing van het apparaat niet afsluiten.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, zodat het snoer kan gemakkelijk indien nodig worden verwijderd.

- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

48.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

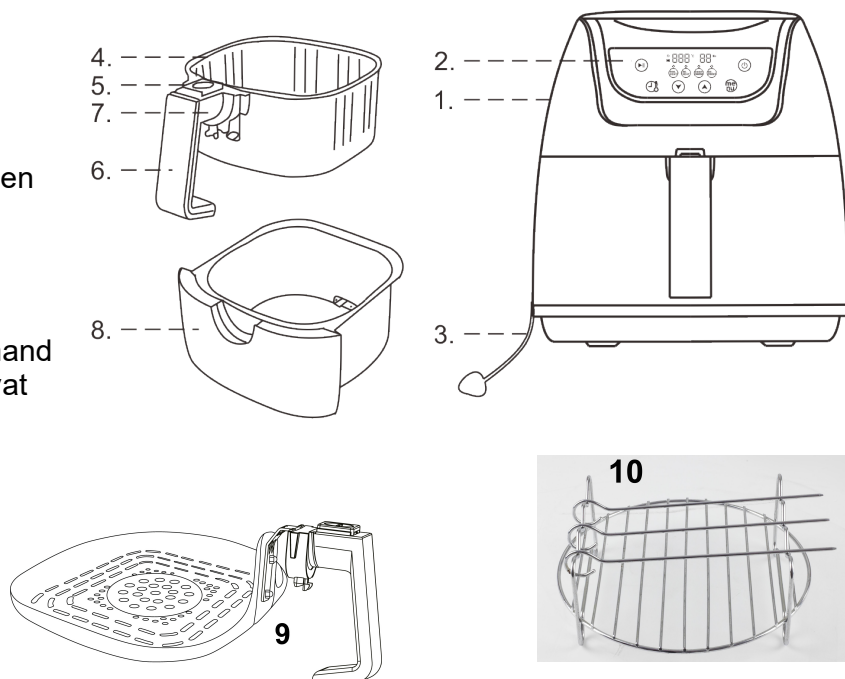
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Gebruik geen verlengsnoer. Let er, indien u er toch een gebruikt, op dat deze in goede toestand is en past bij de technische gegevens van het apparaat.
- Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars.. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

49 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

49.1 Algemeen overzicht

1. Behuizing
2. Bedieningspaneel
3. Stroomsnoer
4. Frituurmand
5. Knop voor het loshalen van de frituurmand
6. Handgreep
7. Arretering voor de handgreep
8. Houder voor frituurmand
9. Steakpan met handvat
10. Grillrooster met vleesspiesjes



49.2 Bedieningspaneel



1 ingestelde temperatuur

3 Aan/uit-knop

5 Menu-knop

7 Tijd/temperatuur verlagen

9 Start / pauze-knop

2 ingestelde tijd

4 Automatisch menu

6 Tijd/temperatuur verhogen

8 Tijd/temperatuur instelling

49.3 Waarschuwingsinstructies op apparaat

▲VORSICHT Voorzichtig

Gevaar door hete oppervlakte!

Op het apparaat bevindt zich een waarschuwing over het gevaar van een heet oppervlak. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

- ▶ De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!
- ▶ Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.



49.4 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

49.5 Montage / demontage

Afdekking boven de toets voor het losmaken van de frituurmand richting binnenuimte van de mand schuiven. Toets indrukken en de frituurmand uit de houder halen.

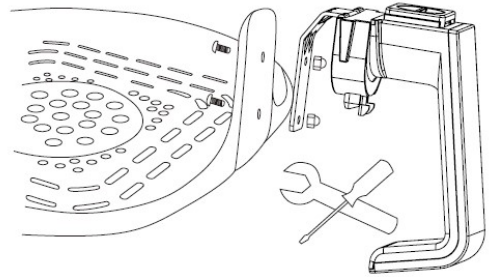
Voor de montage de frituurmand in de houder zetten tot deze vastklikt. Afdekking van de toets terug over de toets schuiven.



49.6 Montage van het handvat van de steakpan.

U moet het handvat aan de basis van de steakpan bevestigen.

Gebruik de daarvoor meegeleverde schroeven en moeren. Zet de moeren met de meegeleverde schroevendraaier en schroefsleutel vast.



50 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

HINWEIS

Tip

Het apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en niet geschikt voor bedrijfsdoeleinden.

50.1 Voor het eerste gebruik

- Reinig de frituurmand, de barbequeset en de houder grondig met heet water, wat afwasmiddel en een zachte spons o.i.d.

HINWEIS

Tip

► Deze onderdelen zijn ook vaatwasmachinebestendig.

- Neem de binnen- en buitenzijde van het apparaat af met een vochtige doek.

50.2 Veiligheidsschakelaar

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme. Als u de houder uit het apparaat neemt als het in bedrijf is, stopt het apparaat met het verwarmen en blijft de kooktijd staan, tot de houder weer ingeschoven wordt.

HINWEIS

Tip

► Het wordt aanbevolen om de houder niet langer dan 30 seconden te verwijderen om een stabiele temperatuur binnenin het apparaat te garanderen. Dit leidt tot een beter frituurresultaat.

50.3 Oververhittingsbescherming

Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbescherming.










Wanneer de temperatuur binnenin het apparaat bij de elektronische componenten te hoog wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens een half uur afkoelen.

50.4 Gebruik van de barbequeset

Gebruik de steakpan in plaats van de frituurmand.

Daarnaast kunt u het grillrooster met de vleesspiesjes op de biefstukpan plaatsen.

50.5 Inbedrijfstelling

1. Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat piept en op het display staat en  knippert in het display.
2. Ontgrendelen en temperatuur instellen: druk op  om het apparaat te ontgrendelen. Het display geeft "200 °C" en "10 Min".
3. Druk op  en dan  of , om de temperatuur te verhogen/verlagen (stappen van 5 °C). Max.: 200 °C, min.: 60 °C.
4. Tijd instellen: Druk op  en dan  of , om de tijd te verhogen/verlagen (stappen van 1 min.). Max.: 60 min., min.: 1 min.
5. Start het apparaat met .
6. Laat het apparaat 3-4 min. zonder levensmiddelen voorverwarmen of voeg 3-4 min. kooktijd toe als het apparaat niet voorverwarmd is.
7. Trek dan de frituurmand/steakpan eruit aan de greep en vul deze met levensmiddelen.

HINWEIS


Tip



- Vul de frituurmand/steakpan niet verder dan aangegeven is in de tabel. Dit kan het eindresultaat beïnvloeden.
8. Schuif de frituurmand/steakpan dan weer in het apparaat.

▲WARNING



Waarschuwing



- Gebruik het apparaat nooit zonder frituurmand of de steakpan.

9. **Snel frituren:** druk op  en het apparaat start meteen (temperatuur: 80 °C, kooktijd: 10 min.). De temperatuur en de tijd kunnen tijdens het frituren nog gewijzigd worden (zie boven).

10. **Automatisch menu:** druk  de indicator boven  wordt weergegeven.

Druk opnieuw op de toets  om te kiezen uit programma.

Symbool	Functie	Temp (°C)	Tijd (min)	Let op
	Voorverwarmen*	200	3	Verwarm de frituur voor, wanneer deze nog koud is.
	Verwarmen**	180	5	Wanneer u voeding verwarmt, pas de tijd overeenkomstig aan.

	Warmhouden**	70	60	Wanneer u voeding warm houdt, pas de tijd overeenkomstig aan.
	Ontdooien**	60	5	Wanneer u voeding/ingrediënten ontdooit, pas de tijd overeenkomstig aan.

*U kunt de temp/tijd verandering

** U kunt de tijd verandering


11. Frituren:


Vele levensmiddelen moeten tijdens het frituren worden gedraaid/geschud. Trek daarvoor de houder en frituurmand/steakpan aan de greep uit het apparaat (druk niet op de knop voor het losmaken van de frituurmand/steakpan) en schud de levensmiddelen/draai ze met behulp van een lepel op tang. Schuif de frituurmand/steakpan dan weer in het apparaat.

▲WARNING

Waarschuwing

- Druk tijdens het draaien/schudden niet op de knop voor het losmaken van de frituurmand of de steakpan! Verbrandingsgevaar!

12. **Pauze/Voorzetten:** druk op  om het apparaat te pauze. Druk opnieuw op de

knop om verder te gaan. STOP: Druk op  om het apparaat te stoppen.

13. Na het frituren:

- Na afloop van de kooktijd hoort 3x een pieptoon. Om het apparaat af te koelen en de interne zekering te beschermen werkt de ventilator nog 1 minuut door en stopt dan automatisch. Het apparaat gaat vervolgens in de standby-modus.
- Trek de houder en frituurmand/steakpan aan de greep uit het apparaat (druk niet op de knop voor het losmaken van de frituurmand/steakpan) en plaats het op een hittebestendig oppervlak. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Indien dit niet het geval is, kunt u de houder en frituurmand/steakpan terug in het apparaat schuiven en de timer instellen op een paar minuten.
- Druk om de levensmiddelen uit te nemen op de knop voor het loshalen van de frituurmand/steakpan en haal de frituurmand/steakpan uit de houder.
- Gebruiken een lepel of tang om de levensmiddelen te verwijderen.

▲WARNING

Waarschuwing

- De frituurmand / de barbequeset en de levensmiddelen zijn heel heet!

50.6 Frituurtips

- Wanneer het apparaat zijn programma heeft gestart, kunt u via de desbetreffende knoppen tijd en temperatuur wijzigen.
- Kleine levensmiddelen hebben meestal een kortere kooktijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid levensmiddelen heeft slechts een iets langere kooktijd nodig, een kleinere hoeveelheid levensmiddelen heeft slechts een iets kortere kooktijd nodig.

- Het schudden van kleine levensmiddelen na de helft van de kooktijd optimaliseert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatig gegaarde levensmiddelen.
- Bestrijk verse aardappelen voor het bakken met een beetje olie om ze knapperig te maken.
- Frituur geen extreem vette levensmiddelen, zoals worstjes, met dit apparaat.
- Meest gerechten die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook met dit apparaat worden bereid.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel gevulde snacks te maken. Dit heeft bovendien een kortere kooktijd nodig dan zelfgemaakt deeg.

HINWEIS

Tip

- ▶ Omdat de levensmiddelen kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de aangegeven gegevens de beste instelling zijn voor uw levensmiddel.
- ▶ Wij adviseren om het apparaat 3-5 minuten zonder voedsel voor te verwarmen.

Wij adviseren de volgende hoeveelheden en instellingen:

Levensmiddelen	Bedrag (Min-Max)	Temperatuur	Tijd
Bevroren frieten	200 - 400 g	200 °C	15-25 min.
Vissticks (bevroren)	100 - 400 g	200 °C	10-15 min.
Kipnuggets (bevroren)	100 - 500 g	200 °C	15-25 min.
Zelfgemaakte frieten	200 - 400 g	180 °C	20-30 min.
Gepaneerde kaassnacks	200 - 300 g	200 °C	10-15 min.
Kippenpoten	200 - 400 g	190 °C	25-30 min.
Paprika	200 g	200 °C	7-10 min.
Muffin*	5 stuk	180 °C	10-15 min.

HINWEIS

Tip

- ▶ * Controleer na de helft van de tijd de bruiningsgraad.
- ▶ Houd er rekening mee dat een andere hoeveelheid een aanpassing van tijd en temperatuur vereist.

51 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

51.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT Voorzichtig

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden en kookresten verwijderd. Een niet in een schone toestand verkerend apparaat heeft nadelige gevolgen voor de levensduur en kan leiden tot een gevaarlijke conditie van het apparaat.
- ▶ Reinig het apparaat na gebruik, zodra het is afgekoeld. Te lang wachten verzaamt het reinigen onnodig en maakt het in extreme situaties onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ De frituurmand, steakpan en de houder hebben een antikleef-coating. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen. Krab hardnekkig vuil niet af met harde voorwerpen.

51.2 Reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Het frituurmand, de barbecueset en houder voor frituurmand kunnen ook in warm afwaswater gereinigd worden, maar mogen niet in de vaatwasser.
- Droog de onderdelen na het afwassen goed af.
- Na het reinigen zet u het apparaat weer in elkaar.

51.3 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT Voorzichtig

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

52 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



HINWEIS Tip

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

53 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

54 Technische gegevens

Aparaat	AF255 (3179) bestaande uit AF250 Friteuse (3171) + barbequeset (3169)
Aansluitgegevens	220-240 V - 50/60 Hz
Vermogens	1400 W
Nettogewicht	AF250: 5 kg Steakpan: 249 g Grillen: 103 g Vleesspies: 24 g
Afmetingen (BxHxD)	AF250: 28 x 30 x 37 cm Steakpan: 19 x 1,5 x 19 cm Grillen: Ø 18 cm