

COSO®
DESIGN

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Istruzione d'uso
Gebruiksaanwijzing | Bruksanvisning | Manual del usuario | Mode d'emploi
Руководство по эксплуатации | Instruções de funcionamento | Instrucțiuni de utilizare
תعليمات التشغيل | מדרוך הפעלה

Heißluftfritteuse AirFry 6.0

Air fryer AirFry 6.0

Friggitrice ad aria AirFry 6.0

Heteluchtfriteuse AirFry 6.0

Varmluftsfritös AirFry 6.0

Freidora de aire caliente AirFry 6.0

Friteuse à air chaud AirFry 6.0

Аэрофритюрница AirFry 6.0

Forno AirFry AirFry 6.0

Friteuză cu aer cald AirFry 6.0

מכשיר טיגון באוויר חם AirFry 6.0

AirFry 6.0 المقلاة العميقة بالهواء الساخن



Artikel-Nr.: 3185



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
RU	Это руководство по эксплуатации на других языках вы найдете, перейдя по ссылке www.caso-design.de или отсканировав QR-код.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em www.caso-design.de ou através da leitura do código QR.
RO	Aceste instrucțiuni de utilizare sunt disponibile în alte limbi la adresa www.caso-design.de sau scanând codul QR.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת www.caso-design.de או על ידי סריקת קוד ה
AR	أو إذا www.caso-design.de يمكن العثور على المزيد من لغات هذا الدليل على الموقع الإلكتروني. قمت بمسح رمز الاستجابة السريعة

Technische Daten / Technical Data / Dati tecnici / Technische gegevens / Tehniska data / Datos técnicos / Caractéristiques techniques / Технические характеристики / Especificações técnicas / Date tehnice / הביانات الفنية / נתונים טכניים

Gerät / Device / Apparecchio Aparaat / Apparat / Aparato / Appareil / Прибор / Aparelho / Aparat / الجهاز / המכשיר	Heißluftfritteuse / Air fryer / Friggitrice ad aria / Heteluchtfriteuse / Varmluftsfrityös / Freidora de aire caliente / Friteuse à air chaud / Аэрофритюрница / Forno AirFry / Friteuză cu aer cald / מכשיר טיגון באוויר חם / المقلاة العميقة بالهواء الساخن
Name / Name / Nome Name / Benämning / Denominación / /Nom / Наименование / Nome / Nume / اسم המוצר / الاس	CASO AirFry 6.0
Artikel-Nr. / Item No. / N. Articolo Artikelnr. / Artikel-nr. / N° de art / /N°. d'article / № артикула / N.º de artigo / Cod articol / رقم البند / מ"ק ט / מכ"ט	03185
Anschlussdaten / Mains data / Dati connessione Aansluitgegevens / Anslutningsdata / Conexión / Données de raccordement / Параметры подключения / Dados de ligação / Date de conectare / נתוני חיבור / بيانات الاتصال	220 - 240 V; 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Potenza assorbita Vermogens / Effektbehov / Consumo de potencia / / Puissance consommée / Мощность / Potência / Putere consumată / צריכת חשמל / القوة	1700 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Misure esterne (L/H/P) / Afmetingen (BxHxD) / Yttermått (B/H/D) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Dimensions externes (l/h/p) / Габаритные размеры (Ш/В/Г) / Medidas (C x A x P) / Dimensiuni exterioare (lățime/ înălțime/adâncime) / (ממדים חיצוניים (רוחב/גובה/עומק) / الأبعاد الخارجية (العرض/الارتفاع/العمق)	280 mm x 280 mm x 390 mm
Nettogewicht / Net weight / Peso netto / Nettogewicht / Nettovikt / Peso net / /Poids net / Bec / Peso / Greutate netă / משקל נטו / الوزن الصافي	3,95 kg

Garantiegeber: CASO 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-design.de | Internet: www.caso-design.de

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

Dokument-Nr.: 03185 02-07-2025

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2025 CASO GmbH

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.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Auftauen, Warmhalten, fettfreien Frittieren, Garen, Braten, Backen, Grillen und Dörren von Lebensmitteln bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen Arbeitsbereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- 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.

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.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Originalzubehör.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät und entfernen Sie Nahrungsmittelreste regelmäßig. Mangelhafte Sauberkeit des Gerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- ▶ Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.

Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ **WARNUNG!** Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie besonders darauf, die Lüftungsschlitze und das Innere des Frittierkorbs nicht zu berühren, bevor sie vollständig abgekühlt ist.

WARNUNG

- ▶ Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht, oder wenn es noch heiß ist und heiße Lebensmittel enthält.
- ▶ Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit den heißen Teilen des Geräts oder Lebensmitteln in Berührung kommen.
- ▶ Während des Frittiervorgangs tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Frittierkorb heraus gezogen wird. Beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- ▶ Frittieren Sie ausschließlich in dem mitgelieferten Frittierkorb. Benutzen Sie diesen Frittierkorb ausschließlich mit dieser Fritteuse. Benutzen Sie den Frittierkorb niemals anderweitig.
- ▶ Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus den Lüftungsschlitzen steigt. Verdecken Sie die Lüftungsschlitze nicht.

Gefahrenquellen - Brandgefahr

WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr 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.
- ▶ Legen Sie alle Lebensmittel in den Frittierkorb 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 und löschen Sie das Feuer.
- ▶ Löschen Sie Öl-/Fettbrände niemals mit Wasser sondern ziehen Sie umgehend den Netzstecker und ersticken den Brand mit einer Decke.

Gefahrenquellen - 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:

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ 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.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

Transportinspektion

WARNUNG

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

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.

Anforderungen an den Aufstellort

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

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Achten Sie auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Herdplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes 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.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Stellen Sie sicher, dass die Rückseite des Gerätes mindestens 10 cm Abstand zur Wand hat. Lassen Sie an den anderen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Freiraum.
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tisch- oder Arbeitsflächenkante herunter hängen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

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.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewinkeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. 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 Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. 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.

EN Safety

Warning notices

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

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.

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.

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.

PLEASE NOTE

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

Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for Heating, defrosting, keeping warm, fat-free frying, cooking, roasting, baking, grilling or drying of food.

This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

- in kitchens, for employees in shops, offices and other commercial areas,
- in farms,
- by customers in hotels, motels and other similar residential environments,
- in bed and breakfast establishments.

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

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.

General Safety information

PLEASE NOTE

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

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ 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 and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not operate the unit with an external timer or a separate remote-control system.
- ▶ Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.
- ▶ Only use the appliance with original accessories.
- ▶ Clean the appliance and remove food residues regularly. Poor cleanliness of the appliance can lead to destruction of the surface, which in turn affects the duration of use and possibly leads to hazardous situations.
- ▶ Turn or stir food so that it is heated evenly.

Sources of danger - Danger of burns

WARNING

When commissioning the unit, personal injury and damage to property may occur! Observe the following safety instructions to avoid the dangers:

- ▶ **WARNING!** The surfaces of the appliance may become hot during use. Take special care not to touch the ventilation slots and the inside of the frying basket until it has cooled down completely.
- ▶ Do not move the appliance during operation or when it is still hot and contains hot food.
- ▶ Use cooking gloves or oven mitts when coming into contact with the hot parts of the appliance or food.
- ▶ Hot steam escapes during the frying process, especially when the frying basket is pulled out. Do not lean over the appliance.
- ▶ Fry only in the enclosed frying pot. Use this frying pot exclusively with this fryer. Use the frying pot never otherwise.
- ▶ Look for the hot steam rising from the air outlet. Do not cover the ventilation slots.

Sources of danger - Danger of Fire

WARNING

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly. Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.

WARNING

- ▶ 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.
- ▶ Place the food into the frying basket and avoid that they touch the heating elements.
- ▶ If the appliance catches fire, unplug it immediately and extinguish the fire.
- ▶ Never extinguish oil/grease fires with water. Immediately unplug the appliance and smother the fire with a blanket.

Sources of danger - Dangers due to electrical power

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:

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ 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 touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.

Transport inspection

WARNING

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials due to risk of suffocation.

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

Setup location requirements

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

- Place the appliance on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface to avoid spilling the hot liquid.
- Ensure that there is sufficient distance to strong heat sources such as hobs, heating pipes, etc.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on 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.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Make sure that the back of the device is at least 10 cm away from the wall. Keep 10 cm free space at the other sides of the device.
- Ensure that the power cable does not hang down over a table or counter edge.
- 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.

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.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers,
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². 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 oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. 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.

Indicazioni d'avvertenza

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

** 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.

** 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 il lesioni di persone.

** 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 il lesioni di persone.

INDICAZIONE

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

Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per riscaldare, scongelare, mantenere caldo, friggere senza grasso, cuocere, arrostiti, infornare, grigliare e disidratare generi alimentari.

Il presente apparecchio è destinato a essere utilizzato in ambiente domestico e per altri usi, come ad esempio:

- nelle cucine della zona break dei negozi, negli uffici e altri locali commerciali;
- in aziende agricole;
- può essere utilizzato dai clienti, negli hotel, nei motel e in altre strutture ricettive;
- nella sala colazioni.

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

** 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.

AVVISO

- ▶ 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.

Indicazioni generali di sicurezza

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.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ 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.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.
- ▶ 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.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni d'uso per evitare di ferirsi in seguito a un utilizzo improprio.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio lasciandolo incustodito.

INDICAZIONE

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio:
 - quando l'apparecchio stesso o le parti sono danneggiate,
 - quando il cavo di rete o il connettore sono danneggiati,
 - se è caduto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Attenzione: non far passare il cavo elettrico su spigoli ed evitare il contatto con il calore per evitare di danneggiarlo.
- ▶ Estrarre il connettore dalla presa:
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o riporre l'apparecchio,
 - se mentre l'apparecchio viene utilizzato, si verifica un malfunzionamento,
 - durante un temporale.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema telecomandato separato.
- ▶ Non faccia funzionare il forno, quando è vuoto. L'apparecchio può essere danneggiato.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente se dispone degli accessori originali.
- ▶ Pulire l'apparecchio e rimuovere gli eventuali residui di cibo. Un'insufficiente pulizia dell'apparecchio può causare danni alla superficie, che a loro volta influenzano la durata del prodotto con la potenziale creazione di situazioni pericolose.
- ▶ Girare o mescolare il cibo in modo tale che esso venga riscaldato in modo uniforme.

Fonti di pericolo - Pericolo di ustioni

AVVISIO

Durante la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi danni a persone e cose! Osservare le seguenti istruzioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ AVVERTENZA! Le superfici dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Non toccare le aperture di ventilazione e l'interno del cestello prima che si siano completamente raffreddati.

AVVISO

- ▶ Non muovere la friggitrice durante l'uso o quando è ancora calda e contiene alimenti caldi.
- ▶ Utilizzare guanti da cucina o presine se si viene a contatto con la friggitrice o alimenti ancora caldi.
- ▶ Durante la friggitura fuoriesce vapore caldo, in particolare quando si estrae il cestello. Non chinatevi sulla friggitrice.
- ▶ Friggere esclusivamente nel contenitore per cestello in dotazione. Utilizzare questo contenitore per cestello esclusivamente con questa friggitrice. Non utilizzare mai il contenitore per cestello per altri scopi.
- ▶ Fare attenzione al vapore caldo che sale dalla feritoia di ventilazione. Non coprite le aperture di ventilazione.

Fonti di pericolo - Pericolo d'incendio

AVVISO

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto. 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.
- ▶ Disporre tutti gli alimenti nel cestello di frittura ed evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
- ▶ Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, estrarre la spina dalla presa ed estinguere le fiamme.
- ▶ Non spegnere il fuoco causato da olio/grasso versando acqua, ma estrarre subito la spina dalla presa e servirsi di una coperta.

Fonti di pericolo - Pericolo dovuto a corrente elettrica

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:

PERICOLO

- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di 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.
- ▶ Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.

Ispezione trasporto

AVVISO

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

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.

Requisiti del luogo di posizionamento

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

- Disporre l'apparecchio su una superficie di lavoro ben accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile per evitare la fuoriuscita di liquido caldo.
- Mantenere una distanza sufficiente da fonti di calore come fornelli, tubature del riscaldamento ecc.
- Scegliere 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 posizionare l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- **AVVISO:** Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Piazzare l'apparecchio con il retro alla parete (a una distanza di 10 cm). Lasciare sugli altri lati dell'apparecchio almeno uno spazio libero di 10 cm.
- Non lasciare pendere il cavo su bordi e spigoli di tavoli o piani di lavoro.
- 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.

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.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². 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 forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. 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 conduttura di terra mancante o interrotta.

NL Veiligheid

Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevareniveau 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 waarschuwingeninstructie pvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

WAARSCHUWING

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

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

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 waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

TIP

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

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik in het huishouden en gesloten ruimtes voor het verwarmen, ontdooien, warmhouden, vetvrij frituren, koken, braden, bakken, grillen en drogen van voedsel.

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

- in keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere commerciële ruimten;
- op boerderijen;
- van klanten in hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen;
- in bed and breakfasts.

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

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften! Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

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

Algemene veiligheidsaanwijzingen

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.

TIP

- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ 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.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken
- ▶ Gebruik het toestel niet:
 - als het toestel zelf of onderdelen beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het toestel gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.

TIP

- ▶ Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een apart afstandssysteem.
- ▶ Gebruik de oven niet als deze leeg is. Het apparaat kan beschadigd worden.
- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ Reinig het apparaat regelmatig en verwijder etensresten. Slechte reiniging van het apparaat kan leiden tot beschadiging van het oppervlak, wat weer van invloed is op de levensduur en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- ▶ Draai gerechten om of roer ze om zodat ze gelijkmatig worden verhit.

Bronnen van gevaar - Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

Bij het in bedrijf stellen van de unit kan persoonlijk letsel en materiële schade ontstaan! Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om gevaren te voorkomen:

- ▶ **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik. Raak vooral de ventilatiesleuven en de binnenkant van het frituurmandje niet aan tot het volledig is afgekoeld.
- ▶ Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik of wanneer het nog heet is en heet voedsel bevat.
- ▶ Gebruik kookhandschoenen of ovenwanten wanneer u in contact komt met de hete delen van het apparaat of het voedsel.
- ▶ Hete stoom ontsnapt tijdens het frituren, vooral wanneer het frituurmandje uitgetrokken wordt. Leun niet over het apparaat.
- ▶ U alleen bakken in de bijgeleverde frituurmandje. Gebruik deze alleen met deze friteuse frituurmand. Gebruik de mand anders nooit.
- ▶ Let op de hete damp die uit het ventilatierooster van de deksel omhoog stijgt. Dek de ventilatiesleuven niet af.

WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar doordat de inhoud vlamvat. 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.
- ▶ Als het apparaat vlam vat, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blus het vuur.
- ▶ Blus olie-/vetbranden nooit met water, maar trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en smoor het vuur met een deken.

Bronnen van gevaar - Gevaar door elektrische stroom

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische spanning! Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Indien het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens dienst-na-verkoop of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon, 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.
- ▶ Raak het apparaat of de stekker niet aan met natte handen.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.

WAARSCHUWING

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

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.

Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- Plaats het apparaat op een gemakkelijk bereikbaar, vlak, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak om te voorkomen dat er hete vloeistof gemorst wordt.
- Zorg voor voldoende afstand tot sterke warmtebronnen zoals kookplaten, verwarmingsbuizen, enz.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaats u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- **WAARSCHUWING:** beluchtingsopeningen in de behuizing van het apparaat niet afsluiten.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Plaats het apparaat met de achterkant bij een wand (met 10 cm afstand). Laat aan de andere kanten van het apparaat minstens 10 cm ruimte vrij.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkplek naar beneden hangen.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- 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.

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.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. 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 scherpte oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

SV Säkerhet

Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för användning i hushållet i slutna utrymmen för värming, upptining, varmhållning, fettfri fritering, tillagning, stekning, bakning, grillning och torkning av livsmedel.

Den här apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, t.ex:

- i kök för anställda i butiker, kontor och andra kommersiella områden;
- i jordbruksfastigheter;
- av kunder på hotell, motell och andra bostäder;
- i bed and breakfasts.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

Allmänna säkerhetsanvisningar

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakkunnigt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Använd enheten endast så som beskrivs i bruksanvisningen för att undvika möjliga skador om enheten används felaktigt.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsikt.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadad,
 - om enheten har fallit ned.

OBS

- ▶ Rulla alltid ut sladden helt och hållet innan du använder den. Se till att nätkabeln inte skadas av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut kontakten ur uttaget:
 - när du inte använder apparaten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller flyttar apparaten,
 - om det finns ett uppenbart fel under drift,
 - under ett åskväder.
- ▶ Använd inte enheten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▶ Kör aldrig ugnen när den är tom, detta kan skada apparaten.
- ▶ Använd enheten endast med original-tillbehör.
- ▶ Rengör enheten regelbundet och avlägsna alltid livsmedelrester. En bristfällig renhållning av enheten kan orsaka skador på ytorna vilket i sin tur kan påverka enhetens livslängd och eventuellt leda till farliga situationer.
- ▶ Vänd eller rör om maten så att du får en jämn fördelning av värmen.

Riskkällor - Risk för brännskador

VARNING

Vid idrifttagning av enheten kan personskador och materiella skador uppstå! Beakta följande säkerhetsanvisningar för att undvika faror:

- ▶ VARNING! Ytorna på enheten kan bli mycket heta under pågående drift. Var särskilt uppmärksam på att inte vidröra ventilationsöppningarna och friterkorgens inre innan dessa har svalnat av komplett.
- ▶ Flytta inte på enheten när den är i drift eller när den ännu är het och innehåller varma livsmedel.
- ▶ Använd grytvantar eller grytlappar när du kommer i kontakt med heta delar på enheten eller med varma livsmedel.
- ▶ Under friteringen kommer det ut het ånga, i synnerhet när friterkorgen dras ut. Luta dig inte över enheten.
- ▶ Friter uteslutande i den medlevererade friteringskorgen. Använd denna friteringskorg uteslutande med denna fritös. Använd aldrig friteringskorgen på annat sätt

VARNING

- ▶ Var uppmärksam på den heta ånga, som stiger upp ur ventilationsöppningarna. Täck inte över ventilationsöppningarna.

Riskkällor -Brandrisk

VARNING

Vid felaktig användning av apparaten föreligger risk för brand genom antändning av innehållet. Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika brandrisk:

- ▶ Denna apparat alstrar höga temperaturer, vilka kan leda till brännskador.
- ▶ Denna apparat arbetar med het luft. Fyll den inte med olja eller friteringsfett Brandrisk!
- ▶ Se till, att inga brännbara föremål finns ovanför eller i närheten av apparaten.
- ▶ Placera alla livsmedel i friteringskorgen och undvik att de kommer i direkt kontakt med värmarelementen.
- ▶ Om enheten börjar brinna måste du direkt dra ut stickkontakten ur uttaget och släcka branden.
- ▶ Släck aldrig olje-/fettbränder med vatten utan dra direkt ur kontakten och kväv branden med en brandtålig filt.

Riskkällor - Fara genom elektrisk ström

FARA

Livs fara genom elektrisk ström! Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparatsens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.

FARA

- ▶ Vidrör varken apparaten eller nätkontakten med våta händer.
- ▶ Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.

Transportinspektion

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Ställ enheten på en lättåtkomlig, plan, torr, värmebeständig och tillräckligt stabil arbetsyta för att undvika att het vätska spills ut.
- Se till att du håller tillräckligt stort avstånd till kraftiga värmekällor som spisplattor, värmerör och liknande.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för inbyggnad i vägg eller placering i inbyggt skåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- VARNING: Stäng inte ventilationsöppningarna i apparatens hölje.
- Apparaten behöver ett tillräckligt luftflöde för korrekt drift. Se till att apparatens baksida har minst 10 cm avstånd till väggen. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på apparatens andra sidor.
- Låt inte kabeln hänga ner över kanten på ett bord eller en arbetsyta.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämma, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Väggtaget måste säkras via en 16 A felströmsbrytare, separerad från andra strömförbbrukare.

- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Apparaten elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

ES Seguridad

Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica 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.

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica 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.

PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica 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.

NOTA

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

Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico en habitaciones cerradas para calentar, descongelar, mantener caliente, freír sin grasa, cocinar, asar, hornear, asar a la parrilla y secar.

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 no se adecúa a su uso original. Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

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.

Instrucciones generales de seguridad

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.
- ▶ Las personas con facultades físicas, sensoriales y mentales limitadas o con experiencia y conocimientos insuficientes también pueden utilizar el dispositivo si se les supervisa o si se les instruye sobre cómo usar el dispositivo de forma segura y sobre los riesgos que de él se derivan.
- ▶ 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.
- ▶ Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de conexión lejos del alcance de los niños.
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ 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.

NOTA

- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el dispositivo:
 - Si el dispositivo o elementos del mismo han sufrido desperfectos
 - Si el cable de red o el enchufe han sufrido desperfectos
 - Si el dispositivo se ha caído
- ▶ Desenrolle el cable de alimentación completamente antes de cada uso. Asegúrese de que el cable de alimentación no puede dañarse por bordes afilados u objetos calientes.
- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta
- ▶ No utilice el aparato con un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- ▶ No utilice el aparato cuando esté vacío. El aparato podría resultar dañado.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente con accesorios originales.
- ▶ Limpie el aparato y elimine los restos de comida periódicamente. Una limpieza deficiente del aparato puede comportar el deterioro de la superficie, lo cual a su vez influye en la vida útil y, posiblemente, puede derivar en situaciones peligrosas.
- ▶ Dé la vuelta o remueva los alimentos para que se calienten de forma uniforme.

Fuentes de peligro - Peligro de quemaduras

ADVERTENCIA

Durante la puesta en servicio del aparato pueden producirse daños personales y materiales! Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

ADVERTENCIA

- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se pueden calentar durante el uso. Tenga especial cuidado de no tocar las ranuras de ventilación ni el interior de la cesta de freír hasta que se haya enfriado por completo.
- ▶ No mueva el aparato si contiene alimentos calientes en su interior.
- ▶ Utilice manoplas o agarradores de cocina si tiene que tocar el aparato.
- ▶ Durante el proceso de fritura sale vapor caliente, especialmente al extraer la cesta de la freidora. No se incline sobre el aparato.
- ▶ Fría exclusivamente en los recipientes 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.
- ▶ Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de las ranuras de ventilación.

Fuentes de peligro - Peligro de fuego

ADVERTENCIA

En caso de uso inadecuado del aparato existe riesgo de incendio por inflamación del contenido. Observe las siguientes indicaciones de seguridad para evitar peligros:

- ▶ 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 y evite que éstos entren en contacto directo con los elementos que actúan como fuente de calor.
- ▶ Si el aparato se incendia, desenchúfelo inmediatamente y ahogue el fuego.
- ▶ No apague nunca con agua los fuegos ocasionados por aceite/grasa, en su lugar retire inmediatamente el enchufe y apague el fuego con una manta.

Fuentes de peligro – Peligro de electrocución

PELIGRO

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:

- ▶ Si el cable de conexión a la red del dispositivo sufre desperfectos, deberán sustituirlo el fabricante, el servicio de Atención al Cliente de este o una persona cualificada debidamente, a fin de evitar riesgos.
- ▶ 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.
- ▶ No toque el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
- ▶ No sumerja el aparato en agua u otros líquidos ni lo introduzca en el lavavajillas.

Inspección de transporte

ADVERTENCIA

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

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.

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:

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo de fácil acceso, nivelada, seca, resistente al calor y suficientemente estable.
- Vigile que exista una distancia suficientemente grande respecto a fuentes intensas de calor, tales como placas de cocción, tubos de calefacción, etc.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre 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.
- ADVERTENCIA: no tape los orificios de ventilación de la carcasa del aparato.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Coloque el aparato con el panel trasero contra una pared (a 10 cm de distancia). Deje con respecto al resto de lados del aparato un espacio libre de seguridad de 10 cm.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo.

- La toma debe ser de fácil acceso para que el cable de alimentación se puede quitar fácilmente en caso necesario.
- La instalación y el montaje de este dispositivo en instalaciones móviles (barcos, por ejemplo) puede llevarse a cabo por empresas especializadas / si se aseguran las condiciones para el uso seguro de este equipo.

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.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador enrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- 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.

FR Sécurité

Avertissements de danger

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

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.

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.

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.

REMARQUE

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

Utilisation conforme

Cet appareil électroménager ne doit être utilisé qu'en intérieur. Il est exclusivement conçu pour chauffer, décongeler, maintenir au chaud, frire sans graisse, cuire, rôtir, cuire au four, griller et sécher des aliments.

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.

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.

Consignes de sécurités générales

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.

REMARQUE

- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ 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.
- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.
- ▶ 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 l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,

REMARQUE

- si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
- Nettoyez l'appareil et enlevez régulièrement les restes d'aliments. Une propreté insuffisante de l'appareil peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui a une influence sur la durée d'utilisation et peut conduire à des situations dangereuses.
- Retournez ou remuez les aliments pour qu'ils soient chauffés uniformément.

Sources de danger - Danger de brûlures

ATTENTION

La mise en service de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et matériels ! Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter ces risques :

- **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites particulièrement attention à ne pas toucher les fentes d'aération et l'intérieur du panier à friture avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est encore chaud et contient des aliments chauds.
- Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous entrez en contact avec les parties chaudes de l'appareil ou les aliments.
- De la vapeur chaude s'échappe pendant le processus de friture, en particulier lorsque le panier à friture est retiré. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil.
- Ne friturez que dans le panier à friture fourni. Utilisez-la uniquement avec cette friteuse panier à friture. N'utilisez pas le panier autrement.
- Faites attention à la vapeur chaude qui sort des ouïes d'aération. Ne couvrez pas les fentes d'aération.

Sources de danger - Danger d'incendie

ATTENTION

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu. Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ 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.
- ▶ Déposer tous les aliments dans le panier de friture et éviter tout contact direct entre les aliments et les éléments chauffants.
- ▶ Si l'appareil prend feu, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et éteignez le feu.
- ▶ N'éteignez jamais un feu d'huile/de graisse avec de l'eau, mais débranchez immédiatement la prise et étouffez le feu avec une couverture.

Sources de danger - Danger de champs électromagnétiques

DANGER

Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter 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 touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Contrôle de transport

ATTENTION

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

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.

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 :

- Placez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable afin d'éviter de renverser le liquide chaud.
- Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment éloigné des sources de chaleur importantes telles que les plaques de cuisson, les tuyaux de chauffage, etc.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Posez l'appareil avec le dos tourné vers un mur (avec un espacement de 10 cm). Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur les autres côtés de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le câble au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- 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.

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.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². 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 four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- 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. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. 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.

RU

зoпaснoстb

Предупредительные указания

данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

⚠ ОПАСНОСТЬ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

⚠ ВНИМАНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

Использование по назначению

Данный прибор подходит только для домашнего использования в закрытых пространствах для нагрева, разморозки, подогрева, приготовления без масла, поджаривания, выпечки, приготовления на гриле или сушки продуктов.

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, например:

- на кухне для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- клиентами в отелях, мотелях и других аналогичных жилых помещениях;
- в гостевых домах во время завтрака.

Иное использование или использование, выходящие за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Опасность вследствие использования не по назначению! При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по эксплуатации, от контейнеров могут исходить определенные опасности.

- ▶ Используйте прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдайте принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования набора контейнеров не по назначению, исключены. Все риски несет пользователь.

Общие требования техники безопасности

ПРИМЕЧАНИЕ

В целях обеспечения безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям техники безопасности:

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими опыта и знаний, если они находятся под присмотром или обучены безопасному использованию устройства и, таким образом, понимают связанные с этим опасности.
- ▶ Очистку и техническое обслуживание со стороны пользователя запрещается выполнять детям.
- ▶ Детям запрещается играть с устройством.
- ▶ Устройство и соединительный кабель необходимо хранить в месте недоступном для детей младше 8 лет.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Запрещается вносить изменения в конструкцию устройства или шнура питания. Ремонт необходимо выполнять только в специализированной мастерской, поскольку ненадлежащим образом отремонтированные устройства опасны для пользователя. Соблюдайте также прилагаемые гарантийные условия.
- ▶ Неисправные узлы разрешается заменять только оригинальными запасными частями. Только эти части могут гарантированно отвечать требованиям безопасности.
- ▶ Во избежание возможных травм в результате неправильного применения используйте устройство только так, как описано в руководстве по эксплуатации.
- ▶ Не оставляйте устройство без присмотра.
- ▶ Запрещается использовать устройство:
 - если устройство или его части повреждены,
 - если шнур питания или штекер повреждены,
 - если устройство упало.
- ▶ Перед каждым использованием разматывайте провод питания полностью. При этом следите за тем, чтобы не повредить провод питания острыми краями или горячими предметами.
- ▶ Выньте вилку из розетки:
 - когда вы не используете устройство,
 - после каждого использования,
 - перед очисткой или демонтажом устройства,
 - в случае возникновения неисправности в работе устройства,
 - во время грозы.
- ▶ Не эксплуатируйте прибор с внешним выключателем с часовым механизмом или с отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Не включайте печь, когда она пустая. Прибор может быть поврежден.
- ▶ Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Регулярно очищайте прибор и удаляйте остатки пищи. Недостаточная чистота прибора может привести к повреждению поверхности, что, в свою очередь, влияет на срок службы и может привести к опасным ситуациям.
- ▶ Переворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы обеспечить равномерный прогрев.

Источники опасности – Опасность ожога

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

При вводе устройства в эксплуатацию возможны травмы и материальный ущерб! Во избежание опасности соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время использования прибора его поверхности могут сильно нагреваться. Не прикасайтесь к вентиляционному отверстию или к внутренней поверхности корзины для жарки до их полного остывания.
- ▶ Не перемещайте прибор во время использования или пока он еще горяч и внутри находятся горячие продукты.
- ▶ Дотрагиваясь до горячих частей прибора или продуктов, используйте поварские перчатки или кухонные прихватки.
- ▶ Во время жарки во фритюре выходит горячий пар, особенно когда вы вынимаете корзину для жарки. Не наклоняйтесь над прибором.
- ▶ Жарьте только в прилагаемой корзине. Находящуюся в комплекте корзину и емкость следует использовать исключительно с данным прибором. Никогда не используйте их иным образом.
- ▶ Обратите внимание на горячий пар, поднимающийся из воздуховыпускного отверстия. Не закрывайте вентиляционное отверстие.

 ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания из-за воспламенения его содержимого.

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

- ▶ Данный прибор нагревается до высоких температур, что может привести к возникновению ожогов.
- ▶ Данный прибор работает с использованием горячего воздуха. Не добавляйте в него масло или жир! Опасность ожогов!
- ▶ Убедитесь, что над прибором или рядом с ним нет легковоспламеняющихся предметов.
- ▶ Помещайте продукты в корзину для жарки таким образом, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.
- ▶ В случае возгорания прибора немедленно извлеките штекер из розетки и потушите огонь.
- ▶ Нельзя тушить горящее масло водой, в этом случае необходимо сразу извлечь вилку из розетки и подавить очаг возгорания с помощью одеяла.

 ОПАСНОСТЬ

Опасность для жизни от электрического тока! Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением. Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Прибор не должен эксплуатироваться, если повреждены электрический кабель или вилка, если прибор работает ненадлежащим образом или если его уронили или повредили. Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем или его подрядчиком, оказывающим сервисные услуги, чтобы предотвратить опасность.

ОПАСНОСТЬ

- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и изменении механической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.
- ▶ Не касайтесь прибора и штепсельной вилки мокрыми руками.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.

Проверка после транспортировки

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность удушья.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Установите прибор на удобной для доступа, ровной, сухой, жаропрочной, достаточно устойчивой рабочей поверхности, чтобы не допускать разбрызгивания горячей жидкости.
- Прибор должен находиться на достаточно большом расстоянии от источников сильного тепла, например, от поверхности плиты, труб отопления и т. д.
- Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячей поверхности прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания в стену или шкаф.
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горючего материала.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не блокируйте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- Для корректной работы прибора требуется достаточный поток воздуха. Убедитесь, что задняя часть прибора находится на расстоянии не менее 10 см от стены. Также при установке следует оставить по 10 см свободного пространства с других сторон прибора.
- Следите за тем, чтобы кабель не свешивался через край стола или рабочей поверхности.
- Розетка должна быть легкодоступна, чтобы при необходимости электрический кабель можно было легко вытащить из розетки.

- Установка прибора в нестационарных местах установки (например, на кораблях) может проводиться только специальными предприятиями/специалистами, если они удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.

Подключение электропитания

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по электрическому подключению:

- Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора. В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.
- Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А, отдельно от других потребителей тока.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью размотанного удлинительного кабеля длиной не более 3 м с поперечным сечением 1,5 мм². Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанной с ними пожароопасности запрещено.
- Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен над или под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.
- Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он подключен к смонтированной в соответствии с предписаниями цепи защиты. Эксплуатация от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнений поручите проверить внутреннюю электропроводку электрику. Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

PT Segurança

Advertências

Os seguintes sinais de aviso de perigo são utilizados neste manual de instruções:



PERIGO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação perigosa.

A situação de perigo, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.

- Leia as instruções para este aviso para evitar o perigo de morte ou ferimentos graves para as pessoas.



AVISO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.

- Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

ATENÇÃO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

NOTA

Um aviso deste tipo indica informação adicional, que irá facilitar a utilização deste aparelho.

Utilização prevista

Este aparelho foi concebido somente para uso doméstico em lugares fechados, para Aquecer, descongelar, manter quente, fritar, cozinhar, assar, assar, grelhar e desidratar alimentos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- em cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outras áreas comerciais;
- nas explorações agrícolas;
- de clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais;
- em pensões e cafés da manhã.

Qualquer uso diferente é considerado uso indevido do aparelho.

AVISO

Perigo de uso a fins que não se destina. Uso indevido do aparelho, ou qualquer uso que não seja ao que se destina pode causar perigo.

- ▶ Utilize o aparelho apenas para seu uso pretendido.
- ▶ Os procedimentos descritos no manual de instruções devem ser seguidos.

É excluído qualquer reclamação de garantia devido a danos resultantes de má utilização, a responsabilidade recai exclusivamente sobre o usuário.

Instruções gerais de segurança

NOTA

Para um manuseamento seguro do aparelho, observe as seguintes instruções gerais de segurança:

- ▶ Antes de utilizar o aparelho deve inspecioná-lo para ver qualquer dano. Se o aparelho estiver danificado, não colocá-lo em funcionamento.
- ▶ Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de oito anos, bem como a pessoas com deficiência física, sensorial ou psicológica se eles foram treinados no uso seguro e estão cientes dos possíveis perigos existentes.

NOTA

- ▶ Tarefas de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- ▶ Crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ Manter o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- ▶ As reparações só devem ser feitas por pessoal técnico autorizado e treinado pelo fabricante. Reparação incorreta pode causar danos ao usuário.
- ▶ Componentes defeituosos só devem ser substituídos com peças de reposição originais. Apenas neste tipo de componentes é garantido o cumprimento dos requisitos de segurança.
- ▶ Use o aparelho apenas como descrito no manual de instruções para evitar possíveis ferimentos por utilização indevida.
- ▶ Não opere o aparelho sem vigilância
- ▶ Não utilize o aparelho:
 - se o próprio aparelho ou quaisquer peças estiverem danificados,
 - se o cabo de alimentação e/ou a ficha estiverem danificados,
 - se o aparelho tiver caído.
- ▶ Desenrole sempre completamente o cabo de alimentação antes de cada utilização. Ao fazê-lo, certifique-se de que o cabo de alimentação não é danificado por arestas afiadas ou objetos quentes.
- ▶ Tire a ficha da tomada:
 - se não usar o aparelho,
 - após cada utilização,
 - antes de limpar ou arrumar o aparelho,
 - se houver evidentemente uma anomalia durante o funcionamento,
 - se houver trovoadas.
- ▶ Não use o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ Não opere o forno quando estiver vazio. O aparelho pode ser danificado.
- ▶ Utilize o aparelho apenas com acessórios originais.

NOTA

- ▶ Limpe o aparelho e remova regularmente resíduos alimentares. Uma limpeza deficiente do aparelho pode levar à destruição da superfície, o que, por sua vez, afeta a vida útil e pode conduzir a situações perigosas.
- ▶ Vire os alimentos ou mexa-os para que fiquem uniformemente aquecidos.

Fontes de perigo - Perigo de queimaduras!



AVISO

Durante a colocação em funcionamento do aparelho, podem ocorrer ferimentos e danos materiais! Respeitar as seguintes instruções de segurança para evitar os perigos:

- ▶ **AVISO!** As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante a utilização. Tenha um cuidado especial para não tocar nas ranhuras de ventilação e no interior do cesto de fritar até arrefecerem completamente.
- ▶ Não movimente o aparelho durante a utilização ou quando ainda estiver quente e contiver alimentos quentes.
- ▶ Utilize luvas para forno ou pegas de cozinha no caso de tocar em partes quentes do aparelho ou alimentos.
- ▶ Durante o processo de fritura sai vapor quente, principalmente quando o cesto de fritar é tirado para fora. Não se incline sobre o aparelho.
- ▶ Frite apenas na cesta para fritura fornecida. Utilize esta cesta para fritura apenas com esta fritadeira. Nunca utilize a cesta para fritura para qualquer outro fim.
- ▶ Tenha cuidado com o vapor quente que sai das aberturas de ventilação. Não cubra as ranhuras de ventilação.

Fontes de perigo - Perigo de incêndio



AVISO

Uso indevido da unidade envolve um risco de ignição do conteúdo.

Por favor, siga as seguintes instruções de segurança para evitar o perigo de incêndio:

- ▶ Este aparelho gera altas temperaturas que podem causar queimaduras.

AVISO

- ▶ Este aparelho funciona com ar quente. Não encha com óleo ou gordura para fritar! Perigo de queimadura!
- ▶ Certifique-se de que não haja objetos inflamáveis acima ou perto do aparelho.
- ▶ Coloque todos os alimentos na cesta para fritura e evite o contato direto com os elementos de aquecimento.
- ▶ Se o aparelho se incendiar, desligue imediatamente o aparelho da tomada e apague o fogo.
- ▶ Nunca apague óleo/gordura incendiados com água, mas sim tire imediatamente a ficha de rede e abafe o fogo com um cobertor.

Fontes de perigo - Perigo de choque elétrico

PERIGO

Perigo de morte por eletrocução! O Contato com cabos energizados ou componentes envolve risco de morte! Tenha em mente as seguintes instruções de segurança para evitar o risco de choque elétrico:

- ▶ O aparelho não pode ser usado se o cabo de alimentação ou a ficha mostrar danos, se não estiver a funcionar corretamente ou foi deixado cair e danificado. Se o cabo ou o plugue estiverem danificados, deve ser substituídos pelo fabricante ou pelo seu distribuidor, a fim de evitar danos.
- ▶ Nunca abrir a carcaça do aparelho. Se toca em qualquer conexão energizada e alterar a disposição dos cabos elétricos ou desenho mecânico, há perigo de choque elétrico. Também, pode produzir falhas de operação do dispositivo.
- ▶ Não tocar no aparelho ou na ficha de alimentação com as mãos molhadas.
- ▶ Não imerja o aparelho em água ou noutros líquidos e não o coloque na máquina de lavar louça.

Inspeção de transporte

AVISO

- ▶ O material de embalagem não pode ser usado para brincar, risco de asfixia.

NOTA

- ▶ Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.
- ▶ Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalagem inadequado ou com o transporte.

Exigências que devem respeitar o local de montagem

Para garantir a operação segura e correta do aparelho, o local de colocação deve atender aos seguintes requisitos:

- Coloque o aparelho sobre uma superfície de trabalho facilmente acessível, nivelada, seca, resistente ao calor e suficientemente estável, para evitar derramar o líquido quente.
- Certifique-se de que a distância de fontes de calor fortes, tais como placas de fogão, tubos de aquecimento, etc., é suficientemente grande.
- Local de colocação deve estar fora do alcance das crianças, para não tocarem a superfície quente do aparelho.
- O aparelho não é adequado para montar em uma parede ou em um armário.
- Não coloque o aparelho em um lugar muito quente, úmido ou com presença de água ou perto de materiais inflamáveis.
- ADVERTÊNCIA: Não feche as aberturas de ventilação da caixa do aparelho.
- O aparelho precisa receber um fluxo de ar suficiente para o funcionamento correto. Certifique-se de que a parte traseira do aparelho esteja a pelo menos 10 cm de distância da parede. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm nas outras laterais do aparelho.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a borda de uma mesa ou bancada.
- Tomada de corrente deve ser facilmente acessível para ser capaz de desconectar o cabo de alimentação, rapidamente, se necessário.
- Colocação e instalação deste dispositivo em lugares não-estacionárias (por exemplo, barcos) devem ser executadas por pessoal técnico autorizado, a fim de assegurar o cumprimento dos requisitos para a utilização segura deste dispositivo.

Conexão eléctrica

Para o aparelho funcionar corretamente e com segurança deve observar as seguintes instruções para ligar a conexão elétrica:

- Antes de ligar o dispositivo, comparar os dados de conexão (tensão e frequência) da placa de identificação com a fonte de eletricidade doméstica. Esses dados devem corresponder para evitar danificar o dispositivo. Em caso de dúvida, consulte um electricista de serviço técnico.
- A tomada deve ser equipada com um fusível de proteção 16A.
- A ligação do aparelho à rede eléctrica deve ser através de um cabo de extensão enrolada, de 3 metros de comprimento como máxima e uma seção reta de 1,5 mm². Os adaptadores ou extensões é proibida, pelo risco de incêndio.
- Certifique-se que o cabo não está danificado e que não há tensões sob o aparelho sobre superfícies quentes ou bordas afiadas.
- A segurança elétrica da unidade somente se assegura se estiver ligado em um sistema de supressão de sobrecargas. É proibido ligar o dispositivo a uma tomada sem protecção. Em caso de dúvida, chamar o electricista e verifique a instalação em casa. O fabricante não é responsável por danos causados pela falta de proteção ou proteção interrompida.

Avertismente

În aceste instrucțiuni de utilizare sunt folosite următoarele avertismente:

⚠ PERICOL

Un avertisment din această categorie de pericol indică o situație periculoasă iminentă.

Neevitarea situației periculoase duce la deces sau leziuni grave.

- ▶ Respectați indicațiile din acest avertisment, pentru a evita pericolul de deces sau leziuni grave ale persoanelor.

⚠ AVERTIZARE

Un avertisment din această categorie de pericol indică o situație potențial periculoasă.

Neevitarea situației periculoase poate duce la leziuni grave.

- ▶ Respectați indicațiile din acest avertisment, pentru a evita leziunile persoanelor.

⚠ PRECAUȚIE

Un avertisment din această categorie de pericol indică o situație potențial periculoasă.

Neevitarea situației periculoase poate duce la leziuni minore sau moderate.

- ▶ Respectați indicațiile din acest avertisment, pentru a evita leziunile persoanelor.

OBSERVAȚIE

O observație indică informații suplimentare care facilitează manipularea echipamentului.

Utilizare corespunzătoare

Acest aparat este destinat doar utilizării casnice în spații închise, pentru încălzirea, dezghețarea, menținerea la cald, prăjirea fără grăsimi, gătirea, prăjirea, coacerea, prepararea la grătar și deshidratarea alimentelor.

Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în alte scopuri similare, cum ar fi:

- în bucătăriile destinate angajaților din magazine, birouri și alte spații de lucru;
- în gospodării agricole;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte facilități de cazare;
- în pensiunile care servesc micul dejun.

Orice altă utilizare sau o utilizare care depășește aceste limite este considerată necorespunzătoare.

⚠ AVERTIZARE

Pericol din cauza utilizării necorespunzătoare! Aparatul poate prezenta pericole în cazul utilizării necorespunzătoare și/sau utilizării în alte scopuri.

- ▶ Utilizați aparatul exclusiv conform destinației.
- ▶ Respectați procedurile descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

Sunt excluse revendicările de orice fel ca urmare a daunelor rezultate în urma utilizării necorespunzătoare. Riscurile sunt suportate doar de utilizator.

Instrucțiuni generale de siguranță

OBSERVAȚIE

Pentru manipularea în siguranță a aparatului, respectați următoarele instrucțiuni generale de siguranță:

- ▶ Înainte de utilizare, verificați aparatul cu privire la deteriorări exterioare vizibile. Nu puneți în funcțiune un aparat deteriorat.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste, precum și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele rezultate.
- ▶ Operațiunile de curățare și întreținere pe care trebuie să le efectueze utilizatorul nu trebuie efectuate de copii.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- ▶ Aparatul și cablul său de conectare trebuie ferite de copii mai mici de 8 ani.
- ▶ Nu efectuați modificări la aparat sau la cablul de alimentare. Dispuneți efectuarea reparațiilor numai de către un atelier specializat, deoarece aparatele reparate necorespunzător pun în pericol utilizatorul. Respectați și condițiile de garanție atașate.
- ▶ Componentele defecte pot fi înlocuite numai cu piese de schimb originale. Doar pentru aceste piese se poate garanta că îndeplinesc cerințele de siguranță.
- ▶ Utilizați aparatul numai așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare, pentru a evita eventualele leziuni din cauza utilizării greșite.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Nu utilizați aparatul:
 - dacă aparatul în sine sau piesele sunt deteriorate,
 - dacă cablul de alimentare sau ștecărul este deteriorat,
 - dacă aparatul a căzut pe jos.
- ▶ Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de fiecare utilizare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat de canturi ascuțite sau obiecte fierbinți.

OBSERVAȚIE

- ▶ Scoateți ștecărul din priză:
 - atunci când nu utilizați aparatul,
 - după fiecare utilizare,
 - înainte de curățarea sau depozitarea aparatului,
 - dacă apare în mod evident o defecțiune în timpul funcționării,
 - în timpul furtunilor.
- ▶ Nu utilizați aparatul cu o priză programabilă externă sau cu un sistem separat de telecomandă.
- ▶ Nu utilizați aparatul gol. Aparatul poate suferi deteriorări.
- ▶ Utilizați aparatul exclusiv cu accesorii originale.
- ▶ Curățați aparatul și îndepărtați periodic resturile de alimente. Curățenia deficitară a aparatului poate duce la deteriorarea suprafeței, care la rândul său afectează durata de viață și poate duce la situații periculoase.
- ▶ Întoarceți sau amestecați alimentele, pentru ca acestea să fie încălzite uniform.

Surse de pericol - pericol de arsuri

AVERTIZARE

La punerea în funcțiune a aparatului pot apărea daune corporale și materiale! ! Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță, pentru a evita pericolele:

- ▶ **AVERTIZARE!** Suprafețele aparatului se pot încinge în timpul utilizării. Aveți grijă în mod deosebit să nu atingeți fantele de ventilație și interiorul coșului pentru prăjit, înainte ca acestea să se fi răcit complet.
- ▶ Nu mutați aparatul în timpul funcționării sau dacă este încă fierbinte și conține alimente fierbinți.
- ▶ Folosiți mănuși de bucătărie sau șervete termice atunci când intrați în contact cu componentele fierbinți ale aparatului sau cu alimentele.
- ▶ În timpul procesului de prăjire iese abur fierbinte, în special la extragerea coșului pentru prăjit. Nu vă aplecați peste aparat.
- ▶ Prăjiți exclusiv în coșul pentru prăjit livrat împreună cu aparatul. Folosiți acest coș pentru prăjit exclusiv cu această friteuză. Nu folosiți niciodată coșul pentru prăjit în alte scopuri.

AVERTIZARE

- ▶ Aveți grijă la aburul fierbinte care se ridică din fantele de ventilație. Nu acoperiți fantele de ventilație.

Surse de pericol - pericol de incendiu

AVERTIZARE

În cazul utilizării necorespunzătoare a aparatului, există pericol de incendiu din cauza aprinderii conținutului. Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță, pentru a evita pericolul de incendiu:

- ▶ Acest aparat generează temperaturi ridicate, care pot duce la arsuri.
- ▶ Acest aparat funcționează cu aer cald. Nu umpleți aparatul cu ulei sau grăsime de prăjit! Pericol de incendiu!
- ▶ Asigurați-vă că nu există obiecte inflamabile deasupra sau în apropierea aparatului.
- ▶ Puneți toate alimentele în coșul pentru prăjit și evitați ca acestea să intre în contact direct cu elementele de încălzire.
- ▶ Dacă aparatul ia foc, scoateți imediat ștecărul din priză și stingeți focul.
- ▶ Nu stingeți niciodată cu apă uleiul/grăsimea aprinsă, ci scoateți imediat ștecărul de alimentare din priză și înăbușiți focul cu o pătură.

Pericol cauzat de curentul electric

PERICOL

Pericol de moarte cauzat de curentul electric! La contactul cu cabluri sau componente aflate sub tensiune există pericol de moarte!

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță, pentru a evita pericolul cauzat de curentul electric:

- ▶ În cazul în care cablul de alimentare al acestui aparat este deteriorat, cablul trebuie înlocuit de către producător sau serviciul său de asistență tehnică sau de o persoană cu calificare similară, pentru a evita pericolele.
- ▶ Nu deschideți în niciun caz carcasa aparatului. La atingerea conexiunilor aflate sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice există pericol de electrocutare. De asemenea, pot apărea defecțiuni la aparat.
- ▶ Nu atingeți aparatul sau ștecărul de alimentare cu mâinile ude.
- ▶ Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide și nu îl introduceți în mașina de spălat vase.

Inspecția în urma transportului



AVERTIZARE

- Este interzisă folosirea materialelor de ambalare pentru joacă. Există pericol de sufocare.

OBSERVAȚIE

- Verificați dacă livrarea este completă și dacă prezintă daune vizibile.
- Notificați imediat transportatorului, societății de asigurări și furnizorului orice livrare incompletă sau daunele cauzate de ambalare deficitară sau survenite în timpul transportului.

Cerințe cu privire la amplasament

Pentru o funcționare sigură și fără erori a aparatului, amplasamentul trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- Așezați aparatul pe o suprafață de lucru ușor accesibilă, plană, uscată, rezistentă la temperaturi ridicate și suficient de stabilă.
- Lăsați o distanță suficient de mare față de surse puternice de căldură, cum ar fi plite, țevi de încălzire și altele similare.
- Alegeți amplasamentul, astfel încât copiii să nu poată ajunge la suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Aparatul nu este destinat încorporării în perete sau într-un dulap încorporat.
- Nu așezați aparatul într-un mediu fierbinte, umed sau foarte umed sau în apropierea materialelor inflamabile.
- AVERTIZARE: Nu închideți orificiile de ventilație din carcasa aparatului.
- Aparatul necesită un flux suficient de aer pentru a funcționa corect. Asigurați-vă că între spatele aparatului și perete se află o distanță de cel puțin 10 cm. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm pe celelalte laturi ale aparatului.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru.
- Priza trebuie să fie ușor accesibilă, astfel încât cablul de alimentare să poată fi scos cu ușurință, dacă este necesar.
- Instalarea aparatului pe amplasamente nestaționare (de exemplu, pe nave) poate fi efectuată doar de către societăți specializate/persoane calificate, dacă amplasamentele asigură respectarea cerințelor pentru utilizarea în siguranță a acestui aparat.

Conexiune electrică

Pentru funcționarea în siguranță și fără erori a aparatului, la realizarea conexiunii electrice trebuie respectate următoarele instrucțiuni:

- Înainte de conectarea aparatului, comparați datele de conectare (tensiune și frecvență) de pe plăcuța de identificare cu cele ale rețelei dumneavoastră electrice. Aceste date trebuie să se potrivească, astfel încât să nu apară daune la aparat. Dacă aveți îndoieli, consultați un electrician.
- Priza trebuie să fie protejată de un întrerupător automat de 16 A, separat de alți consumatori de curent.
- Aparatul poate fi conectat la rețeaua electrică cu un cablu prelungitor desfășurat, cu o lungime de maximum 3 metri și o secțiune transversală de 1,5 mm². Utilizarea multiștecherelor sau a blocurilor multipriză este interzisă din cauza riscului de incendiu asociat.

- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și nu este trecut pe sub cuptor sau peste suprafețe fierbinți sau cu muchii ascuțite.
- Siguranța electrică a aparatului este garantată numai dacă aparatul este conectat la un sistem de conductor de protecție instalat corespunzător. Utilizarea la o priză fără conductor de protecție este interzisă. Dacă aveți îndoieli, dispuneți verificarea instalației electrice de către un electrician calificat. Producătorul nu poate fi făcut responsabil pentru daune cauzate de lipsa unui conductor de protecție sau de un conductor de protecție întrerupt.

HE

בטיחות

הודעות אזהרה

האזהרות הבאות נמצאות במדריך הפעלה זה

⚠ סכנה

הערת אזהרה של רמת סכנה זו מצביעה על מצב מסוכן המאיים. אי הימנעות מהמצב המסוכן יגרום למוות או לפציעה חמורה
-יש לפעול בהתאם להוראות באזהרה זו, כדי למנוע סכנת מוות או פציעה חמורה של מישור

⚠ אזהרה

הודעת אזהרה ברמת סכנה זו מצביעה על מצב שעלול להיות מסוכן. אם לא ניתן למנוע את המצב המסוכן עלולה להגרם פציעה חמורה
- פעל לפי ההנחיות המתוארות בהודעות אזהרה אלו כדי למנוע פציעה של אנשים

⚠ זהירות

הודעת אזהרה ברמת סכנה זו מצביעה על מצב שעלול להיות מסוכן. אם לא ניתן למנוע את המצב המסוכן עלולה להגרם פציעה חמורה
- פעל לפי ההנחיות המתוארות בהודעות אזהרה אלו כדי למנוע פציעה של אנשים

הודעה

הודעה מציין שקיים מידע נוסף המקל על הטיפול במכשיר

שימוש מיועד

מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי בלבד בחדרים סגורים עבור
חימום, הפשרה, שמירה על חום, טיגון ללא שמן, בישול, צלייה, אפייה, צלייה וייבוש של מוצרי מזון

- מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים כגון:
- במטבחים לעובדים בחנויות, משרדים ואזורי מסחר אחרים
 - במפעלים חקלאיים
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים ומתקני מגורים אחרים
 - במקומות של לינה וארוחת בוקר
- כל שימוש אחר או נוסף נחשב כלא תקין

סכנה עקב שימוש לא מיועד! סכנות עלולות לנבוע מהמכשיר אם לא נעשה בו שימוש כמיועד ו/או נעשה בו שימוש למטרות אחרות השתמש במכשיר רק אליו הוא מיועד הקפד לבצע את ההליכים המתוארים במדריך הפעלה זה

לא יתקבלו תביעות מכל סוג שהוא עקב נזק הנובע משימוש לא נכון. המפעיל לבדו נושא בסיכון

הוראות בטיחות כלליות

הודעה

כדי להבטיח טיפול בטוח במכשיר, שימו לב להוראות הבטיחות הכלליות הבאות

לפני השימוש, בדוק את המכשיר על נזק חיצוני גלוי. אין להשתמש במכשיר פגום במכשיר זה יכולים להשתמש ילדים מגיל 8 ומעלה, כמו גם אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע, אם הם בפיקוח או קיבלו הדרכה לשימוש בטוח במכשיר ומבינים את הסכנות הנובעות מכך אין לבצע ניקוי ותחזוקה על ידי משתמש ילדים אלא אם הם בני 8 ומעלה ותחת השגחה

אסור לילדים לשחק עם המכשיר

יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החיבור שלו מילדים מתחת לגיל 8 שנים אל תבצע שינויים כלשהם במכשיר או בכבל החשמל. תן לתיקונים להתבצע רק על ידי בית מלאכה מומחה, שכן מכשירים שתוקנו שלא כהלכה מסכנים את המשתמש. שים לב גם לתנאי האחריות המצורפים רכיבים פגומים יש להחליף רק בחלקי חילוף מקוריים. רק בשימוש בחלקים אלה ניתן להבטיח שיעמדו בדרישות הבטיחות

השתמש במכשיר רק כמתואר במדריך למשתמש כדי למנוע פציעה אפשרית כתוצאה משימוש לא נכון

אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה

אין להשתמש במכשיר

- כאשר המכשיר עצמו או חלקים פגומים
- כאשר כבל החשמל או התקע פגומים
- כאשר המכשיר נפל

לפני כל שימוש פרוס את כבל החשמל לחלוטין. ודא שכבל החשמל אינו יינזק

מקצוות חדים או חפצים חמים

הוצא את התקע מהשקע

- כאשר אינך משתמש במכשיר
- לאחר כל שימוש

- לפני ניקוי או הנחת המכשיר בצד
- אם מתרחשת תקלה ברורה במהלך הפעולה
- בזמן סופות רעמים
- אין להפעיל את המכשיר עם טיימר חיצוני או מערכת שליטה נפרדת
- אין להפעיל את המכשיר כשהוא ריק. המכשיר עלול להינזק
- השתמש במכשיר רק עם אביזרים מקוריים
- יש לנקות את המכשיר ולהסיר שאריות מזון באופן קבוע
- ניקיון לקוי של המכשיר עלול להוביל לנזק למשטח, אשר בתורו משפיע על חיי
- השירות ואולי מוביל למצבים מסוכנים
- יש להפוך או לערבב את המזון כדי להבטיח שהוא יתחמם באופן שווה

מקורות סכנה - סכנת כוויות

אזהרה

!בעת הפעלת המכשיר עלולים להיווצר נזקים אישית ונזק לרכוש

אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנות זהירות! משטחי המכשיר עלולים להתחמם במהלך השימוש. היזהר במיוחד לא לגעת בפתחי האוורור או בחלק הפנימי של סל הטיגון עד שהם התקררו לחלוטין אין להזיז את המכשיר בזמן שהוא בשימוש או כשהוא עדיין חם ומכיל מזון חם השתמש בכפפות ביטחון או מטלית אחיזת סירים כאשר אתה בא במגע עם חלקים חמים של המכשיר או המזון

אדים חמים ייפלטו בתהליך הטיגון, במיוחד כאשר סל הטיגון נשלף החוצה. אל תתכופף מעל המכשיר

יש לטגן רק בסלסלת הטיגון המסופקת. השתמש בסל הטיגון הזה רק עם מכשיר הטיגון הזה. לעולם אל תשתמש בסל הטיגון לשום דבר אחר

היזהר מהאדים החמים העולה מפתחי האוורור. אל תכסה את חריצי האוורור

מקורות סכנה - סכנת שריפה

אזהרה

בשימוש לא נכון במכשיר קיימת סכנת שריפה עקב התלקחות התכולה

יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנת שריפה מכשיר זה מייצר טמפרטורות גבוהות, שעלולות לגרום לכוויות

מכשיר זה עובד עם אוויר חם. אין למלא אותו בשמן או בשומן טיגון! סכנת שריפה

אזהרה ⚠

יש לוודא שאין חפצים דליקים מעל או ליד המכשיר
יש להניח את כל המזון בסלסלת הטיגון ולהימנע מכך שהוא יבוא במגע ישיר עם
גופי החימום
אם המכשיר מתחיל לעלות באש, נתק מיד את המכשיר משקע החשמל וכבה
את האש
לעולם אין לכבות שריפות שמן/שומן עם מים במקום זאת, משוך מיד את תקע
החשמל וחנוק את האש בשמיכה

מקורות סכנה - סכנה מזרם חשמלי

סכנה ⚠

!סכנת חיים עקב זרם חשמלי

קיימת סכנת חיים במגע עם כבלים או רכיבים שתחת מתח חשמלי! כדי למנוע
סכנת התחשמלות יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות
אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו על ידי היצרן או שירות
הלקוחות שלו או אדם מוסמך דומה
בשום פנים ואופן אסור לפתוח את בית המכשיר. אם נוגעים בחיבורים מוליכים
ואם משנים את המבנה החשמלי והמכני, קיימת סכנת התחשמלות. בנוסף לכך,
יכולות להופיע הפרעות בתפקוד המכשיר
אל תיגע במכשיר או בתקע החשמל בידיים רטובות
אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ולא להכניסו למדיח כלים
אזהרה: בעת הצבת המכשיר, ודא שכבל החשמל אינו נפגע או פגום
אזהרה: אל תניח פסי חשמל ניידים מקומיים או מתאמי מתח בגב המכשירים

בדיקת הובלה

אזהרה ⚠

אין להשתמש בחומרי אריזה למשחק. קיימת סכנת חנק

הודעה

בדוק את שלמות המשלוח ובדוק אם יש נזק גלוי.
דווח מיד על כל אספקה לא מלאה או נזק עקב אריזה או הובלה לקויים למוביל, לחברת הביטוח
ולספק.

דרישות למיקום ההתקנה

להפעלה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, מיקום ההתקנה חייב לעמוד בדרישות הבאות
הצב את המכשיר על משטח עבודה נגיש, ישר, יבש, עמיד בחום ומספיק ויציב
יש לוודא שיש מרחק מספיק ממקורות חום חזקים כגון כיריים, צינורות חימום וכו"ב
בחר את מיקום ההתקנה כך שילדים לא יוכלו להגיע למשטחים חמים של המכשיר
המכשיר אינו מיועד להתקנה בתוך קיר או בארון מובנה

אין למקם את המכשיר בסביבה חמה, רטובה או לחה מאוד או בקרבת חומרים דליקים
 אזהרה: אין לסגור את פתחי האוורור במארז המכשיר
 המכשיר דורש זרימת אוויר מספקת כדי לפעול כהלכה. יש לוודא שגב המכשיר נמצא במרחק של
 לפחות 10 ס"מ מהקיר. יש להשאיר לפחות 10 ס"מ של מקום פנוי בצדדים האחריים של המכשיר
 אין לתת לכבל להשתלשל מטה מעל קצה השולחן או משטח העבודה
 השקע חייב להיות גניש בקלות כך שניתן יהיה, במידת הצורך, להוציא בקלות את כבל החשמל
 ההתקנה של המכשיר מקומות התקנה לא נייחים (למשל ספינות) מותרת רק על ידי חברות / עובדים
 מתמחים ורק אם הם מבטיחים את קיום הדרישות לשימוש בטוח במכשיר זה

חיבור לחשמל

כדי להבטיח פעולה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, יש להקפיד על ההוראות הבאות בעת ביצוע החיבור לחשמל

לפני חיבור המכשיר, השווה את נתוני החיבור (מתח ותדר) על תגית השם לאלו של רשת החשמל שלך.
 נתונים אלה חייבים להתאים כך שלא ייגרם נזק למכשיר. אם יש לך ספק, שאל את החשמלאי שלך.
 נפרד משאר צרכני החשמל, A השקע חייב להיות מוגן על ידי מפסק 16
 ניתן לחבר את המכשיר לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך מגולגל באורך 3 מטר לכל היותר עם
 חתך רוחב של 1.5 מ"מ. השימוש בשקעים מרובים או פסי שקעים אסור עקב סכנת השריפה הנלווית
 ודא שכבל החשמל אינו פגום ואינו מנותב מתחת לתנור או על משטחים חמים או קצוות חדים
 הבטיחות החשמלית של המכשיר מובטחת רק אם הוא מחובר למערכת הארכה המותקנת כהלכה.
 הפעלה על שקע ללא הארכה אסורה. אם יש ספק, יש לבדוק את התקנת הבית על ידי חשמלאי
 מוסמך. היצרן אינו יכול לשאת באחריות לנזק שנגרם על ידי הארכה פגומה או חסר

AR

السلامة والأمان

إشعارات التحذير

يتم استخدام التحذيرات التالية في دليل التشغيل هذا

الخطر

يشير التحذير من هذا المستوى من الخطر إلى وجود وضع مهدد وخطير. إذا لم يتم تجنب الموقف الخطير، فستعقب ذلك الوفاة أو الإصابات الخطيرة

- يجب متابعة التعليمات الواردة في هذا التحذير من أجل منع الوفاة أو إصابة الأشخاص بجروح خطيرة

تحذير

يشير التحذير من هذا المستوى من الخطر إلى وضع محتمل وخطير. إذا لم يتم تجنب الموقف الخطير، فقد يتبع ذلك إصابات خطيرة

- يجب اتباع التعليمات الواردة في هذا التحذير من أجل منع إصابة الأشخاص

تنبيه

يشير التحذير من هذا المستوى من الخطر إلى وضع محتمل وخطير. إذا لم يتم تجنب الموقف الخطير، فقد يتبع ذلك إصابات طفيفة أو متوسطة

- يجب اتباع التعليمات الواردة في هذا التحذير من أجل منع إصابة الأشخاص

الغرض من الاستخدام

هذا الجهاز مخصص حصريًا للاستخدام في المنزل، في غرف مغلقة للتدفئة، وإذابة الجليد، والتدفئة والقلي الخالي من الدهون، والطهي، والتحميص، والخبز، والشواء، وتجفيف الطعام

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنزل والتطبيقات المماثلة مثل التطبيقات التالية على سبيل المثال

• مطبخ الموظفين في المحلات التجارية، والمكاتب، وبيئات العمل الأخرى؛

• في المزارع

• طلبات العملاء في الفنادق والموتيلات والمرافق السكنية الأخرى؛

• أماكن المبيت والإفطار الفندقية

أي استخدام أو استخدام آخر يتجاوز ذلك لا يعتبر استخدامًا مناسبًا

⚠ تحذير

خطر من الاستخدام غير السليم! قد يشكل الجهاز خطرًا في حالة الاستخدام غير السليم و/أو

أنواع الاستخدام الأخرى

استخدم الجهاز فقط على النحو المنشود

اتبع الإجراءات الموضحة في هذا الدليل

يتم استبعاد المطالبات من أي نوع بسبب الضرر الناجم عن الاستخدام غير السليم. المشغل وحده هو المسؤول عن المخاطر

تعليمات عامة حول السلامة

ملاحظة

للتعامل الآمن مع الجهاز، اتبع تعليمات السلامة العامة التالية

قبل استخدام الجهاز، تحقق مما إذا كان الجهاز به تلف خارجي. لا تضع الجهاز التالف قيد

التشغيل

يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق

والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى

الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إرشادهم إلى الاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر

التي ينطوي عليها

لا يجوز إجراء التنظيف والصيانة من قبل المستخدم من قبل الأطفال إلا إذا كان عمرهم أكبر من

8 سنوات ويتم الإشراف عليهم

يُحظر السماح للأطفال باللعب في الجهاز

احتفظ بالجهاز وأسلابه بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات

لا تقم بإجراء أي تغييرات على الجهاز أو سلك الطاقة. قم بإجراء الإصلاحات فقط من قبل ورشة

عمل متخصصة، لأن المعدات التي لم يتم إصلاحها بشكل احترافي ستعرض المستخدم للخطر.

يرجى أيضًا ملاحظة شروط الضمان المرفقة
لا يجوز استبدال المكونات المعيبة إلا بقطع الغيار الأصلية. هذه الأجزاء فقط مضمونة لتلبية متطلبات السلامة

استخدم الجهاز فقط وفقًا لوصف تعليمات التشغيل لتجنب الإصابات المحتملة بسبب سوء الاستخدام

لا تقم بتشغيل الجهاز دون مراقبة

لا تستخدم الجهاز في الحالات التالية

• في حالة تلف الجهاز نفسه أو أجزاء منه

• في حالة تلف سلك الطاقة أو القابس

• في حالة سقوط الجهاز

قم بفك كابل الطاقة تمامًا قبل استخدام الجهاز. تأكد من عدم تلف سلك الطاقة بسبب الحواف

الحادة أو الأجسام الساخنة

افصل الجهاز في الحالات التالية

• عندما لا يكون قيد الاستخدام

• بعد كل استخدام

• قبل تنظيف الجهاز أو وضعه بعيدًا

• إذا كان هناك عطل واضح أثناء التشغيل

• أثناء العواصف الرعدية

لا تقم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل

لا تقم بتشغيل الجهاز عندما يكون الجهاز فارغًا. قد يتلف الجهاز

استخدم الجهاز فقط مع ملحقاته الأصلية

قم بتنظيف الجهاز وإزالة بقايا الطعام بانتظام. يمكن أن تؤدي النظافة غير المناسبة للجهاز إلى

تدمير السطح. سيؤثر هذا الموقف على عمر خدمة الجهاز وربما يتسبب في مواقف خطيرة

اقلب الطعام أو حركه بحيث يتم تسخينه بالتساوي

مصادر الخطر - خطر الحروق



عند تشغيل الجهاز، قد تحدث إصابة شخصية وأضرار في الممتلكات! اتبع تعليمات السلامة

التالية لتجنب المخاطر

تحذير! قد تصبح أسطح الجهاز ساخنة أثناء استخدام الجهاز. انتبه إلى عدم لمس الفتحات

والجزء الداخلي من سلة القلي قبل أن تبرد تمامًا

لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل أو عندما لا يزال ساخنًا ويحتوي على طعام ساخن

استخدم قفازات الطهي أو حاملات الأواني إذا لمست الأجزاء الساخنة من الجهاز أو الطعام

يهرب البخار الساخن أثناء عملية القلي، خاصة عند سحب سلة القلي. لا تتكئ على الجهاز

⚠️ تحذير

تقل فقط في سلة القلي الموردة. استخدم سلة القلي هذه فقط مع هذه المقلاة العميقة. لا تستخدم سلة القلي مطلقاً بطريقة مختلفة راقب البخار الساخن المتصاعد من الفتحات. لا تغطي فتحات التهوية

مصادر الخطر - خطر الحريق

⚠️ تحذير

إذا لم يتم استخدام الجهاز بشكل صحيح، فهناك خطر نشوب حريق بسبب اشتعال

:المحتويات. اتبع تعليمات السلامة التالية لتجنب خطر الحريق

يولد هذا الجهاز درجات حرارة عالية. يمكن أن تسبب درجات الحرارة هذه حروقًا يعمل هذا الجهاز بالهواء الساخن. لا تملأ الجهاز بالزيت أو دهون القلي! خطر الحريق. تأكد من عدم وجود أجسام قابلة للاشتعال فوق الجهاز أو بالقرب منه. ضع جميع الأطعمة في سلة القلي. تجنب أن يلامس الطعام مكونات التسخين مباشرة. إذا اشتعلت النيران في الجهاز، افصل الجهاز على الفور وأطفئ الحريق. لا تقم أبدًا بإطفاء حرائق الزيت/الشحوم بالماء، ولكن قم على الفور بفصل الحريق وخنقه ببطانية.

مصادر الخطر - الخطر من التيار الكهربائي

⚠️ الخطر

!خطر الموت بسبب التيار الكهربائي

خطر مميت من خلال ملامسة القنوات أو المكونات تحت الجهد! اتبع تعليمات السلامة التالية

لتجنب خطر التيار الكهربائي

من أجل منع التعرض للخطر، يجب استبدال كابلات التيار الكهربائي التالفة من قبل الشركة المصنعة أو قسم خدمة العملاء في الشركة المصنعة أو شخص مؤهل مماثل لا تفتح مبيت الجهاز تحت أي ظرف من الظروف. إذا تم لمس التوصيلات الحية وتم تغيير الهيكل الكهربائي والميكانيكي، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية. بالإضافة إلى ذلك، قد تحدث أعطال في الجهاز

لا تلمس الجهاز أو قابس التيار الكهربائي بأيدي مبتلة

لا تضع الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى. كما لا تغسل الجهاز في غسالة الأطباق

تحذير: عند تثبيت الجهاز، يجب عليك التأكد من أن سلك الطاقة غير مقروص أو تالف

تحذير: لا تضع مقابس متعددة محمولة أو مصادر طاقة خلف الجهاز

يجب عدم استخدام مواد التعبئة للعب. حيث أنه قد يعرضهم لخطر الاختناق

ملاحظة

تحقق من التسليم للتأكد من اكتماله وتلفه الظاهر
الإبلاغ الفوري عن أي تسليم غير مكتمل أو تلف ناتج عن عدم كفاية التغليف أو بسبب النقل إلى الناقل وشركة التأمين
والمورد

متطلبات موقع التركيب

للتشغيل الآمن والخالي من الأخطاء للجهاز، يجب أن يستوفي موقع التثبيت المتطلبات التالية:
ضع الجهاز على سطح عمل يسهل الوصول إليه ومستو وجاف ومقاوم للحرارة ومستقر بما فيه الكفاية
تأكد من أنك بعيد بما فيه الكفاية عن مصادر الحرارة القوية مثل أسطح المواقد وأنايب التدفئة وما إلى ذلك
حدد موقع التركيب حتى لا يتمكن الأطفال من الوصول إلى الأسطح الساخنة للجهاز
الجهاز غير مخصص للتركيب في الحائط أو الخزانة المدمجة
لا تضع الجهاز في بيئة ساخنة أو رطبة أو رطبة جدًا أو بالقرب من مادة قابلة للاشتعال
تحذير: لا تغلق فتحات التهوية في مبيت الجهاز
يتطلب الجهاز تدفق هواء كافٍ للتشغيل الصحيح. تأكد من أن الجانب الخلفي للجهاز على مسافة لا تقل عن 10 سم من
الحائط. اترك مساحة خالية لا تقل عن 10 سم على الجوانب الأخرى للجهاز
لا تدع الكابل يتدلى فوق طاولة أو فوق حافة السطح حيث يعمل الجهاز
يجب أن يكون مقبس الجهاز سهل الوصول إليه دائمًا بحيث يمكن فصل كابل الطاقة بسهولة إذا كان ذلك ضروريًا
لا يجوز تركيب الجهاز في مواقع التثبيت غير الثابتة (على سبيل المثال: السفن) إلا من قبل شركات/متخصصين متخصصين إذا
ضمنوا المتطلبات الأساسية للاستخدام الآمن لهذا الجهاز

الربط الكهربائي

للتشغيل الآمن والخالي من الأخطاء للجهاز، يجب مراعاة التعليمات التالية أثناء التوصيل الكهربائي:
قبل توصيل الجهاز، قارن بيانات الاتصال (الجهد والتردد) على لوحة التصنيف مع بيانات شبكتك الإلكترونية. يجب أن
تتطابق هذه البيانات حتى لا يحدث أي تلف للجهاز. إذا كنت في شك، اسأل كهربائي الخاص بك
يجب حماية المقبس بواسطة قاطع دائرة 16 أمبير. يجب أن يكون قاطع الدائرة هذا منفصلًا عن مستهلكي الطاقة الآخرين
يمكن توصيل الجهاز بالشبكة الإلكترونية على الأكثر عبر كابل تمديد بطول 3 أمتار غير مفكوك مع مقطع عرضي 1.5 مم².
يحظر استخدام المقابس المتعددة أو شرائط المقابس بسبب خطر الحريق المرتبط بها
تأكد من أن كابل الطاقة غير تالف وغير موضوع تحت الفرن أو على أسطح ساخنة أو حادة الحواف
لا يتم ضمان السلامة الكهربائية للجهاز إلا إذا كان متصلًا بنظام موصل وقائي مثبت بشكل صحيح. يحظر التشغيل على
مقبس بدون موصل وإق. إذا كنت في شك، فقم بفحص تركيب المنزل من قبل كهربائي مؤهل. لا يمكن تحميل الشركة
المصنعة المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن موصل الحماية المفقود أو المتقطع

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1	Allgemeines.....	68
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	69
1.2	Haftungsbeschränkung	69
1.3	Urheberschutz	69
1.4	Lieferumfang	69
1.5	Auspacken	69
2	Aufbau und Funktion.....	70
2.1	Gesamtübersicht	70
2.2	Bedienelemente	70
2.3	Automatik-Programme	71
2.4	Warnhinweise am Gerät.....	71
2.5	Typenschild	71
3	Bedienung und Betrieb	71
3.1	Vor dem Erstgebrauch	72
3.2	Sicherheitsschalter	72
3.3	Überhitzungsschutz	72
3.4	Betrieb	72
3.5	Schnellstart	73
3.6	Nach dem Garvorgang	73
3.7	Frittiertipps	73
4	Reinigung und Pflege	75
4.1	Sicherheitshinweise.....	76
4.2	Reinigung	76
5	Störungsbehebung.....	76
5.1	Sicherheitshinweise.....	76
5.2	Störungsanzeigen und -behebung	77
6	Entsorgung des Altgerätes.....	78
6.1	Entsorgung der Verpackung	78
7	Garantie	79

1 Allgemeines

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

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Heißluftfritteuse AirFry 6.0 (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.

1.2 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
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

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.

1.3 Urheberrecht

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 CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- AirFry 6.0
- Frittierkorb mit Griff
- Korbinsatz mit Silikon-Fixierungen
- Bedienungsanleitung

1.5 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

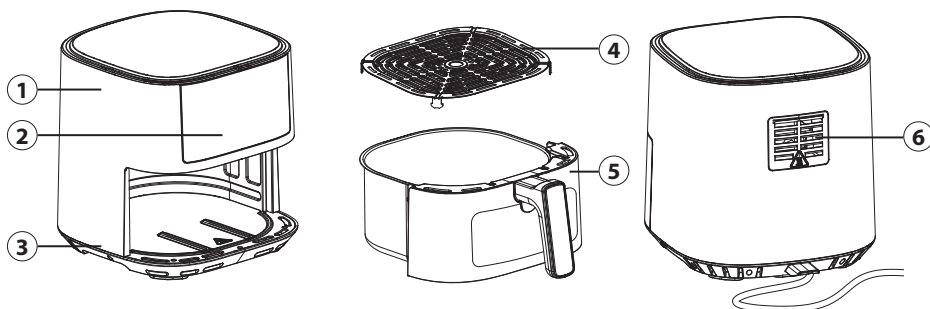
HINWEIS

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

2 Aufbau und Funktion

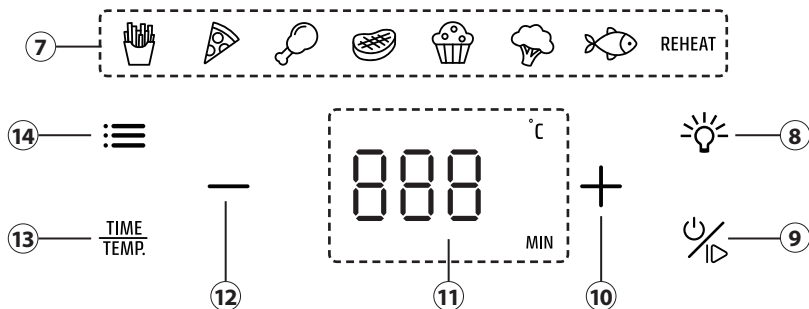
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

2.1 Gesamtübersicht



- | | |
|---------------|---|
| ① Gerätebasis | ④ Korbeneinsatz mit Silikon-Fixierungen |
| ② Bedienpanel | ⑤ Frittierkorb mit Griff |
| ③ Griffmulden | ⑥ Luftauslass |

2.2 Bedienelemente



- | | |
|---|---------------------------------|
| ⑦ Automatik-Programme | ⑪ Anzeige der Temperatur/Zeit |
| ⑧ Ein- und Ausschalten der Innenraumbeleuchtung | ⑫ Zeit/Temperatur verringern |
| ⑨ An/Aus-Taste + Start/Stop-Taste | ⑬ Zeit/Temperatur auswählen |
| ⑩ Zeit/Temperatur erhöhen | ⑭ Automatik-Programme auswählen |

2.3 Automatik-Programme

	Programm	Temp. in °C voreingestellt (Spanne)*	Zeit in Min. voreingestellt (Spanne)*
	Pommes	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Hähnchen	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Steak	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Gebäck	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Gemüse	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Fisch	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Aufwärmen	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*in 1 Minuten Schritten / *in 5°C Schritten

2.4 Warnhinweise am Gerät

VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

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.



2.5 Typenschild

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

3 Bedienung und Betrieb

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

3.1 Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Korbinsatz gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Sie können den Frittierkorb und den Korbinsatz auch in die Spülmaschine geben.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Weitere Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

3.2 Sicherheitsschalter

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet. Wenn Sie den Frittierkorb während des Betriebs aus dem Gerät ziehen, stoppt das Gerät (Display zeigt „out“an) den Heizvorgang und pausiert den Betrieb, 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.

3.3 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 (Display zeigt „E3“an). Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens eine halbe Stunde abkühlen.

3.4 Betrieb

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Ein Signalton ertönt und das Bedienpanel leuchtet kurz auf.
3. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus und die An/Aus-Taste leuchtet konstant.
4. Setzen Sie den Korbinsatz in den Frittierkorb.
5. Geben Sie Ihre Speisen in den Frittierkorb und schieben Sie diesen in das Gerät.
6. Drücken Sie die -Taste, um das Gerät einzuschalten.
7. Wählen Sie durch tippen der -Taste eines der 8 Automatik-Programme aus.
8. Das Symbol des Programms beginnt zu blinken und im Display erscheinen im Wechsel die voreingestellte Temperatur und Zeit.
9. Sie können sowohl die Temperatur als auch die Zeit individuell anpassen.
10. Wählen Sie die ^{TIME}TEMP.-Taste, um die Zeit anschließend mit der - oder + Taste zu ändern.
11. Wählen Sie erneut die ^{TIME}TEMP.-Taste um die Temperatur anschließend mit der - oder + Taste anzupassen.
12. Drücken Sie die -Taste, um den Vorgang zu starten.
13. Um den Betrieb zu pausieren, drücken Sie erneut die -Taste.

14. Nach der Hälfte der Zeit piept das Gerät 1 Mal, damit Sie Ihre Speise bei Bedarf wenden können.
15. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 3 Signaltöne und „End“ wird im Display angezeigt. Der Lüfter läuft noch für einen kurzen Moment nach.
16. Um den Vorgang frühzeitig abzubrechen und das Gerät auszuschalten, halten Sie die  -Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die + oder die - Taste gedrückt halten, steigt/sinkt der Wert schneller.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb nicht über die MAX-Markierung im Inneren des Frittierkorbs hinaus.
- ▶ Wenn das Programm gestartet ist, können Sie jederzeit über die entsprechenden Tasten die Zeit und Temperatur ändern.
- ▶ Mit der  -Taste, können Sie jederzeit die Beleuchtung im Innenraum ein- oder ausschalten.

⚠ WARNUNG

- ▶ Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an, da das Gerät während dem Garvorgang heiß werden können.
- ▶ Achten Sie beim Entnehmen des Frittierkorbs auf den heißen Dampf, der austreten kann.
- ▶ Der Frittierkorb und die Lebensmittel sind nach dem Garvorgang sehr heiß!

3.5 Schnellstart

Wenn Sie nach Punkt 6. direkt die  -Taste drücken, ohne ein Programm ausgewählt zu haben, startet das Gerät sofort im Schnellstart-Modus (Temperatur: 200°C, Zeit: 15 Min.). Die Temperatur und die Zeit lassen sich während des Frittierens noch weiter verändern (siehe oben).

3.6 Nach dem Garvorgang

1. Ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und stellen Sie diesen auf eine hitzefeste Oberfläche.
2. Überprüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, können Sie den Behälter zurück in das Gerät schieben und den Garprozess um einige Minuten verlängern.
3. Verwenden Sie gegebenenfalls eine Gabel, Kochzange oder Kochhandschuhe, um die Lebensmittel zu entnehmen.

3.7 Frittiertipps

- Kleine Lebensmittel benötigen meistens eine geringere Kochzeit als größere Lebensmittel.
- Das Durchschütteln oder umrühren optimiert das Endergebnis und verhindert ungleichmäßig gegarte Lebensmittel.

- Um frische Pommes herzustellen, verwenden Sie mehlig kochende Kartoffeln und schneiden Sie diese in ca 10 x 10 mm dicke Streifen. Spülen Sie diese mit Wasser ab. Bestreichen Sie die Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Öl, damit sie knusprig werden.
- Wenn Sie eine kleine Menge Öl zu Ihrem Essen hinzufügen, wird es knuspriger. Verwenden Sie nicht mehr als 30 ml Öl.
- Sofern die Lebensmittel in den Korb passen, können alle Lebensmittel, die im Ofen zubereitet werden können, auch mit diesem Gerät zubereitet werden.

Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:

Lebensmittel	Menge (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Hinweis
Pommes (gefroren)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35	Bei einer Menge von 1200 g wird empfohlen, die Pommes alle 10 min durchzuschütteln.
Selbstgemachte Kartoffelspalten	500 g 1000 g		200	30 35	Kartoffeln in Spalten schneiden. Mit Wasser abspülen, abtupfen und ggf. mit Öl bestreichen.
Gefüllte Zucchini	2 Hälften		160-170	15-20	Zucchini halbieren und aushöhlen, nach Belieben mit Fleisch, Couscous, Käse usw. füllen.
Gefüllte Paprika	4 Stück		170	15-20	Deckel der Paprika abschneiden und sie entkernen, nach Belieben mit Quinoa, Fleisch, Gemüse usw. füllen.
Ofengemüse (Süßkartoffel, Zucchini, Rote Beete, Möhren)	750-1000g		200	25	Zerkleinern und mit Öl und Gewürzen vermengen.
Burger-Patty	4 Stück à ca. 150 g		200	10-12	
Hähnchen-Nuggets	1000 g		180	10-12	
Frisches Grill-Hähnchen	1000 g		200	50	
Lasagne	400-500 g		170	20-25	In einer ca. 20 x 8 x 15 cm großen, ofenfesten Form.
Pizzabaguette	3 Stück		175	10	
Selbstgemachte Croutons	750 g		180	8	Toast würfeln, mit Öl und Gewürzen vermengen.

Brötchen	4-6 Stück		190	8-10	
Brot	Teig für 1 Laib		180	30	In einer ofenfesten Form (max. 20 x 20 cm) / Backpapier.
Muffins	9 Stück		160	15-20	
Rührkuchen	Teig für 1 Kuchen		160	45-50	Frittierkorb mit Backpapier und Kuchenring (Ø ca. 20 cm) auslegen.
Fisch	300 g		180	10	
Garnelen	250 g		180	10-15	
Chicken Wings	750 g		180	20	

HINWEIS

- Kontrollieren Sie zwischendurch den Bräunungsgrad der Lebensmittel und wenden/ schütteln Sie diese gegebenenfalls.
- Bitte beachten Sie, dass eine abweichende Menge eine Anpassung der Zeit und Temperatur erfordern kann.
- 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.

⚠️ WARNUNG

- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Zubehör im Gerät. Das verwendete Zubehör kann nach dem Garvorgang sehr heiß sein.
- Legen Sie niemals Back- oder Pergamentpapier in die Fritteuse, ohne Lebensmittel darauf zu geben. Durch die Luftzirkulation kann sich das Papier anheben und die Heizspiralen berühren.

4 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.

4.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

4.2 Reinigung

WARNUNG

- ▶ Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Korbinsatz gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Sie können den Frittierkorb und den Korbinsatz auch in die Spülmaschine geben. Wasserreste, die sich nach der Reinigung zwischen dem Korb und dem Sichtfenster befinden, sind unbedenklich.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

5 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 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.

5.2 Störungsanzeigen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht Einschalten.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
Der Vorgang startet nicht beim Drücken der Start/ Stopp Taste.	Frittierkorb nicht vollständig eingeschoben.	Frittierkorb fest einschieben.
Die Speisen sind nicht vollständig oder ungleichmäßig gegart.	Frittierkorb ist überfüllt.	Geben Sie kleinere Mengen in den Frittierkorb. Schütteln oder wenden Sie die Speisen mehrmals während der Garzeit.
	Gartemperatur oder Garzeit zu gering eingestellt.	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder die Garzeit.
Die Speisen sind nach dem Garvorgang nicht knusprig.	Speise ist ggf. nicht für das Gerät geeignet.	Besprühen oder pinseln Sie die Speisen mit einer kleinen Menge Öl.
Der Frittierkorb lässt sich nicht problemlos in das Gerät schieben.	Frittierkorb ist überfüllt.	Nehmen Sie Speisen aus dem Frittierkorb.
Aus dem Gerät kommt weißer Qualm.	Sie bereiten fettige Speisen zu und Öl oder Fett ist an die Heizstäbe gespritzt.	Wenn Sie fettige Speisen frittieren, tropft Öl in den Frittierkorb. Das Öl erzeugt den weißen Qualm. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Im Frittierkorb befinden sich noch Fettreste.	Reinigen Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich.
Aus dem Gerät kommt dunkler Qualm.	Speisen brennen an oder es liegt ein Problem mit dem Stromkreis vor.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts. Warten Sie einen Moment bevor Sie den Frittierkorb herausnehmen. Falls die Ursache nicht verbranntes Essen war, wenden Sie sich an den Kundenservice.

Das Gerät riecht unangenehm.	Das Gerät wurde nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung.
	Öl oder Fett ist an die Heizstäbe gespritzt.	Das Öl / Fett erzeugt weißen Qualm und kann unangenehm riechen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E1 wird im Display angezeigt.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
E2 wird im Display angezeigt.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
E3 wird im Display angezeigt.	Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens eine halbe Stunde abkühlen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ▶ **Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.**

6 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.

6.1 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«.

7 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.

Table of contents - Operation

IT	1	General	80
NL	1.1	Information on this manual	81
SV	1.2	Limitation of liability	81
ES	1.3	Copyright protection.....	81
FR	1.4	Delivery scope	81
RU	1.5	Unpacking	81
PT	2	Design and Function	82
RO	2.1	Overview.....	82
HE	2.2	Control Panel	82
AR	2.3	Automatic programs	83
	2.4	Warning notices on device.....	83
	2.5	Rating plate	83
	3	Operation and Handling	83
	3.1	Before first use	84
	3.2	Safety switch.....	84
	3.3	Overheating protection.....	84
	3.4	Operation	84
	3.5	Quick Start.....	85
	3.6	After the cooking process	85
	3.7	Advices for frying.....	85
	4	Cleaning and Maintenance	87
	4.1	Safety information.....	87
	4.2	Cleaning.....	88
	5	Troubleshooting	88
	5.1	Safety notices	88
	5.2	Troubleshooting table	88
	6	Disposal of the Old Device	90
	6.1	Disposal of the packaging.....	90
	7	Guarantee	90

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 microwave 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!

1.1 Information on this manual

This user's guide is part of the hot air fryer AirFry 6.0 (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,
- Troubleshooting and/or
- Operation,
- Cleaning

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

1.2 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
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- 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.

1.3 Copyright protection

This document is copyright protected. CASO 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.

1.4 Delivery scope

The device includes the following components:

- AirFry 6.0
- Basket insert with silicone fixings
- Frying basket with handle
- Operating manual

1.5 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

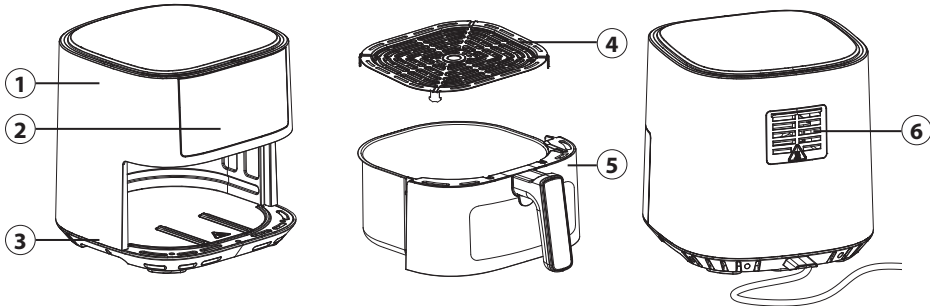
PLEASE NOTE

► If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

2 Design and Function

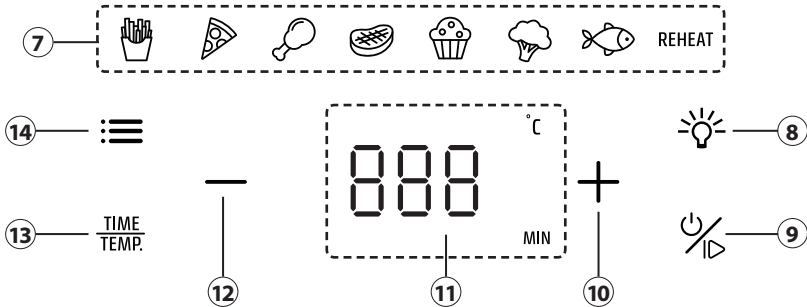
This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

2.1 Overview



- ① Appliance base
- ② Control panel
- ③ Recessed handles
- ④ Basket insert with silicone fasteners
- ⑤ Frying basket with handle
- ⑥ Air outlet

2.2 Control Panel



- ⑦ Automatic programs
- ⑧ Switching the interior lighting on and off
- ⑨ On/Off button + Start/Stop button
- ⑩ Increase time/temperature
- ⑪ Indication of temperature/time
- ⑫ Decrease time/temperature
- ⑬ Select time/temperature
- ⑭ Select automatic programmes

2.3 Automatic programs

	Program	Temp. in °C preset (range)*	Time in min. preset (range)*
	Fries	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Chicken	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Steak	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Cakes	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Vegetables	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Fish	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Reheat	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*in 1 minute steps / *in 5 °C steps

2.4 Warning notices on device

ATTENTION

Danger due to hot surface!

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.



2.5 Rating plate

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

3 Operation and Handling

This chapter provides you with important information and notes on the operation and basic settings of the appliance.

3.1 Before first use

- Clean the frying basket and the basket insert thoroughly in warm rinsing water and dry the parts thoroughly. You can also put the frying basket and basket insert in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- For more information on cleaning, see the chapter „Cleaning and care“.

3.2 Safety switch

This appliance is equipped with a safety mechanism. If you pull the frying basket out of the appliance during operation, the appliance stops (display shows 'out') heating and pauses operation until the container is pushed back in.

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.

3.3 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 (display shows 'E3'). Pull the plug and let the device cool down at least for half an hour.

3.4 Operation

1. Plug the power plug into the outlet.
2. A beep sounds and the control panel lights up briefly.
3. The appliance is in standby mode and the on/off-button continuous light.
4. Place the basket insert in the frying basket.
5. Put your food into the frying basket and slide it into the appliance.
6. Press the  -button to switch on the appliance.
7. Select one of the 8 automatic programmes by tapping the  button.
8. The programme symbol starts to flash and the preset temperature and time appear alternately on the display.
9. You can adjust both the temperature and the time individually.
10. Select the  - button to then change the time using the - or + button.
11. Select the  - button again to adjust the temperature using the - or + button.
12. Press the  -button to start the process.
13. To pause operation, press the  button again.
14. Halfway through the time, the appliance beeps 1 time so that you can turn your food over if necessary.
15. After the set time has elapsed, 3 beeps sound and „End“ is shown in the display. The fan continues to run for a short moment.

16. To cancel the process early and switch off the appliance, press and hold the  button for approx. 3 seconds.

PLEASE NOTE

- ▶ If you keep the + or the - button pressed, the value increases/decreases faster.
- ▶ Never fill the basket exceed the MAX-amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.
- ▶ Once the programme has started, you can change the time and temperature at any time using the corresponding buttons.
- ▶ With the  -button, you can switch the interior lighting on or off at any time.

WARNING

- ▶ Only hold the frying basket by the handle, as the appliance may become hot during cooking.
- ▶ When removing the frying basket, watch out for the hot steam that may escape.
- ▶ The frying basket and the food are very hot after cooking!

3.5 Quick Start

If you directly press the  button after point 6. without selecting a program, the device immediately starts frying in the Quick Start mode (Temperature: 200°C, cooking time: 15 min.). While frying you can still adjust the time and temperature (see above).

3.6 After the cooking process

1. Pull the frying basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
2. Check that the food is cooked. If not, you can push the container back into the appliance and extend the cooking process by a few minutes.
3. Use a fork, cooking tongs or oven mitts to remove the food if necessary.

3.7 Advices for frying

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- Shaking the ingredients optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- To make fresh chips, use floury potatoes and cut them into 10 x 10 cm thick strips. Rinse them with water. Brush the potatoes with a little oil before frying to make them crispy.
- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Do not use more than 30 ml of oil.
- Provided the food fits into the basket, all foods that can be prepared in the oven can also be prepared with this appliance.

We recommend the following quantities and settings:

Food	Quantity (max.)	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note
French fries (frozen)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35	For a quantity of 1200 g, it is recommended to shake the fries every 10 min.
Homemade potato wedges	500 g 1000 g		200	30 35	Cut the potatoes into wedges. Rinse with water, drain and brush with oil if necessary.
Stuffed courgettes	2 halves		160-170	15-20	Cut the courgettes in half and hollow them out, fill with meat, couscous, cheese, etc. as desired.
Stuffed peppers	4 pcs		170	15-20	Cut off the top of the peppers and remove the seeds, fill with quinoa, meat, vegetables, etc. as desired.
Baked vegetables (sweet potato, courgette, beetroot, carrots)	750-1000g		200	25	Chop and mix with oil and spices.
Burger patty	4 pcs à approx. 150 g		200	10-12	
Chicken nuggets	1000 g		180	10-12	
Grilled chicken	1000 g		200	50	
Lasagne	400-500 g		170	20-25	Place in a 20 x 8 x 15 cm oven-proof dish.
Pizza baguette	3 pcs		175	10	
Homemade croutons	750 g		180	8	Dice the toast, mix with oil and spices.
Buns	4-6 pcs		190	8-10	
Bread	Dough for 1 loaf		180	30	In an ovenproof dish (max. 20 x 20 cm).
Muffins	9 pcs		160	15-20	

Cake	Dough for 1 cake		160	45-50	Line a frying basket with baking paper and a cake ring (Ø approx. 20 cm).
Fish	300 g		180	10	
Prawns	250 g		180	10-15	
Chicken Wings	750 g		180	20	

PLEASE NOTE

- ▶ Check the degree of browning of the food in between and turn/shake if necessary.
- ▶ Please note that a different quantity can require an adjustment of time and temperature.
- ▶ 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.

⚠ WARNING

- ▶ Only use heat-resistant accessories in the appliance. The accessories used may be very hot after cooking.
- ▶ Never place baking paper or parchment paper in the deep fryer without putting food on it. The air circulation may cause the paper to lift up and touch the heating coils.

4 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.

4.1 Safety information

⚠ ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed 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.
- ▶ Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ▶ Clean the hob after use as soon as it has cooled down. 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.

⚠ ATTENTION

- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

4.2 Cleaning

⚠ WARNING

- ▶ Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.
- Clean the frying basket and the basket insert thoroughly in warm rinsing water and dry the parts thoroughly. You can also put the frying basket and basket insert in the dishwasher. Water residues that remain between the basket and the viewing window after cleaning are harmless.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

5 Troubleshooting

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

5.1 Safety notices

⚠ ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

5.2 Troubleshooting table

The table below will help you to locate and solve small problems.

Error	Possible cause	Action
The appliance does not turn on.	Mains plug not plugged in.	Plug in the mains plug.
The process does not start when the Start/Stop button is pressed.	The frying basket is not fully inserted.	Push the frying basket in firmly.
The food is not fully cooked or is cooked unevenly.	The frying basket is overfilled.	Put smaller quantities in the frying basket. Shake or turn the food several times during the cooking time.
	Cooking temperature or cooking time set too low.	Increase the cooking temperature or the cooking time.

The food is not crispy after cooking.	Food may not be suitable for the appliance.	Spray or brush the food with a small amount of oil.
The frying basket cannot be pushed into the appliance without problems	The frying basket is overfilled.	Remove food from the frying basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy food and oil or fat has splashed on the heating elements.	When you fry greasy food, oil drips into the frying basket. The oil produces the white smoke. This has no effect on the appliance or the final result.
	There are still fat residues in the frying basket.	Clean the frying basket thoroughly after each use.
Dark smoke comes out of the appliance.	Food is burning or there is a problem with the circuit.	Immediately unplug the appliance from the mains. Wait a moment before removing the frying basket. If the cause was not burnt food, contact customer service.
The appliance smells unpleasant.	The appliance has not been cleaned.	Clean the appliance after each use.
	Oil or grease is splashed on the heating elements.	The oil/grease produces white smoke and can smell unpleasant. This has no effect on the appliance or the final result.
The Inside light does not work..	The bulb is defective.	Contact customer service.
E1 is shown on the display.	The appliance is defect.	Contact customer service.
E2 is shown on the display.	The appliance is defect.	Contact customer service.
E3 is shown on the display.	Overheating protection has been triggered.	Disconnect the mains plug and allow the appliance to cool down for at least half an hour.

PLEASE NOTE

- If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.
- **Clean the device before you send it to customer service.**

6 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.



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.

6.1 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.



7 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.

Contenuto delle istruzioni per l'uso

1	In generale.....	91
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	92
1.2	Limitazione della responsabilità	92
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	92
1.4	Insieme della forniture.....	92
1.5	Disimballaggio	92
2	Costruzione e funzione.....	93
2.1	Panoramica complessiva	93
2.2	Elementi di comando	93
2.3	Programmi automatici	94
2.4	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	94
2.5	Targhetta di omologazione.....	94
3	Utilizzo e funzionamento	94
3.1	Prima del primo utilizzo	95
3.2	Interruttore di sicurezza	95
3.3	Protezione da surriscaldamento	95
3.4	Funzionamento	95
3.5	Avvio rapido.....	96
3.6	Dopo la cottura.....	96
3.7	Consigli per la frittura	96
4	Pulizia e cura	98
4.1	Indicazioni di sicurezza	99
4.2	La pulizia.....	99
5	Eliminazione guasti	99
5.1	Avvertenze di sicurezza	99
5.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	100
6	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....	101
6.1	Smaltimento dell'involucro.....	102
7	Garanzia.....	102

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 Suo forno a fornello a Induzione 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.

DE

EN

IT

NL

SV

ES

FR

RU

PT

RO

HE

AR

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del Friggitrice ad aria AirFry 6.0 (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.

1.2 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
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- 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.

1.3 Tutela dei diritti d'autore

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

La CASO 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.

1.4 Insieme della fornitura

L'unità viene fornita con i seguenti componenti come standard:

- AirFry 6.0
- Accessorio con applicazioni in silicone
- Cestello per frittura con maniglia
- Istruzioni d'uso

1.5 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

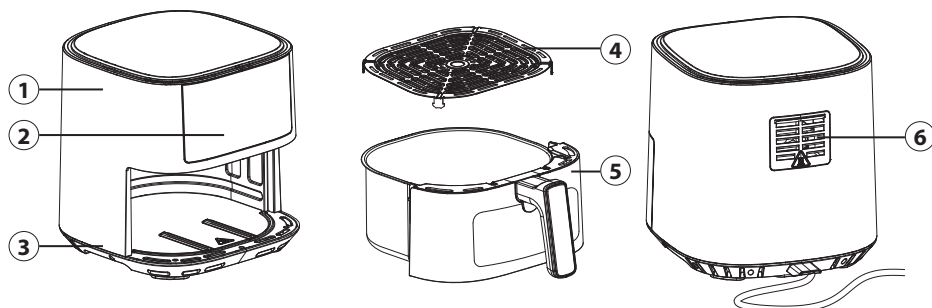
INDICAZIONE

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

2 Costruzione e funzione

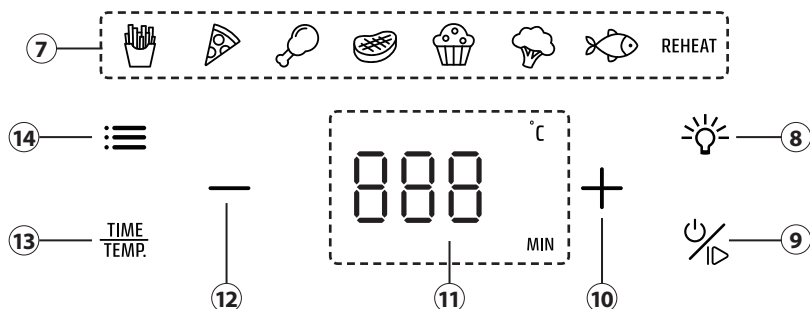
Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

2.1 Panoramica complessiva



- | | |
|-------------------------|---|
| ① Base dell'apparecchio | ④ Accessorio con applicazioni in silicone |
| ② Pannello di comando | ⑤ Cestello per frittura con maniglia |
| ③ Maniglie | ⑥ Uscita dell'aria |

2.2 Elementi di comando



- | | |
|---|--------------------------------------|
| ⑦ Programmi automatici | ⑪ Visualizzazione di temperatura/ora |
| ⑧ Accensione/spegnimento dell'illuminazione interna | ⑫ Ridurre il tempo/la temperatura |
| ⑨ Tasto on/off + tasto Start/Stop | ⑬ Selezionare tempo/temperatura |
| ⑩ Aumentare il tempo/la temperatura | ⑭ Selezione dei programmi automatici |

2.3 Programmi automatici

	Programma	Temperatura in °C preimpostata (Intervallo)*	Tempo in min preimpostata (Intervallo)*
	Patatine	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Pollo	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Bistecca	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Prodotti da forno	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Verdure	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Pesce	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Riscaldare	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*in intervalli da 1 minuto / *in intervalli da 5°C

2.4 Segnalazione d’avviso sull’apparecchio

 **ATTENZIONE**

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

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



2.5 Targhetta di omologazione

La targhetta con i dati di collegamento e di prestazione si trova sul lato inferiore dell'unità.

3 Utilizzo e funzionamento

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

3.1 Prima del primo utilizzo

- Pulire bene il cestello e l'accessorio con acqua calda e asciugarli accuratamente. Il cestello e l'accessorio sono lavabili anche in lavastoviglie.
- Strofinare il lato interno ed esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Altre indicazioni sulla pulizia sono presenti al capitolo "Pulizia e manutenzione".

3.2 Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un meccanismo di sicurezza. Se si estrae il cestello per la frittura durante il funzionamento, l'apparecchio interrompe la procedura (il display visualizza „out“) di riscaldamento e smette di funzionare fino a quando il contenitore non viene inserito nuovamente.

INDICAZIONE

- 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.

3.3 Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento.

L'apparecchio si spegne automaticamente (il display visualizza „E3“) 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.

3.4 Funzionamento

1. Inserire il connettore a spina nella presa.
2. Si avverte un segnale acustico e il pannello di controllo si illumina per qualche istante.
3. L'apparecchio si trova in modalità standby il pulsante di accensione/spegnimento è costantemente acceso.
4. Inserire l'accessorio nel cestello.
5. Sistemare le vivande nel cestello e inserirlo nell'apparecchio.
6. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
7. Selezionare uno degli 8 programmi automatici toccando il tasto .
8. Il simbolo del programma inizia a lampeggiare e sul display appaiono alternativamente la temperatura e l'ora preimpostate.
9. È possibile regolare individualmente la temperatura e il tempo.
10. Selezionare il tasto  per modificare l'ora con i tasti - o +.
11. Selezionare nuovamente il tasto  per regolare la temperatura con i tasti - o +.
12. Premere il tasto -tasto, per iniziare la cottura.
13. Per sospendere il funzionamento, premere nuovamente il tasto .

- 14.** Una volta trascorsa la metà del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico. A questo punto è possibile girare all'occorrenza gli alimenti.
- 15.** Una volta trascorso il tempo impostato, si avvertono 3 segnali acustici e il display mostra "End". La ventola è ancora in funzione per qualche istante.
- 16.** Per interrompere anticipatamente la cottura e spegnere l'apparecchio, tenere premuto il  -tasto per ca. 3 secondi.

INDICAZIONE

- ▶ Tenendo premuto il tasto + o -, è possibile aumentare/diminuire il valore più rapidamente.
- ▶ Riempire il cestello solo fino alla scritta MAX presente all'interno del cestello stesso.
- ▶ Una volta avviato il programma, è possibile modificare il tempo e la temperatura mediante i relativi tasti.
- ▶ Con il  -tasto è possibile accendere o spegnere in ogni momento l'illuminazione.

AVVISO

- ▶ Afferrare il cestello solo con la maniglia. Durante la cottura l'apparecchio potrebbe riscaldarsi.
- ▶ Quando si estrae il cestello, prestare attenzione alla fuoriuscita del vapore caldo.
- ▶ Dopo la cottura il cestello e gli alimenti sono molto caldi!

3.5 Avvio rapido

Se dopo il punto 6 si preme direttamente il tasto , senza avere selezionato un programma, l'apparecchio passa subito alla modalità di avvio rapido (temperatura: 200°C, tempo: 15 min.). Non è più possibile modificare la temperatura e il tempo durante la cottura.

3.6 Dopo la cottura

1. Servendosi della maniglia estrarre il cestello dall'apparecchio e sistemarlo su una superficie resistente al calore.
2. Controllare se gli alimenti sono cotti. In caso contrario, sistemare nuovamente il contenitore nell'apparecchio e prolungare la cottura di alcuni minuti
3. Utilizzare una forchetta, una pinza o guanti di cucina per prendere gli alimenti.

3.7 Consigli per la frittura

- I cibi di piccole dimensioni solitamente necessitano di un tempo di cottura minore rispetto agli alimenti più grandi.
- Agitando i cibi si ottimizza il risultato finale e si evita che i cibi non siano cotti uniformemente.
- Per preparare le patatine fritte, scegliere patate farinose e tagliarle a bastoncini di ca. 10x10mm. Lavarle con acqua. Prima della friggitura cospargere le patate con un po' di olio in modo che diventino croccanti.

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio renderà le patatine più croccanti. Non aggiungere più di 30 ml di olio.
- Tutti gli alimenti che è possibile preparare in forno possono essere preparati anche con il cestello, se lo spazio è sufficiente.

Consigliamo le quantità e le impostazioni seguenti:

Alimenti	Quantità (Max)	Progr.	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Indicazione
Patatine surgelate	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35	Per una quantità di 1200 g, si consiglia di scuotere le patatine ogni 10 minuti.
Patate a spicchi	500 g 1000 g		200	30 35	Tagliare le patate a spicchi. Lavarle, asciugarle e cospargerle ev. con un po' di olio.
Zucchine ripiene	2 metà		160-170	15-20	Tagliare le zucchine per il lungo, togliere la polpa, riempirle con formaggio, carne o couscous a piacere.
Peperoni ripieni	4 pezzi		170	15-20	Tagliare la calottina superiore del peperone, ripulire l'interno e riempire con quinoa, carne o verdure a piacere.
Verdure al forno (patate dolci, carote, zucchine, barbabietola)	750-1000g		200	25	Sminuzzare e mescolare con olio e spezie.
Burger-Patty	4 pezzi à ca. 150 g		200	10-12	
Nugget di pollo	1000 g		180	10-12	
Pollo fresco alla griglia	1000 g		200	50	
Lasagna	400-500 g		170	20-25	In una pirofila da forno di ca 20 x 8 x 15.
Pizza baquette	3 Stück		175	10	
Crostini fatti in casa	750 g		180	8	Tagliare a dadini il pancarré, mescolare con olio e spezie.
Panino	4-6 pezzi		190	8-10	

Pane	Pasta per una forma di pane		180	30	In una pirofila da forno (max. 20 x 20 cm) /carta da forno.
Muffins	9 pezzi		160	15-20	
Torta	Pasta per una torta		160	45-50	Sistemare sul piano del cestello la carta da forno e l'anello della tortiera (Ø ca. 20 cm).
Pesce	300 g		180	10	
Gamberetti	250 g		180	10-15	
Chicken Wings	750 g		180	20	

INDICAZIONE

- Controllare di tanto in tanto il grado di cottura degli alimenti e girarli/scuoterli, se necessario.
- Si prega di notare che una quantità diversa potrebbe richiedere un adattamento del tempo e della temperatura.
- 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.

⚠ AVVISO

- Utilizzare solo accessori resistenti al calore. Dopo la cottura gli accessori utilizzati possono essere molto caldi
- Non sistemare mai la carta da forno o la pergamena nella friggitrice senza alimenti. In seguito alla circolazione dell'aria, la carta si può sollevare e venire a contatto con le spirali riscaldanti

4 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 erranea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

4.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

Prima di iniziare la pulizia dell'apparecchio, osservare le seguenti istruzioni di sicurezza iniziare la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello 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.
- ▶ Spenga il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.
- ▶ Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca la 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.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo in lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

4.2 La pulizia

AVVISO

- ▶ Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.
- Pulire bene il cestello e l'accessorio con acqua calda e asciugarli accuratamente. Il cestello e l'accessorio sono lavabili anche in lavastoviglie. I residui di acqua che rimangono tra il cestello e la nostra di visualizzazione dopo la pulizia sono innocui.
- Strofinare il lato interno ed esterno dell'apparecchio con un panno umido.

5 Eliminazione guasti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di guasti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

5.1 Avvertenze di sicurezza

ATTENZIONE

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

5.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Non è possibile accendere l'apparecchio.	Spina non inserita.	Inserire la spina.
Premendo il tasto Start/Stop, l'apparecchio non si mette in funzione.	Cestello non completamente inserito.	Inserire correttamente il cestello.
Le vivande non sono cotte a puntino o in modo non uniforme.	Il cestello è troppo pieno.	Mettere quantità di cibo più piccole nel cestello. Scuotere o girare più volte gli alimenti durante la cottura.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo è troppo breve.	Aumentare la temperatura o la durata di cottura.
Dopo la cottura gli alimenti non sono croccanti.	Gli alimenti potrebbero non essere adatti all'apparecchio.	Spruzzare sugli alimenti o spennellarli con una piccola quantità di olio.
Non è possibile inserire il cestello nell'apparecchio senza problemi.	Il cestello è troppo pieno.	Estrarre gli alimenti dal cestello.
L'apparecchio emette fumo bianco.	Sono in preparazione alimenti grassi e l'olio o il grasso hanno imbrattato gli elementi riscaldanti.	Quando si friggono alimenti grassi, l'olio gocciola nel cestello. L'olio genera un fumo bianco. Non ci sono conseguenze per l'apparecchio o il risultato finale.
	Nel cestello ci sono ancora residui di grasso.	Ripulire bene il cestello dopo ogni uso.
L'apparecchio emette fumo nero.	Gli alimenti stanno bruciando oppure c'è un problema con il circuito elettrico.	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. Attendere qualche istante prima di estrarre il cestello. Se il fumo non è dovuto al cibo bruciato, contattare l'Assistenza Clienti.

L'apparecchio ha un odore sgradevole.	L'apparecchio non è stato pulito.	Pulire l'apparecchio subito dopo ogni utilizzo.
	Spruzzi di olio e grasso sugli elementi riscaldanti.	L'olio/il grasso origina fumo bianco ed emette un odore sgradevole. Non ci sono conseguenze per l'apparecchio o il risultato finale.
L'illuminazione interna non funziona.	La spia è difettosa.	Rivolgersi all'Assistenza Clienti.
Sul display viene visualizzato E1.	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il servizio clienti.
Sul display viene visualizzato E2.	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il servizio clienti.
Sul display viene visualizzato E3.	È stata attivata la protezione contro il surriscaldamento.	Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per almeno mezz'ora.

INDICAZIONE

- ▶ Se con i suggerimenti sopra indicati non è possibile risolvere il problema, è possibile contattare gratuitamente la nostra Assistenza Clienti.
- ▶ **Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio clienti.**

6 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.



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.

DE

EN

IT

NL

SV

ES

FR

RU

PT

RO

HE

AR

6.1 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.



7 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.

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	103
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	104
1.2	Aansprakelijkheid	104
1.3	Auteurswet.....	104
1.4	Leveringsomvang	104
1.5	Uitpakken	104
2	Opbouw en functie	105
2.1	Overzicht	105
2.2	Bedieningselementen.....	105
2.3	Automatische programma's	106
2.4	Waarschuwinginstructies op apparaat	106
2.5	Typeplaatje.....	106
3	Bediening en werking.....	106
3.1	Voor het eerste gebruik	107
3.2	Veiligheidsschakelaar	107
3.3	Oververhittingsbescherming	107
3.4	Inbedrijfstelling.....	107
3.5	Snelstart.....	108
3.6	Na het kookproces	108
3.7	Frituurtips.....	108
4	Reiniging en onderhoud	110
4.1	Veiligheidsvoorschriften	110
4.2	Reiniging.....	111
5	Storingen verhelpen	111
5.1	Veiligheidsvoorschriften	111
5.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	111
6	Afvoer van het oude apparaat	113
6.1	Verwijderen van de verpakking	113
7	Garantie	113

1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. Van uw apparaat hebt u vele jaren lang plezier, als u het vakkundig behandelt en verzorgt. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik.

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Hete lucht friteuse met stoomfunctie AirFry 6.0 (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.

1.2 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
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- 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.

1.3 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 CASO GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- AirFry 6.0
- Frituurmand met handvat
- Mandinzetstuk met siliconenbevestigingen
- Bedieningshandleiding

1.5 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

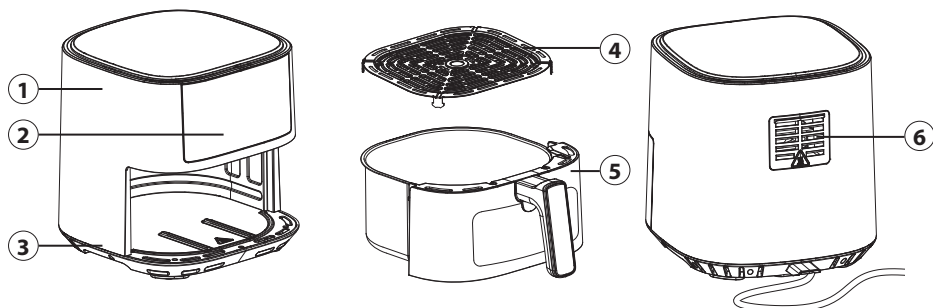
TIP

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

2 Opbouw en functie

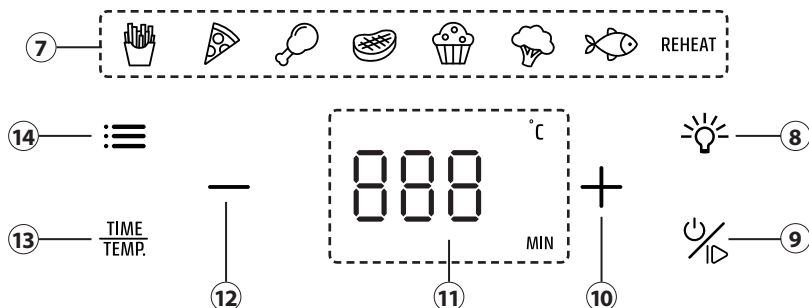
In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

2.1 Overzicht



- 1 Basis
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Verzonken grepen
- 4 Mandinzetstuk met siliconenbevestigingen
- 5 Frituurmand met handvat
- 6 Luchtuitlaat

2.2 Bedieningselementen



- 7 Automatische programma's
- 8 De binnenverlichting in- en uitschakelen
- 9 Aan/uit-knop + Start/Stop-knop
- 10 Tijd/temperatuur verhogen
- 11 Temperatuur-/tijdweergave
- 12 Tijd/temperatuur verlagen
- 13 Tijd/temperatuur kiezen
- 14 Selecteer automatische programma's

2.3 Automatische programma's

	Programma	Temp. in °C voorinstelling (spanwijdte)*	Tijd in min. voorinstelling (spanwijdte)*
	Frites	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Kip	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Steak	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Gebak	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Groente	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Vis	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Opwarmen	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*in stappen van 1 minuut / *in stappen van 5°C

2.4 Waarschuwingsinstructies op apparaat


VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakte!

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.



2.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluitings- en prestatiegegevens bevindt zich aan de onderkant van de unit.

3 Bediening en werking

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.

3.1 Voor het eerste gebruik

- Reinig het frituurmandje en het inzetstuk van het mandje grondig in warm spoelwater en droog de onderdelen grondig. Je kunt het frituurmandje en de mandinzet ook in de vaatwasser doen.
- Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ voor meer informatie over reiniging.

3.2 Veiligheidsschakelaar

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme. Als u het frituurmandje tijdens het gebruik uit het apparaat trekt, stopt het apparaat (display toont „out“) met verwarmen en wordt de werking gepauzeerd totdat het mandje er weer in wordt geschoven.

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.

3.3 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 (display toont „E3“). Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens een half uur afkoelen.

3.4 Inbedrijfstelling

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Er klinkt een pieptoon en het bedieningspaneel licht kort op.
3. Het toestel staat in stand-by en de aan/uit-knop brandt constant.
4. Plaats het inzetstuk in de frituurmand.
5. Plaats je voedsel in het frituurmandje en schuif het in het apparaat.
6. Druk op de  -knop om het apparaat in te schakelen.
7. Selecteer een van de 8 automatische programma's door op de  knop te tikken.
8. Het programmasymbool begint te knipperen en de vooraf ingestelde temperatuur en tijd verschijnen afwisselend op het display.
9. Je kunt zowel de temperatuur als de tijd afzonderlijk instellen.
10. Selecteer de  -toets om de tijd te wijzigen met de - of + toets.
11. Druk nogmaals op de  -toets om de temperatuur aan te passen met de - of + toets.
12. Druk op de  -knop om de werking te pauzeren.
13. Druk nogmaals op de  toets om de werking te pauzeren.

- 14.** Halverwege de tijd piept het apparaat 1 keer, zodat u uw voedsel eventueel kunt omdraaien.
- 15.** Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinken er 3 signaaltönen en wordt „End” weergegeven op het display. De ventilator blijft nog even draaien.
- 16.** Om het proces voortijdig te annuleren en het apparaat uit te schakelen, houdt u de  -knop ongeveer 3 seconden ingedrukt.

TIP

- ▶ Als je de + of de - knop ingedrukt houdt, neemt de waarde sneller toe/af.
- ▶ Vul de frituurmand niet tot boven de MAX-markering binnen in de frituurmand.
- ▶ Zodra het programma gestart is, kun je de tijd en temperatuur op elk moment wijzigen met de overeenkomstige knoppen.
- ▶ Met de  -knop kun je de verlichting in het interieur op elk moment in- of uitschakelen.

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Raak het frituurmandje alleen aan bij het handvat, want het apparaat kan heet worden tijdens het koken.
- ▶ Let bij het verwijderen van het frituurmandje op de hete stoom die kan ontsnappen.
- ▶ De frituurmand en het voedsel zijn erg heet na het koken!

3.5 Snelstart

Als u na punt 6. direct op de  toets drukt, zonder een programma te hebben gekozen, start het apparaat direct in de snelstart modus (temperatuur: 200 °C, tijd: 15 min.) De temperatuur en de tijd kunnen tijdens het frituren nog verder veranderd worden (zie boven).

3.6 Na het kookproces

1. Trek het frituurmandje uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
2. Controleer of het voedsel gaar is. Als dat niet het geval is, kun je de container terug in het apparaat duwen en het kookproces met een paar minuten verlengen.
3. Gebruik indien nodig een vork, kooktang of kookhandschoenen om het voedsel te verwijderen.

3.7 Frituurtips

- Kleine levensmiddelen hebben meestal een kortere kooktijd dan grotere levensmiddelen.
- Het schudden van kleine levensmiddelen na de helft van de kooktijd optimaliseert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatig gegaarde levensmiddelen.
- Om verse friet te maken, gebruik je bloemige aardappelen en snijd je ze in reepjes van ongeveer 10x10mm dik. Spoel ze af met water. Bestrijk de aardappelen voor het bakken met een beetje olie zodat ze knapperig worden.

- Als u een kleine hoeveelheid olie aan uw eten toevoegt, wordt het knapperiger. Gebruik niet meer dan 30 ml olie.
- Op voorwaarde dat het voedsel in het mandje past, kan al het voedsel dat in de oven kan worden bereid ook met dit apparaat worden bereid.

Wij adviseren de volgende hoeveelheden en instellingen:

Levensmiddelen	Bedrag (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Tip
Bevroren frieten	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35	Voor een hoeveelheid van 1200 g wordt aanbevolen om de friet elke 10 min. te schudden.
Zelfgemaakte aardappelpartjes	500 g 1000 g		200	30 35	Snij de aardappelen in partjes. Spoel af met water, giet af en bestrijk eventueel met olie.
Gevulde courgette	2 Helften		160-170	15-20	Halveer de courgette en hol de helften uit, vul ze naar wens met vlees, couscous, kaas, enz.
Gevulde paprika	4 stuks		170	15-20	Snij het deksel van de paprika en haal de pitten eruit, vul hem naar wens met Quinoa, vlees, groente, enz.
Ovengroente (zoete, wortels aardappels, rode bieten, courgette)	750-1000g		200	25	Verklein en meng met olie en kruiden.
Hamburger patty	4 stuks à ca. 150 g		200	10-12	
Kipnuggets	100 g		180	10-12	
Gegrilde kip	1000 g		200	50	
Lasagne	400-500 g		170	20-25	Doe dit in een ca. 20 x 8 x 15 cm grote, ovensafe vorm.
Pizzabaguette	3 stuks		175	10	
Zelfgemaakte Croutons	750 g		180	8	Toast würfeln, mit Öl und Gewürzen vermengen.
Broodje	4-6 stuks		190	8-10	
Brood	Deeg voor 1 brood		180	30	Doe ze in een ovensafe vorm (max. 20 x 20 cm) /Backpapier.

Muffins	9 stuks		160	15-20	
Cake	Deeg voor 1 cake		160	45-50	Bekleed de frituurmand met bakpapier en taartring (Ø ca. 20 cm).
Vis	300 g		180	10	
Gamba's	250 g		180	10-15	
Kippenvleugeltjes	750 g		180	20	

TIP

- ▶ Controleer tussendoor de mate van bruinkleuring van het voedsel en draai/schud indien nodig.
- ▶ Houd er rekening mee dat een andere hoeveelheid een aanpassing van tijd en temperatuur vereist.
- ▶ 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.

 WAARSCHUWING

- ▶ Gebruik alleen hittebestendige accessoires in het apparaat. Het gebruikte accessoire kan na het gaarproces heel heet zijn.
- ▶ Leg nooit bak- of perkamentpapier in de friteuse, zonder er levensmiddelen op te leggen. Door de luchtcirculatie kan het papier opgetild worden en de verwarmings-spiralen aanraken.

4 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.

4.1 Veiligheidsvoorschriften

 VOORZICHTIG

- Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:
- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
 - ▶ Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.

⚠ VOORZICHTIG

- ▶ De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwakt de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

4.2 Reiniging

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.
- Reinig het frituurmandje en het inzetstuk van het mandje grondig in warm spoelwater en droog de onderdelen grondig. Je kunt het frituurmandje en de mandinzet ook in de vaatwasser doen. Waterresten die na het reinigen achterblijven tussen de korf en het kijkvenster zijn onschadelijk.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

5 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

5.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ 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.

5.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De stekker zit niet in het stop-contact.	Steek de stekker in het stop-contact.
Het proces start niet wanneer de start-/stop-knop wordt ingedrukt.	Frituurmand niet volledig geplaatst.	Duw het frituurmandje er stevig in.

Het eten is niet volledig of ongelijkmatig gaar.	De frituurmand is te vol.	Doe kleinere hoeveelheden in het frituurmandje. Schud of draai het voedsel verschillende keren tijdens de bereidingstijd.
	De kooktemperatuur of kooktijd is te laag ingesteld.	Verhoog de kooktemperatuur of kooktijd.
Het eten is niet knapperig na het koken.	Het voedsel is mogelijk niet geschikt voor het apparaat.	Bespuit of bestrijk het voedsel met een kleine hoeveelheid olie.
De frituurmand kan niet zonder problemen in het apparaat worden geschoven.	De frituurmand is te vol.	Haal het voedsel uit de frituurmand.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vettig voedsel aan het bereiden en er is olie of vet op de verwarmingselementen terechtgekomen.	Wanneer je vet voedsel bakt, druppelt er olie in het frituurmandje. De olie produceert witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	Er zitten nog vetresten in het frituurmandje.	Reinig het frituurmandje grondig na elk gebruik.
Er komt donkere rook uit het apparaat.	Het voedsel brandt aan of er is een probleem met het circuit.	Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht even voordat u het frituurmandje verwijdert. Als de oorzaak niet verbrand voedsel was, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat ruikt onaangenaam.	Het apparaat is niet schoongemaakt.	Reinig het apparaat na elk gebruik.
	Er is olie of vet op de verwarmingselementen gespat.	De olie/het vet produceert witte rook en kan onaangenaam ruiken. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
De binnenverlichting werkt niet.	De lamp is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
E1 wordt weergegeven op het display.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

E2 wordt weergegeven op het display.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
E3 wordt weergegeven op het display.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Haal de stekker uit het stop-contact en laat het apparaat minstens een half uur afkoelen.

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.
- ▶ **Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.**

6 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.

**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.

6.1 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.



7 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

DE
EN
IT
NL
SV
ES
FR
RU
PT
RO
HE
AR

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.

Innehållsförteckning användning

1	Allmänt	115
1.1	Information om denna bruksanvisning	116
1.2	Ansvarsbegränsning	116
1.3	Upphovsmannarättsskydd	116
1.4	Leveransomfattning och transportinspektion	116
1.5	Uppackning	116
2	Konstruktion och funktion	117
2.1	Översikt	117
2.2	Operativa element	117
2.3	Automatikprogram	118
2.4	Varningsanvisningar på apparaten	118
2.5	Märkskylt	118
3	Manövrering och drift	118
3.1	Före första användning	119
3.2	Säkerhetsbrytare	119
3.3	Överhettningsskydd	119
3.4	Drift	119
3.5	Snabbstart	120
3.6	Efter tillagningsprocessen	120
3.7	Tips för friteringen	120
4	Rengöring och skötsel	122
4.1	Säkerhetsanvisningar	122
4.2	Rengöring	123
5	Åtgärdande av störningar	123
5.1	Säkerhetsanvisningar	123
5.2	Störningsorsaker och åtgärder	123
6	Avfallshantering av uttjänt apparat	125
6.1	Avfallshantering av emballaget	125
7	Garanti	125

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av Varmluftsfritös AirFry 6.0 (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

1.4 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- AirFry 6.0
- Frityrkorg med handtag
- Korginsats med silikonfixeringar
- Bruksanvisning

1.5 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Ta ut enheten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.

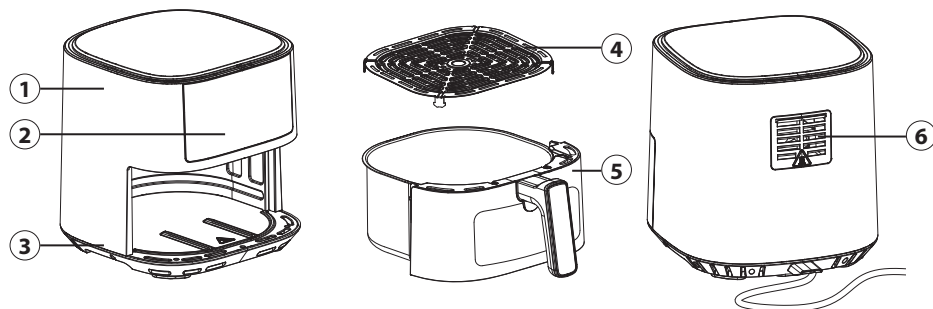
OBS

- Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

2 Konstruktion och funktion

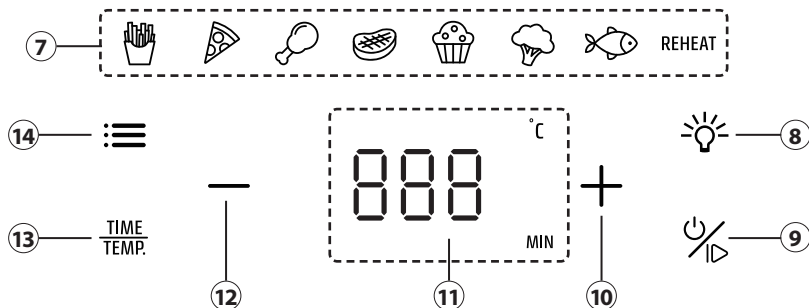
I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

2.1 Översikt



- ① Enhetsbas
- ② Kontrollpanel
- ③ Infällda handtag
- ④ Korginsats med silikonfixeringar
- ⑤ Frityrkorg med handtag
- ⑥ Luftutlopp

2.2 Operativa element



- ⑦ Automatikprograme
- ⑧ Till- och frångslagning av innerbelysningen
- ⑨ På/Av-knapp + Start/Stopp-knapp
- ⑩ Öka tid/temperatur
- ⑪ Visning av temperatur/tid
- ⑫ Minska tid/temperatur
- ⑬ Välj tid/temperatur
- ⑭ Välj automatiska program

2.3 Automatikprogram

	Program	Temp. i °C förinställd (intervall)*	tid i minuter förinställd (intervall)*
	Pommes Frites	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Kyckling	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Biff	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Bakverk	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Grönsaker	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Fisk	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Uppvärmning	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*i 1-minutsteg / *i 5°C-steg

2.4 Varningsanvisningar på apparaten

 **FÖRSIKTIGHET**

Fara genom heta ytor!

På ovansida finns en varningsanvisning för fara genom heta ytor. Appara-
tens yta kan bli mycket het.

- ▶ Vidrör inte den heta apparatytan. Risk för brännskador!
- ▶ Ställ eller lägg inga föremål på apparaten.



2.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata sitter på enhetens undersida.

3 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

3.1 Före första användning

- Rengör friturekorgen och korginsatsen grundligt i varmt diskvatten och torka av delarna noggrant. Du kan också diska friturekorgen och korginsatsen i diskmaskinen.
- Torka av enhetens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Mer information om rengöring finns att läsa i kapitlet "Rengöring och skötsel".

3.2 Säkerhetsbrytare

Enheten är utrustad med en säkerhetsmekanism. Om du tar ut friturekorgen under pågående drift, stoppar (displayen visar „out“) enheten uppvärmningen och pausar driften tills korgen skjuts in igen.

OBS

- Vi rekommenderar att inte ta ut behållaren längre än 30 sekunder, för att säkerställa en stabil temperatur invändigt i apparaten. Detta ger ett bättre friteringsresultat.

3.3 Överhettningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd.

Om temperaturen i apparatens inre vid de elektroniska komponenterna blir för hög stängs apparaten av automatiskt (displayen visar „E3“). Dra ut nätkontakten och låt apparaten svalna minst en halvtimme.

3.4 Drift

1. Anslut stickkontakten till eluttaget.
2. En signalton ljuder och kontrollpaneler lyser upp kort.
3. Enheten är i standby-läge och på/av-knappen lyser konstant.
4. Sätt in korginsatsen i friturekorgen.
5. Lägg in maten i friturekorgen och skjut in korgen i enheten.
6. Tryck på -knappen för att slå på enheten.
7. Välj ett av de 8 automatiska programmen genom att trycka på -knappen.
8. Programsymbolen börjar blinka och den förinställda temperaturen och tiden visas omväxlande på displayen.
9. Du kan anpassa både temperatur och tid individuellt.
10. Välj knappen -  TEMP. för att ändra tiden med knappen - eller +.
11. Tryck på knappen -  TEMP. igen för att ställa in temperaturen med knappen - eller +.
12. För att pausa driften trycker du på -knappen.
13. Tryck på -knappen igen för att pausa driften.
14. Efter halva tiden piper enheten 1 gång för att påminna dig om att vända maten om så behövs.

15. Efter att den inställda tiden löpt ut ljuder 3 signaltoner och på displayen visas „End“. Fläkten fortsätter att vara igång en kort tid efter avslutad tillagning.
16. För att avsluta processen i förtid och stänga av enheten ska du hålla  -knappen intryckt i ca 3 sekunder.

OBS

- ▶ När du håller knappen + eller – intryckt, stiger eller sjunker värdet snabbare.
- ▶ Fyll inte friteringskorgen över MAX-markeringen i den inre friteringskorgen.
- ▶ Efter att programmet har startats kan du när som helst ändra tid och temperatur med motsvarande knappar.
- ▶ Med  -knappen kan du när som helst slå på och stänga av innerbelysningen.

⚠ VARNING

- ▶ Ta endast tag i frytkorgen via handtaget eftersom enheten blir väldigt varm under tillagningsprocessen.
- ▶ Se upp för den heta ångan som kan uppstå när du tar ut frytkorgen.
- ▶ Frytkorgen och livsmedlen är väldigt heta efter tillagningsprocessen!

3.5 Snabbstart

Om du trycker på knappen  direkt efter punkt 6. Utan att ha valt ett program startar apparaten direkt i snabbstartläget (temperatur: 200 °C, tid: 15 minuter). Temperaturen och tiden går att ändra ytterligare under friteringen (se ovan).

3.6 Efter tillagningsprocessen

1. Dra ut frytkorgen och ställ den på ett värmebeständigt underlag.
2. Kontrollera att maten är komplett tillagad. Om inte kan du skjuta tillbaka korgen i enheten för att förlänga tillagningsprocessen några minuter.
3. Använd eventuellt en gaffel, kökstång eller kökshandskar för att plocka ut livsmedlen.

3.7 Tips för friteringen

- Mindre livsmedel behöver för det mesta kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Genomsakningen optimerar slutresultatet och förhindrar livsmedel som tillagats ojämnt.
- För att tillaga färska pommes frites bör du använda mjölig potatis och skära dessa i ca 10x10mm tjocka strimlor. Skölj dessa med vatten. Stryk på lite olja innan de friteras så att de blir knapriga.
- Om du lägger till en liten mängd olja till din mat blir den knaprigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Såvida livsmedlen passar in i korgen kan livsmedel som vanligtvis tillagas i en ugn även tillagas med denna enhet.

Vi rekommenderar följande mängder och inställningar:

Livsmedel	Mängd (max.)	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Anvisning
Pommes frites (frysta)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35	För en mängd på 1200 g rekommenderas att skaka pommes frites var 10:e minut.
Hemmagjorda potatisklyftor	500 g 1000 g		200	30 35	Skär potatisen i klyftor. Skölj av med vatten, skaka av vattnet och stryk på lite olja om så önskas.
Fylld zucchini	2 halvor		160-170	15-20	Halvera zucchini och gröp ur halvorna, fyll valfritt med kött, couscous, ost osv.
Fylld paprika	4 stycken		170	15-20	Skär av paprikans lock och kärna ur den, fyll den valfritt med quinoa, kött, grönsaker osv.
Ugnsbakade grönsaker (sötpotatis, zucchini, rödbetor, morötter)	750-1000g		200	25	Dela i småbitar och blanda med olja och kryddor.
Hamburgare	4 st. à cirka 150 g		200	10-12	
Kyckling-nuggets	1000 g		180	10-12	
Färs grillkyckling	1000 g		200	50	
Lasagne	400-500 g		170	20-25	I en cirka 20 x 8 x 15 cm stor, ugnsfast form.
Pizzabaguette	3 stycken		175	10	
Egengjorda krutonger	750 g		180	8	Tärna rostat bröd, blanda med olja och kryddor.
Småfranska	4-6 stycken		190	8-10	
Bröd	Deg till 1 limpa		180	30	I en ugnsfast form (max. 20 x 20 cm) /bakpapper.
Muffins	9 stycken		160	15-20	

DE
EN
IT
NL
SV
ES
FR
RU
PT
RO
HE
AR

Fruktkaka	Deg till 1 kaka		160	45-50	Klä in friteringskorgen med bakpapper och lägg i en kakring (Ø cirka 20 cm).
Fisk	300 g		180	10	
Räkor	250 g		180	10-15	
Chicken Wings	750 g		180	20	

OBS

- Kontrollera emellanåt friteringsfärgen och vänd/skaka potatisstrimlorna om så behövs.
- Observera att en avvikande mängd kan kräva en anpassning av tiden och temperaturen.
- I och med att livsmedel skiljer sig åt beroende på ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera att angivna data är de bästa inställningarna för de livsmedel som du använder.

⚠ VARNING

- Använd endast värmebeständiga tillbehör i apparaten. De använda tillbehören kan vara mycket varma efter tillagningen.
- Lägg aldrig bak- eller smörpapper i fritösen utan att lägga livsmedel på det. Pappret kan lyftas upp på grund av luftcirkulationen och beröra värmespiralerna.

4 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

4.1 Säkerhetsanvisningar

⚠ FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- Apparaten måste rengöras regelbundet och matrester avlägsnas. En ugn, som inte hålls ren, påverkar apparatens livslängd negativt och kan leda till såväl farligt skick på apparaten.
- Stäng av ugnen före rengöring och dra kontakten ur vägguttaget.
- Ugnen är het efter användning. Rsik för brännskador föreligger! Vänta tills apparaten har svalnat.
- Rengör apparaten efter användning, så snart som den har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen i onödan och kan i extrema fall bli omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan i vissa fall skada apparaten.
- Apparaten får inte doppas i vatten eller andra vätskor och inte köras i diskmaskinen.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Skrapa inte bort hårt sittande föroreningar med hårda föremål.

4.2 Rengöring

VARNING

- ▶ Ta alltid bort eventuella fettrester som har bildats i apparaten, eftersom de annars kan fatta eld.
- Rengör friturekorgen och korginsatsen grundligt i varmt diskvatten och torka av delarna noggrant. Du kan också diska friturekorgen och korginsatsen i diskmaskinen. Vattenrester som blir kvar mellan korgen och visningsfönstret efter rengöring är ofarliga.
- Torka av enhetens in- och utsida med en fuktig trasa

5 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

5.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

5.2 Störningsorsaker och åtgärder

Vid ett eventuellt fel visas på displayen en felkod, som beskriver orsaken till felet.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten kan inte slås på.	Stickkontakten är inte ansluten.	Anslut stickkontakten.
Processen startar inte när Start/Stopp-knappen trycks.	Friturekorgen är inte fullständigt inskjuten.	Skjut in friturekorgen ordentligt.
Maten är inte fullständigt eller ojämnt tillagad.	Friturekorgen är överfull.	Lägg in mindre mängder i friturekorgen. Skaka eller vänd maten flera gånger under tillagningstiden.
	Tillagningstemperatur eller tid är för lågt inställd.	Öka tillagningstemperaturen eller -tiden.
Maten är inte knaprig efter tillagningen.	Livsmedlet kanske inte är lämpligt för apparaten	Spraya eller pensla lite olja på maten.
Friturekorgen kan inte skjutas in problemfritt i enheten.	Friturekorgen är överfull.	Ta ut maten ur friturekorgen.

DE

EN

IT

NL

SV

ES

FR

RU

PT

RO

HE

AR

Det kommer ut vit rök från enheten.	Du lagar oljig mat och olja eller fett har sprutat på värmestavarna.	När du friterar oljig mat droppar olja i friterkorgen. Oljan skapar vit rök. Den har ingen påverkan på enheten eller slutresultatet.
	I friterkorgen finns fortfarande fettrester.	Rengör friterkorgen grundligt efter varje användning.
Det kommer ut mörk rök från enheten.	Maten bränns vid eller det föreligger ett problem med strömkretsen.	Dra omedelbart ut enhetens stickkontakt. Vänta ett ögonblick innan du tar ut friterkorgen. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta kundtjänsten.
Enheten luktar konstigt.	Enheten är inte rengjord.	Rengör enheten efter varje användning.
	Spilltråget och vattentanken har inte tömts.	Töm och rengör spilltråget och vattentanken.
	Olja eller fett har sprutat på värmestavarna.	Olja/fett orsakar vit rök och kan lukta konstigt. Det påverkar dock inte enheten eller slutresultatet.
Innerbelysningen fungerar inte.	Lysmedlet är defekt.	Kontakta kundtjänsten.
E1 visas på displayen.	Det är fel på apparaten.	Kontakta kundtjänst.
E2 visas på displayen.	Det är fel på apparaten.	Kontakta kundtjänst.
E3 visas på displayen.	Överhettningsskyddet har utlöst.	Koppla ur apparaten och låt den svalna i minst en halvtimme.

OBS

- Om du inte kan lösa problemet med hjälp av ovanstående steg, kontakta vår kundtjänst.
- Rengör maskinen innan du skickar den till serviceverkstaden.

6 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.

6.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.



7 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitage, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslagna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslagna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

Índice de uso

1	Generalidades	126
1.1	Información acerca de este manual	127
1.2	Limitación de responsabilidad	127
1.3	Derechos de autor (copyright)	127
1.4	Ámbito de suministro	127
1.5	Desembalaje	127
2	Estructura y funciones	128
2.1	Visión general	128
2.2	Elementos operativos	128
2.3	Programas automáticos.....	129
2.4	Advertencias en el aparato	129
2.5	Placa de especificaciones	129
3	Operación y funcionamiento	129
3.1	Antes del primer uso	129
3.2	Interruptor de seguridad.....	130
3.3	Protección frente al sobrecalentamiento	130
3.4	Puesta en marcha.....	130
3.5	Inicio rápido	131
3.6	Después de la fritura	131
3.7	Consejos para freír	131
4	Limpieza y conservación	133
4.1	Instrucciones de seguridad	133
4.2	Limpieza	134
5	Resolución de fallas	134
5.1	Instrucciones de seguridad	134
5.2	Indicaciones de avería.....	134
6	Eliminación del aparato usado.....	136
6.1	Eliminación del embalaje	136
7	Garantía	136

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 aparato le servirá durante muchos años si lo trata y lo cuida adecuadamente. Esperamos que disfrute de su uso.

1.1 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del freidora AirFry 6.0 (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 fallas y/o
- operación,
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

1.2 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.

1.3 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor. CASO 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.

1.4 Ámbito de suministro

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

- AirFry 6.0
- Cesta para freír con asa
- Cestillo con fijaciones de silicona
- Manual del usuario

1.5 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

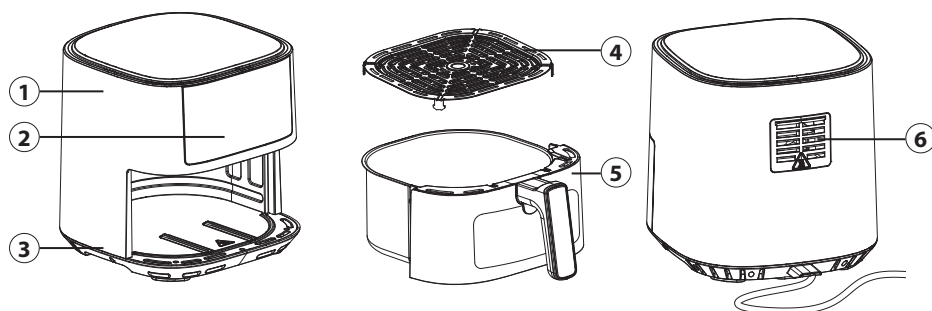
NOTA

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

2 Estructura y funciones

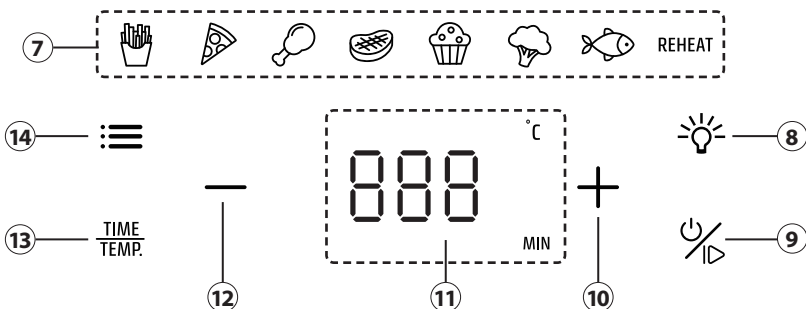
En este capítulo obtendrá importantes indicaciones de seguridad sobre la estructura y el funcionamiento del aparato.

2.1 Visión general



- ① Base del aparato
- ② Panel de mando
- ③ Empuñaduras incorporadas
- ④ Cestillo con fijaciones de silicona
- ⑤ Cesta para freír con asa
- ⑥ Salida de aire

2.2 Elementos operativos



- ⑦ Programas automáticos
- ⑧ Encendido y apagado de la iluminación interior
- ⑨ Tecla Encendido/Apagado + tecla Inicio/Parada
- ⑩ Aumentar tiempo/temperatura
- ⑪ Indicación de temperatura/tiempo
- ⑫ Reducir tiempo/temperatura
- ⑬ Selección de tiempo/temperatura
- ⑭ Seleccionar programas automáticos

2.3 Programas automáticos

	Programa	Temperatura en °C (Duración)	Tiempo en min. (Duración)
	Patatas fritas	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Pollo	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Bistec	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Repostería	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Verdura	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Pescado	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Calentamiento	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*en pasos de 1 minuto / *en pasos de 5°C

2.4 Advertencias en el aparato

PRECAUCIÓN

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



2.5 Placa de especificaciones

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

3 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.

3.1 Antes del primer uso

- Limpie bien la cesta y el cestillo con agua tibia y séquelos bien. También puede meter la cesta y el cestillo en el lavavajillas.

- Fregue el interior y el exterior del aparato con un trapo humedecido.
- Encontrará más indicaciones sobre la limpieza en el capítulo „Limpieza y conservación“.

3.2 Interruptor de seguridad

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

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.

3.3 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 (la pantalla muestra «E3»). Desconecte el enchufe de alimentación y deje enfriar el aparato como mínimo durante media hora.

3.4 Puesta en marcha

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
2. Suena un pitido y el panel de mando se ilumina brevemente.
3. El aparato se encuentra en modo Standby y la tecla Encendido/Apagado está iluminada de forma constante.
4. Coloque el cestillo en la cesta de la freidora.
5. Introduzca los alimentos en la cesta de la freidora y deslícela dentro del aparato.
6. Pulse la tecla  para conectar el aparato.
7. Seleccione tocando la tecla  uno de los 8 programas automáticos.
8. El símbolo del programa empieza a parpadear y en el aparato aparece de forma alterna la temperatura y tiempo preseleccionados.
9. Puede ajustar individualmente tanto la temperatura como el tiempo.
10. Seleccione la tecla ^{TIME}TEMP para modificar seguidamente el tiempo con la tecla - o +.
11. Seleccione de nuevo la tecla ^{TIME}TEMP para ajustar seguidamente la temperatura con la tecla - o +.
12. Pulse la tecla  para iniciar el proceso.
13. Para pausar el funcionamiento pulse de nuevo la tecla .
14. Transcurrida la mitad del tiempo, el aparato emite un pitido para que pueda dar la vuelta a los alimentos si es necesario.
15. Una vez finalizado el tiempo ajustado suenan 3 pitidos y aparece «End» en la pantalla. El ventilador seguirá funcionando durante unos instantes.

16. Para cancelar el proceso antes de tiempo y apagar el aparato, mantenga pulsada la tecla  durante unos 3 segundos.

NOTA

- ▶ Si mantiene pulsada la tecla + o - el valor aumenta/disminuye más rápido.
- ▶ No llene la cesta de la freidora por encima de la marca MAX en el interior de la cesta de la freidora.
- ▶ Si el programa ya se ha iniciado, podrá modificar en cualquier momento el tiempo y la temperatura con las teclas correspondientes.
- ▶ Con la tecla  puede encender o apagar en cualquier momento la iluminación en el interior.

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ Toque el recipiente únicamente por el mango, ya que tanto el aparato como el recipiente pueden calentarse durante el proceso de cocción.
- ▶ Al retirar el recipiente, preste atención al vapor caliente que puede salir.
- ▶ ¡El cesto de fritura y los alimentos están muy calientes!

3.5 Inicio rápido

Si pulsa después del punto 6. directamente el botón  sin haber seleccionado un programa, el aparato se inicia inmediatamente en el modo de inicio rápido (temperatura: 200°C, tiempo: 15 min.) La temperatura y el tiempo aún se puede seguir modificando al freír (véase arriba).

3.6 Después de la fritura

1. Extraiga por el asa la cesta de la freidora del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
2. 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 alargue el proceso de cocción unos minutos.
3. Utilice un tenedor o unas tenazas de cocina para retirar los alimentos.

3.7 Consejos para freír

- Los alimentos cortados en trozos pequeños necesitan, en la mayoría de los casos, un tiempo de cocción menor al de los alimentos más grandes.
- Mover los alimentos optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de forma desigual.
- Para preparar patatas fritas frescas, utilice patatas de cocción harinosa y córtelas en tiras con un grosor de aprox. 10x10 mm. Déjelas en remojo en agua durante unos 30 minutos y séquelas bien después. Antes de freír las patatas, úntelas con un poco de aceite para que se hagan crujientes.

DE
EN
IT
NL
SV

- Si añade una pequeña cantidad de aceite, el alimento queda más crujiente. No utilice más de 30 ml de aceite.
- Siempre que los alimentos quepan en el cestillo, podrá preparar también en el aparato todos aquellos alimentos que se pueden preparar en el horno.

Recomendamos las siguientes cantidades y ajustes:

Alimentos	Cuantía (Max)	Pro-gra-ma	Temp. (°C)	Tiem-po (min.)	Nota
Patatas con-ge-ladas	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35	Con una cantidad de 1200 g se recomienda agitar las patatas fritas cada 10 min.
Patatas case-ras	500 g 1000 g		200	30 35	Cortar las patatas en gajos. Lavar con agua, secar y, eventu-almente, untar con aceite.
Calabacines rellenos	2 mitades		160-170	15-20	Cortar los calabacines por la mitad, vaciarlos y relle-narlos según los gustos con carne, cuscús, queso, etc.
Pimientos rel-le-nos	4 piezas		170	15-20	Cortar la tapa de los pi-mientos, retirar las semillas y rellenarlos según los gus-tos con quinoa, carne, ver-dura, etc.
Verdura al horno (boniato, cala-bacín, remo-la-cha, za-nahoria)	750-1000g		200	25	Picar y mezclar con aceite y condimentos.
Hamburguesa	4 Stück à ca. 150 g		200	10-12	
Nuggets de pollo	1000 g		180	10-12	
Pollo a la parrilla	1000 g		200	50	
Lasaña	400-500 g		170	20-25	En un molde refractario de aprox. 20x8x15 cm
Pizza en ba-guette	3 Stück		175	10	
Crutones ca-seros	750 g		180	8	Cortar el pan tostado en dados y mezclarlos con aceite y con-dimentos
Bollo de pan	4-6 piezas		190	8-10	

ES
FR
RU
PT
RO
HE
AR

Pan	Masa para 1 hogaza		180	30	En un molde refractario (máx. 20x20 cm)
Magdalenas	9 piezas		160	15-20	
Bizcocho	Masa para 1 bizcocho		160	45-50	Forrar la cesta de freír con papel vegetal y un anillo para pastel (Ø aprox. 20 cm)
Pescado	300 g		180	10	
Gambas	250 g		180	10-15	
Alitas de pollo	750 g		180	20	

NOTA

- Compruebe de vez en cuando el grado de dorado de los alimentos y gírelos/agítelos si es necesario.
- Tenga en cuenta que cantidades distintas requieren una adaptación correspondiente del tiempo y la temperatura.
- 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.

⚠ ADVERTENCIA

- Utilice únicamente accesorios resistentes al calor en el aparato. Después del proceso de cocción, los accesorios utilizados pueden estar muy calientes.
- No coloque nunca papel vegetal en la freidora sin poner alimentos encima. Con la circulación del aire se puede levantar el papel y tocar los serpentines.

4 Limpieza y conservación

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

4.1 Instrucciones de seguridad

⚠ PRECAUCIÓN

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

- El aparato debe limpiarse regularmente y deben eliminarse los residuos de cocción. Si el aparato no se mantiene limpio, se reduce su vida útil y puede resultar peligroso.

⚠ PRECAUCIÓN

- ▶ Apague el aparato antes de limpiarlo y desenchúfelo de la toma de corriente.
- ▶ La cámara de cocción está caliente después del uso. Existe riesgo de quemaduras. Espere a que se enfríe el aparato.
- ▶ Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Esperar demasiado dificulta innecesariamente la limpieza y, en casos extremos, la hace imposible. La suciedad excesiva puede dañar el aparato en determinadas circunstancias.
- ▶ No sumerja el aparato en agua u otros líquidos ni lo introduzca en el lavavajillas.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

4.2 Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ Elimine a fondo los residuos de grasa que se hayan acumulado en el aparato, dado que de lo contrario pueden arder.
- Lave a fondo la cesta de la freidora y el cestillo en agua jabonosa caliente y seque bien las partes. También puede introducir en el lavavajillas la cesta de la freidora y el cestillo. Los residuos de agua que quedan entre la cesta y la mirilla después de la limpieza son inofensivos.
- Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

5 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

5.1 Instrucciones de seguridad

⚠ PRECAUCIÓN

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo 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.

5.2 Indicaciones de avería

En caso de error aparecerá en el display un código de error describiendo la causa del error.

Error	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	La clavija de red no está enchufada.	Inserte el enchufe de red.
El proceso no arranca al pulsar el botón de arranque/parada (start/stop).	El cestillo no está completamente introducido.	Inserte la cesta de freír firmemente.

Los alimentos no se cuecen por completo o de manera irregular.	La cesta de freír está demasiado llena.	Coloque cantidades más pequeñas en la cesta de freír. Agite o gire los alimentos varias veces durante el tiempo de cocción.
	Temperatura o tiempo de cocción demasiado bajos.	Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Después del proceso de cocción, los alimentos no están crujientes.	Es posible que los alimentos no sean adecuados para el aparato.	Rocíe o unte los alimentos con una pequeña cantidad de aceite.
La cesta de freír no se puede introducir fácilmente en el aparato.	La cesta de freír está demasiado llena.	Retire los alimentos de la cesta.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando alimentos grasientos y ha salpicado aceite o grasa sobre las resistencias.	Al freír alimentos grasientos, gotea aceite en la cesta de fritura. El aceite produce humo blanco. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	Quedan restos de grasa en la cesta de fritura.	Limpie bien la cesta de freír después de cada uso.
Sale humo oscuro del aparato.	Los alimentos se queman o hay un problema con el circuito eléctrico.	Desenchufe el aparato inmediatamente. Espere un momento antes de retirar la cesta de fritura. Si la causa no son alimentos quemados, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El aparato huele mal.	El aparato no se ha limpiado.	Limpie el aparato después de cada uso.
	Ha salpicado aceite o grasa en los elementos calefactores.	El aceite o la grasa producen humo blanco y pueden desprender un olor desagradable. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
La iluminación interior no funciona.	La fuente de luz está defectuosa.	Diríjase al Servicio Técnico.
En la pantalla se muestra el código E1.	El aparato está defectuoso.	Diríjase al Servicio Técnico.
En la pantalla se muestra el código E2.	El aparato está defectuoso.	Diríjase al Servicio Técnico.

En la pantalla se muestra el código E3.

Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento.

Desconecte el enchufe de la red y deje que el aparato se enfríe durante al menos media hora.

NOTA

- ▶ Si los pasos anteriores no resuelven el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente gratuito.
- ▶ Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.

6 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.



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.

6.1 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“.



7 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.

DE
EN
IT
NL
SV
ES
FR
RU
PT
RO
HE
AR

Table des matières Utilisation

1	Généralités	138
1.1	Informations relatives à ce manuel	139
1.2	Limite de responsabilités	139
1.3	Protection intellectuelle	139
1.4	Inventaire	139
1.5	Déballage	139
2	Structure et fonctionnement	140
2.1	Vue d'ensemble	140
2.2	Panneau de commande	140
2.3	Menus automatique	141
2.4	Avertissements sur l'appareil	141
2.5	Plaque signalétique	141
3	Commande et fonctionnement.....	141
3.1	Avant la première utilisation	142
3.2	Interrupteur de sécurité	142
3.3	Système anti-surchauffe	142
3.4	Fonctionnement.....	142
3.5	Démarrage rapide	143
3.6	Après la cuisson.....	143
3.7	Astuces de friture	143
4	Nettoyage et entretien	145
4.1	Consignes de sécurité	146
4.2	Nettoyage	146
5	Réparation des pannes.....	146
5.1	Consignes de sécurité	146
5.2	Résolution des problèmes.....	147
6	Elimination des appareils usés.....	148
6.1	Elimination des emballages.....	149
7	Garantie	149

1 Généralités

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

1.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient à la Friteuse à air chaud AirFry 6.0 (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 utilisation,
- sa réparation
- et/ou son entretien

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

1.2 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.

1.3 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. CASO GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

1.4 Inventaire

L'appareil est livré de façon standard avec les composants suivants:

- AirFry 6.0
- Panier à friture avec poignée
- Panier avec fixations en silicone
- Mode d'emploi

1.5 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

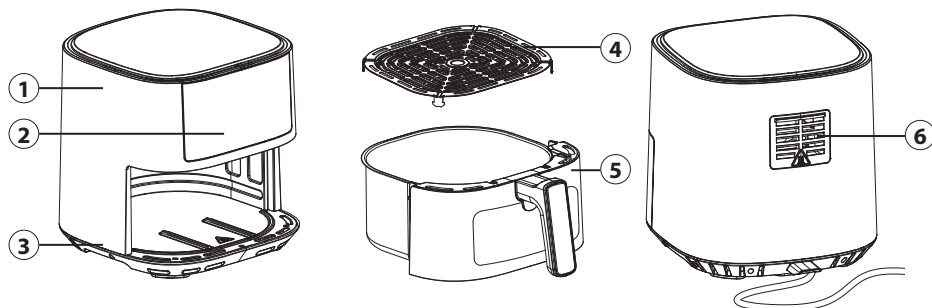
REMARQUE

- 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.

2 Structure et fonctionnement

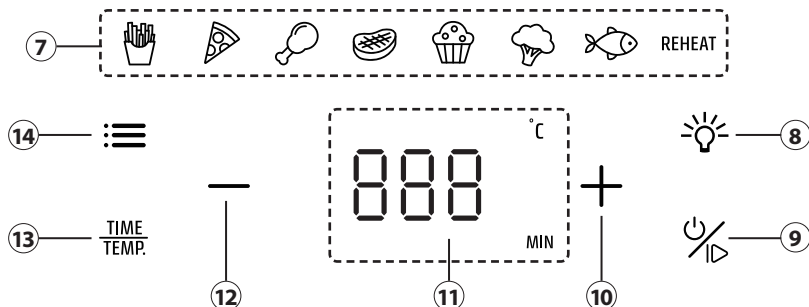
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

2.1 Vue d'ensemble



- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| ① Base de l'appareil | ④ Panier avec fixations en silicone |
| ② Panneau de commande | ⑤ Panier à friture avec poignée |
| ③ Poignées encastrées | ⑥ Sortie d'air |

2.2 Panneau de commande



- | | |
|---|--|
| ⑦ Menu automatique | ⑪ Affichage de la température/du temps |
| ⑧ Allumage et extinction de l'éclairage de l'espace intérieur | ⑫ Diminuer le temps/la température |
| ⑨ Touche Marche/Arrêt + touche Start/Stop | ⑬ Sélectionner heure/température |
| ⑩ Augmenter le temps/la température | ⑭ Sélectionner les programmes automatiques |

2.3 Menus automatique

	Programme	Temp. en °C Réglage préalable (Plage)*	Temps en min. Réglage préalable (Plage)*
	Frites	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Poulet	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Steak	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Gâteaux	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Légumes	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Poisson	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Réchauffer	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*Par pas de 1 minute / *par pas de 5°C

2.4 Avertissements sur l'appareil

PRUDENCE

Danger, surfaces très chaudes !

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.



2.5 Plaque signalétique

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

3 Commande et fonctionnement

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations et des indications importantes sur l'utilisation et les réglages de base de l'appareil.

3.1 Avant la première utilisation

- Nettoyez soigneusement le panier à friture et le panier dans de l'eau chaude de rinçage et séchez soigneusement les pièces. Vous pouvez également mettre le panier à friture et le panier au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Vous trouverez de plus amples informations sur le nettoyage au chapitre « Nettoyage et entretien ».

3.2 Interrupteur de sécurité

Cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité. Si vous retirez le panier à friture de l'appareil pendant le fonctionnement, l'appareil arrête le processus (l'écran affiche „out“) de chauffage et met le fonctionnement en pause jusqu'à ce que le récipient soit remis en place.

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.

3.3 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 (l'écran affiche „E3“). Débranchez la prise et laissez refroidir l'appareil pendant au moins une demi-heure.

3.4 Fonctionnement

1. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
2. Un signal sonore retentit et le panneau de commande s'allume brièvement.
3. L'appareil est en mode veille et le bouton marche/arrêt est allumé en permanence.
4. Placez le panier dans le panier à friture.
5. Placez vos aliments dans le panier à friture et faites-le glisser dans l'appareil.
6. Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche.
7. Sélectionnez l'un des 8 programmes automatiques en appuyant sur la  touche .
8. Le symbole du programme commence à clignoter et l'écran affiche en alternance la température et la durée prééglées.
9. Vous pouvez adapter individuellement la température et la durée.
10. Sélectionnez la touche -  pour modifier ensuite l'heure à l'aide de la touche - ou +.
11. Sélectionnez à nouveau la touche -  pour adapter ensuite la température avec la touche - ou +.
12. Appuyez sur la  -touche pour démarrer l'opération.
13. Pour mettre en pause le fonctionnement, appuyez à nouveau sur la  touche
14. À la moitié du temps, l'appareil émet 1 bip pour vous permettre de retourner votre plat si nécessaire.

15. Une fois le temps programmé écoulé, 3 bips retentissent et « End » (fin) s'affiche à l'écran. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un court instant.
16. Pour interrompre prématurément le processus et éteindre l'appareil, maintenez la  -touche enfoncée pendant environ 3 secondes.

REMARQUE

- ▶ Si vous maintenez la touche + ou - enfoncée, la valeur augmente/diminue plus rapidement.
- ▶ Ne remplissez pas le panier à friture au-delà de la marque MAX à l'intérieur du papier à friture.
- ▶ Une fois le programme lancé, vous pouvez à tout moment modifier l'heure et la température à l'aide des touches correspondantes.
- ▶ Avec la  -touche, vous pouvez à tout moment allumer ou éteindre l'éclairage à l'intérieur.

⚠ ATTENTION

- ▶ Ne saisissez le panier à friture que par la poignée, car l'appareil peut devenir chaud pendant la cuisson.
- ▶ Lorsque vous retirez le panier à friture, faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper.
- ▶ Le panier à friture et les aliments sont très chauds après la cuisson !

3.5 Démarrage rapide

Si, selon le point 6, vous appuyez directement sur la touche  sans avoir sélectionné un programme, l'appareil démarre en mode démarrage rapide (Température : 200°C, temps : 15 min.) La température et le temps peuvent être aussi modifiés pendant la friture (voir ci-dessus).

3.6 Après la cuisson

1. Retirez le panier à friture de l'appareil par la poignée et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
2. Vérifiez si les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez replacer le récipient dans l'appareil et prolonger le processus de cuisson de quelques minutes.
3. Si nécessaire, utilisez une fourchette, une pince de cuisine ou des gants de cuisine pour retirer les aliments.

3.7 Astuces de friture

- Les petits aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- L'agitation des petits aliments permet d'optimiser le résultat final et empêche une cuisson non-uniforme des aliments.

DE
EN
IT
NL
SV
ES

- Pour faire des frites fraîches, utilisez des pommes de terre à chair farineuse et coupez-les en lamelles d'environ 10x10 mm d'épaisseur. Rincez-les à l'eau. Enduisez les pommes de terre d'un peu d'huile avant de les faire frire pour qu'elles soient croustillantes.
- Si vous ajoutez une petite quantité d'huile à vos aliments, ils seront plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml d'huile.
- Pour autant que les aliments tiennent dans le panier, tous les aliments qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.

FR

Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :

Aliments	Quantité (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Temps (min.)	Remarque
Frites (surgelés)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35	Pour une quantité de 1200 g il est recommandé de cuire les frites de les secouer toutes les 10 min.
Des pommes de terre en tranches faites maison	500 g 1000 g		200	30 35	Couper les pommes de terre en quartiers. Rincer à l'eau, égoutter et enduire d'huile si nécessaire.
Courgettes farcies	2 Moitiés		160-170	15-20	Couper les courgettes en deux et les évider, les remplir à volonté de viande, de couscous, de fromage, etc.
Poivrons farcis	4 morceaux		170	15-20	Couper le couvercle des poivrons et les épépiner, les remplir à volonté de quinoa, de viande, de légumes, etc.
Légumes au four (patate douce, carotte, betterave rouge, courgette)	750-1000g		200	25	Hacher et mélanger avec l'huile et les épices.
Galette de hamburger	4 morceaux, 150 g chacun		200	10-12	
Nuggets de poulet	1000 g		180	10-12	
Poulet grillé	1000 g		200	50	
Lasagnes	400-500 g		170	20-25	Dans un plat allant au four d'environ 20 x 8 x 15 cm.

RU
PT
RO
HE
AR

Baguette de pizza	3 morceaux		175	10	
Croûtons faits maison	750 g		180	8	Couper le pain de mie en dés, le mélanger avec l'huile et les épices.
Brioche	4-6 morceaux		190	8-10	
Pain	Pâte pour 1 miche		180	30	Dans un plat allant au four (max. 20x20 cm) / papier sulfurisé.
Muffins	9 morceaux		160	15-20	
Gâteaux	Pâte pour 1 gâteau		160	45-50	Tapiser le panier à friture de papier sulfurisé et d'un cercle à pâtisserie (Ø env. 20 cm).
Poisson	300 g		180	10	
Crevettes	250 g		180	10-15	
Ailes de poulets	750 g		180	20	

REMARQUE

- ▶ Contrôlez de temps en temps le degré de brunissement des aliments et retournez-les/secouez-les si nécessaire.
- ▶ Noter qu'une quantité différente peut nécessiter un ajustement du temps et de la température.
- ▶ 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.

⚠ ATTENTION

- ▶ N'utilisez que des accessoires résistants à la chaleur dans l'appareil. Les accessoires utilisés peuvent devenir très chauds après la cuisson.
- ▶ Ne placez jamais de papier sulfurisé ou de papier parchemin dans la friteuse sans y déposer d'aliments. La circulation de l'air peut faire se soulever le papier et toucher les spirales chauffantes.

4 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.

4.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

- ▶ La plaque chauffante à induction 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.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. 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.
- ▶ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

4.2 Nettoyage

ATTENTION

- ▶ Éliminez en principe dans l'appareil les résidus gras qui risqueraient de s'enflammer.
- Nettoyez soigneusement le panier à friture et le panier dans de l'eau chaude de rinçage et séchez soigneusement les pièces. Vous pouvez également mettre le panier à friture et le panier au lave-vaisselle. Les résidus d'eau qui se trouvent entre le panier et le hublot après le nettoyage ne présentent aucun risque.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

5 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

5.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

- ▶ Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- ▶ Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

5.2 Résolution des problèmes

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Incident	Cause possible	Remède
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Brancher la fiche d'alimentation.
Le processus ne démarre pas lorsque l'on appuie sur le bouton Marche/Arrêt.	Le panier à friture n'est pas complètement inséré.	Bien insérer le panier à friture.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits ou sont cuits de manière inégale.	Le panier à friture est trop rempli.	Mettez de plus petites quantités dans le panier à friture. Secouez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.
	Baisser la température ou le temps de cuisson.	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson.	Il se peut que l'aliment ne soit pas adapté à l'appareil.	Vaporisez ou badigeonnez les aliments d'une petite quantité d'huile.
Le panier à friture ne s'insère pas facilement dans l'appareil.	Le panier à friture est trop rempli.	Retirez les aliments du panier à friture.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras et de l'huile ou de la graisse a été projetée sur les résistances.	Lorsque vous faites frire des aliments gras, de l'huile tombe dans le panier à friture. L'huile produit la fumée blanche. Cela n'a aucune influence sur l'appareil ou le résultat final.
	Des résidus de graisse se trouvent encore dans le panier à friture.	Nettoyez soigneusement le panier à friture après chaque utilisation.
Une fumée sombre s'échappe de l'appareil.	Les aliments brûlent ou il y a un problème avec le circuit électrique.	Débranchez immédiatement l'appareil. Attendez un instant avant de retirer le panier à friture. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le service clientèle.

L'appareil dégage une odeur désagréable.	L'appareil n'a pas été nettoyé.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
	Le bac de récupération et le réservoir d'eau n'ont pas été vidés.	Videz et nettoyez le bac de récupération et le réservoir d'eau.
	De l'huile ou de la graisse a été projetée sur les résistances.	L'huile / la graisse produit une fumée blanche et peut avoir une odeur désagréable. Cela n'a aucune influence sur l'appareil ou le résultat final.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Adressez-vous au service après-vente.
E1 s'affiche à l'écran.	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clientèle.
E2 s'affiche à l'écran.	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clientèle.
E3 s'affiche à l'écran.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins une demi-heure.

REMARQUE

- ▶ Si les étapes ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter gratuitement le service client.
- ▶ **Nettoyez l'appareil avant de l'envoyer au service clients.**

6 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.



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.

6.1 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».



7 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.

Оглавление

1	Общие сведения	150
1.1	мация о данном руководстве	151
1.2	Ограничение ответственности.....	151
1.3	Защита авторского права	151
1.4	Объем поставки.....	151
1.5	Распаковка	151
2	Устройство и работа	152
2.1	Общее описание.....	152
2.2	Элементы управления	152
2.3	Автоматические программы	153
2.4	Указания на приборе	153
2.5	Паспортная табличка	153
3	Эксплуатация и функционирование	153
3.1	Перед первым использованием	154
3.2	Предохранительный выключатель	154
3.3	Защита от перегрева	154
3.4	Эксплуатация.....	154
3.5	Быстрый старт (Quick Start)	155
3.6	После приготовления пищи.....	155
3.7	Советы по приготовлению	155
4	Чистка и обслуживание	158
4.1	Информация по безопасности	158
4.2	Очистка	158
5	Проблемы и способы их решения.....	158
5.1	Правила техники безопасности	158
5.2	Причины неисправностей и их устранение	159
6	Утилизация отслужившего прибора.....	160
6.1	Утилизация упаковки.....	161
7	Гарантия.....	161

1 Общие сведения

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме. Ваш прибор прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать за ним надлежащим образом. Мы желаем Вас много радости при использовании прибора.

1.1 мация о данном руководстве

Данное Руководство по эксплуатации является составной частью Аэрофритюрница AirFry 6.0 (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод прибора в эксплуатацию,
 - использование,
 - устранение неисправностей и/или
 - очистку прибора
- Сохраните данное Руководство по эксплуатации, при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

1.2 Ограничение ответственности

Все содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации технические сведения, данные и указания по установке, использованию и уходу за прибором актуальны на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания. Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации,
- использования прибора не по назначению,
- неправильного ремонта,
- технических изменений, модификаций прибора,
- использования неразрешенных запчастей.

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным немецким текстом.

1.3 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом.

CASO GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

1.4 Объем поставки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- Air Fry 6.0
- Корзина для жарки с ручкой
- Вставка корзины для жарки с силиконовыми фиксаторами
- Руководство по эксплуатации

1.5 Распаковка

При распаковке прибора действуйте следующим образом:

- Выньте прибор из коробки и удалите упаковочный материал.

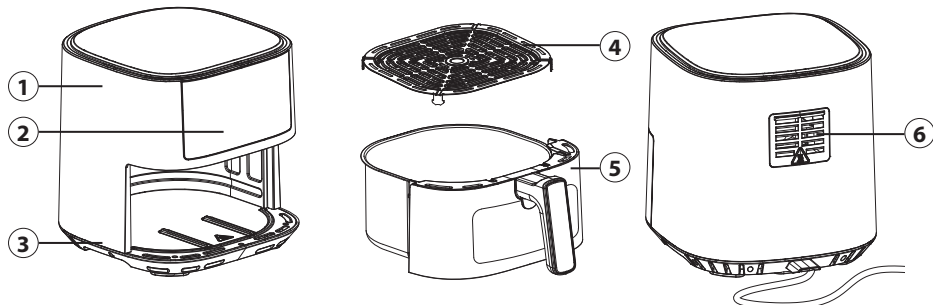
ПРИМЕЧАНИЕ

- Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

2 Устройство и работа

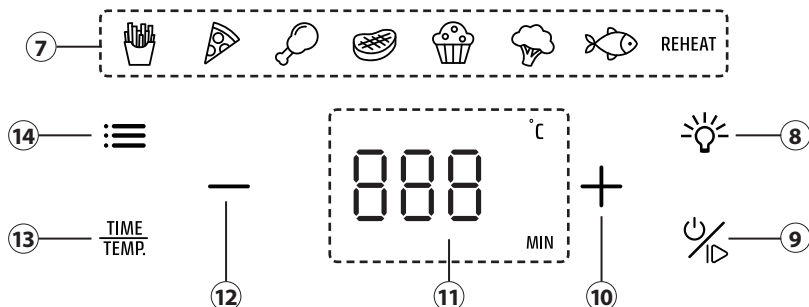
В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

2.1 Общее описание



- ① Основание прибора
- ② Панель управления
- ③ Потайные ручки
- ④ Вставка корзины для жарки с силиконовыми фиксаторами
- ⑤ Корзина для жарки с ручкой
- ⑥ Отверстие для выхода воздуха

2.2 Элементы управления



- ⑦ Автоматические программы
- ⑧ Включение и выключение внутреннего освещения
- ⑨ Кнопка включения/выключения + кнопка пуска/останова
- ⑩ Увеличение времени/температуры
- ⑪ Отображение температуры/времени
- ⑫ Уменьшение времени/температуры
- ⑬ Выбор времени/температуры
- ⑭ Выбор автоматических программ

2.3 Автоматические программы

	Программа	Температура в °C предварительная настройка (диапазон)*	Время в минутах предварительная настройка (диапазон)*
	Картофель фри	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Пицца и Ко	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Курица	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Стейк	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Торты	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Овощи	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Рыба	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Разогрев	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*с шагом в 1 минуту / *с шагом в 5°C

2.4 Указания на приборе

ВНИМАНИЕ

Опасность обжечься о горячую поверхность!

Данный прибор нагревается до очень высоких температур.

- ▶ Не следует касаться горячей поверхности прибора. Опасность получения ожога!
- ▶ Не ставьте и не кладите на прибор никакие предметы.



2.5 Паспортная табличка

Фирменная табличка с данными о подключении и характеристиках расположена на нижней стороне устройства.

3 Эксплуатация и функционирование

В данной главе приведены важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие их, чтобы избежать опасностей и повреждений:

3.1 Перед первым использованием

- Тщательно вымойте корзину для жарки вставку корзины теплой водой для промывки и вытрите детали насухо. Корзину для жарки и вставку корзины также можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите прибор изнутри и снаружи влажной тряпкой.
- Подробные указания по очистке приведены в разделе «Очистка и уход».

3.2 Предохранительный выключатель

Данный прибор оснащен предохранительным механизмом. Если извлечь корзину для жарки во время работы, прибор прекратит нагрев (на дисплее отображается „out“) и прервет работу до тех пор, пока емкость не будет снова вставлена.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Рекомендуется вытаскивать емкость из прибора не более чем на 30 секунд, это поможет обеспечить стабильную температуру внутри емкости и получить наилучший результат.

3.3 Защита от перегрева

Данный прибор оснащен защитой от перегрева. В случае нагрева прибора до слишком высокой температуры внутри него и рядом с электронными компонентами прибор автоматически будет выключен (на дисплее отображается „Е3“). Если это произошло, вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть не менее получаса.

3.4 Эксплуатация

1. Вставьте сетевой штекер в розетку.
2. Раздастся звуковой сигнал, и панель управления ненадолго загорится.
3. Устройство находится в режиме ожидания, и кнопка включения/выключения постоянно горит.
4. Вставьте вставку в корзину для жарки.
5. Положите блюда в корзину и вставьте ее в прибор.
6. Включите прибор, нажав кнопку .
7. Выберите одну из 8 автоматических программ, нажав на кнопку .
8. Символ программы начинает мигать, а на дисплее поочередно появляются заданные температура и время.
9. Вы можете регулировать температуру и время по своему желанию.
10. Выберите кнопку $\frac{\text{TIME}}{\text{TEMP}}$, чтобы изменить время с помощью кнопок - или +.
11. Снова выберите кнопку $\frac{\text{TIME}}{\text{TEMP}}$, чтобы отрегулировать температуру с помощью кнопок - или +.
12. Для перерыва в работе нажмите кнопку .
13. Чтобы приостановить работу, нажмите кнопку  еще раз.

14. По истечении половины времени прибор издаст 1 звуковой сигнал, чтобы вы могли перевернуть блюдо в случае необходимости.
15. По истечении установленного времени раздадутся 3 звуковых сигнала и на дисплее высветится надпись «End» (Конец). Вентилятор еще некоторое время продолжает работать по инерции.
16. Чтобы остановить процесс раньше и выключить прибор, удерживайте кнопку  в нажатом положении около 3 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если удерживать кнопку + или - в нажатом положении, значение будет увеличиваться/уменьшаться быстрее.
- ▶ Никогда не наполняйте корзину выше максимальной отметки (MAX), указанной в таблице, так как это может повлиять на конечный результат приготовления.
- ▶ После запуска программы можно в любой момент изменить значения времени и температуры с помощью соответствующих кнопок.
- ▶ С помощью кнопки  можно в любое время включить или выключить внутреннее освещение.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Берите корзину для жарки во фритюре только за ручку, так как во время приготовления блюд прибор может сильно нагреваться.
- ▶ Вынимая корзину для жарки, соблюдайте осторожность, так как из прибора может выходить горячий пар.
- ▶ После приготовления корзина для жарки и продукты очень горячие!

3.5 Быстрый старт (Quick Start)

Если сразу после пункта 6 нажать кнопку  без выбора программы, прибор сразу начнет приготовление в режиме Quick Start (температура - 200°C, время приготовления - 15 мин.). Во время выполнения данной программы Вы можете регулировать значения времени и температуры, как описано выше.

3.6 После приготовления пищи

1. Извлеките корзину из прибора и поставьте ее на жаропрочную поверхность.
2. Проверьте степень готовности блюд. Если они не готовы, можно снова вставить емкость в прибор и продлить процесс приготовления на несколько минут.
3. При необходимости используйте для извлечения продуктов вилку, кухонные щипцы или поварские перчатки.

3.7 Советы по приготовлению

- Для приготовления небольшого количества продуктов обычно требуется немного меньше времени, чем для большого количества аналогичных продуктов.

- Встряхивание ингредиентов оптимизирует конечный результат и помогает предотвратить неравномерную обжарку.
- Для приготовления свежего картофеля фри возьмите мучнистый картофель, доведенный до кипения, и нарежьте его брусочками размером примерно 10 x 10 мм. Промойте его водой. Перед жаркой во фритюре смажьте картофель небольшим количеством растительного масла, чтобы он получился хрустящим.
- Добавление небольшого количества масла в пищу сделает ее более хрустящей. Не используйте более 30 мл масла.
- Если продукты помещаются в корзину, с помощью этого устройства можно готовить все продукты, предназначенные для приготовления в духовке.

Рекомендуемое количество и настройки

Продукт	Кол-во (макс.)	Прогр.	Темп. (°C)	Время (мин.)	Примечание
Картофель фри (замороженный)	500 г 1000 г 1200 г		200	25 30 35	При количестве 1200 г рекомендуется встряхивать фри каждые 10 мин.
Картофельные дольки домашнего приготовления	500 г 1000 г		200	30 35	Нарезать картофель дольками. Промыть водой, слить воду и при необходимости смазать растительным маслом.
Фаршированные кабачки	2 половинки		160-170	15-20	Разрежьте кабачки пополам и вырежьте их, наполните мясом, кускусом, сыром и т. д. по желанию.
Фаршированные перцы	4 шт		170	15-20	У перцев срежьте верхушку и удалите семена, начините киноа, мясом, овощами и т.д. по желанию.
Запеченные овощи (батат, свекла, кабачок, морковь)	750-1000 г		200	25	Нарежьте и смешайте с маслом и специями.
Бургер-party	4 шт прим.по 150 г		200	10-12	
Куриные наггетсы	1000 г		180	10-12	
Курица-гриль	1000 г		200	50	

Лазанья	400-500 г		170	20-25	Поместите в форму для запекания размером 20 x 8 x 15 см..
Багет для пиццы	3 шт		175	10	
Крутоны	750 г		180	8	Нарежьте тосты кубиками, смешайте с маслом и специями.
Булочки	4-6 шт		190	8-10	
Хлеб	Тесто на 1 буханку		180	30	В жаростойкой посуде (макс. 20 x 20 см) / Бумага для выпечки
Маффины	9 шт		160	15-20	
Торты	Тесто на 1 торт		160	45-50	Застелите корзину для жарки бумагой для выпечки и поместите в нее кольцо для выпечки (Ø пригл. 20 см).
Рыба	300 г		180	10	
Креветки	250 г		180	10-15	
Куриные крылышки	750 г		180	20	

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Периодически проверяйте степень подрумянивания продуктов и при необходимости переворачивайте / перемешивайте их.
- ▶ Обратите внимание, что для другого количества может потребоваться корректировка времени и температуры.
- ▶ Имейте в виду, что данные настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ваших ингредиентов.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Используйте в приборе только термостойкие аксессуары. Используемые аксессуары могут быть очень горячими после приготовления.
- ▶ Никогда не кладите во фритюрницу бумагу для выпечки или пергаментную бумагу, не поместив на нее продукты. Циркуляция воздуха может привести к тому, что бумага приподнимется и коснется нагревательных элементов.

4 Чистка и обслуживание

4.1 Информация по безопасности

ВНИМАНИЕ

Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:

- ▶ Прибор следует регулярно очищать и удалять остатки приготавливаемой пищи. Прибор, который не поддерживается в чистом состоянии, отрицательно влияет на срок эксплуатации и может привести к опасному состоянию прибора.
- ▶ Перед очисткой выключите прибор и вытащите вилку из розетки.
- ▶ Внутреннее пространство прибора будет горячим после приготовления. Опасность ожогов! Подождите, пока прибор остынет.
- ▶ Очищайте прибор после использования, как только он остынет. Долгое ожидание излишне затрудняет очистку и в исключительных случаях делает ее невозможной. При определенных обстоятельствах слишком сильные загрязнения могут повредить прибор.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Не соскребайте твердые загрязнения жесткими предметами.

4.2 Очистка

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Всегда удаляйте остатки смазки жира с прибора, иначе они могут воспламениться.
- Тщательно вымойте корзину для жарки вставку корзины теплой водой для промывки и вытрите детали насухо. Корзину для жарки и вставку корзины также можно мыть в посудомоечной машине. Остатки воды, которые остаются между корзиной и смотровым окном после очистки, безвредны.
- Протрите прибор изнутри и снаружи влажной тряпкой.

5 Проблемы и способы их решения

В данной главе содержатся важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

5.1 Правила техники безопасности

ВНИМАНИЕ

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Ненадлежащий ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя и к повреждениям прибора.

5.2 Причины неисправностей и их устранение

В случае появления ошибки на дисплее выводится код ошибки, который описывает причину ошибки.

Ошибка	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Не вставлен сетевой штекер.	Вставить сетевой штекер.
Процесс не запускается при нажатии кнопки пуска/останов.	Корзина для жарки вставлена не до конца.	Прочно вставить корзину для жарки.
Блюда приготовлены не полностью или неравномерно.	Корзина для жарки переполнена.	Уменьшите количество продуктов в корзине для жарки. Несколько раз перемешивайте или переворачивайте блюда в процессе приготовления.
	Установлены недостаточные значения температуры или времени приготовления.	Увеличьте температуру или время приготовления.
Приготовленные блюда не хрустящие.	Пища может не подходить для прибора.	Сбрызните или смажьте блюда небольшим количеством растительного масла с помощью кисточки.
Корзина для жарки с трудом вставляется в прибор.	Корзина для жарки переполнена.	Уберите блюда из корзины для жарки.
Из прибора выходит белый дым.	Вы готовите жирные блюда, и масло или жир попали на нагревательные стержни.	При приготовлении жирных блюд во фритюре масло капает в корзину для жарки. При испарении масла образуется белый дым. Это не влияет на прибор или на конечный результат.
	В корзине для жарки находятся остатки жира.	Тщательно очищайте корзину для жарки после каждого использования.
Из прибора выходит темный дым.	Блюда подгорают, или возникла проблема в электрической цепи.	Немедленно извлеките штекер прибора из розетки. Подождите немного, а затем достаньте корзину для жарки. Если причина не в подгоревшей еде, обратитесь в сервисную службу.

От прибора исходит неприятный запах.	Прибор не очищен.	Очищайте прибор после каждого использования.
	Не опорожнены поддон для слива и бачок для воды.	Опорожните и очистите поддон для слива и бачок для воды.
	Брызги масла и жира попали на нагревательные стержни.	Масло/жир при горении образует белый дым и может неприятно пахнуть. Это не влияет на прибор или на конечный результат.
Не работает внутреннее освещение.	Осветительный прибор неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.
На дисплее отображается E1.	Прибор неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.
На дисплее отображается E2.	Прибор неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.
На дисплее отображается E3.	Сработала защита от перегрева.	Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть не менее получаса.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.
- ▶ Очистите машину перед отправкой в сервисную службу.

6 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В бытовых отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в бытовые отходы.



ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь сборными пунктами, организованными в месте Вашего проживания. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городской администрации, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

6.1 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому пригодны для переработки. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации „Зеленая точка“.



7 Гарантия

Мы предоставляем на данный прибор гарантию сроком 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данная гарантия действительна для таких стран как Германия, Австрия и Нидерланды. Для получения гарантии в других странах, пожалуйста, свяжитесь с нами. Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того, гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями.

Данный прибор был разработан для некоммерческого (бытового) использования и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантийные обязательства распространяются на коммерческое использование прибора только в том случае, если оно сравнимо с домашним использованием. Данный прибор не предназначен для любого иного коммерческого использования. В случае возникновения законных жалоб мы можем отремонтировать поврежденный прибор либо заменить его на аналогичный исправный прибор по нашему усмотрению. О явных дефектах и повреждениях следует сообщить нам в течение 14 дней с момента доставки товара. Любые дальнейшие претензии исключены.

При предъявлении претензии по гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нами, прежде чем вернуть товар (наличие чека, подтверждающего факт покупки, обязательно!). Наши контактные данные («Гарант») указаны в начале настоящего Руководства по эксплуатации.

Índice Utilização

1	Informações gerais	162
1.1	Informações sobre este manual	163
1.2	Limitação de responsabilidade	163
1.3	Direitos de autor (copyright)	163
1.4	Escopo de fornecimento	163
1.5	Desembalar	163
2	Estrutura e funções	164
2.1	Panorâmica do aparelho.....	164
2.2	Painel de controle	164
2.3	Programas automáticos.....	165
2.4	Precaução com o aparelho	165
2.5	Placa de identificação	165
3	Funcionamento e utilização	165
3.1	Antes da primeira utilização	166
3.2	Interruptor de segurança	166
3.3	Proteção contra superaquecimento.....	166
3.4	Operação	166
3.5	Início rápido	167
3.6	Após o processo de confeção	167
3.7	Dicas de fritura	167
4	Limpeza e conservação	169
4.1	Instruções de segurança	169
4.2	Limpeza.....	170
5	Resolução de falhas	170
5.1	Instruções de segurança	170
5.2	Sinais de avaria	170
6	Eliminação do aparelho usado	172
6.1	Descarte da embalagem.....	172
7	Garantia	173

1 Informações gerais

Por favor, leia atentamente as informações contidas neste manual para rapidamente, familiarize-se com o aparelho e usar suas funções em plena capacidade.
O seu aparelho irá atendê-lo por muitos anos se usar correta e o conservar devidamente.
Desejamos-lhe muita satisfação durante o uso.

1.1 Informações sobre este manual

Manual de instruções forma parte membro da Fritadeira de ar quente AirFry 6.0 (adiante designando por aparelho) ele fornece instruções importantes para a montagem, segurança, uso adequado e a conservação do aparelho.

Manual do usuário deve ser mantido sempre à mão perto do aparelho. Deve ser lido e usado pela pessoa responsável:

- Ligar,
 - resolução de falhas e / ou
 - Operação,
 - limpeza do aparelho
- da unidade é colocada em funcionamento.

Guarde estas instruções em lugar seguro e disponibilize aos terceiros que irão usá-lo no futuro.

1.2 Limitação de responsabilidade

As informações técnicas contidas e as indicações de dados deste manual para a instalação, operação e conservação correspondem com os últimos avanços técnicos no momento da impressão e está publicado tendo em conta a nossa experiência e conhecimento na época. Por este motivo nós não somos responsáveis pelos sinais, ilustrações ou descrições contidas neste manual do usuário. O fabricante não é responsável pelos danos causados por:

- Descumprimento das regras
- Uso indevido
- Reparações indevidas
- Modificações técnicas na unidade
- Uso de peças de reposição não autorizadas
- Utilização de acessórios não autorizados

Não é recomendado fazer modificações no aparelho, elas não são cobertos pela garantia. As traduções são feitas para o nosso know-how e compreensão. Não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução, mesmo que a tradução seja feita por nós ou por nossa ordem. Portanto, apenas o texto original em alemão terá carácter vinculativo.

1.3 Direitos de autor (copyright)

Esta documentação é protegida por direitos de autor. CASO GmbH reserva-se todos os direitos, incluindo a reprodução fotomecânica, publicação e distribuição por meio de procedimentos especiais (por exemplo, processamento de dados, dados e suporte a redes de dados), no todo ou em parte. Válido exceto erros de conteúdo e modificações técnicas.

1.4 Escopo de fornecimento

A unidade tem os seguintes componentes de fábrica:

- Air Fry 6.0
- Encaixe do cesto com fixações em silicone
- Cesto de fritar com pega
- Manual do usuário

1.5 Desembalar

Para desembalar o dispositivo, execute as seguintes etapas:

- Remova a unidade da caixa e remova o material de embalagem.

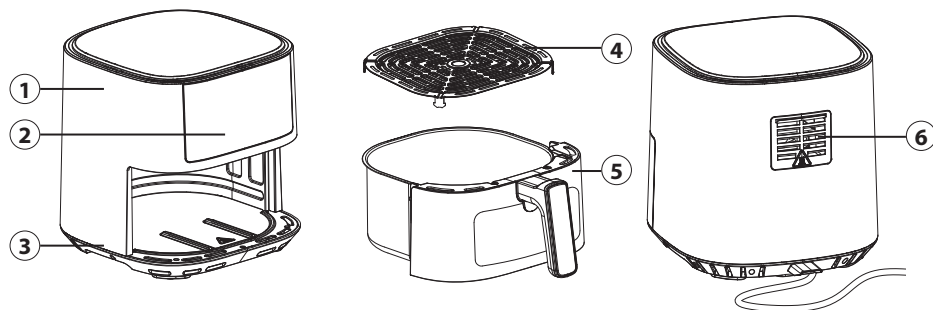
NOTA

- Se possível, mantenha a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para poder voltar a embalar corretamente o aparelho em caso de reclamação da garantia.

2 Estrutura e funções

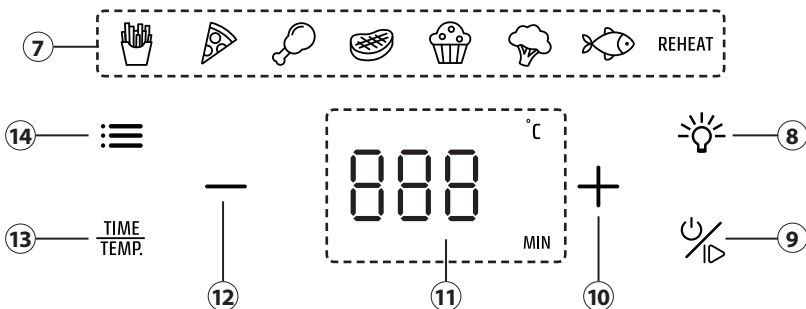
Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre a estrutura e o funcionamento do aparelho.

2.1 Panorâmica do aparelho



- ① Base do aparelho
- ② Painel de comando
- ③ Pegas encastradas
- ④ Encaixe do cesto com fixações em silicone
- ⑤ Cesto de fritar com pega
- ⑥ Saída de ar

2.2 Painel de controle



- ⑦ Programas automáticos
- ⑧ Ligar e desligar a iluminação interior
- ⑨ Botão ON/OFF + botão Start/Stop
- ⑩ Aumentar tempo/temperatura
- ⑪ Indicação da temperatura/tempo
- ⑫ Diminuir tempo/temperatura
- ⑬ Selecionar tempo/temperatura
- ⑭ Seleção de programas automáticos

2.3 Programas automáticos

	Programa	Temp. em °C pré-definida (intervalo)*	Tempo em min. pré-definida (intervalo)*
	Batatas fritas	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Frango	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Carne vermelha	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Produtos de padaria	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Vegetais	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Peixe	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Aquecer	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*em incrementos de 1 minuto / *em incrementos de 5°C

2.4 Precaução com o aparelho

CUIDADO

Perigo devido a superfície quente!

A superfície da unidade pode tornar-se muito quente.

- ▶ Não toque a superfície quente do aparelho. Existe um grande perigo de queimaduras!
- ▶ Não deixar objetos sobre o dispositivo.



2.5 Placa de identificação

A placa de características com os dados de ligação e de desempenho encontra-se na parte inferior do aparelho.

3 Funcionamento e utilização

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre o funcionamento e a operação do dispositivo. Observar essas dicas para evitar danos e perigos.

3.1 Antes da primeira utilização

- Limpe bem o cesto de fritar e o encaixe do cesto em água morna de lavagem e seque bem as peças. Também pode colocar o cesto de fritar e o encaixe do cesto na máquina de lavar louça.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Mais informações sobre a limpeza podem ser consultadas no capítulo “Limpeza e conservação”.

3.2 Interruptor de segurança

Este aparelho está equipado com um mecanismo de segurança. Se tirar o cesto de fritar para fora do aparelho durante o funcionamento, o aparelho para o processo (o ecrã mostra „out“) de aquecimento e interrompe o funcionamento até que o cesto volte a ser introduzido.

NOTA

- Recomenda-se não remover o recipiente por mais de 30 segundos para garantir uma temperatura estável dentro do aparelho. Esta ação leva a um melhor resultado de fritura.

3.3 Proteção contra superaquecimento

O aparelho está equipado com uma proteção contra superaquecimento.

Se a temperatura dentro do aparelho na área dos componentes eletrônicos ficar muito alta, o aparelho desliga-se automaticamente (o ecrã mostra „E3“). Retire o conector de alimentação e deixe o aparelho esfriar por pelo menos meia hora.

3.4 Operação

1. Insira a ficha de rede na tomada.
2. É emitido um sinal sonoro e o painel de comando é iluminado por breves instantes.
3. A unidade está no modo de espera e o botão de ligar/desligar está constantemente aceso.
4. Insira o encaixe do cesto no cesto de fritar.
5. Coloque os alimentos no cesto de fritar e introduza-o no aparelho.
6. Prima o botão  para ligar o aparelho.
7. Selecionar um dos 8 programas automáticos tocando na botão .
8. O símbolo do programa começa a piscar e a temperatura e a hora predefinidas aparecem alternadamente no ecrã.
9. É possível regular a temperatura e o tempo individualmente.
10. Selecionar a botão - ^{TIME}TEMP para alterar a hora com a botão - ou +.
11. Seleccione novamente o botão - ^{TIME}TEMP para ajustar a temperatura com o botão - ou +.
12. Prima o botão  para iniciar o processo.
13. Para interromper o funcionamento, prima novamente a botão .

14. A meio do tempo, o aparelho emite 1 sinal sonoro para que possa virar os alimentos, se necessário.
15. Depois de decorrido o tempo definido, são emitidos 3 sinais sonoros e no display é indicado "End". A ventoinha continua a funcionar durante um breve momento depois disso.
16. Para cancelar o processo antecipadamente e desligar o aparelho, prima e mantenha premido o botão  durante cerca de 3 segundos.

NOTA

- ▶ Se mantiver premido o botão + ou -, o valor aumenta/diminui mais rapidamente.
- ▶ Não encha a cesta para fritura além da marca MAX dentro da cesta para fritura.
- ▶ Uma vez iniciado o programa, é possível alterar o tempo e a temperatura em qualquer momento, utilizando os botões correspondentes.
- ▶ Com o botão  pode ligar ou desligar a iluminação interior em qualquer momento.



AVISO

- ▶ Toque no cesto de fritar apenas pela pega, pois o aparelho pode ficar quente durante o processo de confeção.
- ▶ Ao retirar o cesto de fritar, tenha cuidado com o vapor quente que pode sair.
- ▶ O cesto de fritar e os alimentos ficam muito quentes após o processo de confeção!

3.5 Início rápido

Se, de acordo com o ponto 6, você pressionar o botão  diretamente sem ter selecionado um programa, o aparelho inicia imediatamente no modo de início rápido (temperatura: 200 °C, tempo: 15 min.). A temperatura e o tempo podem ser alterados posteriormente durante a fritura (ver acima).

3.6 Após o processo de confeção

1. Retire o cesto de fritar do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
2. Verifique se os alimentos estão cozinhados. Se não estiverem, pode voltar a inserir o cesto no aparelho e prolongar o processo de confeção por alguns minutos.
3. Se necessário, utilize um garfo, uma pinça de cozinha ou luvas para forno para retirar os alimentos.

3.7 Dicas de fritura

- Os alimentos pequenos requerem normalmente menos tempo de cozedura do que os alimentos maiores.
- Agitar / virar a meio da cozedura otimiza o resultado final e evita a cozedura desigual dos alimentos.
- Para fazer batatas fritas frescas, utilize batatas farinhentas e corte-as em tiras com cerca de 10x10 mm de espessura. Enxague-as com água. Pincele as batatas com um pouco de óleo antes de as fritar para que fiquem estaladiças.

- Adicionar uma pequena quantidade de óleo à comida a torna mais crocante. Não use mais do que 30 ml de óleo.
- Desde que caibam no cesto, todos os alimentos que podem ser preparados no forno podem também ser preparados com este aparelho.

Recomendamos as seguintes quantidades e configurações:

Lebensmittel	Menge (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Hinweis
Batatas fritas (congeladas)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35	Para uma quantidade de 1200 g, recomenda-se que as batatas fritas sejam agitadas de 10 minutos.
Gomos de batata caseiros	500 g 1000 g		200	30 35	Corte as batatas em gomos. Passe por água, escorra e, se necessário, pincele com óleo.
Abobrinha recheada	2 Metades		160-170	15-20	Cortar a abobrinha ao meio e retirar o miolo, rechear à vontade com carne, cuscuz, queijo, etc.
Pimentões recheados	4 peças		170	15-20	Retirar a tampa e o miolo dos pimentões, rechear à vontade com quinoa, carne, vegetais, etc.
Legumes cozidos (batata-doce, cenoura, abobrinha, beterraba,)	750-1000g		200	25	Picar e misturar com óleo e condimentos.
Hambúrgueres	4 peças 150 g cada		200	10-12	
Nuggets de frango	1000 g		180	10-12	
Frango fresco grelhado	1000 g		200	50	
Lasanha	400-500 g		170	20-25	Em uma forma refratária de aprox. 20 x 8 x 15 cm.
Pizza de baguete	3 peças		175	10	
Croutons caseiros	750 g		180	8	Cortar o pão torrado em cubos, misturar com o óleo e condimentos.
Pãozinho	4-6 peças		190	8-10	

Pão	Massa para 1 pão		180	30	Em uma forma refratária (máx. 20 x 20 cm) /Papel para cozer.
Queques	9 peças		160	15-20	
Pão de ló	Massa para 1 bolo		160	45-50	Forrar a cesta para fritura com papel manteiga e utilizar um aro para bolo (Ø aprox. 20 cm).
Peixe	300 g		180	10	
Camarão	250 g		180	10-15	
Asinhas de frango	750 g		180	20	

NOTA

- ▶ De vez em quando, controle o grau dourado dos alimentos e vire/mexa se necessário.
- ▶ Observe que, se utilizar quantidades diferentes, poderá ser necessário ajustar o tempo e a temperatura.
- ▶ Uma vez que os alimentos diferem de acordo com sua origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que os dados fornecidos sejam as melhores configurações para os alimentos que você está usando.



AVISO

- ▶ Use apenas acessórios resistentes ao calor no aparelho. Os acessórios usados podem ficar muito quentes após o processo de cozimento.
- ▶ Nunca coloque papel vegetal ou papel manteiga na fritadeira sem colocar alimentos sobre ele. A circulação de ar pode levantar o papel e tocar nas serpentinas de aquecimento.

4 Limpeza e conservação

Este capítulo inclui importantes sobre as dicas limpeza e a conservação do aparelho. Ter em mente as instruções e danos por limpeza inadequada do dispositivo e certifique-se de que o dispositivo funciona sem erros.

4.1 Instruções de segurança



CUIDADO

Tenha em mente as seguintes instruções de segurança antes de limpar o aparelho:

- ▶ O aparelho deve ser limpo regularmente para remover restos de alimentos cozidos. Um microondas que não é mantido limpo prejudica a conservação do aparelho e pode levar a acumulação de fungo e bactérias.
- ▶ Antes de limpar o microondas deve desligá-lo da tomada elétrica.

⚠ CUIDADO

- ▶ O aparelho aquece muito em funcionamento. Perigo de queimaduras. Deixe o aparelho esfriar.
- ▶ Após o uso limpe o aparelho. Se esperar muito, será mais difícil limpar ou até mesmo, será impossível. Se acumula muita sujeira o aparelho pode sofrer danos.
- ▶ Não mergulhar o aparelho em água ou outros líquidos e não o colocar na máquina de lavar louça.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos ou solventes.
- ▶ Não remover a sujidade incorporada através da força, usando objetos duros.

4.2 Limpeza

⚠ AVISO

- ▶ Remover sempre os resíduos de gordura no aparelho, pois podem entrar em ignição.
- Limpe bem o cesto de fritar e o encaixe do cesto em água morna de lavagem e seque bem as peças. Também pode colocar o cesto de fritar e o encaixe do cesto na máquina de lavar louça. Os resíduos de água que permanecem entre o cesto e a janela de visualização após a limpeza são inofensivos.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

5 Resolução de falhas

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre as falhas do aparelho a solução de problemas de. Siga estas dicas para evitar danos e perigos.

5.1 Instruções de segurança

⚠ CUIDADO

- ▶ Reparação de equipamentos eléctricos e electrónicos deve ocorrer somente por pessoal autorizado e treinado pelo fabricante.
- ▶ Reparação inadequada poderia pôr em perigo o usuário e causar danos ao dispositivo.

5.2 Sinais de avaria

A tabela em baixo apresenta pequenos erros e suas soluções:

Erro	Causa possível	Solução
Não é possível ligar o aparelho.	Ficha de rede não inserida.	Insira a ficha de rede.
O processo não se inicia ao premir o botão Start/Stop.	O cesto de fritar não está totalmente inserido.	Empurre firmemente o cesto de fritar.

Os alimentos não estão totalmente cozinhados ou estão cozinhados de forma irregular.	O cesto de fritar está demasiado cheio.	Coloque quantidades mais pequenas no cesto de fritar. Agite ou vire os alimentos várias vezes durante o tempo de confeção.
	Temperatura de confeção ou tempo de confeção demasiado baixos.	Aumente a temperatura de confeção ou o tempo de confeção.
Os alimentos não ficam estaladiços depois de cozinhados.	Os alimentos podem não ser adequados para o aparelho	Pulverize ou pincele os alimentos com uma pequena quantidade de óleo.
Não se consegue introduzir o cesto de fritar sem problemas.	O cesto de fritar está demasiado cheio.	Retire alimentos do cesto de fritar.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar alimentos gordurosos e houve salpicos de óleo ou gordura nos elementos de aquecimento.	Se fritar alimentos gordurosos, o óleo escorre para o cesto de fritar. O óleo produz fumo branco. Isso não tem qualquer influência sobre o aparelho ou o resultado.
	No cesto de fritar ainda há restos de gordura.	Limpe o cesto de fritar após cada utilização.
Sai fumo escuro do aparelho.	Os alimentos estão a queimar ou há um problema com o circuito.	Tire imediatamente a ficha de rede do aparelho. Aguarde um momento antes de retirar o cesto de fritar. Se a causa não for comida queimada, dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.
O aparelho tem um cheiro desagradável.	O aparelho não foi limpo.	Limpe o aparelho após cada utilização.
	A bandeja de recolha de água e o depósito de água não foram esvaziados.	Esvazie e limpe a bandeja de recolha de água e o depósito de água.
	Salpicos de óleo ou gordura nos elementos de aquecimento.	O óleo / a gordura produz fumo branco e pode ter um cheiro desagradável. Isso não tem qualquer influência sobre o aparelho ou o resultado.

DE
EN
IT
NL
SV
ES
FR
RU
PT
RO
HE
AR

A iluminação interior não funciona.	A lâmpada está defeituosa.	Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.
O visor apresenta a mensagem E1.	O aparelho está avariado.	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
O visor apresenta a mensagem E2.	O aparelho está avariado.	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
O visor apresenta a mensagem E3.	A proteção contra sobreaquecimento foi activada.	Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer durante pelo menos meia hora.

NOTA

- ▶ Se os passos mostrados acima não conseguirem resolver o problema, entre em contacto com o atendimento ao cliente.
- ▶ **Limpar o aparelho antes de o enviar para o centro de assistência.**

6 Eliminação do aparelho usado

Os produtos eléctricos e electrónicos usados contêm materiais reutilizáveis. No entanto, eles também contêm materiais nocivos necessários para sua operação e segurança. No lixo doméstico, ou antes a manipulação imprópria, coloca e em perigo a saúde humana e o ambiente. Portanto, não coloque seu aparelho usado em qualquer lixo doméstico.



NOTA

- ▶ Use os pontos de recolha de aparelhos eletrônicos e eletrônicos – Eletrão. Contate as autoridades locais afim de saber quando e onde deve entregar o seu aparelho
- ▶ Armazenamento e eliminação de seu aparelho usado, protegendo contra o acesso de crianças.

6.1 Descarte da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos causados pelo transporte. Os materiais de embalagem foram selecionados com uma filosofia adequada para efeitos de uma eliminação correcta e respeitosa com o meio ambiente e, portanto, são recicláveis.

O retorno do material de embalagem ao ciclo matéria-prima economiza e reduz a geração de resíduos. Portanto, deposite os materiais de embalagem que não necessita nos pontos de recolha, „ponto verde“.



7 Garantia

Atribuímos a este produto uma garantia de 24 meses a partir da data de venda, para defeitos de fabrico ou de material. A nossa garantia aplica-se à Alemanha, à Áustria e aos Países Baixos. Para todos os outros países, contacte-nos.

Os seus direitos legais de garantia de acordo com o § 437 e seguintes do Código Civil alemão não são afetados por isso. O exercício dos seus direitos legais em matéria de defeitos é gratuito para si. Esta garantia não inclui danos resultantes do uso ou manuseio improprio, nem por danos que não impeçam o funcionamento correto ou afetem o valor do aparelho. Consumíveis, danos de transporte que não sejam atribuíveis ao fabricante e danos resultantes de reparações efetuadas por pessoas não autorizadas estão excluídos desta garantia.

Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica e os seus parâmetros de funcionamento correspondem ao expectável para tal utilização. O seu uso num contexto comercial só será abrangido pela garantia caso seja resultado de uma utilização comparável a doméstica. Este aparelho não é destinado para uso industrial.

No evento da reclamação ser justificada iremos proceder a sua reparação ou substituição por um aparelho novo. Todas as avarias detetadas devem ser comunicadas no espaço de 14 dias após a entrega. Todas as reclamações posteriores serão excluídas desta garantia.

De modo a poder ativar a sua garantia, por favor entrar em contacto connosco antes de proceder a devolução do aparelho (acompanhado do respetivo documento comprovativo de compra). Os nossos dados de contacto („Garante“) encontram-se no início deste manual de instruções.

Conținut Operare

1	Generalități.....	174
1.1	Informații despre aceste instrucțiuni	175
1.2	Limitarea răspunderi	175
1.3	Protecția drepturilor de autor	175
1.4	Volumul de livrare.....	175
1.5	Despachetare	175
2	Structură și funcționare.....	176
2.1	Prezentare generală	176
2.2	Elemente de comandă	176
2.3	Programe automate	177
2.4	Avertismente pe aparat	177
2.5	Plăcuța de identificare	177
3	Utilizare și funcționare	177
3.1	Înainte de prima utilizare	177
3.2	Înterupător de siguranță.....	178
3.3	Protecția împotriva supraîncălzirii	178
3.4	Funcționare	178
3.5	Pornire rapidă	179
3.6	După procesul de gătire	179
3.7	Sfaturi pentru prăjire.....	179
4	Curățare și îngrijire	181
4.1	Instrucțiuni de siguranță	181
4.2	Curățare	182
5	Remedierea defecțiunilor	182
5.1	Instrucțiuni de siguranță.....	182
5.2	Afișarea și remedierea defecțiunilor	182
6	Eliminarea aparatului vechi	184
6.1	Eliminarea ambalajului	184
7	Garanție	184

1 Generalități

Citiți informațiile cuprinse aici, pentru a vă familiariza rapid cu aparatul dumneavoastră și pentru a profita din plin de funcțiile acestuia.
Aparatul vă va servi mulți ani, dacă îl tratați și îngrijiți corespunzător. Vă dorim să îl utilizați cu plăcere.

1.1 Informații despre aceste instrucțiuni

Aceste instrucțiuni de utilizare fac parte integrantă din friteuza cu aer cald AirFry 6.0 (denumită în continuare aparatul) și vă oferă informații importante despre punerea în funcțiune, siguranța, utilizarea corespunzătoare și îngrijirea aparatului. Instrucțiunile de utilizare trebuie să fie întotdeauna disponibile la aparat.

Ele trebuie citite și respectate de orice persoană însărcinată cu:

- punerea în funcțiune,
- remedierea defecțiunilor și/sau aparatului.
- utilizarea,
- curățarea

Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni de utilizare și să le transmiteți împreună cu aparatul viitorilor proprietari.

1.2 Limitarea răspunderi

Toate informațiile tehnice, datele și instrucțiunile de instalare, utilizare și întreținere conținute în aceste instrucțiuni corespund ultimei variante a aparatului din momentul tipăririi și au la bază experiența și cunoștințele noastre anterioare. Informațiile, figurile și descrierile din aceste instrucțiuni nu pot constitui temeiul formulării niciunui fel de pretenții. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daune cauzate de:

- nerespectarea instrucțiunilor
- utilizarea necorespunzătoare
- reparații necorespunzătoare
- modificări tehnice, modificări ale aparatului
- utilizarea pieselor de schimb neautorizate
- utilizarea accesoriilor neautorizate

Modificările aparatului nu sunt recomandate și nu sunt acoperite de garanție. Traducerile sunt efectuate cu maximă atenție.

Nu ne asumăm răspunderea pentru erorile de traducere, nici chiar dacă traducerea a fost efectuată de noi sau în numele nostru. Doar textul original în limba germană rămâne obligatoriu.

1.3 Protecția drepturilor de autor

Această documentație este protejată prin drepturi de autor. CASO GmbH își rezervă toate drepturile, inclusiv cele de reproducere fotomecanică, multiplicare și distribuție folosind procese speciale (de exemplu, prelucrarea datelor, suporturi de date și rețele de date), chiar și parțial. Sub rezerva modificărilor de conținut respectiv a modificărilor tehnice.

1.4 Volumul de livrare

Aparatul este livrat în mod standard cu următoarele componente:

- AirFry 6.0
- Inserția coșului, cu elemente de fixare din silicon
- Coș pentru prăjit, cu mâner
- Instrucțiuni de utilizare

1.5 Despachetare

Pentru despachetarea aparatului, procedați după cum urmează:

- Scoateți aparatul din cutie și îndepărtați materialul de ambalare.

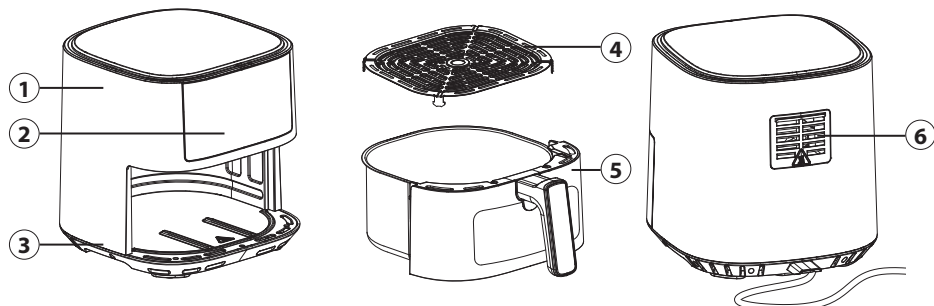
OBSERVAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe perioada de garanție a aparatului, astfel încât să puteți reambala corespunzător aparatul în cazul unei reclamații acoperite de garanție.

2 Structură și funcționare

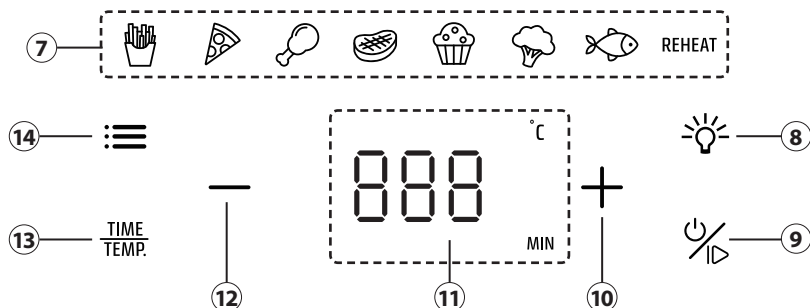
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

2.1 Prezentare generală



- ① Baza aparatului
- ② Panou de comandă
- ③ Mânere adâncite
- ④ Inserția coșului, cu elemente de fixare din silicon
- ⑤ Coș pentru prăjit, cu mâner
- ⑥ Gură de evacuare a aerului

2.2 Elemente de comandă



- ⑦ Programe automate
- ⑧ Pornirea și oprirea iluminării spațiului interior
- ⑨ Buton de pornire/oprire + buton start/stop
- ⑩ Creșterea timpului/temperaturii
- ⑪ Afișarea temperaturii/timpului
- ⑫ Reducerea timpului/temperaturii
- ⑬ Selectarea timpului/temperaturii
- ⑭ Selectarea programelor automate

2.3 Programe automate

	Program	Temp. presetată în °C (interval)*	Timp presetat în min. (interval)*
	Cartofi prăjiți	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Pui	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Friptură	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Patiserie	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Legume	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Pește	180 (50-200)	15 (1 - 60)
REHEAT	Încălzire	120 (50-200)	6 (1 - 60)

*în trepte de 1 minut / *în trepte de 5°C

2.4 Avertismente pe aparat

PRECAUȚIE

Pericol din cauza suprafeței fierbinți!

Suprafața aparatului se poate încălzi foarte mult.

- ▶ Nu atingeți suprafața fierbinte a aparatului. Pericol de arsuri!
- ▶ Nu așezați obiecte pe aparat.



2.5 Plăcuța de identificare

Plăcuța de identificare cu datele de conectare și de putere se află pe fața inferioară a aparatului.

3 Utilizare și funcționare

Acest capitol conține informații importante despre utilizarea aparatului. Respectați instrucțiunile, pentru a evita pericolele și deteriorările.

3.1 Înainte de prima utilizare

- Curățați bine coșul pentru prăjit și inserția coșului în apă caldă cu detergent și uscați bine piesele. Puteți spăla coșul pentru prăjit și inserția coșului și în mașina de spălat vase.

- Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
- Informații suplimentare despre curățare găsiți în capitolul „Curățare și îngrijire”.

3.2 Întrerupător de siguranță

Acest aparat este prevăzut cu un mecanism de siguranță. Dacă extrageți coșul pentru prăjit din aparat în timpul funcționării, aparatul oprește procesul de încălzire (ecranul afișează „out”) și întrerupe funcționarea până când recipientul este reintrodus.

OBSERVAȚIE

- Se recomandă să nu scoateți recipientul mai mult de 30 de secunde, pentru a asigura o temperatură stabilă în interiorul aparatului. Acest lucru duce la un rezultat mai bun de prăjire.

3.3 Protecția împotriva supraîncălzirii

Acest aparat este prevăzut cu o protecție împotriva supraîncălzirii.

Dacă temperatura din interiorul aparatului în zona componentelor electronice devine prea mare, aparatul se oprește automat (ecranul afișează „E3”). Scoateți ștecărul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin o jumătate de oră.

3.4 Funcționare

1. Introduceți ștecărul de alimentare în priză.
2. Se aude un semnal acustic și panoul de comandă iluminează scurt.
3. Aparatul se află în modul standby și butonul de pornire/oprire iluminează constant.
4. Așezați inserția coșului în coșul pentru prăjit.
5. Așezați alimentele în coșul pentru prăjit și introduceți coșul în aparat.
6. Apăsați butonul , pentru a porni aparatul.
7. Selectați unul dintre cele 8 programe automate apăsând butonul .
8. Simbolul programului începe să clipească, iar temperatura și timpul presetat sunt afișate alternativ pe ecran.
9. Puteți regla atât temperatura, cât și timpul.
10. Selectați butonul , pentru a modifica apoi timpul cu butonul - sau +.
11. Selectați din nou butonul , pentru a regla apoi temperatura cu butonul - sau +.
12. Apăsați butonul , pentru a porni procesul.
13. Pentru a întrerupe funcționarea, apăsați din nou butonul .
14. La jumătatea timpului, aparatul emite 1 semnal acustic, astfel încât să puteți întoarce alimentele, dacă este necesar.
15. După scurgerea timpului setat, se aud 3 semnale acustice și pe ecran este afișat „End”. Ventilatorul continuă să funcționeze încă puțin timp.
16. Pentru a întrerupe mai devreme procesul și a opri aparatul, apăsați și țineți apăsat butonul  timp de cca 3 secunde.

OBSERVAȚIE

- ▶ Dacă țineți apăsat butonul + sau -, valoarea crește/scade mai repede.
- ▶ Nu umpleți coșul pentru prăjit dincolo de marcajul MAX din interiorul coșului pentru prăjit.
- ▶ După ce a început programul, puteți modifica oricând timpul și temperatura folosind butoanele corespunzătoare.
- ▶ Cu butonul  puteți porni sau opri oricând iluminarea spațiului interior.

⚠ AVERTIZARE

- ▶ Apucați coșul pentru prăjit doar de mâner, deoarece aparatul se poate încinge în timpul procesului de gătire.
- ▶ La extragerea coșul pentru prăjit aveți grijă la aburul fierbinte care poate ieși din aparat.
- ▶ Coșul pentru prăjit și alimentele sunt foarte fierbinți după procesul de gătire!

3.5 Pornire rapidă

Dacă după punctul 6 apăsați direct butonul  ID, fără a fi selectat un program, aparatul pornește imediat în modul de pornire rapidă (temperatură: 200°C, timp: 15 min.). Temperatura și timpul pot fi modificate în timpul prăjirii (a se vedea mai sus).

3.6 După procesul de gătire

1. Extrageți coșul pentru prăjit din aparat ținând coșul de mâner și așezați coșul pe o suprafață rezistentă la temperaturi ridicate.
2. Verificați dacă alimentele sunt gătită. În caz contrar puteți introduce recipientul înapoi în aparat și puteți prelungi procesul de gătire cu câteva minute.
3. Dacă este necesar, utilizați o furculiță, clești de bucătărie sau mănuși de bucătărie pentru a scoate alimentele.

3.7 Sfaturi pentru prăjire

- Alimentele mici necesită de obicei un timp de gătire mai scurt decât alimentele mai mari.
- Agitarea sau amestecarea optimizează rezultatul final și previne gătirea neuniformă a alimentelor.
- Pentru a găti cartofi prăjiți proaspeți, folosiți cartofi făinoși și tăiați-i în fâșii cu grosimea de cca 10 x 10 mm. Clătiți cartofii cu apă. Înainte de prăjire, ungeți cartofii cu puțin ulei pentru ca aceștia să devină crocanți.
- Adăugarea unei cantități mici de ulei la mâncare o va face mai crocantă. Nu folosiți mai mult de 30 ml de ulei.
- În măsura în care alimentele încap în coș, cu acest aparat pot fi preparate toate alimentele care pot fi preparate și în cuptor.

Vă recomandăm următoarele cantități și setări:

Aliment	Cantitate (max)	Progr.	Temp. (°C)	Timp (min.)	Observație
Cartofi prăjiți (congealați)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35	Pentru o cantitate de 1200 g se recomandă agitarea cartofilor prăjiți la fiecare 10 minute.
Cartofi wedges de casă	500 g 1000 g		200	30 35	Tăiați cartofii în felii. Clătiți cu apă, tamponați și eventual ungeți cu ulei.
Zucchini umpluți	2 jumătăți		160-170	15-20	Tăiați zucchini-ul în jumătate, îndepărtați miezul și umpleți-l cu carne, cușcuș, brânză etc. în funcție de preferințe.
Ardei umpluți	4 bucăți		170	15-20	Tăiați capacul ardeilor, scoateți sămburii și umpleți ardeii cu quinoa, carne, legume etc. în funcție de preferințe.
Legume la cup-tor (cartofi dulci, zucchini, sfeclă roșie, morcovi)	750-1000g		200	25	Tăiați mărunț și amestecați cu ulei și condimente.
Burgeri	4 bucăți de cca 150 g		200	10-12	
Nuggets de pui	1000 g		180	10-12	
Pui grill proaspăt	1000 g		200	50	
Lasagna	400-500 g		170	20-25	Într-o formă mare, de cca 20 x 8 x 15 cm, adecvată pentru cuptor.
Baghetă pizza	3 bucăți		175	10	
Crutoane de casă	750 g		180	8	Tăiați pâinea toast cubulețe și amestecați-o cu ulei și condimente.
Chifle	4-6 bucăți		190	8-10	
Pâine	Aluat pentru 1 pâine		180	30	Într-o formă adecvată pentru cuptor (max. 20 x 20 cm) / hârtie de copt.
Brioșe	9 bucăți		160	15-20	

Chec	Aluat pentru 1 chec		160	45-50	Tapetați coșul pentru prăjit cu hârtie de copt și folosiți o formă de copt rotundă (Ø cca 20 cm).
Pește	300 g		180	10	
Creveți	250 g		180	10-15	
Aripioare de pui	750 g		180	20	

OBSERVAȚIE

- ▶ Verificați din când în când gradul de rumenire al alimentelor și întoarceți-le/agitați-le, dacă este necesar.
- ▶ Vă rugăm să țineți cont de faptul că o cantitate diferită poate necesita ajustarea timpului și a temperaturii.
- ▶ Deoarece alimentele variază în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta că datele specificate sunt cele mai bune setări pentru alimentele folosite de dumneavoastră.

⚠️ AVERTIZARE

- ▶ Utilizați în aparat numai accesorii rezistente la temperaturi ridicate. Accesoriiile folosite pot fi foarte fierbinți după procesul de gătire.
- ▶ Nu introduceți niciodată hârtie de copt sau hârtie pergament în friteuză, fără să așezați alimente pe aceasta. Din cauza circulației aerului hârtia se poate ridica și poate atinge spiralele de încălzire.

4 Curățare și îngrijire

Acest capitol conține instrucțiuni importante cu privire la curățarea și îngrijirea aparatului. Respectați instrucțiunile, pentru a evita deteriorările cauzate de curățarea greșită a aparatului.

4.1 Instrucțiuni de siguranță

⚠️ PRECAUȚIE

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță înainte de a începe curățarea aparatului:

- ▶ Aparatul trebuie curățat periodic și resturile de alimente trebuie îndepărtate. Dacă aparatul nu este păstrat curat, aceasta poate avea un efect negativ asupra duratei de viață a aparatului și poate duce la o stare periculoasă a acestuia.
- ▶ Înainte de curățare, opriți aparatul și scoateți ștecărul din priză.
- ▶ Camera de gătit este fierbinte după utilizare. Există pericol de arsuri! Așteptați până când aparatul s-a răcit.
- ▶ După utilizare, curățați aparatul de îndată ce s-a răcit. Așteptatul prea mult timp îngreunează inutil curățarea și, în cazuri extreme, o face imposibilă. Murdăria excesivă poate deteriora aparatul în anumite împrejurări.

⚠ PRECAUȚIE

- ▶ Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide și nu îl introduceți în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu utilizați substanțe de curățare agresive sau abrazive respectiv nu utilizați solvenți.
- ▶ Nu răzuți murdăria persistentă folosind obiecte dure.

4.2 Curățare**⚠ AVERTIZARE**

- ▶ În principiu îndepărtați resturile de grăsime din aparat, deoarece în caz contrar acestea s-ar putea aprinde.
- Curățați bine coșul pentru prăjit și inserția coșului în apă caldă cu detergent și uscați bine piesele. Puteți spăla coșul pentru prăjit și inserția coșului și în mașina de spălat vase. Reziduurile de apă care rămân între coș și fereastra de vizualizare după curățare sunt inofensive.
- Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

5 Remedierea defecțiunilor

Acest capitol conține instrucțiuni importante cu privire la localizarea și remedierea defecțiunilor. Respectați instrucțiunile, pentru a evita pericolele și deteriorările.

5.1 Instrucțiuni de siguranță**⚠ PRECAUȚIE**

- ▶ Reparațiile la aparatele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate, instruite de producător.
- ▶ În cazul reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole semnificative pentru utilizator și deteriorări ale aparatului.

5.2 Afșarea și remedierea defecțiunilor

Tabelul de mai jos ajută la localizarea și remedierea defecțiunilor minore.

Eroare	Cauză posibilă	Remediere
Aparatul nu poate fi pornit.	Ștecărul de alimentare nu este conectat.	Conectați ștecărul de alimentare.
Procesul nu începe la apăsarea butonului start/stop.	Coșul pentru prăjit nu este introdus complet.	Introduceți ferm coșul pentru prăjit.

Alimentele nu sunt găsite complet sau sunt găsite neuniform.	Coșul pentru prăjit este supraumplut.	Adăugați cantități mai mici în coșul pentru prăjit. Agitați sau întoarceți alimentele de mai multe ori în timpul gătirii.
	Temperatura de gătire sau timpul de gătire este setat la o valoare prea mică.	Creșteți temperatura de gătire sau timpul de gătire.
Alimentele nu sunt crocante după procesul de gătire.	Este posibil ca alimentele să nu fie adecvate pentru aparat.	Pulverizați pe alimente sau ungeți alimentele cu o cantitate mică de ulei.
Coșul pentru prăjit nu poate fi introdus ușor în aparat.	Coșul pentru prăjit este supraumplut.	Scoateți alimente din coșul pentru prăjit.
Din aparat iese fum alb.	Preparați alimente grase și elementele de încălzire au fost stropite cu ulei sau grăsime.	Atunci când prăjiți alimente grase, cad picături de ulei în coșul pentru prăjit. Uleiul scoate fumul alb. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	În coșul pentru prăjit se află încă resturi de grăsime.	Curățați bine coșul pentru prăjit după fiecare utilizare.
Din aparat iese fum închis la culoare.	Alimentele se ard sau există o problemă cu circuitul electric.	Scoateți imediat ștecărul de alimentare al aparatului din priză. Așteptați un pic înainte de a extrage coșul pentru prăjit. Dacă nu alimentele arse au fost cauza, adresați-vă serviciului de asistență tehnică.
Aparatul miroase neplăcut.	Aparatul nu a fost curățat.	Curățați aparatul după fiecare utilizare.
	Elementele de încălzire au fost stropite cu ulei sau grăsime.	Uleiul/grăsimea scoate fum alb, care poate avea un miros neplăcut. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
Iluminarea spațiului interior nu funcționează.	Becul este defect.	Adresați-vă serviciului de asistență tehnică.
Ecranul afișează E1.	Aparatul este defect.	Adresați-vă serviciului de asistență tehnică.
Ecranul afișează E2.	Aparatul este defect.	Adresați-vă serviciului de asistență tehnică.

Ecranul afișează E3.

A fost declanșată protecția
împotriva supraîncălzirii.

Scoateți ștecărul de alimentare
și lăsați aparatul să se răcească
timp de cel puțin o jumătate
de oră.

OBSERVAȚIE

- ▶ Dacă nu puteți rezolva problema urmând pașii de mai sus, vă rugăm să vă adresați serviciului de asistență tehnică.
- ▶ **Curățați aparatul înainte de a-l trimite serviciului de asistență tehnică.**

6 Eliminarea aparatului vechi

Aparatele electrice și electronice vechi conțin deseori materiale care sunt încă valoroase. Însă ele conțin și substanțe toxice, necesare pentru funcționarea și siguranța aparatelor. Dacă aceste substanțe ajung în deșeurile menajere sau dacă sunt manipulate incorect, pot dăuna sănătății umane și mediului. Prin urmare, nu eliminați sub nicio formă aparatul vechi împreună cu deșeurile menajere.



OBSERVAȚIE

- ▶ Utilizați punctul de colectare amenajat în localitatea dumneavoastră pentru returnarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice vechi. Dacă este necesar, informați-vă la primărie, operatorul de servicii de salubritate sau vânzător.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul dumneavoastră vechi este depozitat într-un mod sigur pentru copii până în momentul eliminării.

6.1 Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva daunelor survenite în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese în funcție de rațiuni ecologice și tehnice de eliminare și, prin urmare, sunt reciclabile.



Returnarea ambalajului în circuitul materialelor economisește materii prime și reduce cantitatea de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare care nu mai sunt necesare la punctele de colectare pentru sistemul de valorificare „Grüner Punkt”.

7 Garanție

Pentru acest produs oferim o garanție de 24 de luni de la data vânzării, pentru defecte de fabricație sau de material. Garanția noastră este valabilă în Germania, Austria și Țările de Jos. Pentru toate celelalte țări vă rugăm să ne contactați.

Pretențiile dumneavoastră de garanție conform art. 437 și următoarele din Codul Civil sunt în continuare valabile. Exercițarea drepturilor dumneavoastră legale privind deficiențele este gratuită pentru dumneavoastră. Garanția nu include daunele cauzate de manipulare sau utilizarea necorespunzătoare, precum și defectele care afectează doar într-o mică măsură funcționarea sau valoarea aparatului. De asemenea, garanția nu acoperă piesele

de uzură, daunele survenite în timpul transportului, în măsura în care nu suntem responsabili pentru acestea, precum și daunele cauzate de reparațiile neefectuate de noi.

Acest aparat este construit și proiectat din punctul de vedere al performanței pentru utilizarea în spații private (utilizare casnică). Orice utilizare comercială este acoperită de garanție doar în măsura în care poate fi comparată cu o utilizare privată din punctul de vedere al solicitării aparatului. Aparatul nu este destinat utilizării comerciale generale.

În cazul reclamațiilor justificate, vom repara aparatul defect sau îl vom înlocui cu un aparat fără defecte, la alegerea noastră. Defecțiunile evidente trebuie notificate în termen de 14 zile de la livrare. Alte pretenții sunt excluse.

Pentru revendicarea unei pretenții de garanție, vă rugăm să ne contactați înainte de a returna aparatul (însoțit întotdeauna de dovada achiziției!). Puteți găsi datele noastre de contact („garant”) la începutul acestor instrucțiuni de utilizare.

תוכן העניינים

1 נושאים כלליים	186
1.1 מידע על מדריך זה	187
1.2 הגבלת אחריות	187
1.3 הגנת זכויות יוצרים	187
1.4 היקף האספקה	187
1.5 פריקה	187
2 התקנה ותפקוד	187
2.1 סקירה כללית	188
2.2 רכיבי הפעלה	188
2.3 תוכניות אוטומטיות	189
2.4 הערות אזהרות על המכשיר	189
2.5 תווית סוג	189
3 הפעלה ותפעול	189
3.1 לפני השימוש הראשון	189
3.2 מתג בטיחות	190
3.3 הגנה מפני התחממות יתר	190
3.4 הפעלה	190
3.5 התחלה מהירה	191
3.6 לאחר תהליך הבישול	191
3.7 טיפים לטיגון	191
4 ניקוי ותחזוקה	193
4.1 הוראות בטיחות	193
4.2 ניקוי	193
5 תיקון תקלות	193
5.1 הוראות בטיחות	194
5.2 מחווני תקלות	194
6 סילוק המכשיר הישן	195
6.1 סילוק האריזה	195
7 אחריות	195

נושאים כלליים 1

קרא את המידע הכלול כאן כדי שתוכל להכיר במהירות את המכשיר שלך ולנצל את מלוא התכונות שלו. המכשיר שלך ישרת אותך במשך שנים רבות אם תטפל ותתחזק אותו כראוי

מידע על מדריך זה 1.1

הוראות הפעלה אלו הן חלק מטיגון האוויר החם (המכונה להלן המכשיר) ומספקות לך מידע חשוב על ההפעלה, הבטיחות, השימוש המיועד והטיפול במכשיר. מדריך ההפעלה חייב להיות תמיד זמין במכשיר.
הוא חייב להיקרא ולהשתמש על ידי כל מי שהונחה להתקנה להפעלה לתקן תקלה ו/או לנקות את המכשיר.
שמור את מדריך ההפעלה והעבר אותו לבעלים הבאים יחד עם המכשיר.

הגבלת אחריות 1.2

כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב

הגנת זכויות יוצרים 1.3

שומרת לעצמה את כל הזכויות, לרבות שכפול CASO GmbH. תיעוד זה מוגן בזכויות יוצרים. חברת פוטו-מכני, העתקה והפצה תוך שימוש בתהליכים מיוחדים (למשל עיבוד נתונים, אמצעי לאחסון נתונים ורשתות נתונים), אפילו באופן חלקי. הזכות לתוכן ושינויים טכניים שמורים

היקף האספקה 1.4

המכשיר מסופק כסטנדרט עם הרכיבים הבאים
• AirFry 6.0
• סל טיגון עם ידית
• תוספת לסל עם קיבועי סיליקון
• מדריך הפעלה

פריקה 1.5

לפריקת המכשיר, הוצא את המכשיר מהאריזה והסר את חומר האריזה

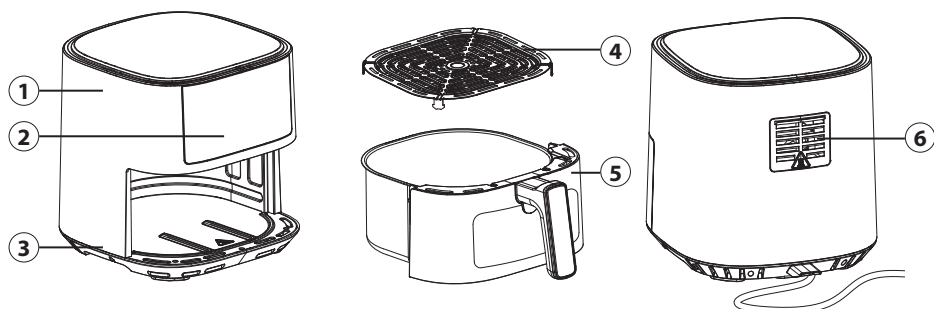
הודעה

במידת האפשר, שמור את האריזה המקורית במשך תקופת האחריות של המכשיר, כך שניתן יהיה לארוז את המכשיר כראוי שוב במקרה של תביעת אחריות

התקנה ותפקוד 2

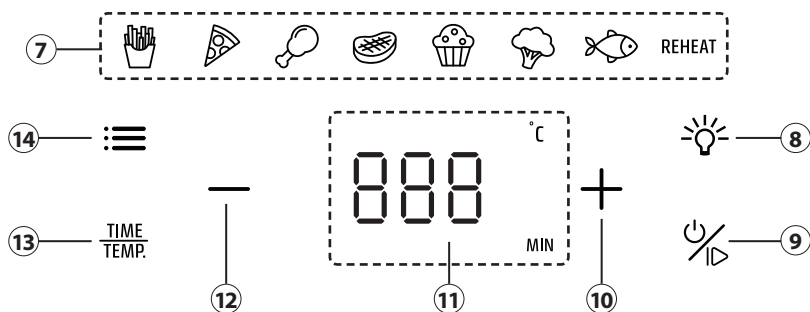
פרק זה מספק לך מידע חשוב על ההתקנה והתפקוד של המכשיר

סקירה כללית 2.1



- | | | | |
|---|---------------|---|-----------------------------|
| ① | בסיס מכשיר | ④ | תוספת לסל עם קיבועי סיליקון |
| ② | לוח בקרה | ⑤ | סל טיגון עם ידית |
| ③ | אחיזות שקועות | ⑥ | יציאת אוויר |

רכיבי הפעלה 2.2



- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|-------------------------|
| ⑦ | תוכניות אוטומטיות | ⑪ | תצוגת טמפרטורה/זמן |
| ⑧ | הפעלה וכיבוי של תאורת הפנים | ⑫ | הפחתת זמן/טמפרטורה |
| ⑨ | כפתור הפעלה/כיבוי + כפתור התחלה/עצירה | ⑬ | בחירת זמן/טמפרטורה |
| ⑩ | גדלת זמן/טמפרטורה | ⑭ | בחירת תוכניות אוטומטיות |

תוכניות אוטומטיות 2.3

זמן בדיקות מוגדר מראש* (טווח)	טמפ' במעלות צלסיוס מוגדר מראש* (טווח)	תכנית	
30 (1 - 60)	200 (50-200)	צ'יפס	
10 (1 - 60)	180 (50-200)	'פיצה ושות	
10 (1 - 60)	180 (50-200)	עוף	
10 (1 - 60)	200 (50-200)	סטייק	
20 (1 - 60)	160 (50-200)	מאפים	
20 (1 - 60)	170 (50-200)	ירקות	
15 (1 - 60)	180 (50-200)	דג	
6 (1 - 60)	120 (50-200)	חימום	REHEAT

במרווחים של דקה / *במרווחים של 5 מעלות צלסיוס*

הערות אזהרות על המכשיר 2.4

⚠️ זהירות

!סכנה עקב משטח עליון חם

פני השטח של המכשיר יכולים להתחמם מאוד!
אל תיגע במשטח החם של המכשיר. סכנת כוויות
אין להניח או למקם חפצים כלשהם על המכשיר



תווית סוג 2.5

תגית השם עם נתוני החיבור והביצועים ממוקמת בתחתית המכשיר

הפעלה ותפעול 3

פרק זה מספק לך מידע חשוב על הפעלת המכשיר. פעל לפי ההוראות כדי למנוע סכנה ונזק

לפני השימוש הראשון 3.1

- יש לנקות היטב את סל הטיגון ולהכניס את הסלסלה במי סבון חמימים ולייבש את החלקים היטב
- ניתן גם להכניס את סל הטיגון והתוספת לסל למדיח הכלים
- יש לנגב את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר עם מטלית לחה
- ”מידע נוסף על ניקוי ניתן למצוא בפרק „ניקוי וטיפול

מתג בטיחות 3.2

מכשיר זה מצויד במנגנון בטיחות
אם אתה מושך את סל הטיגון החוצה מהמכשיר במהלך הפעולה, המכשיר מפסיק את תהליך החימום ומשהה את הפעולה עד שהמכל נדחף בחזרה פנימה ("out"), (התצוגה מציגה

הודעה

מומלץ לא להוציא את המיכל ליותר מ-30 שניות כדי להבטיח טמפרטורה יציבה בתוך המכשיר. זה מוביל לתוצאה טובה יותר של טיגון.

הגנה מפני התחממות יתר 3.3

המכשיר מצויד בהגנה מפני התחממות יתר
אם הטמפרטורה בתוך המכשיר באזור הרכיבים האלקטרוניים הופכת גבוהה מדי, המכשיר נכבה יש לנתק את המכשיר מהחשמל ולאפשר למכשיר להתקרר למשך ("E3", אוטומטית) (התצוגה מציגה חצי שעה לפחות.

הפעלה 3.4

1. הכנס את תקע החשמל לשקע.
2. נשמע צליל אות ולוח הבקרה נדלק לזמן קצר.
3. המכשיר נמצא במצב המתנה וכפתור ההפעלה/כיבוי דולק קבוע.
4. מניחים את תוספת הסלסלה לתוך סל הטיגון.
5. שים את האוכל שלך בסל הטיגון ודחף אותו לתוך המכשיר.
6. לחץ על הלחצן  כדי להפעיל את המכשיר.
7. : בחר אחת מ-8 התוכניות האוטומטיות על ידי הקשה על הלחצן.
8. סמל התוכנית מתחיל להבהב והטמפרטורה והזמן המוגדרים מראש מופיעים לסירוגין בתצוגה.
9. ניתן להתאים גם את הטמפרטורה וגם את הזמן בנפרד.
10. + בחר בלחצן  ולאחר מכן שנה את השעה באמצעות הלחצן - או.
11. + בחר שוב בלחצן  ולאחר מכן כוונן את הטמפרטורה באמצעות הלחצן - או.
12. לחץ על הלחצן  כדי להתחיל בתהליך.
13.  כדי להשהות את הפעולה, לחץ שוב על הלחצן.
14. באמצע הזמן, המכשיר יצפצף פעם אחת כדי שתוכל להפוך את האוכל שלך במידת הצורך.
15. המאוורר ימשיך לפעול "End", לאחר חלוף הזמן שהוגדר, יישמעו 3 צפצופים ו בתצוגה יופיע לרגע קצר.
16. כדי לבטל את התהליך מוקדם ולכבות את המכשיר, לחץ והחזק את הלחצן  למשך כ-3 שניות.

הודעה

אם תלחץ על הלחצן + או -, הערך גדל/יורד מהר יותר.
בתוך סל הטיגון MAX אין למלא את סל הטיגון מעבר לסימון.

הודעה

לאחר תחילת התוכנית, ניתן לשנות את הזמן והטמפרטורה בכל עת באמצעות הכפתורים המתאימים.
בעזרת כפתור  ניתן להדליק או לכבות בכל עת את תאורת הפנים.

אזהרה

החזק את סל הטיגון רק בידיית מכיוון שהמכשיר עלול להתחמם במהלך תהליך הבישול. כאשר מוציאים את סל הטיגון, היזהרו מהאדים החמים שעלולים לצאת!
סל הטיגון והאוכל חמים מאוד לאחר הבישול.

התחלה מהירה

אם תלחץ על כפתור  ישירות אחרי נקודה 6 מבלי שבחרת תוכנית, המכשיר יתחיל מיד במצב הפעלה מהירה (טמפרטורה: 200 מעלות צלסיוס, זמן: 15 דקות). ניתן לשנות עוד יותר את (הטמפרטורה והזמן במהלך הטיגון) (ראה למעלה).

לאחר תהליך הבישול

1. משוך את סל הטיגון מהמכשיר באמצעות הידית והנח אותו על משטח חסין חום. בדוק אם
2. האוכל מבושל. אם לא, אפשר להחזיר את המיכל למכשיר ולהאריך את תהליך הבישול בכמה דקות.
3. במידת הצורך, השתמש במזלג, מלקחיים או כפפות בישול כדי להסיר את האוכל.

טיפים לטיגון

- מצרכי מזון קטנים דורשים בדרך כלל פחות זמן בישול מצרכי מזון גדולים יותר.
- ניעור או ערבוב מייעלים את התוצאה הסופית ומונעים מזון מבושל בצורה לא אחידה.
- 10 X להכנת צ'יפס טרי, השתמשו בתפוחי אדמה מקומחים וחתכו אותם לרצועות בעובי של כ-10 מ"מ. שטוף את אלה במים. לפני הטיגון מברישים את תפוחי האדמה במעט שמן כדי שיהיו פריכים.
- הוספת כמות קטנה של שמן לאוכל שלך תהפוך אותו לפרקי יותר. אין להשתמש ביותר מ-30 מ"ל שמן.
- כל עוד מיצרך המזון נכנס לסל, ניתן להכין את כל מצרכי המזון שניתן להכין בתנור גם עם מכשיר זה.

אנו ממליצים על הכמויות וההגדרות הבאות

מצרכים	(כמות) מקס	תכנית	טמפרטורה (מעלות צלסיוס)	זמן (דקות)	הערה
צ'יפס (קפוא)	גרם 500 גרם 1000 גרם 1200		200	25 30 35	לכמות של 1200 גר' מומלץ לנער את הצ'יפס כל 10 דקות.
פלחי תפוחי אדמה תוצרת בית	גרם 500 גרם 1000		200	30 35	חותכים תפוחי אדמה לפרוסות. שוטפים במים, טפטפים ומברישים בשמן במידת הצורך.

DE

EN

IT

NL

SV

ES

FR

RU

PT

RO

HE

AR

קישואים ממולאים	חצאים 2		160-170	15-20	חוצים ומחללים את הקישואים וממלאים אותו בבשר, קוסקוס, גבינה וכו' לפי הרצון
פלפלים ממולאים	חתיכות 4		170	15-20	חותכים את החלק העליון של הפלפלים ושולפים אותם, ממלאים אותם בקינואה, בשר, ירקות וכו' לפי הרצון
ירקות אפויים (בטטה, קישואים, סלק, גזר)	750-1000 גרם		200	25	קוצצים ומערבבים עם שמן ותבלינים
קציצת בורגר	חתיכות של 4 כ-150 גרם כל אחת		200	10-12	
נגיסי עוף	גרם 1000		180	10-12	
עוף טרי בגריל	גרם 1000		200	50	
לזניה	גרם 400-500		170	20-25	בתבנית חסינית תנור בגודל כ-20 על 8 על 15 ס"מ
פיצה באגט	חתיכות 3		175	10	
קרוטונים ביתיים	גרם 750		180	8	חותכים את הטוסט לקוביות, מערבבים עם שמן ותבלינים
לחמניות	חתיכות 4-6		190	8-10	
לחם	בצק לכיכר 1		180	30	בתבנית חסינית תנור ס"מ / נייר X20 (מקסימום 20 אפייה
מאפינס	חתיכות 9		160	15-20	
עוגת ספוג	בצק לעוגה 1		160	45-50	מרפדים את סל הטיגון בנייר כ-20 Ø) אפייה וטבעת עוגה (ס"מ
דג	גרם 300		180	10	
שרימפס	גרם 250		180	10-15	
כנפיים עוף	גרם 750		180	20	

הודעה

בודק מדי פעם את מידת ההשחמה של המזון והופכים/מנערים במידת הצורך שים לב כי כמות שונה עשויה לדרוש התאמה של זמן וטמפרטורה מכיוון שמצרכי המזונות משתנים לפי מקור, גודל, צורה ומותג, איננו יכולים להבטיח שהנתונים שסופקו הם ההגדרות הטובות ביותר עבור המצרכים שבהם אתה משתמש

⚠ אזהרה

השתמש רק באביזרים עמידים בחום במכשיר. האביזרים המשמשים יכולים להיות חמים מאוד לאחר הבישול לעולם אל תניח נייר אפייה או פרגמנט מכשיר הטיגון מבלי להניח עליו אוכל. זרימת האוויר מאפשרת לנייר להתרומם ולגעת בסלילי החימום

ניקוי ותחזוקה 4

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ניקוי וטיפול בפריט. שים לב להוראות כדי למנוע נזק שיכול להגרם כתוצאה מניקוי שגוי של הפריט וכדי להבטיח פעולה ללא תקלות

הוראות בטיחות 4.1

⚠ זהירות

אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות לפני שתתחיל לנקות את המכשיר יש לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר שאריות בישול. מכשיר שלא נשמר במצב נקי משפיע לרעה על חיי השירות שלו ועלול להוביל למצב מסוכן של המכשיר. לפני הניקוי, כבו את המכשיר והוציאו את התקע מהשקע. תא הבישול חם לאחר השימוש. קיימת סכנת כווית! המתן עד שהמכשיר יתקרר לאחר השימוש, נקו את המכשיר לאחר שהתקרר. המתנה ארוכה מדי הופכת את הניקיון לקשה שלא לצורך ובמקרים קיצוניים לבלתי אפשרי. זיהום מוגזם עלול לגרום נזק למכשיר. אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ואל תכניסו למדיח הכלים. אין להשתמש בחומרי ניקוי או ממסים אגרסיביים או שוחקים. אל תגרד לבלוך עיקש עם חפצים קשים

ניקוי 4.2

⚠ אזהרה

תמיד הסר שאריות שומן מהמכשיר, אחרת הוא עלול להתלקח

נקו היטב את סל הטיגון ואת משטח הסלסילה במים חמימים וסבון וייבשו אותם היטב. ניתן גם להכניס את סל הטיגון ואת משטח הסלסילה למדיח כלים. שאריות מים שנותרות בין הסל לחלון הצפייה לאחר הניקוי אינן מזיקות. נגב את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר עם מטלית לחה

תיקון תקלות 5

פרק זה מספק לך מידע חשוב על איתור תקלות פתרון תקלות. שים להוראות כדי למנוע סכנות ונזקים

הוראות בטיחות 5.1



תיקונים למכשירי חשמל מותרים להתבצע רק על ידי מומחים שהוכשרו על ידי היצרן
תיקונים לא מקצועיים עלולים לגרום לסיכונים משמעותיים למשתמש ולפגוע במכשיר

מחווני תקלות 5.2

הטבלה שלהלן תעזור לך לאתר ולתקן תקלות קלות

התקלה	סיבה אפשרית	תיקון
לא ניתן להפעיל את המכשיר	תקע החשמל לא מחובר לחשמל	חבר את תקע החשמל
התהליך אינו מתחיל כאשר אתה לוחץ על כפתור התחל/ עצירה	סל הטיגון לא הוכנס במלואו	הכנס את סל הטיגון בחוזקה
האוכל לא מבושל לגמרי או מבושל בצורה לא אחידה	סל הטיגון מלא יתר על המידה	הוסף כמויות קטנות יותר לסלסלת הטיגון. נער או הפוך את האוכל מספר פעמים במהלך הבישול
	טמפרטורת הבישול או זמן הבישול מוגדרים נמוך מדי	הגדל את טמפרטורת הבישול או את זמן הבישול
האוכל לא קריספי לאחר הבישול	ייתכן שהמזון לא יתאים למכשיר	רסס או תמרר את המזון בכמות קטנה של שמן
לא ניתן לדחוף בקלות את סל הטיגון לתוך המכשיר	סל הטיגון מלא יתר על המידה	הוצא את האוכל מסלסלת הטיגון
עשן לבן יוצא מהמכשיר	אתה מכין אוכל שמנוני ושמן או שומן נותרו על גופי החימום	כשמטגנים מזון שומני, מטפטף שמן לתוך סל הטיגון. השמן יוצר את העשן הלבן. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית
	עדיין יש שאריות שומן בסלסלת הטיגון	נקה היטב את סל הטיגון לאחר כל שימוש
עשן כהה יוצא מהמכשיר	האוכל נשרף או שיש בעיה במעגל החשמלי	נתק מיד את המכשיר מהחשמל. המתן רגע לפני שמוציאים את סל הטיגון. אם הסיבה לא הייתה מזון שרוף, פנה לשירות הלקוחות
למכשיר יש ריח לא נעים	המכשיר לא נוקה	נקה את המכשיר לאחר כל שימוש
	שמן או שומן ניתזו על גופי החימום	השמן/שומן שומן מייצר עשן לבן ויכול להריח לא נעים. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית

התאורה הפנימית לא עובדת	מקור האור פגום	פנה לתמיכת הלקוחות
מוצג על הצג E1	המכשיר פגום	פנה לתמיכת הלקוחות
מוצג על הצג E2	המכשיר פגום	פנה לתמיכת הלקוחות
מוצג על הצג E3	הגנת התחממות יתר הופעלה	נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר למכשיר להתקרר למשך חצי שעה לפחות

הודעה

אם השלבים לעיל אינם פותרים את הבעיה, אנא צור קשר עם שירות הלקוחות יש לנקות את המכשיר טרם שליחתו לשירות הלקוחות

סילוק המכשיר הישן 6



מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים עדיין מכילים חומרים יקרי ערך לרוב. אבל הם מכילים גם חומרים מזיקים שהיו הכרחיים לתפקודם ולבטיחותם. פסולת שאריות או אם מטפלים בהן בצורה לא נכונה, הן עלולות לפגוע בבריאות האדם ובסביבה. לכן, בשום פנים ואופן אסור לזרוק את המכשיר הישן לפח רגיל.

הודעה

השתמש בנקודת האיסוף שהוקמה על ידי מקום מגוריך כדי להחזיר ולמחזר מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים. במידת הצורך, לקבלת מידע פנה לעירייה שלך, למסלק האשפה או לסוחר שלך ודא שלמכשיר הישן שלך אין גישה לילדים עד לסילוקו

סילוק האריזה 6.1



האריזה מגינה על המכשיר מפני נזקים במהלך ההובלה. חומרי האריזה נבחרים על פי היבטים לאפשרות סילוק וידידותיים לסביבה ולכן ניתנים למחזור. החזרת האריזה למחזור החומרים חוסכת בחומרי גלם ומפחיתה את כמות הפסולת. השלך "חומרי אריזה שאינם נחוצים עוד בנקודות האיסוף של מערכת המחזור, נקודה ירוקה".

אחריות 7

למוצר זה אנו מספקים אחריות של 24 חודשים, החל מתאריך המכירה, עבור פגמים הנובעים מפגמי ייצור או חומר. האחריות שלנו חלה על גרמניה, אוסטריה והולנד. עבור כל שאר המדינות אנו פנה אלינו.

לא מושפעות מכך. ניצול הזכויות BGB תביעות האחריות הסטטוטוריות שלך לפי סעיף 437 ואילך הסטטוטוריות שלך על פגמים אינו כרוך בתשלום. האחריות אינה כוללת נזק שנגרם כתוצאה מטיפול או שימוש לא מקצועיים, כמו גם פגמים שמשפיעים רק במעט על תפקוד או ערכו של המכשיר. יתר על כן, חלקי בלאי, נזקי הובלה, אלא אם כן אנו אחראים לכך, וכן נזקים שנגרמו מתיקונים שלא בוצעו על ידינו, אינם נכללים בתביעת האחריות.

מכשיר זה תוכנן ומיועד לשימוש במרחבים פרטיים (שימוש ביתי). כל שימוש מסחרי שיתכן מכוסה באחריות רק במידה שניתן להשוות אותו לדרישות השימוש הפרטי. הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי מתמשך.

אם התלונות מוצדקות, נתקן, לפי שיקול דעתנו, את המכשיר הפגום או נחליף אותו במכשיר נקי מפגמים. יש לדווח על ליקויים גלויים תוך 14 יום מהמסירה. תביעות נוספות אינן אפשריות כדי להגיש תביעת אחריות, אנא פנה אלינו לפני החזרת המכשיר (תמיד עם הוכחת רכישה!). ניתן למצוא את פרטי ההתקשרות שלנו („מספקי שירותים“) בתחילת מדריך הפעלה זה.

DE
EN
IT
NL
SV
ES
FR
RU
PT
RO
HE
AR

تشغيل جدول المحتويات

1	معلومات عامة	134
1.1	معلومات حول هذا الدليل	135
1.2	حدود المسؤولية	135
1.3	حقوق الطبع والنشر	135
1.4	نطاق التسليم وفحص النقل	135
1.5	تفريغ العبوة	135
2	الهيكل والوظيفة	136
2.1	نظرة عامة	136
2.2	مكونات التحكم	137
2.3	لوحة الاسم	137
3	الاستخدام والتشغيل	137
3.1	قبل الاستخدام الأول	137
3.2	نصائح للتشغيل مع الجهاز	137
3.3	تشغيل الجهاز	138
3.4	الأضرار الوظيفية	138
3.4.1	وظيفة النبض	138
3.4.2	وظيفة الهز	139
3.4.3	وظيفة العصير	139
3.5	الوصفات	139
3.5.1	الوصفة الأساسية لمخفوق الحليب	139
3.5.2	الوصفة الأساسية للعصائر	139
4	التنظيف والعناية	140
4.1	تعليمات السلامة	140
4.2	التنظيف	140
5	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	140
5.1	تعليمات السلامة	140
5.2	مؤشرات الأعطال	141
6	التخلص من الجهاز القديم	141
6.1	التخلص من العبوة	141
7	الضمان	141

معلومات عامة 1

اقرأ المعلومات المضمنة هنا حتى تتمكن من التعرف بسرعة على جهازك والاستفادة الكاملة من مميزات سيخدمك جهازك لسنوات عديدة إذا عالجته واعتنيت به بشكل صحيح. نحن نأمل أن تستمتع بها.

معلومات حول هذا الدليل 1.1

تعد تعليمات التشغيل هذه جزءًا من مقلاة الهواء الساخن (المشار إليها فيما بعد بالجهاز) وتزودك بمعلومات مهمة حول التشغيل والسلامة والاستخدام المقصود والعناية بالجهاز. يجب أن تكون تعليمات التشغيل متاحة دائمًا على الجهاز: يجب قراءة دليل المستخدم وتطبيقه من قبل كل شخص يقوم بما يلي

- التشغيل التجريبي
- العمليات
- استكشاف الأخطاء وإصلاحها و/أو
- التنظيف
- الجهاز

احتفظ بإرشادات التشغيل هذه وقم بتمريرها إلى المالك التالي مع الجهاز

حدود المسؤولية 1.2

تتوافق جميع المعلومات والبيانات والتعليمات الفنية للتركيب والتشغيل والصيانة الواردة في هذا الدليل مع أحدث حالة في وقت الطباعة ويتم تنفيذها مع مراعاة خبرتنا السابقة ومعرفتنا على حد علمنا. لا يمكن استخلاص أي مطالبات من التفاصيل والرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في تعليمات التشغيل هذه. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن الحالات التالية

- عدم اتباع التعليمات
- الاستخدام غير السليم
- الإصلاحات غير السليمة
- التغييرات الفنية وتعديلات الجهاز
- استخدام قطع غيار غير مصرح بها
- استخدام الملحقات غير المصرح بها

لا ينصح بإجراء تعديلات على الجهاز ولا يغطيها الضمان

يتم إجراء الترجمات على حد علمنا. نحن لا نتحمل أي مسؤولية عن أخطاء الترجمة، حتى لو تم إجراء الترجمة من قبلنا أو . نيابة عنا. يبقى النص الألماني الأصلي فقط ملزمًا

حقوق الطبع والنشر 1.3

بجميع الحقوق، وكذلك حقوق الاستنساخ "CASO GmbH"، هذه الوثائق محمية بموجب حقوق النشر. تحتفظ شركة الميكانيكي الضوئي والنسخ والتوزيع عبر الإجراءات الخاصة (مثل معالجة البيانات وناقل البيانات وشبكة البيانات)، حتى إلى حد ما. تخضع للمحتوى والتغييرات الفنية

نطاق التسليم وفحص النقل 1.4

يتم تزويد الجهاز بالمكونات التالية بشكل قياسي

- AirFry 6.0
- سلة القلي مع المقبض
- مدخل سلة مع مثبتات سيليكون
- كتيب الإرشادات

تفريغ العبوة 1.5

للفك الجهاز، أزل الجهاز من العلبة وأزل مواد التغليف

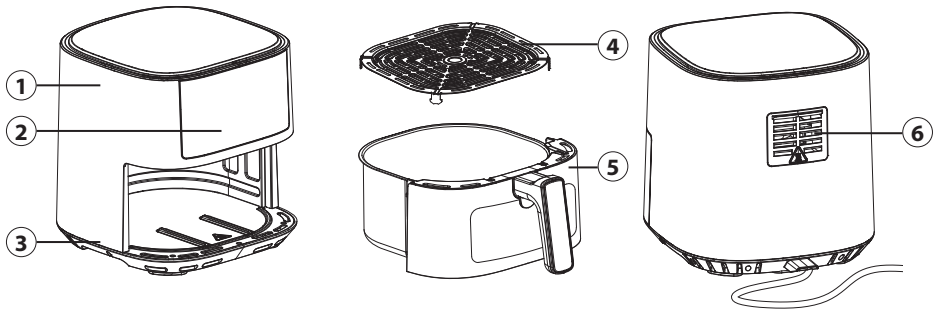
ملاحظة

كلما أمكن، يرجى الاحتفاظ بالعبوة الأصلية خلال فترة الضمان حتى تتمكن من استخدامها لإعادة الجهاز إذا كنت بحاجة إلى إلغاء الضمان

الهيكل والوظيفة 2

يوفر لك هذا الفصل معلومات مهمة عن بنية الجهاز ووظيفته.

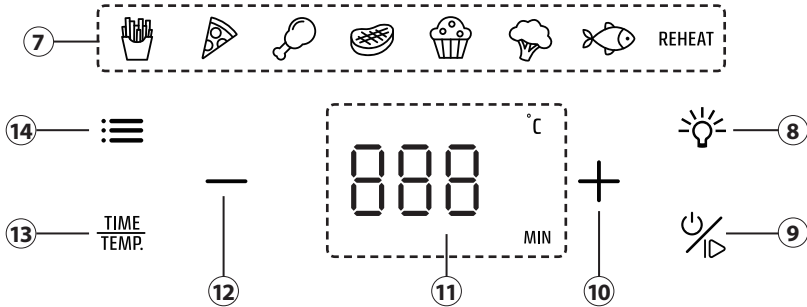
نظرة عامة 2.1



- ① قاعدة الجهاز
② لوحة التحكم
③ مقابض المقابض

- ④ حشوة سلة مع مثبتات سيليكون
⑤ سلة القلي مع المقبض
⑥ مخرج الهواء

مكونات التحكم 2.2



- ⑦ البرامج التلقائية
⑧ تشغيل وإيقاف تشغيل الإضاءة داخل الجهاز
⑨ زر التشغيل/الإيقاف + زر التشغيل/الإيقاف
⑩ زيادة الوقت/درجة الحرارة

- ⑪ عرض درجة الحرارة/الوقت
⑫ تقليل الوقت/درجة الحرارة
⑬ اختيار الوقت/درجة الحرارة
⑭ اختيار البرامج التلقائية

البرامج التلقائية 2.3

الوقت بالدقائق مسبق التعيين (الأسبانية)*	درجة الحرارة بالدرجة مئوية مسبق التعيين (الأسبانية)*	البرنامج	
30 (1 - 60)	200 (50-200)	فرنش فرايز بطاطس مقلية	
10 (1 - 60)	180 (50-200)	البيتزا والأطعمة المماثلة	
10 (1 - 60)	180 (50-200)	دجاج	
10 (1 - 60)	200 (50-200)	شريحة لحم	
20 (1 - 60)	160 (50-200)	المعجنات	
20 (1 - 60)	170 (50-200)	الخضروات	
15 (1 - 60)	180 (50-200)	سمك	
6 (1 - 60)	120 (50-200)	إعادة تسخين	REHEAT

بخطوات دقيقة واحدة / * بخطوات 5 درجات مئوية*

تحذيرات على الجهاز 2.4

تنبيه ⚠

!خطر بسبب السطح الساخن

يمكن أن يصبح الجهاز ساخنًا جدًا على السطح.
!لا تلمس السطح الساخن للجهاز. خطر الحروق
لا تضع أي أشياء فوق الجهاز



لوحة الاسم 2.5

توجد لوحة النوع مع بيانات الاتصال والأداء في الجزء السفلي من الجهاز

الاستخدام والتشغيل 3

يوفر لك هذا الفصل تعليمات مهمة لتشغيل الجهاز. اتبع التعليمات لتجنب المخاطر والأضرار

قبل الاستخدام الأول 3.1

قم بتنظيف سلة القلي وإدخال السلة جيدًا في ماء الشطف الدافئ وجفف الأجزاء جيدًا. يمكنك أيضًا وضع سلة القلي وإدخال السلة في غسالة الأطباق.

- امسح الأجزاء الداخلية والأجزاء الخارجية للجهاز بقطعة قماش مبللة
- "يمكن العثور على مزيد من المعلومات حول التنظيف في الفصل المعنون،"التنظيف والعناية"

مفتاح الأمان 3.2

تم تجهيز هذا الجهاز بألية أمان. إذا قمت بسحب سلة القلي من الجهاز أثناء العملية، (تظهر الشاشة "خارج") ويوقف الجهاز عملية التسخين ويوقف العملية مؤقتًا حتى يتم دفع الحاوية مرة أخرى.

ملاحظة

يوصى بعدم إزالة الحاوية لأكثر من 30 ثانية. حتى تتمكن من ضمان درجة حرارة مستقرة داخل الجهاز. تؤدي هذه الحالة إلى نتيجة أفضل للقلي.

الحماية من ارتفاع درجة الحرارة 3.3

تم تجهيز هذا الجهاز بنظام منع ارتفاع درجة الحرارة. إذا أصبحت درجة الحرارة داخل الجهاز في منطقة المكونات الإلكترونية مرتفعة للغاية، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا (في أفصل الجهاز واتركه يبرد لمدة نصف ساعة على الأقل). ("E3"، هذه الحالة، تعرض الشاشة

التشغيل 3.4

1. قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بإحكام في المقبس
2. يصدر صوت صفير ونضّيء لوحة التحكم لفترة وجيزة
3. الجهاز في وضع الاستعداد ويضيء زر التشغيل/الإيقاف باستمرار
4. ضع وليجة السلة في سلة القلي
5. ضع طعامك في سلة القلي وادخله في الجهاز
6. اضغط على الزر  لتشغيل الجهاز
7. حدد أحد البرامج التلقائية الثمانية بالضغط على المفتاح 
8. يبدأ رمز البرنامج في الوميض وتظهر درجة الحرارة والوقت المضبوطين مسبقًا بالتناوب على الشاشة
9. يمكنك ضبط كل من درجة الحرارة والوقت بشكل فردي
10. + حدد الزر  لتغيير الوقت باستخدام الزر - أو الزر 
11. + حدد الزر  مرة أخرى لضبط درجة الحرارة باستخدام الزر - أو باستخدام الزر 
12. اضغط على الزر  لبدء العملية
13. لإيقاف العملية مؤقتًا، اضغط على الزر  مرة أخرى
14. بعد نصف الوقت، سيصدر الجهاز صوتًا مرة واحدة. حتى تتمكن من تحويل طعامك إذا لزم الأمر
15. تستمر المروحة في الركض للحظة "End"، بعد انقضاء الوقت المحدد، ستصدر 3 صفارات. ثم سيتم عرض الرسالة قصيرة
16. لإيقاف العملية مبكرًا وإيقاف تشغيل الجهاز، اضغط مع الاستمرار على الزر  لمدة ثلاث (3) ثوانٍ تقريبًا

ملاحظة

إذا ضغطت باستمرار على زر + أو زر -، فإن القيمة ترتفع/تنخفض بشكل أسرع
لا تملأ سلة القلي بما يتجاوز الحد الأقصى للعلامة داخل سلة القلي
بعد بدء البرنامج، يمكنك تغيير الوقت ودرجة الحرارة في أي وقت باستخدام الأزرار المقابلة
باستخدام الزر ، يمكنك تشغيل أو إيقاف تشغيل الإضاءة في الجزء الداخلي من الجهاز في أي وقت

تحذير

لا تلمس سلة القلي إلا بالمقبض. يمكن أن يصبح الجهاز ساخناً أثناء عملية الطهي
عند إزالة سلة القلي، انتبه إلى البخار الساخن الذي يمكن أن يتسرب
!سلة القلي والطعام ساخنين جداً بعد الطهي

البداية السريعة 3.5

إذا ضغطت على الزر  مباشرة بعد النقطة 6، دون تحديد برنامج، فسيبدأ الجهاز على الفور في وضع البدء السريع
((درجة الحرارة: 200 درجة مئوية، الوقت: 15 دقيقة)). يمكن تغيير درجة الحرارة والوقت بشكل أكبر أثناء القلي (انظر أعلاه)

بعد الطهي 3.6

1. اسحب سلة القلي خارج الجهاز من المقبض. ثم ضع الطعام على سطح مقاوم للحرارة
2. تأكد من طهي الطعام. إذا لم يتم طهي الطعام، يمكنك تمرير الحاوية مرة أخرى إلى الجهاز. ثم يمكنك تمديد عملية الطهي بضع دقائق
3. إذا لزم الأمر، استخدم شوكة أو زوج من الملاقط أو قفازات الطهي لإزالة الطعام

نصائح القلي 3.7

- عادة ما تتطلب الأطعمة الصغيرة وقت طهي أقل من الأطعمة الكبيرة
- يحسن الهز أو التقليب النتيجة النهائية ويمنع الطعام المطبوخ بشكل غير متساو
- لصنع البطاطا المقلية الطازجة، استخدم البطاطا المسلوقة بالدقيق. قم بتقطيع البطاطس إلى شرائح بسماكة 10 × 10 مم
- تقريباً، اشطف الأشرطة بالماء بعد ذلك. اغسل البطاطا بقليل من الزيت قبل قليها. لذلك تصبح البطاطا مقرمشة
- أضف القليل من الزيت إلى طعامك. حتى يصبح طعامك أكثر هشاشة. لا تستخدم أكثر من 30 مل من الزيت
- إذا كان الطعام مناسباً للسلة، فيمكن أيضاً تحضير جميع الأطعمة التي يمكن تحضيرها في الفرن باستخدام هذا الجهاز

نوصي بالكميات والإعدادات التالية

الطعام	الكمية (الحد الأقصى)	البرنامج	درجة الحرارة (درجة مئوية)	المدة ((بالدقائق	إيضاح
فرنش فرايز بطاطس مقلية (متجمد)	500 غرام 1000 غرام 1200 غرام		200	25 30 35	بالنسبة لكمية 1200 جرام، يوصى بهز البطاطس المقلية كل 10 دقائق
بطاطس ويدجز منزلية الصنع	500 غرام 1000 غرام		200	30 35	قم بتقطيع البطاطس إلى شرائح. اشطفي البطاطس بالماء ثم ضعي البطاطس. إذا لزم الأمر، قم بتنظيف البطاطس بالزيت

كوسة محشوة	نصفان		160-170	15-20	اقطع الكوسة إلى نصفين وقم بتفريغ الكوسة. ثم املا الكوسة باللحم والكسكس والجبن وما إلى ذلك، حسب الرغبة.
فلفل حلو محشي	وحدات 4		170	15-20	اقطع غطاء الفلفل وقلب الفلفل. ثم املا الفلفل بالكينوا واللحوم والخضروات وما إلى ذلك، حسب الرغبة.
خضروات القرن (بطاطا حلوة، كوسة، شمندر، جزر)	750-1000 غرام		200	25	يسحق ويخلط مع الزيت والتوابل.
قطعة برجر	قطع من 4 حوالي 150 جرام		200	10-12	
تشيكين ناجتس	غرام 1000		180	10-12	
دجاج مشوي طازج	غرام 1000		200	50	
اللازانيا	400-500 غرام		170	20-25	في شكل مقاوم للفرن بقياس 15 × 8 × 20 سم تقريباً
خبز باجيت بالبيتزا	عدد 3		175	10	
خبز محمص محلي الصنع	غرام 750		180	8	مكعبات الخبز المحمص. ثم اخلط الخبز المحمص مع الزيت والتوابل.
لفائف الخبز	قطع 4-6		190	8-10	
الخبز	عجين لرغيف واحد		180	30	في شكل مقاوم للفرن (الحجم الأقصى: 20 × 20 سم) / ورق خبز
مولفين	قطع 9		160	15-20	
كعكة شوكولا	عجين لكعكة واحدة		160	45-50	قم بتبطين سلة القلي بورق الخبز وحلقة (الكيك) (القطر التقريبي: 20 سم
سمك	غرام 300		180	10	
روبيان	غرام 250		180	10-15	
أجنحة الدجاج	غرام 750		180	20	

ملاحظة

أثناء العملية، تحقق من درجة تحمير الطعام وقلب الطعام و/أو رج الطعام إذا لزم الأمر. يرجى ملاحظة أن مبلغًا مختلفًا قد يتطلب تعديل الوقت ودرجة الحرارة نظرًا لاختلاف الأطعمة في المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، لا يمكننا ضمان أن تكون البيانات المقدمة هي أفضل الإعدادات للأطعمة التي تستخدمها.

تحذير

استخدم فقط الملحقات المقاومة للحرارة في الجهاز. يمكن أن تكون الملحقات المستخدمة ساخنة جدًا بعد الطهي. لا تضع ورق الخبز أو ورق البرشمان في المقلاة العميقة دون وضع الطعام على الورق، يسمح دوران الهواء للورق برفع ملفات التسخين ولمسها.

التنظيف والعناية 4

يوفر لك هذا الفصل معلومات مهمة حول تنظيف الجهاز والعناية به. اتبع التعليمات لتجنب التلف بسبب التنظيف غير الصحيح للجهاز.

تعليمات السلامة 4.1

تنبيه

يرجى ملاحظة تعليمات السلامة التالية قبل تنظيف بدء تشغيل الجهاز: يجب تنظيف الجهاز بانتظام وإزالة بقايا الطهي. الجهاز الذي لا يتم الاحتفاظ به في حالة نظيفة له تأثير ضار على مدة خدمته ويمكن أن يؤدي إلى حالة خطيرة بالجهاز. قبل التنظيف، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة القابس من المقبس. غرفة الطهي ساخنة بعد الاستخدام. هناك خطر الحروق! انتظر حتى يبرد الجهاز بعد الاستخدام، قم بتنظيف الجهاز بمجرد أن يبرد. الانتظار لفترة طويلة يجعل عملية التنظيف صعبة بلا داع، وفي الحالات القصوى، مستحيلة. قد يؤدي التلوث المفرط إلى تلف الجهاز. لا تغمر الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى ولا تضعه في غسالة الأطباق. لا تستخدم مواد التنظيف أو المذيبات العدوانية أو الكاشطة. لا تחדش الأوساخ العنيدة بالأشياء الصلبة.

التنظيف 4.2

تحذير

قم دائمًا بإزالة أي بقايا شحوم في الجهاز، وإلا فقد تشتعل.

قم بتنظيف سلة القلي وإدخال السلة جيدًا في ماء الشطف الدافئ وجفف الأجزاء جيدًا. يمكنك أيضًا وضع سلة القلي وإدخال السلة في غسالة الأطباق. بقايا الماء المتبقية بين السلة ونافذة العرض بعد التنظيف غير ضارة. امسح الأجزاء الداخلية والأجزاء الخارجية للجهاز بقطعة قماش مبللة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها 5

يوفر لك هذا الفصل معلومات مهمة حول توطين الأخطاء واستكشاف الأخطاء وإصلاحها. اتبع التعليمات لتجنب المخاطر والأضرار.

تعليمات السلامة 5.1



تنبيه

لا يجوز إجراء إصلاحات للأجهزة الكهربائية إلا من قبل محترفين مدربين من قبل الشركة المصنعة
يمكن أن تتسبب الإصلاحات غير الصحيحة في مخاطر كبيرة للمستخدم وتلف الجهاز

مؤشرات الأعطال 5.2

يساعد الجدول أدناه في تحديد الأخطاء الطفيفة وحلها

خطأ	السبب المحتمل	اتصل بخدمة العملاء
الجهاز لا يعمل	لم يتم توصيل القابس	قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي
لا تبدأ العملية عند الضغط على زر START/STOP.	لم يتم إدخال سلة القلي بالكامل	أدخل سلة القلي بإحكام
لا يتم طهي الطعام بالكامل أو بشكل غير متساوٍ	سلة القلي مزدحمة	أضف كميات أصغر إلى سلة القلي. رج الطعام أو اقلبه عدة مرات خلال وقت الطهي
	تم ضبط درجة حرارة الطهي أو وقت الطهي على مستوى منخفض جدًا	قم بزيادة درجة حرارة الطهي أو وقت الطهي
الطعام ليس مقرمشًا بعد الطهي	قد لا يكون الطعام مناسبًا للجهاز	رش الطعام أو نظفه بكمية صغيرة من الزيت
لا يمكن دفع سلة القلي بسهولة في الجهاز	سلة القلي مزدحمة	قم بإزالة القليل من الطعام من سلة القلي
يخرج الدخان الأبيض من الجهاز	أنت تحضر أطعمة دهنية. يتم رش الزيت أو الدهون على قضبان التسخين	عند قلي الأطعمة الدهنية، يقطر الزيت في سلة القلي. ينتج الزيت الدخان الأبيض. لا يؤثر هذا الموقف على الجهاز أو النتيجة النهائية
	لا تزال هناك بقايا دهون في سلة القلي	قم بتنظيف سلة القلي جيدًا بعد كل استخدام
يخرج الدخان الداكن من الجهاز	الطعام يحترق. هناك مشكلة في الدائرة	افصل الجهاز على الفور. انتظر لحظة ثم أزل سلة القلي. إذا لم يكن السبب هو الطعام المحترق، فاتصل بخدمة العملاء
للجهاز رائحة كريهة	لم يتم تنظيف الجهاز	نظف الجهاز بعد كل استخدام
	يتم رش الزيت أو الشحم على قضبان التسخين	ينتج الزيت و/أو الشحم دخانًا أبيض. يمكن أن يسبب هذا الموقف رائحة كريهة. لا يؤثر هذا الموقف على الجهاز أو النتيجة النهائية
المصباح الداخلي لا يعمل	المصباح معيب	اتصل بخدمة العملاء
على الشاشة "E1"، تظهر الرسالة	الجهاز به عيب	اتصل بخدمة العملاء
على الشاشة "E2"، تظهر الرسالة	الجهاز به عيب	اتصل بخدمة العملاء
على الشاشة "E3"، تظهر الرسالة	تم تشغيل الحماية من الحرارة الزائدة	افصل الجهاز واتركه يبرد لمدة نصف ساعة على الأقل

ملاحظة

إذا لم تحل الخطوات المذكورة أعلاه المشكلة، فيرجى الاتصال بخدمة العملاء. إنه مجاني.
نظف الجهاز قبل إرساله إلى خدمة العملاء

التخلص من الجهاز القديم 6



غالبًا ما لا تزال الأجهزة الكهربائية القديمة تحتوي على مواد قيمة. ومع ذلك، فإنها تحتوي أيضًا على مواد ضارة كانت ضرورية لوظائفها وسلامتها. في النفايات المتبقية أو في حالة المعالجة غير الصحيحة، يمكن أن تكون ضارة بصحة الإنسان والبيئة. لذلك، لا تتخلص من جهازك القديم في النفايات المتبقية تحت أي ظرف من الظروف

ملاحظة

استخدم نقطة التجميع التي أنشأها مكان إقامتك لإعادة وإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية القديمة. إذا لزم الأمر، استفسر مع دار البلدية أو جامع القمامة أو الموزع تأكد من تخزين جهازك القديم بطريقة واقية من الأطفال حتى تتم إزالته

التخلص من العبوة 6.1



تحمي العبوة الجهاز من التلف أثناء النقل. يتم اختبار مواد التعبئة والتغليف وفقًا للمعايير البيئية ومعايير التخلص من النفايات وبالتالي فهي قابلة لإعادة التدوير. إن إعادة العبوة إلى دورة المواد يوفر المواد الخام ويقلل من النفايات. تخلص من مواد التعبئة والتغليف التي "لم تعد هناك حاجة إليها في نقاط التجميع لنظام إعادة التدوير" النقطة الخضراء

الضمان 7

بالنسبة لهذا المنتج، بدءًا من تاريخ البيع، نفترض ضمانًا لمدة أربعة وعشرين (24) شهرًا للعيوب التي تعزى إلى التصنيع أو العيوب المادية. ينطبق ضماننا على ألمانيا والنمسا وهولندا. بالنسبة لجميع البلدان الأخرى، يرجى الاتصال بنا

تظل مطالبات الضمان القانوني الخاصة بك وفقًا للمادة 437 وما يليها من القانون المدني الألماني غير متأثرة. استخدام حقوقك القانونية في العيوب مجاني. لا يشمل الضمان الأضرار الناجمة عن المناولة أو الاستخدام غير السليم، وكذلك العيوب التي تؤثر بشكل طفيف فقط على وظيفة أو قيمة الجهاز. بالإضافة إلى ذلك، يتم استبعاد أجزاء التآكل وأضرار النقل، طالما أننا لسنا مسؤولين عن ذلك، وكذلك الأضرار الناجمة عن الإصلاحات التي لم ننفذها، من مطالبة الضمان

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام في القطاع الخاص (الاستخدام المنزلي) وهو مصمم للأداء. لا يغطي الضمان أي استخدام في الاستخدام التجاري إلا بالقدر الذي يمكن مقارنته باستخدام الاستخدام الخاص. وهي ليست للاستخدام التجاري المقصود

في حالة وجود شكاوى مبررة، سنقوم بإصلاح الجهاز المعيب وفقًا لتقديرنا أو استبداله بجهاز خالٍ من العيوب. يجب الإبلاغ عن العيوب المفتوحة في غضون 14 يومًا من التسليم. يجب استبعاد جميع المطالبات الأخرى

لتأكيد مطالبة الضمان، يرجى الاتصال بنا قبل إعادة الجهاز (دائمًا مع إثبات الشراء!). يمكن العثور على تفاصيل الاتصال الخاصة بنا (الضامن) في بداية هذا الدليل



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
RU	Это руководство по эксплуатации на других языках вы найдете, перейдя по ссылке www.caso-design.de или отсканировав QR-код.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em www.caso-design.de ou através da leitura do código QR.
RO	Aceste instrucțiuni de utilizare sunt disponibile în alte limbi la adresa www.caso-design.de sau scanând codul QR.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת www.caso-design.de או על ידי סריקת קוד ה
AR	أو إذا www.caso-design.de يمكن العثور على المزيد من لغات هذا الدليل على الموقع الإلكتروني. قمت بمسح رمز الاستجابة السريعة.

CASO 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-design.de | Internet: www.caso-design.de