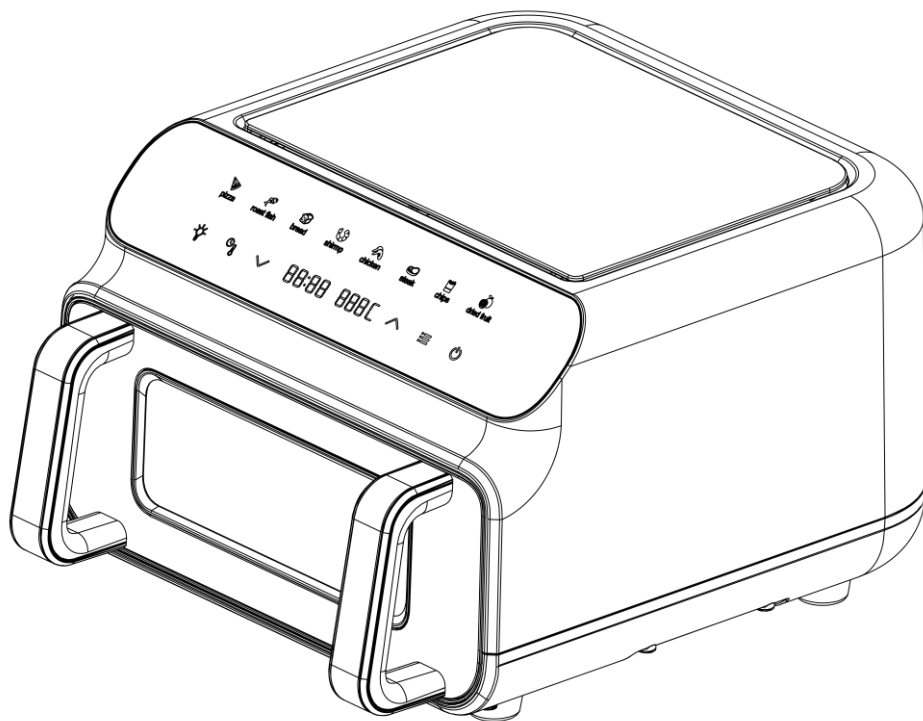


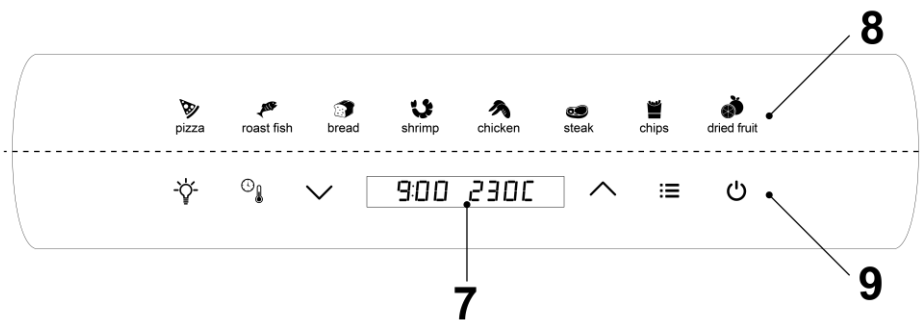
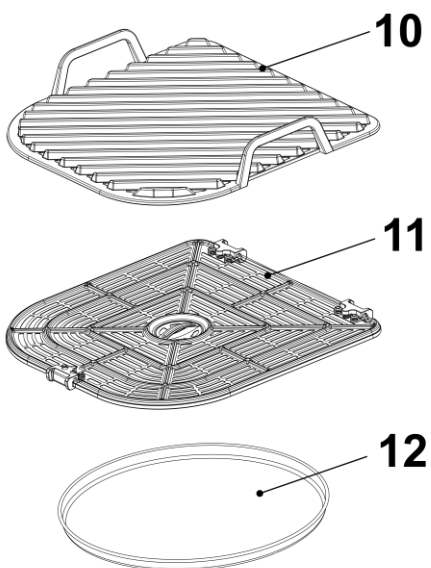
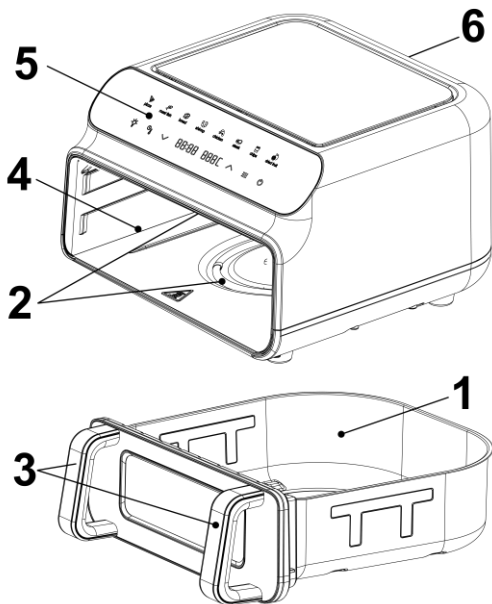


(IT) ISTRUZIONI PER L'USO  
(EN) INSTRUCTIONS FOR USE  
(FR) MODE D'EMPLOI  
(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG  
(ES) FOLLETO DE INSTRUCCIONES  
(PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

**ARFRYA09GP**





## (IT) AVVERTENZE

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

**Istruzioni importanti da conservare per ulteriori consultazioni.**

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



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

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta pulirlo come indicato nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro un altro apparecchio. Lasciare almeno 20cm di spazio libero dietro, ai lati e sopra l'apparecchio.
- Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione.
- Questo apparecchio è previsto per essere utilizzato ad un'altitudine massima di 2000m sul livello del mare.
- L'apparecchio può funzionare a 50Hz o a 60Hz senza regolazioni.

- Utilizzare guanti da forno o dispositivi di protezione adeguati durante l'inserimento o l'estrazione di cibi caldi dall'apparecchio.
- Fare attenzione durante l'apertura del contenitore (1) perché potrebbe fuoriuscire un flusso di vapore o di aria calda.

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

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

Non lasciare parti dell'imballo alla portata dei bambini, né utilizzarlo come gioco: è un apparecchio elettrico e come tale va considerato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Non usare l'apparecchio all'aperto.

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

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

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

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

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

Tenere il cavo lontano da fonti di calore.

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

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

Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione

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


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

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




## (IT) INFORMAZIONI TECNICHE

(vedere l'immagine a pagina 2)

1	Contenitore
2	Resistenze
3	Impugnature
4	Cavità
5	Pannello comandi
6	Presse d'aria
7	Display
8	Icone programmi

9	Tasti:
	Tasto per accendere luce interna
	Tasto per impostare il tempo e la temperatura
	Tasto per aumentare il tempo o la temperatura
	Tasto per diminuire il tempo o la temperatura
	Tasto per cambiare i programmi
	Tasto multifunzione (accensione / spegnimento / avvio)

### Accessori

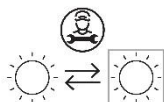
10	Griglia per bbq	
11	Griglia	
12	Teglia per pizza	

Dati tecnici: vedere l'etichetta sull'apparecchio.

### SORGENTE LUMINOSA PER L'ILLUMINAZIONE DELLO SCOMPARTO

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

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



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

**G9, 230VAC, MAX 25W, adatta per temperature  $\geq 300^{\circ}\text{C}$ .**

## (IT) ISTRUZIONI D'USO

### Contatto con alimenti

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

Parti previste per il contatto con alimenti	Tipi di alimenti	Temperatura massima	Tempo massimo di contatto
Contenitore (1), Griglia per bbq (10), Griglia (11), Teglia per pizza (12)	Tutti	230°C	20 min
		200°C	60 min
		100°C	24 ore

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

**- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare le parti previste per il contatto con alimenti come indicato nei paragrafi "Indicazioni per il primo utilizzo" e "PULIZIA E MANUTENZIONE".**

### INDICAZIONI PER IL PRIMO UTILIZZO.

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

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

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

### UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Estrarre il contenitore (1) dalla friggitrice, inserire l'accessorio adeguato (10, 11, 12) nel cestello e inserire gli ingredienti nel contenitore. Vedere il paragrafo "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI" per informazioni sulla preparazione degli ingredienti.


*Evitare che il cibo vada a contatto con gli elementi riscaldanti. Non riempire troppo il contenitore e fare particolare attenzione ai cibi che possono lievitare. Non usare mai il contenitore senza gli accessori (10, 11, 12).*

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


2. Inserire il contenitore (1) nell'apparecchio.

3. Inserire la spina nella presa di corrente. Il pulsante si illuminerà per indicare che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

4. Premere il tasto  per attivare i tasti.

5. Premere il tasto  per selezionare uno dei programmi preimpostati. Il programma selezionato (8) lampeggerà sul pannello comandi.


6. Premere il tasto  per selezionare la temperatura o il tempo di cottura. Il valore corrispondente alla

temperatura o al tempo lampeggerà sul display (7). Utilizzare i tasti  per regolare i valori (7).


*Dopo 10 secondi senza premere i tasti , il dispositivo emette un breve segnale acustico. Nel caso fosse necessario modificare ulteriormente i valori, ripetere il punto 6.*


7. Premere il tasto  per avviare la cottura.

L'apparecchio entra in stato di stand-by se durante la selezione del programma non viene

premuto alcun tasto per 60 secondi o se il tasto  viene premuto per 3 secondi.


### Durante la cottura

Prima e durante la cottura è possibile accendere o spegnere la luce interna premendo il tasto . Se

la luce non viene spenta, si spegnerà automaticamente dopo 60 secondi. Il tasto  lampeggia quando la luce è accesa.

Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente, la temperatura e il programma impostati.

Se si desidera **modificare le temperature o i tempi rimanenti** fare riferimento al punto 6 del paragrafo "UTILIZZO DELL'APPARECCHIO".

Se si desidera **terminare il programma di cottura**, premere il tasto . Se si desidera **selezionare un altro programma**, ripetere i punti da 4 a 7.

*NOTA: alcuni programmi prevedono di scuotere o capovolgere il cibo durante la cottura (vedi paragrafo "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI"). In questo caso, quando è il momento opportuno, l'apparecchio emette dei segnali acustici e il display lampeggia. Estrarre il contenitore dall'apparecchio facendo attenzione a toccare solo le impugnature (3); il programma si interrompe momentaneamente nell'istante in cui il contenitore viene estratto; scuotere il contenitore (o capovolgere il cibo) e reinserirlo nell'apparecchio; la friggitrice si riattiva appena viene reinserito il contenitore ed il ciclo di cottura riprende dall'istante in cui era stato interrotto.*

**NOTA: fare attenzione durante l'apertura del contenitore perché potrebbe fuoriuscire un flusso di vapore o di aria calda.**

**NOTA: utilizzare le impugnature (3), fare attenzione a non toccare il contenitore e l'interno dell'apparecchio per evitare scottature.**

**NOTA: non capovolgere il contenitore per evitare la fuoriuscita di cibi e liquidi caldi.**

### Fine cottura

- Una volta terminato il tempo, il timer emette 5 segnali acustici e l'apparecchio si spegne.
- Togliere il contenitore utilizzando le impugnature (3) e verificare che la cottura sia ultimata; in caso contrario, reinserire il contenitore ed impostare ancora qualche minuto ripetendo le operazioni da 4 a 7.
- Terminata la cottura, togliere il contenitore (1), posizionarlo su una superficie resistente al calore e versare il cibo in un contenitore adeguato.

**NOTA: fare attenzione durante l'apertura del contenitore perché potrebbe fuoriuscire un flusso di vapore o di aria calda.**

**NOTA: utilizzare le impugnature (3), fare attenzione a non toccare il contenitore, gli accessori e l'interno dell'apparecchio per evitare scottature.**



















**NOTA: non capovolgere il contenitore per evitare la fuoriuscita di cibi e liquidi caldi.**

**NOTA: utilizzare guanti da forno o dispositivi di protezione adeguati durante l'inserimento o l'estrazione di cibi caldi dall'apparecchio.**

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

## (IT) PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI

### Elenco programmi

Icona	Funzione	Valori preimpostati		Campo di regolazione		Funzione SHAKE	Preriscaldamento	Accessorio suggerito
		°C	min	°C	min			
	Pizza	230	10	80-200	1-60	✗	○	
				205-230	1-20			
	Pesce arrosto	190	10	80-200	1-60	○	✗	
	Pane	200	10	80-200	1-60	✗	✗	
	Gamberi	180	10	80-200	1-60	○	✗	
	Pollo	200	20	80-200	1-60	○	✗	
	Carne	190	15	80-200	1-60	○	○	
				205-230	1-20			
	Patatine fritte	200	18	80-200	1-60	○	✗	
	Essiccatore	70	6H	50-100	1-24H	✗	✗	
	Manuale	190	15	80-200	1-60	○	✗	

All'avvio dei programmi con preriscaldamento verrà visualizzato sul display la scritta "Pre" con la temperatura rilevata all'interno della cavità (4). Al raggiungimento della temperatura desiderata l'apparecchio emette 5 brevi segnali acustici e mostra la scritta "Add food". Estrarre il contenitore (1) dalla friggitrice, inserire gli ingredienti nel contenitore e inserire il contenitore (1) nell'apparecchio. La cottura inizierà in automatico. Se il contenitore non viene estratto per 5 minuti dopo i segnali acustici, il dispositivo entra in stato di stand-by.

Per risultati di cottura ottimali si consiglia di aggiungere il cibo una volta finito il preriscaldamento.

*NOTA: Per i programmi senza preriscaldamento, se si inizia a cuocere quando la friggitrice è fredda, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura*



Nella tabella seguente sono riportate le informazioni indicative per la cottura dei vari cibi. Utilizzare un programma simile al cibo da cuocere e regolare eventualmente il tempo e la temperatura. I valori indicati possono variare in base alle dimensioni degli ingredienti, alla quantità ed al tipo. Evitare di cuocere cibi particolarmente grassi (ad es., salsicce).

Alimenti	Tempo (min)	Temp. (°C)	note
<b>PATATINE FRITTE</b>			
patatine fritte surgelate sottili	12-25	200	scuotere
patatine fritte surgelate spesse	12-25	200	scuotere
patatine fritte fatte in casa *	18-25	180	scuotere
patatine a spicchi fatte in casa *	18-22	180	scuotere
patatine a cubetti fatte in casa *	12-25	180	scuotere
* 1 - Pelare e affettare le patate 2 - Lavarle accuratamente ed asciugarle 3 - Versare mezzo cucchiaio di olio di oliva in una bacinella, metterci sopra le patate e mischiarle in modo da condirle. 4 - Rimuovere le patate in modo che l'olio in eccesso rimanga nella bacinella. Mettere le patate nel cestello. NOTA: per ottenere le patate più croccanti, tagliare pezzi più piccoli o utilizzare poco olio in più.			
patate rosti	15-22	180	scuotere
patate gratinate	18-22	180	scuotere
<b>CARNE E POLLAME</b>			
bistecca	8-20	190	Capovolgere
braciole di maiale	10-15	180	Capovolgere
hamburger	7-18	180	Capovolgere
salsiccia	13-15	160	Capovolgere
petto di pollo	10-22	200	capovolgere
involtini primavera	8-12	200	pre-riscaldare l'apparecchio e scuotere durante la cottura
crochette di pollo surgelate	6-15	200	pre-riscaldare l'apparecchio e scuotere durante la cottura
Bastoncini di pesce surgelati	6-15	200	pre-riscaldare l'apparecchio
Pane surgelato	8-15	180	pre-riscaldare l'apparecchio
verdure ripiene	15-20	150	
<b>SNACKS</b>			
torta	20-30	150	utilizzare appositi contenitori da forno
torta salata	20-22	180	utilizzare appositi contenitori da forno
muffin	15-18	200	utilizzare appositi contenitori da forno
dolci	20-30	150	utilizzare appositi contenitori da forno

## (IT) PULIZIA E MANUTENZIONE

---

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

Pulire l'apparecchio solamente quando è freddo.

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

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

Non utilizzare spugne abrasive per la pulizia dell'apparecchio.

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

Per la pulizia del contenitore (1) e degli accessori (10, 11, 12), utilizzare acqua calda, detersivo neutro per stoviglie per lavaggio a mano ed una spugna non abrasiva; **NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE.**

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

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

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

## (IT) RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Soluzione</b>
L'apparecchio non funziona	Timer spento	Impostare timer
Il display visualizza "no Pot"	Il contenitore non è stato inserito correttamente	Rimuovere il contenitore e inserirlo nuovamente
I cibi non sono cotti	Troppo cibo inserito nel cestello	Ridurre la quantità di cibo nel cestello
	La temperatura impostata è troppo bassa	Aumentare la temperatura di cottura
	Il tempo impostato è troppo breve	Aumentare il tempo di cottura
La cottura del cibo non è uniforme	Durante la cottura il cibo non è stato mescolato	Cuocere per qualche altro minuto tenendo mescolato il cibo e vedere la sezione "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI"
I cibi fritti non sono croccanti	Sono stati utilizzati alimenti idonei ad una friggitrice tradizionale ad olio	Utilizza cibi adatti alla cottura in forno oppure consulta la sezione "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI"
Esce fumo bianco dall'apparecchio	Ingredienti grassi	Come indicato nella sezione "PROGRAMMI E IMPOSTAZIONI" evitare di cuocere cibi eccessivamente grassi
	Il contenitore contiene residui grassi del precedente utilizzo	Pulire bene il contenitore e/o il cestello dopo ogni utilizzo
Il display visualizza "E1"	Circuito aperto del sensore di temperatura NTC	Spegnere l'apparecchio, e disinserire la spina dalla presa di corrente. Contattare l'assistenza
Il display visualizza "E2"	Cortocircuito del sensore di temperatura NTC	Spegnere l'apparecchio, e disinserire la spina dalla presa di corrente. Contattare l'assistenza
L'apparecchio entra in modalità standby durante la cottura ed i tasti non funzionano	Temperatura eccessiva: la temperatura ha superato 230°C e l'apparecchio ha interrotto la cottura.	Verranno emessi 5 segnali acustici ogni minuto fino a quando la temperatura si abbasserà sufficientemente.

## (IT) SMALTIMENTO

---

### IMBALLAGGIO

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

Verifica le disposizioni del tuo comune.



**Informazione agli utenti: ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"** Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri comunali di raccolta differenziata dei rifiuti elettrotecnici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

## (IT) GARANZIA

---

### Condizioni

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

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

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

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

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

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

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

### Limitazioni

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

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

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

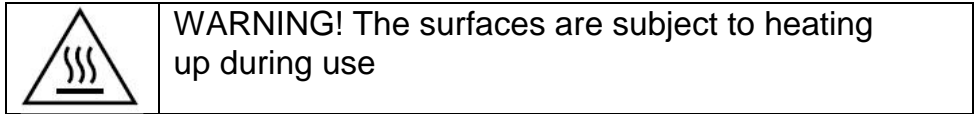
Se nonostante la cura nella selezione dei materiali e l'impegno nella realizzazione del prodotto che Lei ha appena acquistato si dovessero riscontrare dei difetti, o qualora avesse bisogno di informazioni, Vi consigliamo di telefonare al rivenditore di zona.

## (EN) WARNINGS

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

**Important instructions to keep for further reference.**

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



- Before using the appliance for the first time, clean it as indicated in the “CLEANING AND MAINTENANCE” paragraph.
- Do not position the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 20cm of free space behind, to the sides and over the appliance.
- Keep the vents free of obstruction.
- This appliance is designed for use at an altitude of no more than 2000m above sea level.
- The appliance can operate at 50Hz or 60Hz without adjustments.
- Use oven gloves or suitable protective equipment when inserting or removing hot food into or from the appliance.
- Take care when opening the container (1) as a burst of steam or hot air may escape.

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

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

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

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

Electrical safety of this appliance is assured only if it has been connected to an effective earthing system. If the plug and socket are not compatible, the socket has to be replaced with a suitable type by skilled persons.

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

Unplug the appliance from the mains when not in use.

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

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

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

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

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

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

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

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

Do not use the appliance out of doors.

For safety reasons, the appliance should never be opened.

During use, rest the appliance on a flat surface.

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

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

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

Do not place the cord near sources of heat.

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

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

Keep the vents free of obstruction.

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







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

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



## (EN) TECHNICAL INFORMATION

(see the image on page 2)

1	Container
2	Heaters
3	Handles
4	Cavities
5	Control Panel
6	Air intake
7	Display
8	Programs icon

9	Keys:
	Key to switch on interior light
	Key to set time and temperature
	Key to increase the time or temperature
	Key to decrease the time or temperature
	Key to change programmes
	Multifunction key (on / off / start)

### Accessories

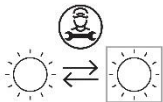
10	BBQ grill	
11	Grill	
12	Pizza pan	

Technical data: see the label on the appliance.

### LIGHT SOURCE FOR LIGHTING OF THE COMPARTMENT

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

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



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

**G9, 230VAC, MAX 25W, suitable for temperatures  $\geq 300^{\circ}\text{C}$ .**

## (EN) INSTRUCTIONS FOR USE

### Contact with food

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

Parts intended for contact with food	Types of food	Maximum temperature	Maximum contact time
Container (1), BBQ grill (10), Grill (11), Pizza pan (12)	All	230°C	20min
		200°C	60min
		100°C	24 hours

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

- **Before using the appliance for the first time, wash the parts intended for contact with food as indicated in the paragraphs "Instructions for first use" and "CLEANING AND MAINTENANCE".**

### INSTRUCTIONS FOR FIRST USE.

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

Remove the plug from the power outlet and let the device cool down.

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

### APPLIANCE USAGE


1. Remove the container (1) from the fryer, insert the required accessory (10, 11, 12) into the basket and place the ingredients in the container. Refer to "PROGRAMS AND SETTINGS" paragraph for information regarding the preparation of ingredients.


*Do not allow food to come into contact with the heating elements. Do not overfill containers and pay particular attention to food that increase in volume. Under no circumstances should the container be used without the accessories (10, 11, 12).*




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

2. Insert the container (1) into the appliance.

3. Insert the plug in the power socket. The button will light up to indicate that the appliance is connected to the mains.


4. Press the  key to enable the keys.

5. Press the  key to select one of the pre-set programs. The selected program (8) will flash on the control panel.

6. Press the  key to select the cooking temperature or time. The value corresponding to the temperature or time will flash on the display (7). Use the keys   to adjust the values (7).



*After 10 seconds without pressing the keys  , the device emits a short beep. Should the values need to be changed further, repeat step 6.*

7. Press the key  to start cooking.

*The appliance enters stand-by mode if no keys are pressed for 60 seconds during programme selection or if the key  is pressed for 3 seconds.*




## During cooking

Before and during cooking, the interior light can be switched on or off by pressing the key . If the light is not switched off, it will automatically switch off after 60 seconds. The key  flashes when the light is on.

The display shows the remaining cooking time, the set temperature and programme.

If the **remaining times or temperatures need to be changed**, refer to point 6 of the paragraph "APPLIANCE USAGE".

If the **cooking programme needs to be terminated**, press the key . If **another programme needs to be selected**, repeat steps 4 to 7.

*NOTE: some programmes provide for shaking or overturning the food during cooking (see paragraph "PROGRAMMES AND SETTINGS"). In this case, at the right time, the equipment emits acoustic signals and the display blinks. Remove the container from the appliance, taking care to touch only the handles (3); the programme stops momentarily at the instant the container is removed; shake the container (or turn the food upside down) and reinsert it into the appliance; the fryer is reactivated as soon as the container is reinserted and the cooking cycle resumes from the moment it was interrupted.*

**NOTE: take care when opening the container as a burst of steam or hot air may escape. NOTE: use the handles (3) and be careful not to touch the container or the inside of the appliance to prevent burns.**

**NOTE: do not turn the container upside down to prevent spillage of hot food or liquids.**

## End of cooking

- Once the time has elapsed, the timer emits 5 beeps and the appliance switches off.
- Remove the container using the handles (3) and check that the cooking is complete; if not, reinsert the container and set it for a few more minutes, repeating steps 4 to 7.
- Once cooking is complete, remove the container (1), place it on a heat-resistant surface and transfer the food to a suitable container.

**NOTE: take care when opening the container as a burst of steam or hot air may escape. NOTE: use the handles (3) and be careful not to touch the container, the accessories or the inside of the appliance to prevent burns.**



















**NOTE: do not turn the container upside down to prevent spillage of hot food or liquids.**

**NOTE: use oven gloves or suitable protective equipment when inserting or removing hot food into or from the appliance.**

- Reposition the container (1) in the fryer.
- Disconnect the appliance from the power outlet and let it cool down.
- Clean the container and accessories as described in the paragraph "CLEANING AND MAINTENANCE".

## (EN) PROGRAMS AND SETTINGS

### List of programs

Icon	Function	Preset values		Adjusting field		SHAKE function	Pre-heating	Suggested accessory
		°C	min	°C	min			
	Pizza	230	10	80-200	1-60	✘	○	
				205-230	1-20			
	Roast fish	190	10	80-200	1-60	○	✘	
	Bread	200	10	80-200	1-60	✘	✘	
	Prawns	180	10	80-200	1-60	○	✘	
	Chicken	200	20	80-200	1-60	○	✘	
	Meat	190	15	80-200	1-60	○	○	
				205-230	1-20			
	French fries	200	18	80-200	1-60	○	✘	
	Dryer	70	6H	50-100	1-24H	✘	✘	
	Manual	190	15	80-200	1-60	○	✘	

When starting programmes with the pre-heating function, "Pre" will appear on the display with the temperature detected inside the cavity (4). When the desired temperature is reached, the appliance emits 5 short beeps and displays "Add food". Remove the container (1) from the fryer, place the ingredients into the container and insert the container (1) into the appliance. Baking starts automatically. If the container is not removed for 5 minutes after the beeps sound, the device goes into stand-by mode. For optimal cooking outcomes, add the food once pre-heating is complete.

*NOTE: For programmes with no pre-heating, if cooking starts when the fryer is cold, add 3 minutes to the cooking time*

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

<b>Food</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Temp. (°C)</b>	<b>note</b>
<b>CHIPS</b>			
frozen thin cut chips	12-25	200	shake
frozen chunky chips	12-25	200	shake
homemade chips *	18-25	180	shake
homemade wedges *	18-22	180	shake
homemade diced potatoes *	12-25	180	shake
* 1 - Peel and slice the potatoes 2 - Carefully wash and dry 3 - Pour a half tablespoon of oil in the bowl, add the potatoes and mix them to season them. 4 - Remove the potatoes so the excess oil stays in the bowl. Put the potatoes in the basket. NOTE: for crispier potatoes, cut smaller pieces or use a little more oil			
roast potatoes	15-22	180	shake
gratin potatoes	18-22	180	shake
<b>MEAT AND POULTRY</b>			
steak	8-20	190	Flip over the food
pork chop	10-15	180	Flip over the food
hamburger	7-18	180	Flip over the food
sausage	13-15	160	Flip over the food
chicken breast	10-22	200	Flip over the food
spring roll	8-12	200	pre-heat the appliance and shake during cooking
frozen chicken nuggets	6-15	200	pre-heat the appliance and shake during cooking
frozen fishfingers	6-15	200	pre-heat the appliance
Frozen bread	8-15	180	pre-heat the appliance
stuffed vegetables	15-20	150	
<b>SNACKS</b>			
cake	20-30	150	Use specific oven containers
savoury pie	20-22	180	Use specific oven containers
muffin	15-18	200	Use specific oven containers
desserts	20	160	Use specific oven containers

## (EN) CLEANING AND MAINTENANCE

---

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

Only clean the device when it is cold.

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

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

Do not use abrasive sponges to clean the appliance.

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

To clean the container (1) and the accessories (10, 11, 12), use hot water, neutral detergent for hand washing and a non-abrasive sponge; **DO NOT WASH IN A DISHWASHER.**

Do not clean the container, accessories or the inside of the appliance with metal cleaning implements or abrasive materials as this may damage the non-stick coating.

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

**NEVER SOAK THE UNIT IN WATER.**

## (EN) TROUBLESHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The appliance does not work	Timer off	Set timer
The display shows "no Pot"	Container has not been inserted correctly	Remove container and insert again
Food is not cooked	Too much food in basket	Reduce quantity of food in basket
	Set temperature is too low	Increase cooking temperature
	Set time is too short	Increase cooking time
Cooking food is not uniform	Food was not mixed during cooking	Cook for a few more minutes, while mixing the food, see section "PROGRAMMES AND SETTINGS"
Fried foods are not crispy	Foods suitable for conventional oil frying have been used	Use foods suitable for cooking in the oven or consult the "PROGRAMMES AND SETTINGS" section
White smoke escapes from the appliance	Fatty ingredients	As indicated in the "PROGRAMMES AND SETTINGS" section, avoid cooking excessively fatty foods
	Container contains greasy residue from previous use	Clean container and/or basket thoroughly after each use
The display shows "E1"	Open circuit of the NTC temperature sensor	Turn off the appliance, and remove the plug from the socket. Contact assistance
The display shows "E2"	Short-circuit of the NTC temperature sensor	Turn off the appliance, and remove the plug from the socket. Contact assistance
Appliance goes into standby mode during cooking and keys do not work	Over temperature: temperature has exceeded 230°C and the appliance has stopped cooking.	Five beeps are emitted every minute until the temperature drops low enough for cooking to resume.

## (EN) DISPOSAL

---

### PACKAGING

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

Check the provisions of your municipality.



### USER INFORMATION

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

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

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

For more details, please contact the appropriate local authority.

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

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

## (EN) WARRANTY

---

### Conditions

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

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

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

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

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

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

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

### Limitations

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

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

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

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

## (FR) AVERTISSEMENTS

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

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissance à condition que ces derniers soient surveillés ou bien qu'ils aient reçus des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil qu'ils aient compris les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants de moins de 8 ans sans surveillance.

- Maintenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil ne doit être mis en fonction ni avec un temporisateur extérieur ni avec un système de commande à distance séparé.

- Si le câble d'alimentation devait être endommagé, il faut le remplacer uniquement auprès des centres d'assistance autorisés par le constructeur, afin de prévenir chaque risque.



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

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

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

- Maintenir les ouvertures de ventilation libres.

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximum de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

- L'appareil peut fonctionner à 50Hz ou 60Hz sans réglages.

- Utilisez des gants de cuisine ou un équipement de protection approprié lorsque vous introduisez ou retirez des aliments chauds de l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez le récipient (1), car un courant de vapeur ou d'air chaud peut s'en échapper.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Maintenir le câble à distance de toute source de chaleur.

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

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

Maintenir les ouvertures de ventilation libres.

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

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







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






## (FR) INFORMATIONS TECHNIQUES

(voir image en page 2)

1	Conteneur
2	Résistances
3	Poignées
4	Cavité
5	Panneau de commande
6	Prises d'air
7	Afficheur
8	Icônes des programmes

9	Touches :
	Touche pour allumer la lumière interne
	Touche pour régler le temps et la température
	Touche pour augmenter le temps ou la température
	Touche pour diminuer le temps ou la température
	Touche pour changer les programmes
	Touche multifonction (marche / arrêt / démarrage)

### Accessoires

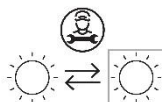
10	Grille pour bbq	
11	Grille	
12	Plaqué à pizza	

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

### SOURCE LUMINEUSE POUR L'ÉCLAIRAGE DU COMPARTIMENT

Ce produit contient une source lumineuse de classe énergétique G.

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



La source lumineuse peut être remplacée seulement par un personnel qualifié et avec une source lumineuse ayant les mêmes caractéristiques : **G9, 230 VCA, MAX 25 W, adaptée à des températures  $\geq 300$  C.**

## (FR) MODE D'EMPLOI

### Contact avec les aliments

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

Parties destinées au contact alimentaire	Types d'aliments	Température maximale	Temps de contact maximal
Récipient (1), Grille pour bbq (10), Grille (11), Plaque à pizza (12)	Tous	230°C	20 min
		200°C	60 min
		100°C	24 heures

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

- **Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez les parties destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires comme indiqué dans les sections « Mode d'emploi pour la première utilisation »" et « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».**

### MODE D'EMPLOI POUR LA PREMIERE UTILISATION.

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

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

### UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Retirez le récipient (1) de la friteuse, insérez l'accessoire approprié (10, 11, 12) dans le panier et placez les ingrédients dans le récipient. Consultez la section « PROGRAMMES ET RÉGLAGES » pour plus d'informations sur la préparation des ingrédients.


*Évitez que les aliments n'entrent en contact avec les éléments chauffants. Ne remplissez pas trop le récipient et accordez une attention particulière aux aliments contenant susceptibles de monter. N'utilisez jamais le récipient sans les accessoires (10, 11, 12).*


**Attention : ne versez pas d'huile ou d'autres liquides dans le récipient ou dans les accessoires ; l'huile ne peut être utilisée que comme indiqué dans la section « PROGRAMMES ET RÉGLAGES ».**



2. Introduisez le récipient (1) dans l'appareil.



3. Branchez la fiche dans la prise de courant. Le bouton s'allume pour indiquer que l'appareil est branché au secteur.

4. Appuyez sur la touche  pour activer les touches.

5. Appuyez sur la touche  pour sélectionner l'un des programmes préétablis. Le programme sélectionné (8) se met à clignoter sur le panneau de commande.


6. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la température ou le temps de cuisson. La valeur

correspondant à la température ou à l'heure clignote sur l'écran (7). Utilisez les touches   pour régler les valeurs (7).

Après 10 secondes sans action sur les touches  , l'appareil émet un bref signal sonore. S'il est nécessaire de modifier encore les valeurs, répétez l'étape 6.

7. Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson.

L'appareil entre en mode veille si aucune touche n'est appuyée pendant 60 secondes lors de

la sélection d'un programme ou si la touche  est appuyée pendant 3 secondes.

### Pendant la cuisson

Avant et pendant la cuisson, l'éclairage intérieur peut être allumé ou éteint en appuyant sur la touche



. Si la lumière n'est pas éteinte, elle s'éteint automatiquement au bout de 60 secondes. La touche



clignote lorsque la lumière est allumée.

L'écran affiche le temps de cuisson restant ainsi que la température et le programme programmés.

Si vous souhaitez **modifier les températures ou les durées restantes**, veuillez vous référer au point 6 de la section « UTILISATION DE L'APPAREIL ».

Si vous souhaitez **terminer le programme de cuisson**, appuyez sur la touche . Si vous souhaitez **sélectionner un autre programme**, répétez les étapes 4 à 7.

*REMARQUE : certains programmes nécessitent de secouer ou de retourner les aliments pendant la cuisson (voir section « PROGRAMMES ET RÉGLAGES »). Dans ce cas, au moment opportun, l'appareil émet un signal sonore et l'affichage clignote. Retirez le récipient de l'appareil en prenant soin de ne toucher que les poignées (3) ; le programme s'arrête momentanément dès que le récipient est retiré ; secouez le récipient (ou retournez les aliments) et réinsérez-le dans l'appareil ; la friteuse se réactive dès que le récipient est réinséré et le cycle de cuisson reprend à partir de l'instant où il a été interrompu.*

**REMARQUE : Soyez prudent lorsque vous ouvrez le récipient, car un courant de vapeur ou d'air chaud peut s'en échapper.**

**REMARQUE : utilisez les poignées (3), veillez à ne pas toucher le récipient et l'intérieur de l'appareil afin d'éviter les brûlures.**

**REMARQUE : Ne retournez pas le récipient afin d'éviter que les aliments et les liquides chauds ne se répandent.**

### Fin de la cuisson

- Une fois le temps écoulé, la minuterie émet 5 bips et l'appareil s'éteint.

- Retirez le récipient à l'aide des poignées (3) et vérifiez que la cuisson est terminée ; si ce n'est pas le cas, réinsérez le récipient et prolongez la cuisson de quelques minutes en répétant les étapes 4 à 7.

- Lorsque la cuisson est terminée, retirez le récipient (1), posez-le sur une surface résistante à la chaleur et versez les aliments dans un récipient approprié.

**REMARQUE : Soyez prudent lorsque vous ouvrez le récipient, car un courant de vapeur ou d'air chaud peut s'en échapper.**

**REMARQUE : utilisez les poignées (3), veillez à ne pas toucher le récipient, les accessoires et l'intérieur de l'appareil afin d'éviter de vous brûler.**

**REMARQUE : Ne retournez pas le récipient afin d'éviter que les aliments et les liquides chauds ne se répandent.**

**REMARQUE : utilisez des gants de cuisine ou un équipement de protection approprié lorsque vous introduisez ou retirez des aliments chauds de l'appareil.**



















- Remettez le récipient (1) dans la friteuse.

- Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.

- Nettoyez le récipient et les accessoires comme indiqué dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

## (FR) PROGRAMMES ET PARAMÈTRES DE RÉGLAGE

### Liste des programmes

Icône	Fonction	Valeurs prédéfinies		Plage de réglage		Fonction SHAKE	Préchauffage	Accessoire conseillé
		°C	min	°C	min			
	Pizza	230	10	80-200	1-60	✘	○	
				205-230	1-20			
	Poisson rôti	190	10	80-200	1-60	○	✘	
	Pain	200	10	80-200	1-60	✘	✘	
	Gambas	180	10	80-200	1-60	○	✘	
	Poulet	200	20	80-200	1-60	○	✘	
	Viandes	190	15	80-200	1-60	○	○	
				205-230	1-20			
	Frites	200	18	80-200	1-60	○	✘	
	Séchoir	70	6H	50-100	1-24H	✘	✘	
	Manuel	190	15	80-200	1-60	○	✘	

Lorsque les programmes avec préchauffage sont lancés, l'écran affiche le message « Pre » avec la température détectée à l'intérieur de la cavité (4). Lorsque la température souhaitée est atteinte, l'appareil émet 5 bips courts et affiche « Add food ». Retirez le récipient (1) de la friteuse, placez les ingrédients dans le récipient et insérez le récipient (1) dans l'appareil. La cuisson démarre automatiquement. Si le récipient n'est pas extrait pendant 5 minutes après les bips, l'appareil se met en mode veille.

Pour une cuisson optimale, il est recommandé d'ajouter les aliments une fois le préchauffage terminé.

*REMARQUE : Pour les programmes sans préchauffage, si vous commencez la cuisson lorsque la friteuse est froide, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.*

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

Aliments	Temps (min)	Temp. (°C)	note
<b>FRITES</b>			
frites surgelées fines	12-25	200	remuer
frites surgelées épaisses	12-25	200	remuer
frites maison *	18-25	180	remuer
potatoes maison *	18-22	180	remuer
pommes de terre en cubes maison *	12-25	180	remuer
* 1 - Eplucher et couper les pommes de terre 2 - Les laver soigneusement et les sécher 3 - Verser une demi-cuillère d'huile d'olive dans un saladier, y placer les pommes de terre et mélanger pour les assaisonner. 4 - Retirer les pommes de terre de manière à ce que l'excédent d'huile reste dans le saladier. Mettre les pommes de terre dans le panier. NOTE : pour obtenir des pommes de terre plus croustillantes, préparer des plus petits morceaux ou utiliser un peu plus d'huile			
galettes de pomme de terre	15-22	180	remuer
pommes de terre gratinées	18-22	180	remuer
<b>VIANDES ET VOLAILLES</b>			
steak	8-20	190	Retournez les aliments
côtes de porc	10-15	180	Retournez les aliments
steak haché	7-18	180	Retournez les aliments
saucisse	13-15	160	Retournez les aliments
escalope de poulet	10-22	200	Retournez les aliments
rouleaux de printemps	8-12	200	préchauffer l'appareil et remuer durant la cuisson
nuggets de poulet surgelés	6-15	200	préchauffer l'appareil et remuer durant la cuisson
bâtonnets de poisson surgelés	6-15	200	préchauffer l'appareil
Pain surgelé	8-15	180	préchauffer l'appareil
légumes farcis	15-20	150	
<b>SNACKS</b>			
gâteau	20-30	150	Utiliser des récipients adaptés au four
tarte salée	20-22	180	Utiliser des récipients adaptés au four
muffin	15-18	200	Utiliser des récipients adaptés au four
desserts	20	160	Utiliser des récipients adaptés au four

## (FR) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

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

Nettoyez l'appareil seulement quand il est froid.

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

Évitez d'utiliser de substances excessivement humides, de liquides ou de chiffons, car toute infiltration pourrait endommager irrémédiablement l'appareil.

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

Pour nettoyer l'élément chauffant, utilisez une brosse ou un chiffon sec pour éliminer tout résidu alimentaire.

Pour nettoyer le récipient (1) et les accessoires (10, 11, 12), utilisez de l'eau tiède, un détergent neutre pour le lavage à la main et une éponge non abrasive ; **NE LAVEZ PAS DANS LE LAVE-VAISSELLE.**

Ne nettoyez pas le récipient, les accessoires ou l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles métalliques ou des matériaux abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

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

**NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU.**

## (FR) DÉPANNAGE

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
L'appareil ne fonctionne pas	Minuterie désactivée	Programmez la minuterie
L'écran affiche « no Pot »	Le récipient n'est pas inséré correctement	Retirez le récipient et insérez-le à nouveau
Les aliments ne sont pas cuits	Trop d'aliments dans le panier	Réduisez la quantité d'aliments dans le panier
	La température réglée est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée réglée est trop courte	Augmentez le temps de cuisson
La cuisson des aliments n'est pas uniforme	Les aliments n'ont pas été remués pendant la cuisson	Faites cuire quelques minutes supplémentaires en remuant les aliments et consultez la section « PROGRAMMES ET RÉGLAGES »
Les aliments frits ne sont pas croustillants	Vous avez utilisé des aliments adaptés à une friteuse à huile conventionnelle	Utilisez des aliments adaptés à la cuisson au four ou consultez la section « PROGRAMMES ET RÉGLAGES »
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Ingrédients gras	Comme indiqué dans la section « PROGRAMMES ET RÉGLAGES », évitez de cuire des aliments trop gras
	Le récipient contient des résidus gras provenant de l'utilisation précédente	Nettoyez soigneusement le récipient et/ou le panier après chaque utilisation
L'écran affiche « E1 »	Circuit ouvert du capteur de température NTC	Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Contacter le service d'assistance
L'écran affiche « E2 »	Court-circuit du capteur de température NTC	Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant. Contacter le service d'assistance
L'appareil se met en veille pendant la cuisson et les touches ne fonctionnent pas	Température trop élevée : la température a dépassé 230°C et l'appareil a arrêté la cuisson.	5 bips retentissent toutes les minutes jusqu'à ce que la température baisse suffisamment.

## (FR) MISE AU REBUT

---

### EMBALLAGE

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

Vérifiez les règlements de votre municipalité.



### INFORMATION UTILISATEUR

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

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

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

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

## (FR) GARANTIE

---

### Conditions

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

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

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

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

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

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

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

### Limitations

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

-modifié de la part de personnel non autorisé.

-utilisé, conservé ou transporté de façon impropre.

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

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



## (DE) WARNHINWEISE

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

**Wichtige Hinweise, die für die weitere Verwendung aufzubewahren sind.**

- Dieses gerät kann sowohl von kindern ab 8 jahren als auch von körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten personen bzw. von personen ohne erfahrung oder ohne wissen genutzt werden, wenn sie von einer geschulten person beaufsichtigt werden oder wenn sie anweisungen zum sicheren einsatz des gerätes erhalten haben und wenn sie die entsprechenden gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen mit dem gerät nicht spielen.

- Reinigungs- und wartungsarbeiten dürfen nur von kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 jahre sind und während der arbeiten beaufsichtigt werden.

- Gerät und kabel müssen ausser reichweite für kinder unter 8 jahren platziert werden.

- Das gerät darf nicht mittels einer externen zeitschaltuhr oder einem separaten fernsteuersystem betrieben werden.

- Falls das versorgungskabel beschädigt ist, dann darf dieses nur durch einen, vom hersteller genehmigten, kundendienst ausgetauscht werden, um jegliches risiko vorzubeugen.



**ACHTUNG:** die oberflächen erhitzen sich während des gebrauchs

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung das Gerät wie im Absatz "REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.

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

- Die Lüftungsöffnungen freihalten.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung auf einer maximalen Höhe von 2000m über dem Meeresspiegel bestimmt.

- Das Gerät kann bei 50Hz oder 60Hz ohne Einstellungen funktionieren.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder eine geeignete Schutzausrüstung, wenn Sie heiße Speisen in das Gerät geben oder aus dem Gerät nehmen.
- Seien Sie beim Öffnen des Behälters (1) vorsichtig, da ein Dampf- oder Heißluftstrom austreten kann.

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

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

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

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

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

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

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

Am Netzkabel oder am Gerät selbst nicht ziehen um Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.

Der Gebrauch irgendeines Elektrogerätes erfordert immer die Beachtung einiger grundlegenden Regeln und zwar insbesondere:

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

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

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

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

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

Das Gerät ist entwickelt und gebaut worden um im Haushalt betrieben zu werden: jeder anders lautende Gebrauch ist als unpassend und daher als gefährlich zu betrachten. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht geöffnet werden.

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

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

**Achtung: die Oberflächen der Vertiefung und des Behälters erhitzen sich während des Betriebs.** Halten Sie das Kabel von Wärmequellen fern.

Das Gerät nicht auf oder unter andere Öfen, Mikrowellenherde oder in die Nähe von Gasherden stellen. Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen Mindestens 20 cm Abstand hinten, an den Seiten und oberhalb des Gerätes lassen.

Die Lüftungsöffnungen freihalten.

Das Gerät während des Betriebs, solange es heiß ist, und solange es Speisen enthält, nicht bewegen. Achtung: das Produkt nicht in der Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien verwenden.

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




## (DE) TECHNISCHE DATEN

(Siehe Bild auf Seite 2)

1	Behälter
2	Heizelemente
3	Griffe
4	Kammer
5	Steuertafel
6	Lufteinlass
7	Display
8	Symbol der Programme

9	Tasten:
	Taste zum Einschalten der Innenbeleuchtung
	Taste zur Einstellung von Zeit und Temperatur
	Taste zur Erhöhung der Zeit oder der Temperatur
	Taste zum Verringern der Zeit oder der Temperatur
	Taste für den Programmwechsel
	Multifunktions-taste (Ein / Aus / Start)

Zubehör

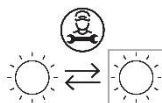
10	Grillrost	
11	Gitterrost	
12	Pizzablech	

Technische Daten: Siehe Schild am Gerät

### LICHTQUELLE FÜR DIE BACKKAMMERBELEUCHTUNG

Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

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



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

**G9, 230VAC, MAX 25W, geeignet für Temperaturen ≥ 300°C.**

## (DE) GEBRAUCHSANWEISUNGEN

### Kontakt mit Lebensmitteln

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

Teile, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind	Arten von Lebensmitteln	Maximale Temperatur	Maximale Kontaktzeit
Behälter (1), Grillrost (10), Rostaufsatz (11), Pizzablech (12)	Alle	230°C	20 min
		200°C	60 min
		100°C	24 Stunden

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

**- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie in den Abschnitten "Hinweise zum ersten Gebrauch" und "REINIGUNG UND WARTUNG" angegeben.**

### ANWEISUNGEN FÜR DEN ERSTGEBRAUCH.

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

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

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

### NUTZEN DES GERÄTS


1. Nehmen Sie den Behälter (1) aus der Fritteuse, setzen Sie das entsprechende Zubehör (10, 11, 12) in den Korb ein und geben Sie die Zutaten in den Behälter. Für Informationen über die Zubereitung der Zutaten, siehe Abschnitt „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“.


*Vermeiden Sie, dass Lebensmittel mit den Heizelementen in Berührung kommen. Vermeiden Sie es, den Behälter zu stark zu füllen und achten Sie besonders auf Speisen, die aufgehen können. Verwenden Sie den Behälter niemals ohne das Zubehör (10, 11, 12).*


**Achtung: Gießen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter oder das Zubehör; Öl darf nur wie im Abschnitt "PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN" angegeben verwendet werden.**



2. Setzen Sie den Behälter (1) in das Gerät ein.

3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Taste leuchtet auf, um anzugeben, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.


4. Die Taste  drücken, um die Tasten zu aktivieren.


5. Die Taste  drücken, um eines der voreingestellten Programme zu wählen. Das gewählte Programm (8) blinkt auf dem Bedienfeld.

6. Die Taste  drücken, um die Gartemperatur oder -zeit zu wählen. Der der Temperatur oder der



Zeit entsprechende Wert blinkt auf dem Display (7). Verwenden Sie die Tasten  , um die Werte einzustellen (7).

*Nach 10 Sekunden ohne Betätigung der Tasten   gibt das Gerät einen kurzen Piepton ab. Sollten Sie die Werte weiter verändern wollen, wiederholen Sie Schritt 6.*

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


Das Gerät geht in den Stand-by-Modus, wenn während der Programmwahl 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird oder wenn die Taste  3 Sekunden lang gedrückt wird.

### Beim Garen

Vor und während des Garens kann die Innenbeleuchtung durch Drücken der Taste  ein- oder ausgeschaltet werden. Wenn das Licht nicht ausgeschaltet wird, schaltet es sich nach 60 Sekunden automatisch aus. Die Taste  blinkt, wenn das Licht eingeschaltet ist.

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

Wenn Sie die **verbleibende Temperatur oder Zeit ändern** möchten, lesen Sie bitte Punkt 6 im Abschnitt "BENUTZUNG DES GERÄTS".

Wenn Sie das **Garprogramm beenden** möchten, drücken Sie die Taste . Wenn Sie **ein anderes Programm wählen** möchten, wiederholen Sie die Schritte 4 bis 7.

*HINWEIS: Bei einigen Programmen müssen die Speisen während des Garvorgangs gerüttelt oder gewendet werden (siehe Abschnitt „PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN“). In diesem Fall gibt das Gerät im entsprechenden Moment akustische Signale ab und das Display blinkt. Nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät und achten Sie darauf, dass Sie nur die Griffe (3) berühren; das Programm stoppt kurzzeitig, sobald der Behälter entfernt wird; schütteln Sie den Behälter (oder drehen Sie das Lebensmittel auf den Kopf) und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein; die Fritteuse schaltet sich wieder ein, sobald der Behälter wieder eingesetzt wird, und der Garvorgang wird ab dem Zeitpunkt fortgesetzt, an dem er unterbrochen wurde.*  
**HINWEIS: Seien Sie beim Öffnen des Behälters vorsichtig, da ein Dampf- oder Heißluftstrom entweichen kann.**

**HINWEIS: Verwenden Sie die Griffe (3), achten Sie darauf, den Behälter und das Innere des Geräts nicht zu berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.**

**HINWEIS: Drehen Sie den Behälter nicht auf den Kopf, um ein Verschütten von heißen Speisen und Flüssigkeiten zu vermeiden.**

### Ende des Garvorgangs

- Nach Ablauf der Zeit gibt der Timer 5 Signaltöne ab und das Gerät schaltet sich aus.
- Nehmen Sie den Behälter an den Griffen (3) heraus und prüfen Sie, ob der Garvorgang abgeschlossen ist; wenn nicht, setzen Sie den Behälter wieder ein und lassen Sie ihn einige Minuten weitergaren, indem Sie die Schritte 4 bis 7 wiederholen.
- Nach Beendigung des Garvorgangs den Behälter (1) herausnehmen, auf eine hitzebeständige Unterlage stellen und die Speisen in einen geeigneten Behälter umfüllen.

**HINWEIS: Seien Sie beim Öffnen des Behälters vorsichtig, da ein Dampf- oder Heißluftstrom entweichen kann.**

**HINWEIS: Achten Sie bei der Verwendung der Griffe (3) darauf, dass Sie den Behälter, das Zubehör und das Innere des Geräts nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.**

**HINWEIS: Drehen Sie den Behälter nicht auf den Kopf, um ein Verschütten von heißen Speisen und Flüssigkeiten zu vermeiden.**



















**HINWEIS: Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder eine geeignete Schutzausrüstung, wenn Sie heiße Speisen in das Gerät geben oder aus dem Gerät nehmen.**

- Den Behälter (1) wieder in die Fritteuse einsetzen.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

- Reinigen Sie den Behälter und das Zubehör wie im Abschnitt "REINIGUNG UND WARTUNG" beschrieben.

## (DE) PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN

### Programmliste

Symbol	Funktion	Voreingestellte Werte		Einstellungsbereich		SHAKE-Funktion	Vorheizen	Empfohlenes Zubehör
		°C	min	°C	min			
	Pizza	230	10	80-200	1-60	✗	○	
				205-230	1-20			
	Gebratener Fisch	190	10	80-200	1-60	○	✗	
	Brot	200	10	80-200	1-60	✗	✗	
	Garnelen	180	10	80-200	1-60	○	✗	
	Hähnchen	200	20	80-200	1-60	○	✗	
	Fleisch	190	15	80-200	1-60	○	○	
				205-230	1-20			
	Pommes frites	200	18	80-200	1-60	○	✗	
	Trocknung	70	6H	50-100	1-24H	✗	✗	
	Manuell	190	15	80-200	1-60	○	✗	

Wenn Programme mit Vorheizen gestartet werden, erscheint auf dem Display die Meldung "Pre" mit der im Garraum gemessenen Temperatur (4). Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät 5 kurze Pieptöne ab und zeigt "Add food" an. Nehmen Sie den Behälter (1) aus der Fritteuse, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie den Behälter (1) in das Gerät ein. Das Garen beginnt automatisch. Wenn der Behälter nach dem Signalton 5 Minuten lang nicht entnommen wird, schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus.

Um ein optimales Garergebnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen erst nach dem Vorheizen einzulegen.

**MERKE:** Wenn Sie bei Programmen ohne Vorheizen mit dem Garen beginnen, wenn die Fritteuse kalt ist, addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu

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

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

Nahrungsmittel	Zeit (min)	Temp. (°C)	Anmerkungen
<b>POMMES FRITTES</b>			
Dünne tiefgekühlte Pommes Frites	12-25	200	schütteln
Dicke tiefgekühlte Pommes Frites	12-25	200	schütteln
Hausgemachte Pommes Frites *	18-25	180	schütteln
In Segmente geschnittene Hausgemachte Bratkartoffeln *	18-22	180	schütteln
In Würfel geschnittene Hausgemachte Bratkartoffeln *	12-25	180	schütteln
* 1 - Die Kartoffeln schälen und schneiden 2 - Sorgfältig waschen und trocknen 3 - Einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Kartoffeln hinzufügen und gut durchmischen. 4 - Die Kartoffeln so herausnehmen, dass das überschüssige Öl in der Schüssel verbleibt. Die Kartoffeln in den Korb geben. HINWEIS: wenn Sie knusprigere Kartoffeln wünschen, schneiden Sie sie in kleinere Stücke und geben Sie etwas mehr Öl hinzu			
Geröstete Kartoffeln	15-22	180	schütteln
Kartoffelgratin	18-22	180	schütteln
<b>FLEISCH UND GEFLÜGEL</b>			
Steak	8-20	190	Die Speisen umdrehen
Schweineschnitzel	10-15	180	Die Speisen umdrehen
Hamburger	7-18	180	Die Speisen umdrehen
Wurst	13-15	160	Die Speisen umdrehen
Hühnerbrust	10-22	200	Die Speisen umdrehen
Frühlingsrollen	8-12	200	Das Gerät vorheizen und während der Garzeit schütteln
Tiefgefrorene Hähnchenkroketten	6-15	200	Das Gerät vorheizen und während der Garzeit schütteln
Tiefgefrorene Fischstäbchen	6-15	200	Das Gerät vorheizen
Tiefgefrorenes Brot	8-15	180	Das Gerät vorheizen
Gefülltes Gemüse	15-20	150	
<b>SNACKS</b>			
Torte	20-30	150	Geeignete Backformen verwenden
Salzige Torte	20-22	180	Geeignete Backformen verwenden
muffin	15-18	200	Geeignete Backformen verwenden
Kuchen	20	160	Geeignete Backformen verwenden

## (DE) REINIGUNG UND WARTUNG

---

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

Reinigen Sie das Gerät nur, wenn es kalt ist.

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

Keine übermäßig nassen Substanzen, Flüssigkeiten oder Tücher verwenden, da Wasser, das in das Gerät eindringt, dieses irreparabel beschädigen kann.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuerschwämme.

Verwenden Sie zur Reinigung des Heizelements eine trockene Bürste oder ein Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Zum Reinigen des Behälters (1) und der Zubehörteile (10, 11, 12) verwenden Sie warmes Wasser, neutrales Geschirrspülmittel für die Handwäsche und einen nicht scheuernden Schwamm; NICHT IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE WASCHEN.

Reinigen Sie den Behälter, das Zubehör oder das Innere des Geräts nicht mit Metallgegenständen oder Scheuermitteln, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

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

**DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER EINTAUCHEN.**



## (DE) LÖSUNG VON PROBLEMEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Timer aus	Timer einstellen
Display zeigt "no Pot" an	Behälter nicht richtig eingesetzt	Behälter herausnehmen und erneut einsetzen
Lebensmittel werden nicht gegart	Zu viele Lebensmittel in den Korb gelegt	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel im Korb
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Gartemperatur
	Die eingestellte Zeit ist zu kurz	Erhöhung der Garzeit
Das Garen von Lebensmitteln ist nicht gleichmäßig	Das Kochgut wurde während des Garens nicht umgerührt	Garen Sie einige Minuten länger, während Sie die Speisen umrühren, und lesen Sie den Abschnitt "PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN"
Das Frittiergut ist nicht knusprig	Es wurden Lebensmittel verwendet, die für eine herkömmliche Ölfritteuse geeignet sind	Verwenden Sie Lebensmittel, die für das Garen im Ofen geeignet sind, oder lesen Sie den Abschnitt "PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN"
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Fettige Zutaten	Wie im Abschnitt "PROGRAMME UND EINSTELLUNGEN" angegeben, vermeiden Sie das Garen von übermäßig fettigen Lebensmitteln
	Der Behälter enthält fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch	Reinigen Sie den Behälter und/oder den Korb nach jedem Gebrauch gründlich
Das Display visualisiert "E1"	Offener Stromkreis des NTC-Temperatursensors	Das Gerät abschalten und den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen. Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen
Das Display visualisiert "E2"	Kurzschluss des NTC-Temperatursensors	Das Gerät abschalten und den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen. Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen
Das Gerät schaltet während des Kochens in den Standby-Modus und die Tasten funktionieren nicht	Temperatur zu hoch: Die Temperatur hat 230°C überschritten und das Gerät hat den Garvorgang abgebrochen.	Es ertönen fünf Pieptöne pro Minute, bis die Temperatur ausreichend gesunken ist.

## (DE) ENTSORGUNG

---

### VERPACKUNG

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



### INFORMATION FÜR DEN BENUTZER

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

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

## (DE) GARANTIE

---

### Garantiebedingungen

**Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.**

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

Das Gerät darf nur an unserem autorisierten Kundendienstzentrum abgegeben werden.

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

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

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

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

### Einschränkungen

Alle Garantieansprüche und unsere Haftung erlöschen in folgenden Fällen:

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

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

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

## (ES) ADVERTENCIAS

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

**Instrucciones importantes que deben conservarse para consultas adicionales.**

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



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

- Antes de utilizar el aparato por primera vez límpielo como aparece en el apartado “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.
- No ponga el aparato contra una pared o contra otro aparato. Deje al menos 20 cm de espacio libre a los lados y encima del aparato.
- Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación.
- Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2000m en el nivel del mar.
- El aparato puede funcionar a 50Hz o a 60Hz sin regulaciones.

- Utilizar guantes de horno o dispositivos de protección adecuados durante la introducción o la extracción de comida caliente del aparato.
- Prestar atención durante la apertura del contenedor (1) porque podría escapar un flujo de vapor o de aire caliente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durante el uso colocar el aparato en una superficie plana.

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

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

Mantener el cable lejos de fuentes de calor.

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

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

Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación.

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







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

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




## (ES) INFORMACIONES TÉCNICAS

(véase la imagen en la página 2)

1	Contenedor
2	Resistencias
3	Empuñaduras
4	Cavidades
5	Panel de mandos
6	Toma de aire
7	Visor
8	Icono de programas

9	Botones:
	Botón para encender la luz interna
	Botón para configurar el tiempo y la temperatura
	Botón para aumentar el tiempo o la temperatura
	Botón para disminuir el tiempo o la temperatura
	Botón para cambiar los programas
	Botón multiforme (encendido / apagado / puesta en marcha)

### Accesorios

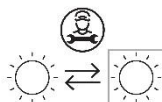
10	Parrilla para bbq	
11	Rejilla	
12	Bandeja para pizza	

Datos técnicos: véase la etiqueta en el aparato.

### FUENTE LUMINOSA PARA LA ILUMINACIÓN DE COMPARTIMENTOS

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

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



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

**G9, 230VAC, MÁX 25W, adecuada para temperaturas  $\geq 300^{\circ}\text{C}$ .**

## (ES) INSTRUCCIONES DE USO

### Contacto con alimentos

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

Partes previstas para el contacto con alimentos	Tipos de alimentos	Temperatura máxima	Tiempo máximo de contacto
Contenedor (1), Parrilla para bbq (10), Rejilla (11), Bandeja para pizza (12)	Todos	230°C	20min
		200°C	60min
		100°C	24 horas

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

- **Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las partes previstas para el contacto con alimentos como se indica en los párrafos "Indicaciones para el primer uso" y "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".**

### INDICACIONES PARA EL PRIMER USO.

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

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

### USO DEL APARATO

1. Extraer el contenedor (1) de la freidora, introducir el accesorio adecuado (10, 11, 12) en el cesto e introducir los ingredientes en el contenedor. Consulte la sección «PROGRAMAS Y AJUSTES» para obtener información sobre la preparación de ingredientes.


*Evitar que la comida entre en contacto con los elementos de calentamiento. No llene demasiado el contenedor y preste particular atención a los alimentos que pueden fermentar. No usar nunca el contenedor sin los accesorios (10, 11, 12).*


**Atención: no verter aceite u otros líquidos en el contenedor o en los accesorios; el uso de aceite está permitido solo como se indica en el párrafo "PROGRAMAS Y AJUSTES".**

2. Introducir el contenedor (1) en el aparato.


3. Introducir el enchufe en la toma de corriente. El botón se iluminará para indicar que el aparato está conectado a la red eléctrica.



4. Pulse el botón  para activar los botones.


5. Presionar el botón  para seleccionar uno de los programas preconfigurados. El programa seleccionado (8) parpadeará en el panel de mandos.


6. Presionar el botón  para seleccionar la temperatura o el tiempo de cocción. El valor

correspondiente a la temperatura o al tiempo parpadeará en la pantalla (7). Utilizar los botones 



 para regular los valores (7).

*Después de 10 segundos sin presionar los botones   , el dispositivo emite una breve señal acústica. En el caso en que sea necesario modificar adicionalmente los valores, repetir el punto 6.*

7. Presionar el botón  para poner en marcha la cocción.


*El aparato entra en estado de stand-by si durante la selección del programa no se presiona ningún botón por 60 segundos o si el botón  se presiona por 3 segundos.*

### Durante la cocción

Antes y durante la cocción es posible encender o apagar la luz interna presionando el botón . Si la luz no se apaga, se apagará automáticamente después de 60 segundos. El botón  parpadea cuando la luz está encendida.

En la pantalla se visualiza el tiempo de cocción que queda, la temperatura y el programa configurados.

Si se desea **modificar las temperaturas o los tiempos que quedan** hacer referencia al punto 6 del párrafo "USO DEL APARATO".

Si se desea **terminar el programa de cocción**, presionar el botón . Si se desea **seleccionar otro programa**, repetir los puntos del 4 al 7.

*NOTA: algunos programas implican sacudir o voltear los alimentos durante la cocción (consulte el apartado "PROGRAMAS Y AJUSTES"). En este caso, cuando llegue el momento, el aparato emitirá señales acústicas y la pantalla parpadeará. Extraer el contenedor del aparato prestando atención a tocar solo las empuñaduras (3); el programa se interrumpe momentáneamente en el instante en el que el contenedor se extrae; sacudir el contenedor (o voltear la comida) y colocarlo nuevamente en el aparato; la freidora se reactiva apenas se introduce nuevamente el contenedor y el ciclo de cocción retoma desde el instante en el que se había interrumpido.*

**NOTA: prestar atención durante la apertura del contenedor porque podría salir un flujo de vapor o de aire caliente.**

**NOTA: utilizar las empuñaduras (3), prestar atención a no tocar el contenedor y el interior del aparato para evitar quemaduras.**

**NOTA: no voltear el contenedor para evitar el escape de comida y líquidos calientes.**

### Final de cocción

- Una vez terminado el tiempo, el temporizador emite 5 señales acústicas el aparato se apaga.
- Quitar el contenedor utilizando las empuñaduras (3) y verificar que la cocción se haya terminado; en caso contrario, introducir nuevamente el contenedor y configurar todavía algunos minutos retomando las operaciones de la 4 a la 7.
- Al terminar la cocción, quitar el contenedor (1), posicionarlo en una superficie resistente al calor y versar la comida en un contenedor adecuado.

**NOTA: prestar atención durante la apertura del contenedor porque podría salir un flujo de vapor o de aire caliente.**

**NOTA: utilizar las empuñaduras (3), prestar atención a no tocar el contenedor, los accesorios y el interior del aparato para evitar quemaduras.**



















**NOTA: no voltear el contenedor para evitar el escape de comida y líquidos calientes.**

**NOTA: utilizar guantes de horno o dispositivos de protección adecuados durante la introducción o la extracción de comida caliente del aparato.**

- Posicione de nuevo el contenedor (1) en la freidora.
- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
- Limpiar el contenedor y los accesorios como se indica en el párrafo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

## (IT) PROGRAMAS Y AJUSTES

### Lista de programas

Icono	Función	Valores preconfigurados		Campo de regulación		Función SHAKE	Precalentamiento	Accesorio sugerido
		°C	min	°C	min			
	Pizza	230	10	80-200	1-60	✕	○	
				205-230	1-20			
	Pescado asado	190	10	80-200	1-60	○	✕	
	Pan	200	10	80-200	1-60	✕	✕	
	Camarones	180	10	80-200	1-60	○	✕	
	Pollo	200	20	80-200	1-60	○	✕	
	Carne	190	15	80-200	1-60	○	○	
				205-230	1-20			
	Patatas fritas	200	18	80-200	1-60	○	✕	
	Secado	70	6H	50-100	1-24H	✕	✕	
	Manual	190	15	80-200	1-60	○	✕	

En la puesta en marcha de los programas con precalentamiento se visualizará en la pantalla la inscripción "Pre" con la temperatura detectada en el interior de la cavidad (4). Al alcanzar la temperatura deseada el aparato emite 5 breves señales acústicas y muestra la inscripción "Add food". Extraer el contenedor (1) de la freidora, introducir los ingredientes en el contenedor e introducir el contenedor (1) en el aparato. La cocción comenzará en automático. Si el conector no se extrae por 5 minutos después de las señales acústicas, el dispositivo entra en estado de stand-by. Para resultados de cocción ideales se recomienda agregar la comida una vez terminado el precalentamiento.

*NOTA: Para los programas sin precalentamiento, si se comienza a cocer cuando la freidora está fría, agregar 3 minutos al tiempo de cocción*



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

Evite cocer alimentos especialmente grasos (por ejemplo, salchichas).

Alimentos	Tiempo (min)	Temp. (°C)	notas
<b>PATATAS FRITAS</b>			
patatas finas congeladas finas	12-25	200	sacudir
patatas finas congeladas gruesas	12-25	200	sacudir
patatas fritas hechas en casa *	18-25	180	sacudir
patatas a gajos hechas en casa *	18-22	180	sacudir
patatasen cubitos hechas en casa *	12-25	180	sacudir
* 1 - Pele y corte las patatas 2 - Lávelas cuidadosamente y séquelas 3 - Eche media cucharada de aceite de oliva en un recipiente, eche las patatas y mézclelas para aliñarlas. 4 - Remueva las patatas de manera que el exceso de aceite quede en el recipiente. Meta las patatas en la cesta. NOTA: para obtener unas patatas más crocantes corte pedazos más pequeños o utilice un poco más de aceite.			
patatas rosti	15-22	180	sacudir
patatas gratinadas	18-22	180	sacudir
<b>CARNE Y AVES DE CORRAL</b>			
filete	8-20	190	Dar la vuelta a los alimentos
chuletas de cerdo	10-15	180	Dar la vuelta a los alimentos
hamburguesa	7-18	180	Dar la vuelta a los alimentos
salchicha	13-15	160	Dar la vuelta a los alimentos
pechuga de pollo	10-22	200	Dar la vuelta a los alimentos
rollitos de primavera	8-12	200	caliente previamente el aparato y sacúdalo durante la cocción
croquetas de pollo congeladas	6-15	200	caliente previamente el aparato y sacúdalo durante la cocción
barritas de pescado congeladas	6-15	200	caliente previamente el aparato
Pan congelado	8-15	180	caliente previamente el aparato
verduras rellenas	15-20	150	
<b>APERITIVOS</b>			
tarta	20-30	150	Utilice recipientes específicos de horno
torta salada	20-22	180	Utilice recipientes específicos de horno
muffin	15-18	200	Utilice recipientes específicos de horno
dulces	20	160	Utilice recipientes específicos de horno

## (ES) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

---

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

Limpiar el aparato solo cuando está frío.

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

No utilizar sustancias, líquidos o paños excesivamente mojados, porque eventuales filtraciones podrían dañar el aparato irreparablemente.

No utilizar esponjas abrasivas para la limpieza del aparato.

Para la limpieza de la resistencia de calentamiento, utilizar un cepillo o un paño seco para remover eventuales residuos de comida.

Para la limpieza del contenedor (1) y de los accesorios (10, 11, 12), utilizar agua caliente, detergente neutro para vajillas para lavado a mano y una esponja no abrasiva; **NO LAVAR EN LAVAVAJILLAS.**

No limpiar el contenedor, los accesorios y el interior del aparato con herramientas metálicas o materiales abrasivos para no dañar el revestimiento antiadherente.

No utilizar el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

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

## (ES) SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
El aparato no funciona	Temporizador apagado	Configurar temporizador
La pantalla muestra "no Pot"	El contenedor no se ha introducido correctamente	Remover el contenedor e introducirlo nuevamente
Las comidas no están cocidas	Demasiada comida introducida en el cesto	Reducir la cantidad de comida en el cesto
	La temperatura configurada es demasiado baja	Aumentar la temperatura de cocción
	El tiempo configurado es demasiado breve	Aumentar el tiempo de cocción
La cocción de la comida no es uniforme	Durante la cocción la comida no se ha mezclado	Cocinar por algunos minutos más manteniendo mezclada la comida y ver la sección "PROGRAMAS Y AJUSTES"
Las comidas fritas no están crocantes	Se han utilizado alimentos idóneos a una freidora tradicional de aceite	Utilice comidas adecuadas para la cocción en horno o consulte la sección "PROGRAMAS Y AJUSTES"
Sale humo blanco del aparato	Ingredientes grasos	Como se indica en la sección "PROGRAMAS Y AJUSTES" evitar cocer comidas excesivamente grasas
	El contenedor contiene residuos grasos del anterior uso	Limpiar bien el contenedor y/o el cesto después de cada uso
El display visualiza "E1"	Circuito abierto del sensor de temperatura NTC	Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Póngase en contacto con el servicio de asistencia
El display visualiza "E2"	Cortocircuito del sensor de temperatura NTC	Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente. Póngase en contacto con el servicio de asistencia
El aparato entra en modalidad standby durante la cocción y los botones no funcionan	Temperatura excesiva: la temperatura ha superado los 230°C y el aparato ha interrumpido la cocción.	Se emitirán 5 señales cada minuto hasta que la temperatura se haya bajado lo suficiente.

## (ES) ELIMINACIÓN

---

### EMBALAJE

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

Consulta la normativa de tu municipio.



### INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

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

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

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

## (ES) GARANTÍA

---

### Condiciones

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

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

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

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

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

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

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

### Limitaciones

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

- Manipulado por parte de personal no autorizado.

- Empleado, conservado o transportado de manera inadecuada.

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

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

## (PT) ADVERTÊNCIAS

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

**Instruções importantes a serem conservadas para consultas futuras.**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, se tiverem recebido supervisão adequada ou se tiverem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- O aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou com um sistema de controle remoto separado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído apenas nos centros de assistência autorizados pelo fabricante para evitar qualquer risco.



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

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez limpe-o conforme indicado no parágrafo “MANUTENÇÃO”.
- Não coloque o aparelho contra uma parede ou contra outro aparelho. Deixe pelo menos 20 cm de espaço livre atrás, nas laterais e acima do aparelho.
- Mantenha as aberturas de ventilação desobstruídas.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000m acima do nível do mar.
- O aparelho pode funcionar a 50 Hz ou 60 Hz sem ajustes.
- Use luvas de forno ou equipamento de proteção adequado ao inserir ou retirar alimentos quentes do aparelho.

- Tenha cuidado ao abrir o recipiente (1), pois pode escapar um fluxo de vapor ou ar quente.

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

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

Não deixe partes da embalagem ao alcance de crianças, nem a utilize como brinquedo: este é um aparelho elétrico e deve ser considerado como tal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Não utilize o aparelho ao ar livre.

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

Durante a utilização, mantenha o aparelho numa superfície plana.

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

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

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

Mantenha o cabo afastado de fontes de calor.

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

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

Mantenha as aberturas de ventilação livres de obstruções.

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







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

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




## (PT) INFORMAÇÕES TÉCNICAS

(veja a imagem na página 2)

1	Recipiente
2	Resistências
3	Punhos
4	Cavidade
5	Painel de comandos
6	Tomada de ar
7	Ecrã
8	Ícone de programas

9	Teclas:
	Tecla para acender a luz interna
	Tecla para definição do tempo e da temperatura
	Tecla de aumento do tempo ou da temperatura
	Tecla de diminuição do tempo ou da temperatura
	Tecla para trocar os programas
	Tecla multifunção (liga/desliga/partida)

### Acessórios

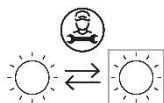
10	Grelha para churrasco	
11	Grade	
12	Telha para pizza	

Dados técnicos: veja a etiqueta no aparelho.

### FONTE DE LUZ PARA ILUMINAR O COMPARTIMENTO

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

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



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

**G9, 230VAC, MAX 25W, adequada para temperaturas  $\geq 300^{\circ}\text{C}$ .**

## (PT) INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Contacto com alimentos

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

Peças fornecidas para contacto com alimentos	Tipos de alimentos	Temperatura máxima	Tempo máximo de contato
Recipiente (1), Grelha para churrasco (10), Grade (11), Telha para pizza (12)	Todos	230°C	20 min
		200°C	60 min
		100°C	24 horas

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

- **Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave as partes destinadas ao contacto com os alimentos conforme indicado nos parágrafos “Instruções para a primeira utilização” e “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.**

### INSTRUÇÕES PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

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

Desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

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

### UTILIZAÇÃO DO APARELHO


1. Retire o recipiente (1) da fritadeira, insira o acessório adequado (10, 11, 12) no cesto e insira os ingredientes no recipiente. Veja o parágrafo “PROGRAMAS E DEFINIÇÕES” para obter informações sobre a preparação dos ingredientes.


*Evite permitir que os alimentos entrem em contacto com os elementos de aquecimento. Não encha demasiado o recipientes e preste particular atenção aos alimentos que possam crescer em volume. Nunca utilize o recipiente sem os acessórios (10, 11, 12).*



**Atenção: não deite óleo ou outros líquidos no recipiente ou nos acessórios; a utilização de óleo é permitida apenas conforme indicado no parágrafo “PROGRAMAS E DEFINIÇÕES”.**


2. Insira o recipiente (1) no aparelho.

3. Introduza a ficha na tomada de corrente. O botão ilumina-se para indicar que o aparelho está ligado à corrente elétrica.

4. Prima a tecla  para ativar as teclas.


5. Prima a tecla  para seleccionar um dos programas predefinidos. O programa seleccionado (8) piscará no painel de comandos.

6. Prima a tecla  para seleccionar a temperatura ou o tempo de cozimento. O valor correspondente à temperatura ou tempo piscará no display (7). Utilize as teclas  para ajustar o valor (7).



*Após 10 segundos sem pressionar as teclas , o aparelho emite um bipe curto. Se for necessário modificar ainda mais os valores, repetir o ponto 6.*

7. Prima a tecla  para iniciar o cozimento.




O aparelho entra no estado de espera se durante a seleção do programa nenhuma tecla for pressionada durante 60 segundos ou se a tecla  for pressionada durante 3 segundos.

## Durante a cozedura

Antes e durante a cozedura você pode ligar ou desligar a luz interna ao premir a tecla . Se a luz não estiver apagada, ela desligará automaticamente após 60 segundos. A tecla  pisca quando a luz está acesa.

No visor aparecem o tempo restante de cozedura, a temperatura e o programa definido.

Se desejar **alterar as temperaturas ou os tempos restantes**, consulte o ponto 6 do parágrafo “USO DO APARELHO”.

Se desejar **encerrar o programa de cozedura**, prima a tecla . Se desejar **selecionar outro programa**, repita os pontos de 4 a 7.

*NOTA: alguns programas preveem que os alimentos sejam sacudidos ou virados ao contrário durante a cozedura (veja o parágrafo “PROGRAMAS E DEFINIÇÕES”). Neste caso, quando for atingido o momento oportuno, o aparelho emite sinais sonoros e o visor pisca. Retire o recipiente do aparelho tendo o cuidado de tocar apenas nas pegas (3); o programa para momentaneamente quando o contêiner é removido; agite o recipiente (ou vire os alimentos ao contrário) e volte a colocá-lo no aparelho; a fritadeira reativa-se assim que o recipiente é reinserido e o ciclo de cozedura recomeça a partir do momento em que foi interrompido.*

**NOTA: tenha cuidado ao abrir o recipiente, pois pode escapar um jato de vapor ou ar quente.**

**NOTA: para evitar queimaduras, utilize a pega (3) e preste atenção para não tocar no recipiente e no interior do aparelho.**

**NOTA: não vire o recipiente de cabeça para baixo para evitar derramamento de alimentos e líquidos quentes.**

## Fim de cozimento

- Decorrido o tempo, o timer emite 5 bipes curtos e o aparelho desliga.
- Retire o recipiente pelas pegas (3) e verifique se a cozedura está completa; caso contrário, reinsira o recipiente e deixe repousar mais alguns minutos repetindo as operações 4 a 7.
- Terminada a cozedura, retire o recipiente (1), coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor e deite os alimentos num recipiente adequado.

**NOTA: tenha cuidado ao abrir o recipiente, pois pode escapar um jato de vapor ou ar quente.**

**NOTA: utilize as pegas (3), tenha cuidado para não tocar no recipiente, nos acessórios e no interior do aparelho para evitar queimaduras.**



















**NOTA: não vire o recipiente de cabeça para baixo para evitar derramamento de alimentos e líquidos quentes.**

**NOTA: utilize luvas de forno ou equipamento de proteção adequado ao inserir ou retirar alimentos quentes do aparelho.**

- Recoloque o recipiente (1) na fritadeira.
- Retire a ficha da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer.
- Limpe o recipiente e os acessórios conforme indicado no parágrafo “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.

## (PT) PROGRAMAS E DEFINIÇÕES

### Lista de programas

Ícone	Função	Valores predefinidos		Faixa de regulação		Função SHAKE	Pré-aquecimento	Acessório sugerido
		°C	min	°C	min			
	Pizza	230	10	80-200	1-60	✘	○	
				205-230	1-20			
	Peixe assado	190	10	80-200	1-60	○	✘	
	Pão	200	10	80-200	1-60	✘	✘	
	Camarões	180	10	80-200	1-60	○	✘	
	Frango	200	20	80-200	1-60	○	✘	
	Carne	190	15	80-200	1-60	○	○	
				205-230	1-20			
	Batatas fritas	200	18	80-200	1-60	○	✘	
	Secador	70	6H	50-100	1-24H	✘	✘	
	Manual	190	15	80-200	1-60	○	✘	

Ao iniciar programas com pré-aquecimento, aparecerá no display a palavra “Pre” com a temperatura detectada no interior da cavidade (4). Ao atingir a temperatura desejada, o aparelho emite 5 bipes curtos e exibe a palavra “Add food”. Retire o recipiente (1) da fritadeira, insira os ingredientes no recipiente e insira o recipiente (1) no aparelho. A cozedura iniciará em automático. Se o recipiente não for removido dentro de 5 minutos após os bipes, o dispositivo entra no estado de espera. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomenda-se adicionar os alimentos assim que o pré-aquecimento terminar.

*NOTA: Para programas sem pré-aquecimento, se começar a cozinhar com a fritadeira fria, adicione 3 minutos ao tempo de cozedura*

Na tabela seguinte estão referidas as informações indicativas para a cozedura das diversas comidas. Utilize um programa semelhante ao alimento a cozer e regule eventualmente o tempo e a temperatura. Os valores indicados podem variar de acordo com o tamanho dos ingredientes, a quantidade e o tipo. Evite cozinhar comidas particularmente gordurosas (por ex., salsichas).

<b>Alimentos</b>	<b>Tempo (min)</b>	<b>Temp. (°C)</b>	<b>notas</b>
<b>BATATAS FRITAS</b>			
batatas fritas congeladas finas	12-25	200	sacudir
batatas fritas congeladas grossas	12-25	200	sacudir
batatas fritas caseiras *	18-25	180	sacudir
batatas às rodelas caseiras *	18-22	180	sacudir
batatas aos cubos caseiras *	12-25	180	sacudir
* 1 - Descasque e corte as batatas 2 - Lave-as bem e seque-as 3 - Despeje meia colher de azeite numa bacia, meta as batatas por cima e misture-as para as temperar. 4 - Retire as batatas para que o excesso de azeite fique na bacia. Meta as batatas no cesto. NOTA: para obter as batatas mais crocantes, corte em pedaços menores ou utilize um pouco mais de azeite			
batatas assadas	15-22	180	sacudir
batatas gratinadas	18-22	180	sacudir
<b>CARNES E AVES</b>			
bife	8-20	190	Vire os alimentos
costeletas de porco	10-15	180	Vire os alimentos
hambúrguer	7-18	180	Vire os alimentos
salsicha	13-15	160	Vire os alimentos
peito de frango	10-22	200	Vire os alimentos
Rolos primavera	8-12	200	pré-aqueça o aparelho e sacuda durante a cozedura
croquetes de frango congelados	6-15	200	pré-aqueça o aparelho e sacuda durante a cozedura
palitos de peixe congelados	6-15	200	pré-aqueça o aparelho
Pão congelado	8-15	180	pré-aqueça o aparelho
verduras recheadas	15-20	150	
<b>SNACKS</b>			
bolo	20-30	150	Utilize recipientes apropriados para forno
tarte salgada	20-22	180	Utilize recipientes apropriados para forno
queque	15-18	200	Utilize recipientes apropriados para forno
doces	20	160	Utilize recipientes apropriados para forno

## (PT) LIMPEZA E MANUTENÇÃO

---

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

Limpe o aparelho somente quando ele estiver frio.

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

Não utilize substâncias, líquidos ou panos excessivamente molhados, pois eventuais infiltrações podem danificar irreparavelmente o aparelho.

Não utilize esponjas abrasivas para a limpeza do aparelho.

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

Para limpar o recipiente (1) e os acessórios (10, 11, 12), utilize água quente, detergente neutro para lavagem à mão e esponja não abrasiva; **NÃO LAVE NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.**

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

Não utilize o aparelho se o revestimento antiaderente estiver danificado.

**NUNCA MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA.**

## (PT) RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
O aparelho não funciona	Temporizador desligado	Programe o temporizador
O display mostra “no Pot”	O recipiente não foi inserido corretamente	Remova o recipiente e insira-o novamente
A comida não está cozida	Demasiados alimentos colocados no cesto	Reduza a quantidade de alimentos no cesto
	A temperatura definida é muito baixa	Aumente a temperatura de cozedura
	O tempo definido é muito curto	Aumente o tempo de cozedura
A cozedura dos alimentos não está uniforme	A comida não foi mexida durante a cozedura	Cozer por mais alguns minutos, mexendo os alimentos e consulte a seção “PROGRAMAS E CONFIGURAÇÕES”
Os fritos não estão crocantes	Foi utilizado alimento adequado para uma fritadeira tradicional	Utilize alimentos adequados para cozinhar no forno ou consulte a seção “PROGRAMAS E DEFINIÇÕES”
Sai fumaça branca do aparelho	Ingredientes gordos	Conforme indicado na seção “PROGRAMAS E CONFIGURAÇÕES”, evite cozinhar alimentos excessivamente gordurosos
	O recipiente contém resíduos gordurosos de uso anterior	Limpe bem o recipiente e/ou cesto após cada utilização
O ecrã apresenta “E1”	Circuito aberto do sensor de temperatura NTC	Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente. Contacte a assistência técnica
O ecrã apresenta “E2”	Curto-circuito do sensor de temperatura NTC	Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente. Contacte a assistência técnica
O aparelho entra em modo de espera durante o cozimento e os botões não funcionam	Temperatura excessiva: a temperatura ultrapassou os 230°C e o aparelho parou de cozinhar.	Haverá 5 bipes a cada minuto até que a temperatura caia o suficiente.

## (PT) ELIMINAÇÃO

---

### EMBALAGEM

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

Verifique as regras do seu município.



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

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

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

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

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

## (PT) GARANTIA

---

### Condições

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

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

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

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

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

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

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

### Limitações

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

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

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

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





**Ardes**

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

MADE IN CHINA

ARFRYA09GP.2024-01-15.it-en-fr-de-es-pt