

COSO[®]
D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Mode d'emploi
Istruzione d'uso | Gebruiksaanwijzing | Руководство по эксплуатации
Bruksanvisning | Manual de instruções | Kullanım Kılavuzu

Kombi-Heißluftfritteuse mit Dampffunktion AirFry & Steam 700
Combi- hot air fryer with steam function AirFry & Steam 700
Friteuse combi à air chaud avec fonction vapeur AirFry & Steam 700
Friggitrice combinata ad aria e vapore AirFry & Steam 700
Combi Hete lucht friteuse met stoomfunctie AirFry & Steam 700
Аэрофритюрница с функцией пароварки AirFry & Steam 700
Kombi Varmluftsfrītös med ångfunktion AirFry & Steam 700
Fritadeira de ar quente com função de vapor AirFry & Steam 700
Buhar fonksiyonlu kombi sıcak hava fritözü AirFry & Steam 700



Artikel-Nr.: 3182

Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Dati tecnici / Technische gegevens / Технические характеристики / Tekniska data / Especificações técnicas / Teknik bilgiler

Gerät / Device / Appareil / Apparecchio / Aparaat / Прибор / Apparat / Aparelho / Cihaz	Kombi-Heißluftfritteuse mit Dampffunktion / Combi hot air fryer with steam function / Friteuse combi à air chaud avec fonction vapeur / Friggitrice combinata ad aria calda e vapore / Combi Hete lucht friteuse met stoomfunctie / Аэрофритюрница с функцией пароварки / Kombi Varmluftsfrītös med ångfunktion / Fritadeira de ar quente com função de vapor / Buhar fonksiyonlu kombi sıcak hava fritözü
Name / Name / Nom / Nome / Name / Наименовани / Namn / Nome / Adı	CASO AirFry & Steam 700
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N. Articolo / Artikelnr. / № артикула / Artikel-nr. / N.º de artigo / Ürün no.	03182
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccordement / Dati connes- sione / Aansluitgegevens / Параметры подключения / Anslutningsdata / Dados de ligação / Bağlantı Bilgileri	220-240 V; 50-60 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance consommée / Potenza assorbita / Vermogens / Мощность / Effektbehov / Potência / Mikrodalga nominal çıkışı	1700 W
Außenabmessungen (H/B/T) / External measurements (H x W x D) / Dimensions externes (h/l/p) / Misure esterne (H/L/P) / Afmetingen (HxBxD) / Габаритные размеры (В/Ш/Г) / Yttermått (HxBxD) / Dimensões externas (L/A/P) / Diş Gövdenin Boyutu (YxGxD)	390 mm x 305 mm x 435 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso netto / Nettogewicht / Bec / Nettovikt / Peso líquido / Net ağırlık	7,5 kg

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

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

Dokument-Nr.: 03182 16-01-2024

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2024 CASO GmbH

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	4
1.2	Warnhinweise	4
1.3	Haftungsbeschränkung	5
1.4	Urheberschutz	5
2	Sicherheit	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
2.3	Gefahrenquellen	8
2.3.1	Verbrennungsgefahr	8
2.3.2	Brandgefahr.....	8
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom.....	9
3	Inbetriebnahme	10
3.1	Sicherheitshinweise.....	10
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	10
3.3	Auspacken	10
3.4	Anforderungen an den Aufstellort	10
3.5	Elektrischer Anschluss	11
4	Aufbau und Funktion	11
4.1	Gesamtübersicht	12
4.2	Bedienelemente	12
4.2.1	Prozess-Symbole:.....	13
4.3	Programme	13
4.3.1	Air Fry Programme (Heißluft-Funktion).....	13
4.3.2	Steam Programme (Dampf-Funktion)	13
4.4	Warnhinweise am Gerät.....	14
4.5	Typenschild	14
5	Bedienung und Betrieb	14
5.1	Vor dem Erstgebrauch	14
5.2	Sicherheitsschalter	14
5.3	Überhitzungsschutz	14
5.4	Air Fry Betrieb (Heißluft)	15
5.5	Steam Betrieb (Dampf)	15
5.6	Nach dem Garvorgang.....	16
5.7	Frittierertipps	16
6	Reinigung und Pflege	19
6.1	Sicherheitshinweise.....	19
6.2	Reinigung	19
6.2.1	Reinigungsprogramm der Steam-Funktion.....	19
6.2.2	Entkalken	20
7	Störungsbehebung	20
7.1	Sicherheitshinweise.....	20
7.2	Störungsanzeigen und -behebung	20
8	Entsorgung des Altgerätes	22
8.1	Entsorgung der Verpackung	22
9	Garantie	23

1 Allgemeines

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

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

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Heißluftfritteuse mit Dampffunktion AirFry & Steam 700 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
 - Bedienung,
 - Störungsbehebung und/oder
 - Reinigung
- des Gerätes beauftragt ist.

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

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

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

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

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

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

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

HINWEIS

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

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

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

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

1.4 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠️ WARNUNG**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**HINWEIS****Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:**

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.

HINWEIS

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

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

WARNUNG

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

- ▶ **WARNUNG!** Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie besonders darauf, die Lüftungsschlitze und das Innere des Frittierkorbs nicht zu berühren, bevor sie vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht, oder wenn es noch heiß ist und heiße Lebensmittel enthält.
- ▶ Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit den heißen Teilen des Geräts oder Lebensmitteln in Berührung kommen.
- ▶ Während des Frittiervorgangs tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Frittierkorb heraus gezogen wird. Beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- ▶ Frittieren Sie ausschließlich in dem mitgelieferten Frittierkorb. Benutzen Sie diesen Frittierkorb ausschließlich mit dieser Fritteuse. Benutzen Sie den Frittierkorb niemals anderweitig.
- ▶ Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus den Lüftungsschlitzen steigt. Verdecken Sie die Lüftungsschlitze nicht.

2.3.2 Brandgefahr

WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, welche zu Verbrennungen führen können.
- ▶ Dieses Gerät funktioniert mit heißer Luft. Befüllen Sie es nicht mit Öl oder Frittierfett! Brandgefahr!

⚠️ WARNUNG

- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Gegenstände über oder in der Nähe des Gerätes liegen.
- ▶ Legen Sie alle Lebensmittel in den Frittierkorb und vermeiden Sie, dass diese in unmittelbaren Kontakt mit den Heizelementen kommen.
- ▶ Wenn das Gerät Feuer fängt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und löschen Sie das Feuer.
- ▶ Löschen Sie Öl-/Fettbrände niemals mit Wasser sondern ziehen Sie umgehend den Netzstecker und ersticken den Brand mit einer Decke.

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom**⚠️ GEFAHR****Lebensgefahr durch elektrischen Strom!****Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!**

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

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

3 Inbetriebnahme

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

3.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG

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

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Air Fry & Steam 700
- Frittierkorb mit Griff
- Korbeinsatz mit Silikon-Fixierungen
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

HINWEIS

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

3.4 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Achten Sie auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Herdplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- **WARNUNG:** Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse nicht verschließen.

- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Stellen Sie sicher, dass die Rückseite des Gerätes mindestens 10 cm Abstand zur Wand hat. Lassen Sie an den anderen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Freiraum.
- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tisch- oder Arbeitsflächenkante herunter hängen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5 Elektrischer Anschluss

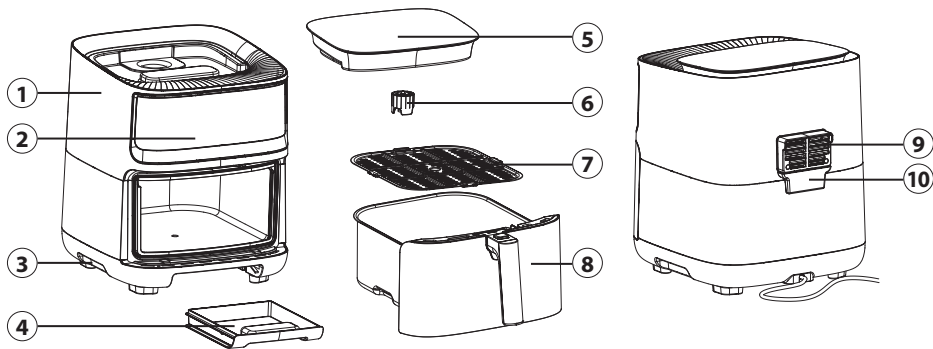
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektonetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektonetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

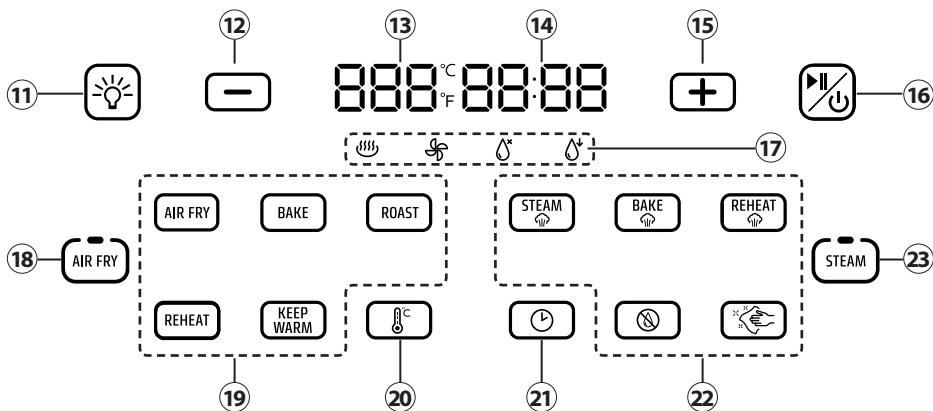
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| ① Gerätebasis | ⑥ Wassertank-Verschluss |
| ② Bedienpanel | ⑦ Korbeinsatz mit Silikon-Fixierungen |
| ③ Griffmulden | ⑧ Frittierkorb mit Griff |
| ④ Wasser-Auffangschale | ⑨ Luftauslass |
| ⑤ Wassertank | ⑩ Kondenswasser-Auffangschale |

4.2 Bedienelemente




- | | |
|---|-----------------------------------|
| ⑪ Ein- und Ausschalten der Innenraumbeleuchtung | ⑰ Prozess-Symbole |
| ⑫ Zeit/Temperatur verringern | ⑱ Air Fry Programme auswählen |
| ⑬ Anzeige der eingestellten Temperatur (in °C/°F) | ⑲ Air Fry Programme |
| ⑭ Anzeige der eingestellten Zeit | ⑳ Temperatureinstellung auswählen |
| ⑮ Zeit/Temperatur erhöhen | ㉑ Zeiteinstellung auswählen |
| ⑯ An/Aus-Taste + Start/Stop-Taste | ㉒ Steam Programme |
| | ㉓ Steam Programme auswählen |

4.2.1 Prozess-Symbole:

 Gerät heizt






 Kein Wasser im Wassertank

 Lüfter arbeitet

 Wasser wird aus dem Tank gezogen






4.3 Programme

4.3.1 Air Fry Programme (Heißluft-Funktion)

	Programm	Temp. in °C voreingestellt (Spanne)*	Zeit voreingestellt (Spanne)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min -1 Std. 30 min)
	Backen	160 (80-200)	20 (1 min -1 Std. 30 min)
	Grillen	200 (80-200)	15 (1 min -1 Std. 30 min)
	Aufwärmen	120 (60-200)	6 (1-30)
	Warmhalten	60 (60-80)	30 (1 min -1 Std. 30 min)

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

4.3.2 Steam Programme (Dampf-Funktion)

	Programm	Temp. in °C voreingestellt (Spanne)*	Zeit voreingestellt (Spanne)*
	Dampfgaren	100	30 (1 min -1 Std. 30 min)
	Backen mit Dampf	100 (100-200)	30 (1 min -1 Std. 30 min)
	Aufwärmen / Regenerieren	100	15 (1 min -1 Std. 30 min)
	Wasser abpumpen	--	2
	Reinigung	100	30

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

4.4 Warnhinweise am Gerät

VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

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



4.5 Typenschild

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

5 Bedienung und Betrieb

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

5.1 Vor dem Erstgebrauch

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

5.2 Sicherheitsschalter

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet. Wenn Sie den Frittierkorb während des Betriebs aus dem Gerät ziehen, stoppt das Gerät den Heizvorgang und pausiert den Betrieb, bis der Behälter wieder hineingeschoben wird.

HINWEIS








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

5.3 Überhitzungsschutz


Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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



5.4 Air Fry Betrieb (Heißluft)

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Ein Signalton ertönt und das Bedienpanel leuchtet kurz auf.
3. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus und die An/Aus-Taste leuchtet konstant.
4. Setzen Sie den Korbeinsatz in den Frittierkorb.
5. Geben Sie Ihre Speisen in den Frittierkorb und schieben Sie diesen in das Gerät.
6. Drücken Sie die -Taste, um das Gerät einzuschalten.
7. Wählen Sie die -Taste.
8. Die Unterprogramme leuchten auf.
9. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm aus.
10. Im Display erscheint die voreingestellte Temperatur und Zeit.
11. Sie können sowohl die Temperatur als auch die Zeit individuell anpassen.
12. Wählen Sie die -Taste an, um die Temperatur anschließend mit der - oder + Taste zu ändern oder wählen Sie die -Taste, um die Zeit anschließend mit der - oder + Taste anzupassen.
13. Drücken Sie die -Taste, um den Vorgang zu starten.
14. Um den Betrieb zu pausieren, drücken Sie die -Taste.
15. Nach der Hälfte der Zeit piept das Gerät 1 Mal, damit Sie Ihre Speise bei Bedarf wenden können.
16. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 3 Signaltöne und „End“ wird im Display angezeigt. Der Lüfter läuft noch für einen kurzen Moment nach.
17. Um den Vorgang frühzeitig abzubrechen und das Gerät auszuschalten, halten Sie die -Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt.



5.5 Steam Betrieb (Dampf)

1. Entnehmen Sie den Wassertank von dem Gerät und schrauben Sie den Verschluss ab.
2. Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser, schrauben Sie den Wassertank-Verschluss fest und setzen Sie den Wassertank wieder auf.
3. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie das gewünschte Steam-Programm aus, indem Sie auf die -Taste drücken.
4. Fahren Sie wie bei „5,4 Air Fry Betrieb (Heißluft)“ ab Schritt 8 beschrieben fort.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die + oder die - Taste gedrückt halten, steigt/sinkt der Wert schneller.
- ▶ Halten Sie die -Taste und -Taste gleichzeitig für einen Moment gedrückt, um zwischen der Temperatur in °C und in °F zu wechseln.
- ▶ Wenn das Programm gestartet ist, können Sie jederzeit über die entsprechenden Tasten die Zeit und Temperatur ändern.


HINWEIS

- ▶ Mit der -Taste, können Sie jederzeit die Beleuchtung im Innenraum ein- oder ausschalten. Das Licht bleibt ca. eine Minute eingeschaltet.
- ▶ Der Wassertank fasst ca. 1,5 Liter und das Gerät kann somit in der -Funktion bei 100 °C ca. 90 Min. betrieben werden

⚠ WARNUNG

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

5.6 Nach dem Garvorgang

1. Ziehen Sie den Frittierkorb mit gedrücktem Entriegelungsknopf am Griff aus dem Gerät und stellen Sie diesen auf eine hitzefeste Oberfläche.
2. Überprüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, können Sie den Behälter zurück in das Gerät schieben und den Garprozess um einige Minuten verlängern.
3. Verwenden Sie gegebenenfalls eine Gabel, Kochzange oder Kochhandschuhe, um die Lebensmittel zu entnehmen.
4. Alternativ können Sie Ihre gegarte Speise auch mit dem KEEP-WARM Programm warm halten. Drücken Sie dafür auf die entsprechende Taste und passen Sie die Warmhaltezeit gegebenenfalls an.
5. Wenn Sie die Steam-Funktion benutzt haben, entfernen Sie den Wassertank vom Gerät. Durch drücken der -Taste und starten des Programms, wird das verbliebene Wasser aus den Leitungen des Geräts abgepumpt. Entleeren Sie die Wasser-Auffangschale (4), den Wassertank (5) und die Kondenswasser-Auffangschale (10).

HINWEIS

- ▶ Beim Abpumpen des Wasser entsteht ein gurgelndes Geräusch.










5.7 Frittier Tipps

- Kleine Lebensmittel benötigen meistens eine geringere Kochzeit als größere Lebensmittel.
- Das Durchschütteln oder umrühren optimiert das Endergebnis und verhindert ungleichmäßig gegarte Lebensmittel.
- Um frische Pommes herzustellen, verwenden Sie mehlig kochende Kartoffeln und schneiden Sie diese in ca 10x10mm dicke Streifen. Spülen Sie diese mit Wasser ab. Bestreichen Sie die Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Öl, damit sie knusprig werden.

- Wenn Sie eine kleine Menge Öl zu Ihrem Essen hinzufügen, wird es knuspriger. Verwenden Sie nicht mehr als 30 ml Öl.
- Sofern die Lebensmittel in den Korb passen, können alle Lebensmittel, die im Ofen zubereitet werden können, auch mit diesem Gerät zubereitet werden.

Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:

AirFry					
Lebensmittel	Menge (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Hinweis
Pommes (gefroren)	750 g 1300 g	AIR FRY	180	20 30	Bei einer Menge von 1300 g wird empfohlen, die Pommes alle 10 min durchzuschütteln.
Selbstgemachte Kartoffelspalten	750 g	AIR FRY	190	20-30	Kartoffeln in Spalten schneiden. Mit Wasser abspülen, abschütten und ggf. mit Öl bestreichen.
Gefüllte Zucchini	2 Hälften	AIR FRY	180	15-20	Zucchini halbieren und aushöhlen, nach Belieben mit Fleisch, Couscous, Käse usw. füllen.
Ofengemüse (Süßkartoffel, Zucchini, Rote Beete, Möhren)	750 g	AIR FRY	180	25	Zerkleinern und mit Öl und Gewürzen vermengen.
Burger-Patty	4 Stück à ca. 150 g	ROAST	180	15-20	
Hähnchen-Nuggets	500 g	AIR FRY	180	15-20	
Frisches Grill-Hähnchen	1000 g	ROAST	180	50-60	
Lasagne	400-500 g	BAKE	170	30	In einer ca. 20 x 8 x 15 cm großen, ofenfesten Form.
Pizzabaguette	3 Stück	BAKE	175	10	
Selbstgemachte Croutons	750 g	ROAST	180	8	Toast würfeln, mit Öl und Gewürzen vermengen.
Muffins	9 Stück	BAKE	180	15-20	
Chicken Wings	750 g	ROAST	180	20	

Steam					
Lebensmittel	Menge (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Hinweis
Gefüllte Paprika	4 Stück		160	15-20	Deckel der Paprika abschneiden und sie entkernen, nach Belieben mit Quinoa, Fleisch, Gemüse usw. füllen.
Brötchen	6 Stück		180	6	
Brot	Teig für 1 Laib		180	30-40	In einer ofenfesten Form (max. 20 x 20 cm) /Backpapier.
Muffins	9 Stück		160	20	
Rührkuchen	Teig für 1 Kuchen		180	40-50	Frittierkorb mit Backpapier und Kuchenring (Ø ca. 20 cm) auslegen.
Gemüse	500 g		160	20	Je nach Gemüsesorte Gemüse in kleinere Stücke schneiden.
Fisch	300 g		160	15-20	
Garnelen	250 g		160	10-15	
Reis	250 g		100	20-30	Im Verhältnis 1:1 Wasser zu Reis.

HINWEIS

- ▶ Kontrollieren Sie zwischendurch den Bräunungsgrad der Lebensmittel und wenden/schütteln Sie diese gegebenenfalls.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass eine abweichende Menge eine Anpassung der Zeit und Temperatur erfordern kann.
- ▶ Da sich Lebensmittel nach Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht gewährleisten, dass die angegebenen Daten die besten Einstellungen für die von Ihnen verwendeten Lebensmittel sind.

⚠ WARNUNG

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

6 Reinigung und Pflege

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

6.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

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



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




6.2 Reinigung

WARNUNG

- ▶ Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.
- Reinigen Sie den Frittierkorb, den Wassertank und den Korbeinsatz gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Sie können den Frittierkorb und den Korbeinsatz auch in die Spülmaschine geben.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

6.2.1 Reinigungsprogramm der Steam-Funktion

Wir empfehlen nach jeder Steam Funktion das Reinigungsprogramm zu nutzen. Drücken Sie hierzu die  -Taste und wählen Sie aus den Unterprogrammen die -Taste.

Starten Sie das Programm mit der  -Taste. Das Gerät bedampft für 30 Minuten bei 100°C den Innenraum, den Frittierkorb sowie den Korbeinsatz und reinigt sich somit selbstständig. Nach dem Reinigungsprogramm sollten Sie das Wasser abpumpen lassen, indem Sie die  -Taste wählen und mit der -Taste bestätigen.

6.2.2 Entkalken

Sie sollten das Gerät regelmäßig entkalken. Füllen Sie hierfür eine Mischung aus Wasser und ein wenig Zitronensäure in den Wassertank und starten Sie das oben beschriebene Reinigungsprogramm der Steam-Funktion. Schütten Sie das restliche Zitronensäure-Wasser weg und führen Sie den Vorgang nochmal mit Wasser durch. Nach dem Entkalken sollten Sie die Wasserleitungen des Geräts wieder abpumpen lassen.

7 Störungsbehebung

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

7.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

7.2 Störungsanzeigen und -behebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht Einschalten.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
Der Vorgang startet nicht beim Drücken der Start/ Stopp Taste.	Frittierkorb nicht vollständig eingeschoben.	Frittierkorb fest einschieben.
Die Speisen sind nicht vollständig oder ungleichmäßig gegart.	Frittierkorb ist überfüllt.	Geben Sie kleinere Mengen in den Frittierkorb. Schütteln oder wenden Sie die Speisen mehrmals während der Garzeit.
	Gartemperatur oder Garzeit zu gering eingestellt.	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder die Garzeit.
Die Speisen sind nach dem Garvorgang nicht knusprig.	Speise nicht für das Air Fry Programm geeignet.	Besprühen oder pinseln Sie die Speisen mit einer kleinen Menge Öl ein. Wählen Sie ggf. ein Steam Programm.

Der Frittierkorb lässt sich nicht problemlos in das Gerät schieben.	Frittierkorb ist überfüllt.	Nehmen Sie Speisen aus dem Frittierkorb.
Aus dem Gerät kommt weißer Qualm.	Sie bereiten fettige Speisen zu und Öl oder Fett ist an die Heizstäbe gespritzt.	Wenn Sie fettige Speisen frittieren, tropft Öl in den Frittierkorb. Das Öl erzeugt den weißen Qualm. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Im Frittierkorb befinden sich noch Fettreste.	Reinigen Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich.
Aus dem Gerät kommt dunkler Qualm.	Speisen brennen an oder es liegt ein Problem mit dem Stromkreis vor.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts. Warten Sie einen Moment bevor Sie den Frittierkorb herausnehmen. Falls die Ursache nicht verbranntes Essen war, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Die Speisen sind in der Steam Funktion nicht vollständig gegart.	Speisen sind zu groß.	Schneiden Sie die Speisen in kleinere Stücke.
	Garzeit ist zu kurz.	Erhöhen Sie die Garzeit.
	Speisen sind nicht vollständig aufgetaut.	Tauen Sie die Speisen vollständig auf.
	Wasserleitungen in dem Gerät sind verkalkt.	Gehen Sie wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben vor.
Die Kontrollleuchte „  “ leuchtet, im Display wird „LO“ angezeigt und das Gerät piept.	Zu wenig Wasser im Wassertank.	Füllen Sie ausreichend Wasser in den Wassertank.
Sie hören ein gurgelndes Geräusch, während dem Abpumpvorgang des Geräts.	Das Gerät zieht das verbliebene Wasser aus den Leitungen.	Das Geräusch ist vollkommen normal.

Das Gerät riecht unangenehm.	Das Gerät wurde nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung.
	Die Auffangschale und der Wassertank wurden nicht entleert.	Entleeren und reinigen Sie die Auffangschale und den Wassertank.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	Öl oder Fett ist an die Heizstäbe gespritzt.	Das Öl / Fett erzeugt weißen Qualm und kann unangenehm riechen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

HINWEIS

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

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



HINWEIS

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

8.1 Entsorgung der Verpackung

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



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

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of Content

1	General	25
1.1	Information on this manual	25
1.2	Warning notices	25
1.3	Limitation of liability	26
1.4	Copyright protection.....	26
2	Safety	26
2.1	Intended use	26
2.2	General Safety information.....	27
2.3	Sources of danger	28
2.3.1	Danger of burns	28
2.3.2	Danger of Fire	29
2.3.3	Dangers due to electrical power.....	30
3	Commissioning	30
3.1	Packaging safety information	30
3.2	Delivery scope and transport inspection	30
3.3	Unpacking	31
3.4	Setup location requirements	31
3.5	Electrical connection	31
4	Design and Function	32
4.1	Overview.....	32
4.2	Control Panel	33
4.2.1	Process symbols:.....	33
4.3	Programs	33
4.3.1	Air Fry programmes.....	33
4.3.2	Steam programmes.....	34
4.4	Warning notices on device.....	34
4.5	Rating plate	34
5	Operation and Handling	34
5.1	Before first use	35
5.2	Safety switch.....	35
5.3	Overheating protection.....	35
5.4	Air Fry operation	35
5.5	Steam operation.....	36
5.6	After the cooking process	36
5.7	Advices for frying.....	37
6	Cleaning and Maintenance	39
6.1	Safety information.....	39
6.2	Cleaning.....	39
6.2.1	Steam function cleaning programme.....	40
6.2.2	decalcifying	40
7	Troubleshooting	40
7.1	Safety notices	40
7.2	Troubleshooting table	40
8	Disposal of the Old Device	42
8.1	Disposal of the packaging.....	42
9	Guarantee	43

1 General

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

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

We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

This user's guide is part of the hot air fryer with steam function AirFry & Steam 700 (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

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

- Commissioning,
- Troubleshooting and/or
- Operation,
- Cleaning

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

1.2 Warning notices

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

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.**

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

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.**

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

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.**

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

PLEASE NOTE

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

1.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

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

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

1.4 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

2 Safety

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

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

2.1 Intended use

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

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

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

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

WARNING

Danger due to unintended use!

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

⚠ WARNING

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

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

2.2 General Safety information**PLEASE NOTE**

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

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not operate the unit with an external timer or a separate remote-control system.
- ▶ Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.
- ▶ Only use the appliance with original accessories.
- ▶ Clean the appliance and remove food residues regularly. Poor cleanliness of the appliance can lead to destruction of the surface, which in turn affects the duration of use and possibly leads to hazardous situations.
- ▶ Turn or stir food so that it is heated evenly.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Danger of burns

 WARNING

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

⚠ WARNING

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

2.3.2 Danger of Fire**⚠ WARNING**

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

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat! Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ Place the food into the frying basket and avoid that they touch the heating elements.
- ▶ If the appliance catches fire, unplug it immediately and extinguish the fire.
- ▶ Never extinguish oil/grease fires with water. Immediately unplug the appliance and smother the fire with a blanket.

2.3.3 Dangers due to electrical power

DANGER

Mortal danger due to electrical power!

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

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.

3 Commissioning

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

3.1 Packaging safety information

WARNING

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

3.2 Delivery scope and transport inspection

The device includes the following components:

- Air Fry & Steam 700
- Basket insert with silicone fixings
- Frying basket with handle
- Operating manual

PLEASE NOTE

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

3.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

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

PLEASE NOTE

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

3.4 Setup location requirements

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

- Place the appliance on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface to avoid spilling the hot liquid.
- Ensure that there is sufficient distance to strong heat sources such as hobs, heating pipes, etc.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Make sure that the back of the device is at least 10 cm away from the wall. Keep 10 cm free space at the other sides of the device.
- Ensure that the power cable does not hang down over a table or counter edge.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

3.5 Electrical connection

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

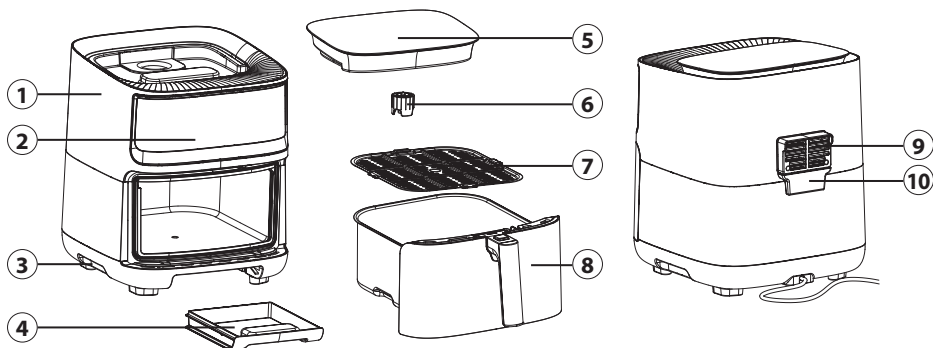
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers,
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.

- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

4 Design and Function

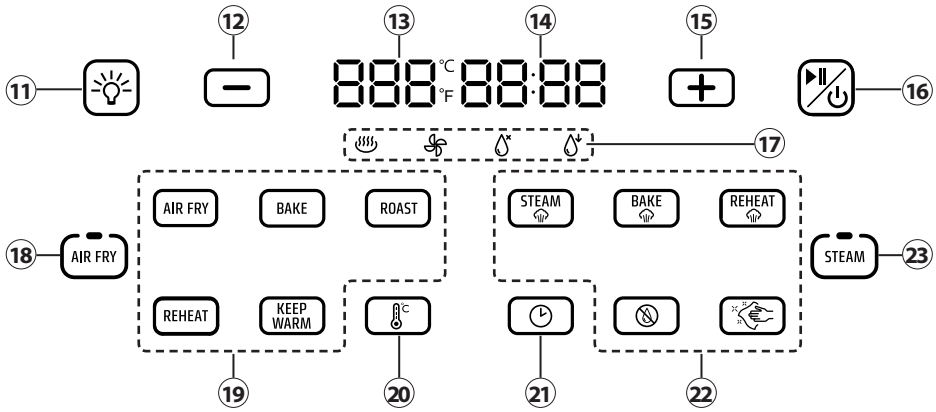
This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

4.1 Overview





- | | |
|-------------------------|---|
| ① Appliance base | ⑥ Water tank cap |
| ② Control panel | ⑦ Basket insert with silicone fasteners |
| ③ Recessed handles | ⑧ Frying basket with handle |
| ④ Water collecting tray | ⑨ Air outlet |
| ⑤ Water tank | ⑩ Condensation water collecting tray |



4.2 Control Panel



- 11 Switching the interior lighting on and off
- 12 Decrease time/temperature
- 13 Display of the set temperature (in °C/°F)
- 14 Display of the set time
- 15 Increase time/temperature
- 16 On/Off button + Start/Stop button
- 17 Process symbols
- 18 Select Air Fry programmes
- 19 Air Fry programmes
- 20 Select temperature setting
- 21 Select time setting
- 22 Steam programmes
- 23 Select Steam programmes




4.2.1 Process symbols:

-  Appliance is heating
-  Fan working

-  No water in the water tank
-  Water is being drawn from the tank

4.3 Programs

4.3.1 Air Fry programmes

	Programme	Temp. in °C preset (range)*	Time preset (range)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Bake	160 (80-200)	20 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Roast	200 (80-200)	15 (1 min. – 1 hr. 30 min.)

DE

EN

FR

IT

NL

RU

SV

PT

TR



Reheat

120
(60-200)6
(1-30)

Keep warm

60
(60-80)30
(1 min. – 1 hr. 30 min.)

*in 1 minute steps / *in 5 °C steps

4.3.2 Steam programmes

	Programme	Temp. in °C preset (range)*	Time preset (range)*
	Steam cooking	100	30 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Baking with steam	100 (100-200)	30 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Reheat / regenerate	100	15 (1 min. – 1 hr. 30 min.)
	Pump out water	--	2
	Cleaning	100	30

*in 1 minute steps / *in 5 °C steps

4.4 Warning notices on device

ATTENTION

Danger due to hot surface!

The surfaces of the device can become extremely hot.

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



4.5 Rating plate

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

5 Operation and Handling

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

5.1 Before first use

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

5.2 Safety switch

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







PLEASE NOTE

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


5.3 Overheating protection

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


5.4 Air Fry operation

1. Plug the power plug into the outlet.
2. A beep sounds and the control panel lights up briefly.
3. The appliance is in standby mode and the on/off-button continuous light.
4. Place the basket insert in the frying basket.
5. Put your food into the frying basket and slide it into the appliance.
6. Press the -button to switch on the appliance.
7. Select the -button.
8. The sub-programmes light up.
9. Select your desired programme.
10. The display shows the preset temperature and time.
11. You can adjust both the temperature and the time individually.
12. Select the -button to then change the temperature with the – or + button or select the -button to adjust the time with the – or + button.
13. Press the -button to start the process.
14. To pause operation, press the -button.
15. Halfway through the time, the appliance beeps 1 time so that you can turn your food over if necessary.





16. After the set time has elapsed, 3 beeps sound and „End“ is shown in the display. The fan continues to run for a short moment.

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

5.5 Steam operation

1. Remove the water tank from the appliance and unscrew the cap.
2. Fill the water tank with water, screw the water tank cap tight and replace the water tank.
3. Switch on the appliance and select the desired Steam programme by pressing the -button.
4. Continue as described in „5.4 Air Fry Operation“ from step 8.

PLEASE NOTE


- ▶ If you keep the + or the - button pressed, the value increases/decreases faster.
- ▶ Press and hold the -button and -button simultaneously for a moment to switch between the temperature in °C and in °F.
- ▶ Once the programme has started, you can change the time and temperature at any time using the corresponding buttons.
- ▶ With the -button, you can switch the interior lighting on or off at any time. The light stays on for about one minute.
- ▶ The water tank holds approx. 1.5 litres, and the appliance can therefore be operated in the -function at 100 °C for approx. 90 min.

WARNING

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

5.6 After the cooking process

1. With the release button on the handle pressed, pull the frying basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
2. Check that the food is cooked. If not, you can push the container back into the appliance and extend the cooking process by a few minutes.
3. Use a fork, cooking tongs or oven mitts to remove the food if necessary.
4. Alternatively, you can keep your cooked food warm with the KEEP-WARM programme. To do this, press the corresponding button and adjust the keep-warm time if necessary.






5. If you have used the steam function, remove the water tank from the appliance. By pressing the -button and starting the programme, the remaining water is pumped out of the pipes of the appliance. Empty the water collecting tray (4), the water tank (5) and the condensation water collecting tray (10).

PLEASE NOTE
▶ A gurgling sound is produced when the water is pumped out

5.7 Advices for frying

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

We recommend the following quantities and settings:

AirFry					
Food	Quantity (max.)	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note
French fries (frozen)	750 g 1300 g		180	20 30	For a quantity of 1300 g, it is recommended to shake the fries every 10 min.
Homemade potato wedges	750 g		190	20-30	Cut the potatoes into wedges. Rinse with water, drain and brush with oil if necessary.
Stuffed courgettes	2 halves		180	15-20	Cut the courgettes in half and hollow them out, fill with meat, couscous, cheese, etc. as desired.
Baked vegetables (sweet potato, courgette, beetroot, carrots)	750 g		180	25	Chop and mix with oil and spices.
Burger patty	4 pcs à approx. 150 g		180	15-20	

DE

EN

FR

IT








NL

RU










SV

PT

TR

Chicken nuggets	500 g		180	15-20	
Grilled chicken	1000 g		180	50-60	
Lasagne	400-500 g		170	30	Place in a 20 x 8 x 15 cm oven-proof dish.
Pizza baguette	3 pcs		175	10	
Homemade croutons	750 g		180	8	Dice the toast, mix with oil and spices.
Muffins	9 pcs		180	15-20	
Chicken Wings	750 g		180	20	

Steam

Food	Quantity (max.)	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note
Stuffed peppers	4 pcs		160	15-20	Cut off the top of the peppers and remove the seeds, fill with quinoa, meat, vegetables, etc. as desired.
Buns	6 pcs		180	6	
Bread	Dough for 1 loaf		180	30-40	In an ovenproof dish (max. 20 x 20 cm).
Muffins	9 pcs		160	20	
Cake	Dough for 1 cake		180	40-50	Line a frying basket with baking paper and a cake ring (Ø approx. 20 cm).
Vegetables	500 g		160	20	Depending on the type of vegetable, cut vegetables into smaller pieces.
Fish	300 g		160	15-20	
Prawns	250 g		160	10-15	
Rice	250 g		100	20-30	In a ratio of 1:1 water to rice.

PLEASE NOTE

- ▶ Check the degree of browning of the food in between and turn/shake if necessary.
- ▶ Please note that a different quantity can require an adjustment of time and temperature.
- ▶ Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

⚠ WARNING

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

6 Cleaning and Maintenance

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

6.1 Safety information

⚠ ATTENTION**Please observe the safety instructions, before cleaning your device**

- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ▶ Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.






6.2 Cleaning

⚠ WARNING

- ▶ Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.

- Clean the frying basket, the water tank and the basket insert thoroughly in warm rinsing water and dry the parts thoroughly. You can also put the frying basket and basket insert in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

6.2.1 Steam function cleaning programme

We recommend using the cleaning programme after each Steam function. To do this, press the  – button and select the  – button from the sub-programmes. Start the program by pressing the  – button. The appliance steams the interior, the frying basket and the basket insert for 30 minutes at 100 °C and thus cleans itself automatically. After the cleaning programme, you should have the water pumped out by selecting the  – button and confirming with the  – button.

6.2.2 decalcifying

You should decalcify the appliance regularly. To do this, fill the water tank with a mixture of water and a little citric acid and start the cleaning programme of the Steam function described above. Pour away the remaining citric acid water and carry out the process again with water. After decalcifying, you should have the water lines of the appliance pumped out again.

7 Troubleshooting

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

7.1 Safety notices

ATTENTION

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

7.2 Troubleshooting table

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

Error	Possible cause	Action
The appliance does not turn on.	Mains plug not plugged in.	Plug in the mains plug.
The process does not start when the Start/Stop button is pressed.	The frying basket is not fully inserted.	Push the frying basket in firmly.

The food is not fully cooked or is cooked unevenly.	The frying basket is overfilled.	Put smaller quantities in the frying basket. Shake or turn the food several times during the cooking time.
	Cooking temperature or cooking time set too low.	Increase the cooking temperature or the cooking time.
The food is not crispy after cooking.	Cooking temperature or cooking time set too low.	Spray or brush the food with a small amount of oil. Select a Steam programme if necessary.
The frying basket cannot be pushed into the appliance without problems	The frying basket is overfilled.	Remove food from the frying basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy food and oil or fat has splashed on the heating elements.	When you fry greasy food, oil drips into the frying basket. The oil produces the white smoke. This has no effect on the appliance or the final result.
	There are still fat residues in the frying basket.	Clean the frying basket thoroughly after each use.
Dark smoke comes out of the appliance.	Food is burning or there is a problem with the circuit.	Immediately unplug the appliance from the mains. Wait a moment before removing the frying basket. If the cause was not burnt food, contact customer service.
The food is not fully cooked in the Steam function.	Food is too big.	Cut the food into smaller pieces.
	Cooking time is too short.	Increase the cooking time.
	Food is not completely thawed.	Thaw the food completely.
	Water pipes in the appliance are calcified.	Proceed as described in the "Cleaning" chapter.
The indicator light "💧" lights up; the display shows "LO" and the appliance beeps.	Not enough water in the water tank.	Fill sufficient water into the water tank.
You hear a gurgling sound while the appliance is pumping.	The appliance is drawing the remaining water out of the pipes.	The noise is perfectly normal.

The appliance smells unpleasant.	The appliance has not been cleaned.	Clean the appliance after each use.
	The collecting tray and the water tank were not emptied.	Empty and clean the collecting tray and the water tank.
	Oil or grease is splashed on the heating elements.	The oil/grease produces white smoke and can smell unpleasant. This has no effect on the appliance or the final result.
The Inside light does not work..	The bulb is defective.	Contact customer service.

PLEASE NOTE

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

8 Disposal of the Old Device

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



PLEASE NOTE

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

8.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.



9 Guarantee

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

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

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

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

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

Table des matières

1	Généralités	45
1.1	Informations relatives à ce manuel	45
1.2	Avertissements de danger	45
1.3	Limite de responsabilités	46
1.4	Protection intellectuelle	46
2	Sécurité	46
2.1	Utilisation conforme.....	46
2.2	Consignes de sécurités générales.....	47
2.3	Sources de danger	49
2.3.1	Danger de brûlures.....	49
2.3.2	Danger d'incendie.....	49
2.3.3	Danger de champs électromagnétiques	50
3	Mise en service	50
3.1	Consignes de sécurité	51
3.2	Inventaire et contrôle de transport	51
3.3	Déballage	51
3.4	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	51
3.5	Raccordement électrique	52
4	Structure et fonctionnement	52
4.1	Vue d'ensemble	52
4.2	Panneau de commande	53
4.2.1	Symboles du processus :	53
4.3	Programmes.....	53
4.3.1	Programmes Air Fry (fonction air chaud).....	53
4.3.2	Programmes Steam (fonction vapeur).....	54
4.4	Avertissements sur l'appareil	54
4.5	Plaque signalétique	54
5	Commande et fonctionnement	54
5.1	Avant la première utilisation	55
5.2	Interrupteur de sécurité	55
5.3	Système anti-surchauffe	55
5.4	Fonctionnement Air Fry (air chaud)	55
5.5	Fonctionnement Steam (vapeur).....	56
5.6	Après la cuisson.....	56
5.7	Astuces de friture	57
6	Nettoyage et entretien	59
6.1	Consignes de sécurité	59
6.2	Nettoyage.....	60
6.2.1	Programme de nettoyage de la fonction Steam	60
6.2.2	Détartrage	60
7	Réparation des pannes	60
7.1	Consignes de sécurité	61
7.2	Résolution des problèmes.....	61
8	Élimination des appareils usés	63
8.1	Élimination des emballages.....	63
9	Garantie	63

1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre l'appareil sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

1.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient à la Friteuse à air chaud avec fonction vapeur AirFry & Steam 700 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

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

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

1.2 Avertissements de danger

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

DANGER

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

PRUDENCE

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

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

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

REMARQUE

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

1.3 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

1.4 Protection intellectuelle

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

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

Modifications techniques et de contenu réservées.

2 Sécurité

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

2.1 Utilisation conforme

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

Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des applications similaires, telles que :

- dans les cuisines pour les employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements commerciaux ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires ;
- dans les chambres d'hôtes.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

ATTENTION**Danger en cas d'utilisation non conforme !**

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

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

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

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

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.

REMARQUE

- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ▶ Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
- ▶ Nettoyez l'appareil et enlevez régulièrement les restes d'aliments. Une propreté insuffisante de l'appareil peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui a une influence sur la durée d'utilisation et peut conduire à des situations dangereuses.
- ▶ Retournez ou remuez les aliments pour qu'ils soient chauffés uniformément.

2.3 Sources de danger

2.3.1 Danger de brûlures

ATTENTION

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

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

2.3.2 Danger d'incendie

ATTENTION

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

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.
- ▶ Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas y verser d'huile ni de graisse de friture ! Risque d'incendie !

⚠ ATTENTION

- ▶ Assurez-vous de ne pas poser d'objets combustibles à proximité ou bien par dessus l'appareil.
- ▶ Déposer tous les aliments dans le panier de friture et éviter tout contact direct entre les aliments et les éléments chauffants.
- ▶ Si l'appareil prend feu, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et éteignez le feu.
- ▶ N'éteignez jamais un feu d'huile/de graisse avec de l'eau, mais débranchez immédiatement la prise et étouffez le feu avec une couverture.

2.3.3 Danger de champs électromagnétiques**⚠ DANGER**

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

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

3 Mise en service

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

3.1 Consignes de sécurité

ATTENTION

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

3.2 Inventaire et contrôle de transport

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

- Air Fry & Steam 700
- Panier à friture avec poignée
- Panier avec fixations en silicone
- Mode d'emploi

REMARQUE

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

3.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

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

REMARQUE

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

3.4 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- Placez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable afin d'éviter de renverser le liquide chaud.
- Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment éloigné des sources de chaleur importantes telles que les plaques de cuisson, les tuyaux de chauffage, etc.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- AVERTISSEMENT : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Posez l'appareil avec le dos tourné vers un mur (avec un espacement de 10 cm). Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur les autres côtés de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le câble au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

3.5 Raccordement électrique

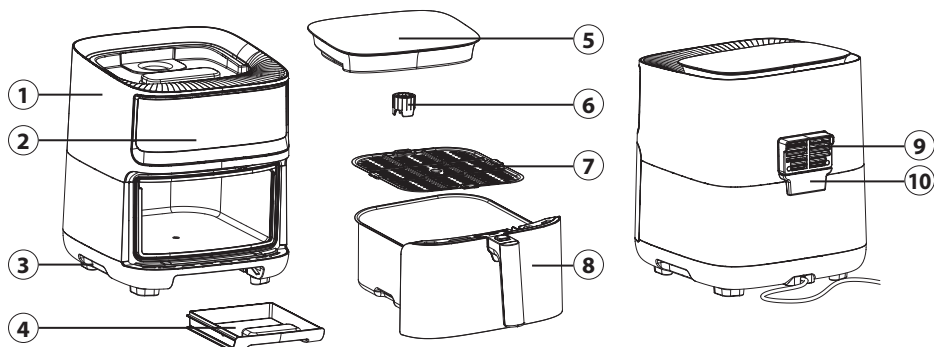
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

4 Structure et fonctionnement

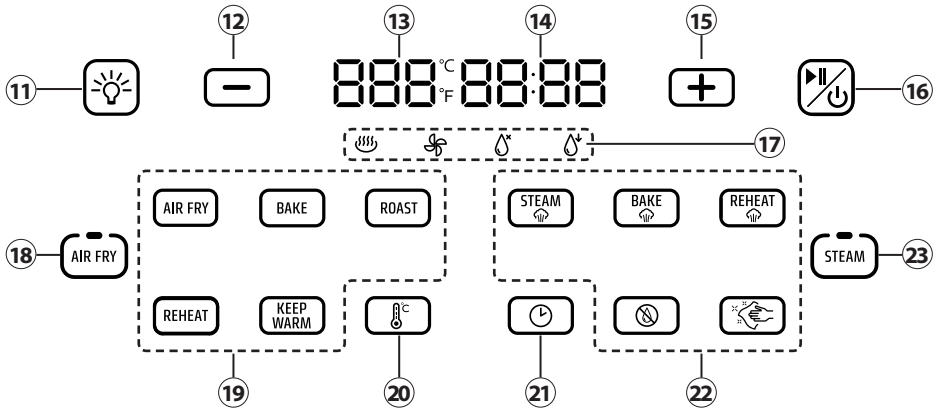
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

4.1 Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|---------------------------|---|--|
| ① | Base de l'appareil | ⑥ | Fermeture du réservoir d'eau |
| ② | Panneau de commande | ⑦ | Panier avec fixations en silicone |
| ③ | Poignées encastrées | ⑧ | Panier à friture avec poignée |
| ④ | Bac de récupération d'eau | ⑨ | Sortie d'air |
| ⑤ | Réservoir d'eau | ⑩ | Bac de récupération de la condensation |

4.2 Panneau de commande



- ①① Allumage et extinction de l'éclairage de l'espace intérieur
- ①② Diminuer le temps/la température
- ①③ Indicateur de la température réglée (en °C/°F)
- ①④ Indicateur du temps réglé
- ①⑤ Augmenter le temps/la température
- ①⑥ Touche Marche/Arrêt + touche Start/Stop
- ①⑦ Symboles du processus
- ①⑧ Sélectionner les programmes Air Fry
- ①⑨ Programme Air Fry
- ①⑩ Sélectionner le réglage de la température
- ①⑪ Sélectionner le réglage du temps
- ①⑫ Programmes Steam (vapeur)
- ①⑬ Sélectionner les programmes Steam (vapeur)



4.2.1 Symboles du processus :

- Appareil chauffe
- Ventilateur fonctionne
- Pas d'eau dans le réservoir d'eau
- L'eau est pompée du réservoir

4.3 Programmes






4.3.1 Programmes Air Fry (fonction air chaud)

	Programme	Temp. en °C Réglage préalable (Plage)*	Temps Réglage préalable (Plage)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min. à 1 h 30 min)
	Cuire	160 (80-200)	20 (1 min. à 1 h 30 min)
	Griller	200 (80-200)	15 (1 min. à 1 h 30 min)

	Réchauffer	120 (60-200)	6 (1-30)
	Maintenir au chaud	60 (60-80)	30 (1 min. à 1 h 30 min)

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

4.3.2 Programmes Steam (fonction vapeur)

	Programme	Temp. en °C Réglage préalable (Plage)*	Temps Réglage préalable (Plage)*
	Cuire à la vapeur	100	30 (1 min. à 1 h 30 min)
	Cuire comme au four	100 (100-200)	30 (1 min. à 1 h 30 min)
	Réchauffer / Régénérer	100	15 (1 min. à 1 h 30 min)
	Pomper l'eau	--	2
	Nettoyage	100	30

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

4.4 Avertissements sur l'appareil

PRUDENCE

Danger, surfaces très chaudes !

La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

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



4.5 Plaque signalétique

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

5 Commande et fonctionnement

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

5.1 Avant la première utilisation

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

5.2 Interrupteur de sécurité

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

REMARQUE






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



5.3 Système anti-surchauffe

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


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

5.4 Fonctionnement Air Fry (air chaud)





1. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
2. Un signal sonore retentit et le panneau de commande s'allume brièvement.
3. L'appareil est en mode veille et le bouton marche/arrêt est allumé en permanence.
4. Placez le panier dans le panier à friture.
5. Placez vos aliments dans le panier à friture et faites-le glisser dans l'appareil.
6. Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche.
7. Sélectionnez la -touche.
8. Les sous-programmes s'allument.
9. Sélectionnez le programme de votre choix.
10. La température et la durée réglées préalablement s'affichent à l'écran.
11. Vous pouvez adapter individuellement la température et la durée.
12. Sélectionnez la -touche pour modifier ensuite la température avec la touche - ou + ou sélectionnez la -touche pour adapter ensuite le temps avec la touche - ou +.
13. Appuyez sur la -touche pour démarrer l'opération.

14. Pour mettre l'opération en pause, appuyez sur la -touche.
15. À la moitié du temps, l'appareil émet 1 bip pour vous permettre de retourner votre plat si nécessaire.
16. Une fois le temps programmé écoulé, 3 bips retentissent et « End » (fin) s'affiche à l'écran. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un court instant.
17. Pour interrompre prématurément le processus et éteindre l'appareil, maintenez la -touche enfoncée pendant environ 3 secondes.

5.5 Fonctionnement Steam (vapeur)

1. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil et dévissez le bouchon.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau, vissez le bouchon du réservoir d'eau et remettez le réservoir d'eau en place.
3. Allumez l'appareil et sélectionnez le programme de vapeur souhaité en appuyant sur le -bouton.
4. Poursuivez comme décrit dans « 5.4 Fonctionnement Air Fry » à partir de l'étape 8.

REMARQUE

- ▶ Si vous maintenez la touche + ou - enfoncée, la valeur augmente/diminue plus rapidement.
- ▶ Maintenez les touches  et  enfoncées simultanément pendant un moment pour passer de la température en °C à celle en °F.
- ▶ Une fois le programme lancé, vous pouvez à tout moment modifier l'heure et la température à l'aide des touches correspondantes.
- ▶ Avec la -touche, vous pouvez à tout moment allumer ou éteindre l'éclairage à l'intérieur. La lumière reste allumée pendant environ une minute.
- ▶ Le réservoir d'eau a une capacité d'environ 1,5 litre et l'appareil peut ainsi fonctionner en -fonction à 100 °C pendant environ 90 minutes.


ATTENTION

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

5.6 Après la cuisson

1. Retirez le panier à friture de l'appareil en appuyant sur le bouton de déverrouillage de la poignée et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
2. Vérifiez si les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez replacer le récipient dans l'appareil et prolonger le processus de cuisson de quelques minutes.

3. Si nécessaire, utilisez une fourchette, une pince de cuisine ou des gants de cuisine pour retirer les aliments.
4. Vous pouvez également maintenir au chaud vos aliments cuits avec le programme KEEP-WARM. Pour cela, appuyez sur la touche correspondante et adaptez le temps de maintien au chaud si nécessaire.
5. Si vous avez utilisé la fonction vapeur, retirez le réservoir d'eau de l'appareil.

En appuyant sur la -touche et en démarrant le programme, l'eau restante est pompée des conduites de l'appareil. Videz le bac de récupération d'eau (4), le réservoir d'eau (5) et le bac de récupération d'eau de condensation (10).




REMARQUE

- Un bruit de gargouillement se produit lorsque l'eau est pompée.

5.7 Astuces de friture

- Les petits aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- L'agitation des petits aliments permet d'optimiser le résultat final et empêche une cuisson non-uniforme des aliments.
- Pour faire des frites fraîches, utilisez des pommes de terre à chair farineuse et coupez-les en lamelles d'environ 10x10 mm d'épaisseur. Rincez-les à l'eau. Enduisez les pommes de terre d'un peu d'huile avant de les faire frire pour qu'elles soient croustillantes.
- Si vous ajoutez une petite quantité d'huile à vos aliments, ils seront plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml d'huile.
- Pour autant que les aliments tiennent dans le panier, tous les aliments qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.

Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :

AirFry					
Aliments	Quantité (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Temps (min.)	Remarque
Frites (surgelés)	750 g 1300 g		180	20 30	Pour une quantité de 1300 g il est recommandé de cuire les frites de les secouer toutes les 10 min.
Des pommes de terre en tranches faites maison	750 g		190	20-30	Couper les pommes de terre en quartiers. Rincer à l'eau, égoutter et enduire d'huile si nécessaire.
Courgettes farcies	2 Moitiés		180	15-20	Couper les courgettes en deux et les évider, les remplir à volonté de viande, de cous-cous, de fromage, etc.

DE

EN

FR

IT










NL

RU






SV





PT

TR

Légumes au four (patate douce, carotte, betterave rouge, courgette)	750 g		180	25	Hacher et mélanger avec l'huile et les épices.
Galette de ham- burger	4 morce- aux, 150 g chacun		180	15-20	
Nuggets de poulet	500 g		180	15-20	
Poulet grillé	1000 g		180	50-60	
Lasagnes	400-500 g		170	30	Dans un plat allant au four d'environ 20 x 8 x 15 cm.
Baguette de pizza	3 morce- aux		175	10	
Croûtons faits maison	750 g		180	8	Couper le pain de mie en dés, le mélanger avec l'huile et les épices.
Muffins	9 morce- aux		180	15-20	
Ailes de poulets	750 g		180	20	

Steam

Aliments	Quantité (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Temps (min.)	Remarque
Poivrons farcis	4 morce- aux		160	15-20	Couper le couvercle des poivrons et les épépiner, les remplir à volonté de quinoa, de viande, de légumes, etc.
Brioches	6 morce- aux		180	6	
Pain	Pâte pour 1 miche		180	30-40	Dans un plat allant au four (max. 20x20 cm) /papier sulfurisé.
Muffins	9 morce- aux		160	20	
Gâteaux	Pâte pour 1 gâteau		180	40-50	Tapisser le panier à friture de papier sulfurisé et d'un cercle à pâtisserie (Ø env. 20 cm).

Légumes	500 g		160	20	Selon le type de légumes, couper les légumes en plus petits morceaux.
Poisson	300 g		160	15-20	
Crevettes	250 g		160	10-15	
Riz	250 g		100	20-30	Dans un rapport eau/riz de 1:1.

REMARQUE

- ▶ Contrôlez de temps en temps le degré de brunissement des aliments et retournez-les/secouez-les si nécessaire.
- ▶ Noter qu'une quantité différente peut nécessiter un ajustement du temps et de la température.
- ▶ Etant donné que les aliments varient selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons en aucun cas garantir que les données indiquées sont le réglage idéal pour vos aliments.

ATTENTION

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

6 Nettoyage et entretien

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

6.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

- ▶ La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.






⚠ PRUDENCE

- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

6.2 Nettoyage**⚠ ATTENTION**

- ▶ Éliminez en principe dans l'appareil les résidus graisseux qui risqueraient de s'enflammer.
- Nettoyez soigneusement le panier à friture, le réservoir d'eau et le panier dans de l'eau chaude de rinçage et séchez soigneusement les pièces. Vous pouvez également mettre le panier à friture et le panier au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

6.2.1 Programme de nettoyage de la fonction Steam

Nous recommandons d'utiliser le programme de nettoyage après chaque fonction Steam. Pour ce faire, appuyez sur la -touche et sélectionnez la -touche parmi les sous-programmes. Démarrez le programme en appuyant sur la -touche. L'appareil vaporise l'intérieur, le panier à friture et le panier pendant 30 minutes à 100°C et se nettoie ainsi tout seul. Après le programme de nettoyage, vous devez laisser l'eau s'écouler en sélectionnant la -touche et en confirmant avec la -touche.

6.2.2 Détartrage

Vous devez détartrer l'appareil régulièrement. Pour ce faire, versez un mélange d'eau et d'un peu d'acide citrique dans le réservoir d'eau et lancez le programme de nettoyage de la fonction vapeur décrit ci-dessus. Jetez le reste de l'eau contenant de l'acide citrique et recommencez l'opération avec de l'eau. Après le détartrage, faites à nouveau pomper les conduites d'eau de l'appareil.

7 Réparation des pannes

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

7.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE


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

7.2 Résolution des problèmes

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

Incident	Cause possible	Remède
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche secteur n'est pas branchée.	Brancher la fiche d'alimentation.
Le processus ne démarre pas lorsque l'on appuie sur le bouton Marche/Arrêt.	Le panier à friture n'est pas complètement inséré.	Bien insérer le panier à friture.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits ou sont cuits de manière inégale.	Le panier à friture est trop rempli.	Mettez de plus petites quantités dans le panier à friture. Secouez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.
	Baisser la température ou le temps de cuisson.	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson.	L'aliment ne convient pas au programme Air Fry.	Vaporisez ou badigeonnez les aliments d'une petite quantité d'huile. Le cas échéant, sélectionnez un programme Steam.
Le panier à friture ne s'insère pas facilement dans l'appareil.	Le panier à friture est trop rempli.	Retirez les aliments du panier à friture.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras et de l'huile ou de la graisse a été projetée sur les résistances.	Lorsque vous faites frire des aliments gras, de l'huile tombe dans le panier à friture. L'huile produit la fumée blanche. Cela n'a aucune influence sur l'appareil ou le résultat final.
	Des résidus de graisse se trouvent encore dans le panier à friture.	Nettoyez soigneusement le panier à friture après chaque utilisation.

DE
EN
FR
IT
NL
RU
SV
PT
TR

Une fumée sombre s'échappe de l'appareil.	Les aliments brûlent ou il y a un problème avec le circuit électrique.	Débranchez immédiatement l'appareil. Attendez un instant avant de retirer le panier à friture. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le service clientèle.
Les aliments ne sont pas complètement cuits avec la fonction Steam.	Les aliments sont trop gros.	Coupez les aliments en plus petits morceaux.
	Le temps de cuisson est trop court.	Augmentez le temps de cuisson.
	Les aliments n'ont pas été entièrement décongelés.	Décongelez complètement les aliments.
	Les conduites d'eau de l'appareil sont entartrées.	Procédez comme décrit au chapitre « Nettoyage ».
Le voyant «  » s'allume, l'écran affiche « LO » et l'appareil émet un bip.	Trop peu d'eau dans le réservoir d'eau.	Versez suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.
Vous entendez un gargouillement pendant le processus de pompage de l'appareil.	L'appareil aspire l'eau restante dans les conduites.	Ce bruit est tout à fait normal.
L'appareil dégage une odeur désagréable.	L'appareil n'a pas été nettoyé.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
	Le bac de récupération et le réservoir d'eau n'ont pas été vidés.	Videz et nettoyez le bac de récupération et le réservoir d'eau.
	De l'huile ou de la graisse a été projetée sur les résistances.	L'huile / la graisse produit une fumée blanche et peut avoir une odeur désagréable. Cela n'a aucune influence sur l'appareil ou le résultat final.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Adressez-vous au service après-vente.

REMARQUE

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

8 Elimination des appareils usés

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

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

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



REMARQUE

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

8.1 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».



9 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter. Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.

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

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

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

Tabella dei contenuti

1	In generale	65
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	65
1.2	Indicazioni d'avvertenza	65
1.3	Limitazione della responsabilità.....	66
1.4	Tutela dei diritti d'autore.....	66
2	Sicurezza	66
2.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	66
2.2	Indicazioni generali di sicurezza	67
2.3	Fonti di pericolo	69
2.3.1	Pericolo di ustioni.....	69
2.3.2	Pericolo d'incendio	69
2.3.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica	70
3	Messa in funzione	70
3.1	Indicazioni di sicurezza.....	71
3.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	71
3.3	Disimballaggio	71
3.4	Requisiti del luogo di posizionamento.....	71
3.5	Connessione elettrica.....	72
4	Costruzione e funzione	72
4.1	Panoramica complessiva	72
4.2	Elementi di comando	73
4.2.1	Icone di funzionamento:.....	73
4.3	Programmi.....	73
4.3.1	Programmi Air Fry (funzione aria calda).....	73
4.3.2	Programmi Steam (funzione vapore).....	74
4.4	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	74
4.5	Targhetta di omologazione.....	74
5	Utilizzo e funzionamento	74
5.1	Prima del primo utilizzo	74
5.2	Interruttore di sicurezza	75
5.3	Protezione da surriscaldamento	75
5.4	Funzionamento Air Fry (aria calda)	75
5.5	Funzionamento Steam (vapore).....	76
5.6	Dopo la cottura.....	76
5.7	Consigli per la frittura	77
6	Pulizia e cura	79
6.1	Indicazioni di sicurezza	79
6.2	La pulizia.....	79
6.2.1	Programma di pulizia della funzione Steam.....	80
6.2.2	Decalcificazione	80
7	Eliminazione guasti	80
7.1	Avvertenze di sicurezza	80
7.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	80
8	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	82
8.1	Smaltimento dell'involucro.....	83
9	Garanzia	83

1 In generale

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

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

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del forno a friggitrice ad aria e vapore AirFry & Steam 700 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

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

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

1.2 Indicazioni d'avvertenza

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

PERICOLO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.**

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

AVVISO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.**

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

ATTENZIONE

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.**

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

INDICAZIONE

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

1.3 Limitazione della responsabilità

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

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

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

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

1.4 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

2 Sicurezza

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

2.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

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

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

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

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

⚠ AVVISO**Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

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

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

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

2.2 Indicazioni generali di sicurezza**INDICAZIONE****Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

INDICAZIONE

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

2.3 Fonti di pericolo

2.3.1 Pericolo di ustioni

AVVISO

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

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

2.3.2 Pericolo d'incendio

AVVISO

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Quest'apparecchio genera temperature elevate che possono causare ustioni.
- ▶ Quest'apparecchio funziona con aria calda. Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere! Pericolo d'incendio!

⚠ AVVISO

- ▶ Assicurarsi che sopra o in prossimità dell'apparecchio non ci sia alcun oggetto infiammabile.
- ▶ Disporre tutti gli alimenti nel cestello di frittura ed evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
- ▶ Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, estrarre la spina dalla presa ed estinguere le fiamme.
- ▶ Non spegnere il fuoco causato da olio/grasso versando acqua, ma estrarre subito la spina dalla presa e servirsi di una coperta.

2.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica**⚠ PERICOLO****Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserirlo nella lavastoviglie.

3 Messa in funzione

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

3.1 Indicazioni di sicurezza

AVVISO

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

3.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

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

- Air Fry & Steam 700
- Cestello per frittura con maniglia
- Accessorio con applicazioni in silicone
- Istruzioni d'uso

INDICAZIONE

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

3.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

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

INDICAZIONE

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

3.4 Requisiti del luogo di posizionamento

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

- Disporre l'apparecchio su una superficie di lavoro ben accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile per evitare la fuoriuscita di liquido caldo.
- Mantenere una distanza sufficiente da fonti di calore come fornelli, tubature del riscaldamento ecc.
- Scegliere il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizionare l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- **AVVISO:** Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Piazzare l'apparecchio con il retro alla parete (a una distanza di 10 cm). Lasciare sugli altri lati dell'apparecchio almeno uno spazio libero di 10 cm.
- Non lasciare pendere il cavo su bordi e spigoli di tavoli o piani di lavoro.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

3.5 Connessione elettrica

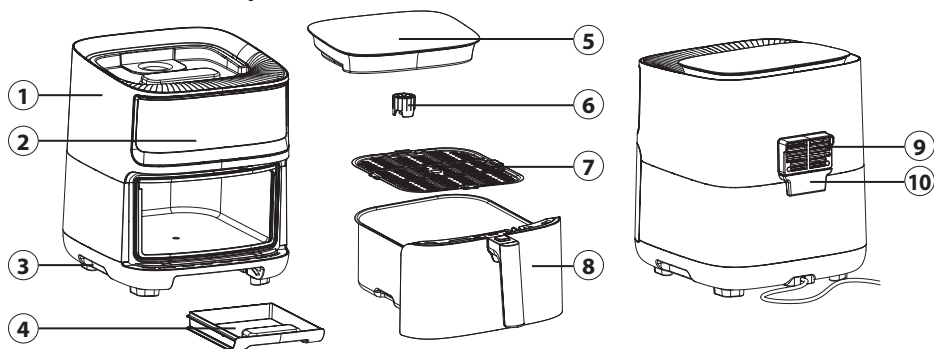
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

4 Costruzione e funzione

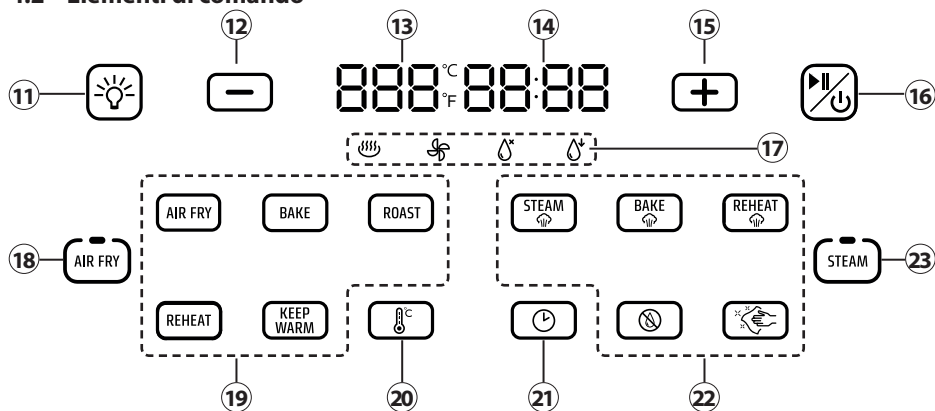
Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

4.1 Panoramica complessiva



- | | |
|----------------------------------|--|
| ① Base dell'apparecchio | ⑥ Tappo del serbatoio dell'acqua |
| ② Pannello di comando | ⑦ Accessorio con applicazioni in silicone |
| ③ Maniglie | ⑧ Cestello per frittura con maniglia |
| ④ Vassoio di raccolta dell'acqua | ⑨ Uscita dell'aria |
| ⑤ Serbatoio dell'acqua | ⑩ Vassoio di raccolta dell'acqua di condensa |

4.2 Elementi di comando



- 11 Accensione/spengimento dell'illuminazione interna
- 12 Ridurre il tempo/la temperatura
- 13 Indicazione della temperatura impostata (in °C/°F)
- 14 Indicazione del tempo impostato
- 15 Aumentare il tempo/la temperatura
- 16 Tasto on/off + tasto Start/Stop
- 17 Icone di funzionamento
- 18 Seleziona i programmi Air Fry
- 19 Programmi Air Fry
- 20 Selezionare l'impostazione della temperatura
- 21 Selezionare l'impostazione del tempo
- 22 Programmi Steam
- 23 Seleziona programmi Steam

4.2.1 Icone di funzionamento:

- L'apparecchio si riscalda
- Il ventilatore è in funzione
- Non c'è acqua nel serbatoio
- L'acqua viene estratta dal serbatoio

4.3 Programmi

4.3.1 Programmi Air Fry (funzione aria calda)

	Programma	Temperatura in °C preimpostata (Intervallo)*	Tempo preimpostata (Intervallo)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min -1 ora 30 min)
	Cuocere al forno	160 (80-200)	20 (1 min -1 ora 30 min)
	Grigliare	200 (80-200)	15 (1 min -1 ora 30 min)



Riscaldare

120
(60-200)6
(1-30)

Tenere in caldo

60
(60-80)30
(1 min -1 ora 30 min)

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

4.3.2 Programmi Steam (funzione vapore)

	Programma	Temperatura in °C preimpostata (Intervallo)*	Tempo preimpostata (Intervallo)*
	Cuocere al vapore	100	30 (1 min -1 ora 30 min)
	Cuocere al forno con vapore	100 (100-200)	30 (1 min -1 ora 30 min)
	Riscaldare / Rigenerare	100	15 (1 min -1 ora 30 min)
	Eliminazione dell'acqua	--	2
	Pulizia	100	30

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

4.4 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

ATTENZIONE

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

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



4.5 Targhetta di omologazione

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

5 Utilizzo e funzionamento

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

5.1 Prima del primo utilizzo

- Pulire bene il cestello, il serbatoio per l'acqua e l'accessorio con acqua calda e asciugarli accuratamente. Il cestello e l'accessorio sono lavabili anche in lavastoviglie.

- Strofinare il lato interno ed esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Altre indicazioni sulla pulizia sono presenti al capitolo "Pulizia e manutenzione".

5.2 Interruttore di sicurezza

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

INDICAZIONE







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

5.3 Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento.

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

5.4 Funzionamento Air Fry (aria calda)

1. Inserire il connettore a spina nella presa.
2. Si avverte un segnale acustico e il pannello di controllo si illumina per qualche istante.
3. L'apparecchio si trova in modalità standby il pulsante di accensione/spengimento è costantemente acceso.
4. Inserire l'accessorio nel cestello.
5. Sistemare le vivande nel cestello e inserirlo nell'apparecchio.
6. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
7. Premere il -tasto.
8. I programmi secondari si illuminano.
9. Scegliere il programma desiderato.
10. Sul display compaiono la temperatura e il tempo impostato.
11. È possibile regolare individualmente la temperatura e il tempo.
12. Premere il -tasto per regolare in seguito la temperatura con il tasto - o + o premere il -tasto per regolare in seguito il tempo con il tasto - o +.
13. Premere il -tasto, per iniziare la cottura.
14. Per interrompere temporaneamente la cottura premere il -tasto.
15. Una volta trascorsa la metà del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico. A questo punto è possibile girare all'occorrenza gli alimenti.

DE

EN

FR

IT


NL

RU


SV

PT





TR

16. Una volta trascorso il tempo impostato, si avvertono 3 segnali acustici e il display mostra "End". La ventola è ancora in funzione per qualche istante.
17. Per interrompere anticipatamente la cottura e spegnere l'apparecchio, tenere premuto il -tasto per ca. 3 secondi.

5.5 Funzionamento Steam (vapore)

1. Estrarre il serbatoio dall'apparecchio e rimuovere il tappo.
2. Riempire il serbatoio di acqua, chiudere il tappo e risistemare il serbatoio in posizione.
3. Accendere l'apparecchio e premendo sul -tasto, scegliere il programma Steam desiderato.
4. Procedere come descritto al capitolo "5.4 Funzionamento Air Fry" a partire il punto 8.

INDICAZIONE


- ▶ Tenendo premuto il tasto + o -, è possibile aumentare/diminuire il valore più rapidamente.
- ▶ Tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  per passare dalla temperatura in °C a quella in °F.
- ▶ Una volta avviato il programma, è possibile modificare il tempo e la temperatura mediante i relativi tasti.
- ▶ Con il -tasto è possibile accendere o spegnere in ogni momento l'illuminazione. La luce rimane accesa per ca. un minuto.
- ▶ Il serbatoio dell'acqua ha una capienza di 1,5 litri e l'apparecchio può essere utilizzato nella funzione  a 100 °C per ca. 90 minuti.

AVVISO

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

5.6 Dopo la cottura

1. Servendosi della maniglia estrarre il cestello dall'apparecchio, dopo averlo sbloccato con l'apposito pulsante, e sistemarlo su una superficie resistente al calore.
2. Controllare se gli alimenti sono cotti. In caso contrario, sistemare nuovamente il contenitore nell'apparecchio e prolungare la cottura di alcuni minuti.
3. Utilizzare una forchetta, una pinza o guanti di cucina per prendere gli alimenti.
4. In alternativa è possibile mantenere calde le vivande, una volta cotte, con il programma KEEP-WARM. Premere il relativo tasto e stabilire per quanto tempo le vivande devono essere mantenute calde.

5. Se è stata utilizzata la funzione Steam, estrarre il serbatoio dell'acqua. Premendo il pulsante  e avviando il programma, l'acqua restante viene eliminata dall'apparecchio. Rimuovere il vassoio di raccolta dell'acqua (4), il serbatoio dell'acqua (5) e il vassoio di raccolta dell'acqua di condensa (10).






INDICAZIONE

- Durante questa operazione l'apparecchio emette un gorgoglio.

5.7 Consigli per la frittura

- I cibi di piccole dimensioni solitamente necessitano di un tempo di cottura minore rispetto agli alimenti più grandi.
- Agitando i cibi si ottimizza il risultato finale e si evita che i cibi non siano cotti uniformemente.
- Per preparare le patatine fritte, scegliere patate farinose e tagliarle a bastoncini di ca. 10x10mm. Lavarle con acqua. Prima della friggitura cospargere le patate con un po' di olio in modo che diventino croccanti.
- L'aggiunta di una piccola quantità di olio renderà le patatine più croccanti. Non aggiungere più di 30 ml di olio.
- Tutti gli alimenti che è possibile preparare in forno possono essere preparati anche con il cestello, se lo spazio è sufficiente.

Consigliamo le quantità e le impostazioni seguenti:

AirFry					
Alimenti	Quantità (Max)	Progr.	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Indicazione
Patatine surgelate	750 g 1300 g		180	20 30	Per una quantità di 1300 g, si consiglia di scuotere le patatine ogni 10 minuti.
Patate a spicchi	750 g		190	20-30	Tagliare le patate a spicchi. Lavarle, asciugarle e cospargerle ev. con un po' di olio.
Zucchine ripiene	2 metà		180	15-20	Tagliare le zucchine per il lungo, togliere la polpa, riempirle con formaggio, carne o couscous a piacere.
Verdure al forno (patate dolci, carote, zucchine, barbabietola)	750 g		180	25	Sminuzzare e mescolare con olio e spezie.
Burger-Patty	4 pezzi à ca. 150 g		180	15-20	

DE

EN

FR

IT








NL

RU










SV

PT

TR

Nugget di pollo	500 g		180	15-20	
Pollo fresco alla griglia	1000 g		180	50-60	
Lasagna	400-500 g		170	30	In una pirofila da forno di ca 20 x 8 x 15.
Pizza baguette	3 pezzi		175	10	
Crostini fatti in casa	750 g		180	8	Tagliare a dadini il pancarré, mescolare con olio e spezie.
Muffins	9 pezzi		180	15-20	
Chicken Wings	750 g		180	20	

Steam

Alimenti	Quantità (Max)	Progr.	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Indicazione
Peperoni ripieni	4 pezzi		160	15-20	Tagliare la calottina superiore del peperone, ripulire l'interno e riempire con quinoa, carne o verdure a piacere.
Panino	6 pezzi		180	6	
Pane	Pasta per una forma di pane		180	30-40	In una pirofila da forno (max. 20 x 20 cm) /carta da forno.
Muffins	9 pezzi		160	20	
Torta	Pasta per una torta		180	40-50	Sistemare sul piano del cestello la carta da forno e l'anello della tortiera (Ø ca. 20 cm).
Verdure	500 g		160	20	A seconda del tipo di verdura, tagliare le verdure in pezzi più piccoli.
Pesce	300 g		160	15-20	
Gamberetti	250 g		160	10-15	
Riso	250 g		100	20-30	La stessa proporzione di riso e acqua (1:1).

INDICAZIONE

- ▶ Controllare di tanto in tanto il grado di cottura degli alimenti e girarli/scuoterli, se necessario.
- ▶ Si prega di notare che una quantità diversa potrebbe richiedere un adattamento del tempo e della temperatura.
- ▶ Considerato che i cibi possono variare per provenienza, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire che i dati indicati siano la migliore impostazione per gli alimenti utilizzati dall'utente.

AVVISO

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

6 Pulizia e cura

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

6.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

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

- ▶ Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Spenga il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.
- ▶ Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo in lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.






6.2 La pulizia

AVVISO

- ▶ Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.

- Pulire bene il cestello, il serbatoio per l'acqua e l'accessorio con acqua calda e asciugarli accuratamente. Il cestello e l'accessorio sono lavabili anche in lavastoviglie.
- Strofinare il lato interno ed esterno dell'apparecchio con un panno umido.

6.2.1 Programma di pulizia della funzione Steam

Dopo ogni funzione Steam consigliamo di utilizzare il programma di pulizia. Premere il tasto  e selezionare dai programmi secondari il tasto . Avviare l'apparecchio con il tasto . L'apparecchio emette vapore per 30 minuti a 100°C ricoprendo il vano interno, il cestello e l'accessorio ed effettuando così l'autopulizia. Dopo il programma di pulizia, far uscire l'acqua selezionando il tasto  e confermando con il tasto .

6.2.2 Decalcificazione

Decalcificare l'apparecchio in modo regolare. A questo scopo introdurre nel serbatoio dell'acqua con po' di acido citrico e avviare il programma di pulizia della funzione Steam sopra descritto. Gettare via la miscela di acqua e acido citrico e ripetere l'operazione con acqua. Dopo la decalcificazione estrarre i residui di acqua dal circuito interno dell'apparecchio.

7 Eliminazione guasti

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

7.1 Avvertenze di sicurezza

ATTENZIONE

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

7.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

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

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Non è possibile accendere l'apparecchio.	Spina non inserita.	Inserire la spina.
Premendo il tasto Start/Stop, l'apparecchio non si mette in funzione.	Cestello non completamente inserito.	Inserire correttamente il cestello.

Le vivande non sono cotte a puntino o in modo non uniforme.	Il cestello è troppo pieno.	Mettere quantità di cibo più piccole nel cestello. Scuotere o girare più volte gli alimenti durante la cottura.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo è troppo breve.	Aumentare la temperatura o la durata di cottura.
Dopo la cottura gli alimenti non sono croccanti.	Gli alimenti non sono adatti per il programma Air Fry.	Spruzzare sugli alimenti o spennellarli con una piccola quantità di olio. Selezionare ev. un programma Steam.
Non è possibile inserire il cestello nell'apparecchio senza problemi.	Il cestello è troppo pieno.	Estrarre gli alimenti dal cestello.
L'apparecchio emette fumo bianco.	Sono in preparazione alimenti grassi e l'olio o il grasso hanno imbrattato gli elementi riscaldanti.	Quando si friggono alimenti grassi, l'olio gocciola nel cestello. L'olio genera un fumo bianco. Non ci sono conseguenze per l'apparecchio o il risultato finale.
	Nel cestello ci sono ancora residui di grasso.	Ripulire bene il cestello dopo ogni uso.
L'apparecchio emette fumo nero.	Gli alimenti stanno bruciando oppure c'è un problema con il circuito elettrico.	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. Attendere qualche istante prima di estrarre il cestello. Se il fumo non è dovuto al cibo bruciato, contattare l'Assistenza Clienti.
Quando utilizzo la funzione Steam, gli alimenti non sono ben cotti.	Gli alimenti sono troppo grossi.	Tagliare gli alimenti in pezzi più piccoli.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Aumentare il tempo di cottura.
	Gli alimenti non sono completamente scongelati.	Lasciar scongelare bene gli alimenti.
	Presenza di calcare sul circuito all'interno dell'apparecchio.	Procedere come indicato al capitolo "Pulizia".

DE

EN

FR

IT

NL

RU

SV

PT

TR

La spia di controllo "LO" è illuminata, sul display si visualizza "LO" e l'apparecchio emette un segnale acustico.	L'acqua nel serbatoio non è sufficiente.	Aggiungere acqua nel serbatoio.
Si avverte un gorgoglio mentre l'acqua fuoriesce dall'apparecchio.	L'acqua restante viene eliminata dal circuito interno dell'apparecchio.	Il rumore è normale.
L'apparecchio ha un odore sgradevole.	L'apparecchio non è stato pulito.	Pulire l'apparecchio subito dopo ogni utilizzo.
	Il vassoio di raccolta e il serbatoio non sono stati svuotati. Spruzzi di olio e grasso sugli elementi riscaldanti.	Svuotare e pulire il vassoio e il serbatoio. L'olio/il grasso origina fumo bianco ed emette un odore sgradevole. Non ci sono conseguenze per l'apparecchio o il risultato finale.
L'illuminazione interna non funziona.	La spia è difettosa.	Rivolgersi all'Assistenza Clienti.

INDICAZIONE

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

8 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

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

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato.

Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.



INDICAZIONE

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

8.1 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Riconurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.



9 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.

È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate. Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.

Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.

Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedito l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Inhoud

1	Algemeen	85
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	85
1.2	Waarschuwingeninstructies	85
1.3	Aansprakelijkheid	86
1.4	Auteurswet.....	86
2	Veiligheid	86
2.1	Gebruik volgens de voorschriften	86
2.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	87
2.3	Bronnen van gevaar	89
2.3.1	Verbrandingsgevaar	89
2.3.2	Brandgevaar	89
2.3.3	Gevaar door elektrische stroom	90
3	Ingebruikname	90
3.1	Veiligheidsvoorschriften	90
3.2	Leveringsomvang en transportinspectie	91
3.3	Uitpakken	91
3.4	Eisen aan de plek van plaatsing	91
3.5	Elektrische aansluiting.....	91
4	Opbouw en functie	92
4.1	Overzicht	92
4.2	Bedieningselementen.....	93
4.2.1	Proces symbolen:.....	93
4.3	Programma's	93
4.3.1	Afbakprogramma's (heteluchtfunctie)	93
4.3.2	Stoomprogramma's (stoomfunctie)	94
4.4	Waarschuwingeninstructies op apparaat	94
4.5	Typeplaatje.....	94
5	Bediening en werking	94
5.1	Voor het eerste gebruik.....	95
5.2	Veiligheidsschakelaar	95
5.3	Oververhittingsbescherming	95
5.4	Luchtfornuizen (hete lucht)	95
5.5	Stoomwerking (stoom)	96
5.6	Na het kookproces.....	97
5.7	Frituurtips.....	97
6	Reiniging en onderhoud	99
6.1	Veiligheidsvoorschriften	99
6.2	Reiniging.....	100
6.2.1	Reinigingsprogramma van de stoomfunctie	100
6.2.2	Decalcificatie	100
7	Storingen verhelpen	100
7.1	Veiligheidsvoorschriften	101
7.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	101
8	Afvoer van het oude apparaat	103
8.1	Verwijderen van de verpakking	103
9	Garantie	103

1 Algemeen

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

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Hete lucht friteuse met stoomfunctie AirFry & Steam 700 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat. De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de:

- Ingebruikname,
- oplossing van een storing en/of
- bediening,
- reiniging

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

1.2 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

GEVAAR

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

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

WAARSCHUWING

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

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

VOORZICHTIG

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

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

TIP

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

1.3 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van.

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

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

1.4 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

2 Veiligheid

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

2.1 Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING**Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!**

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan. Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

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

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

2.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen**TIP****Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.

TIP

- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken
- ▶ Gebruik het toestel niet:
 - als het toestel zelf of onderdelen beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het toestel gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.
- ▶ Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een apart afstandssysteem.
- ▶ Gebruik de oven niet als deze leeg is. Het apparaat kan beschadigd worden.
- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ Reinig het apparaat regelmatig en verwijder etensresten. Slechte reiniging van het apparaat kan leiden tot beschadiging van het oppervlak, wat weer van invloed is op de levensduur en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- ▶ Draai gerechten om of roer ze om zodat ze gelijkmatig worden verhit.

2.3 Bronnen van gevaar

2.3.1 Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

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

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

2.3.2 Brandgevaar

WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar doordat de inhoud vlamvat. Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- ▶ Dit apparaat bereikt hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen.
- ▶ Dit apparaat werkt met hete lucht. Vul het niet met olie of frituurvet! Brandgevaar!
- ▶ Zorg ervoor dat er geen brandbare voorwerpen op of in de buurt van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Als het apparaat vlam vat, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blus het vuur.
- ▶ Blus olie-/vetbranden nooit met water, maar trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en smoor het vuur met een deken.

2.3.3 Gevaar door elektrische stroom**⚠ GEVAAR****Levensgevaar door elektrische spanning!**

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

- ▶ Indien het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens dienst-na-verkoop of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Raak het apparaat of de stekker niet aan met natte handen.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.

3 Ingebruikname

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

3.1 Veiligheidsvoorschriften**⚠ WAARSCHUWING**

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

3.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- Air Fry & Stoom 700
- Frituurmand met handvat
- Mandinzetstuk met siliconenbevestigingen
- Bedieningshandleiding

TIP

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

3.3 Uitpakken

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

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

TIP

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

3.4 Eisen aan de plek van plaatsing

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

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

3.5 Elektrische aansluiting

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

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gege-

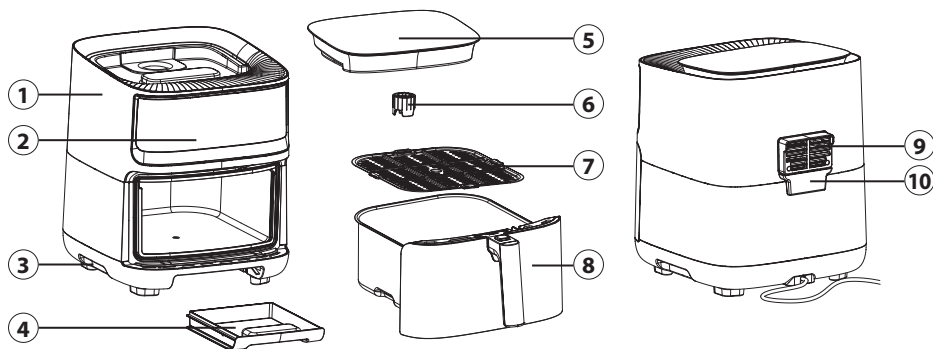
vens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.

- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

4 Opbouw en functie

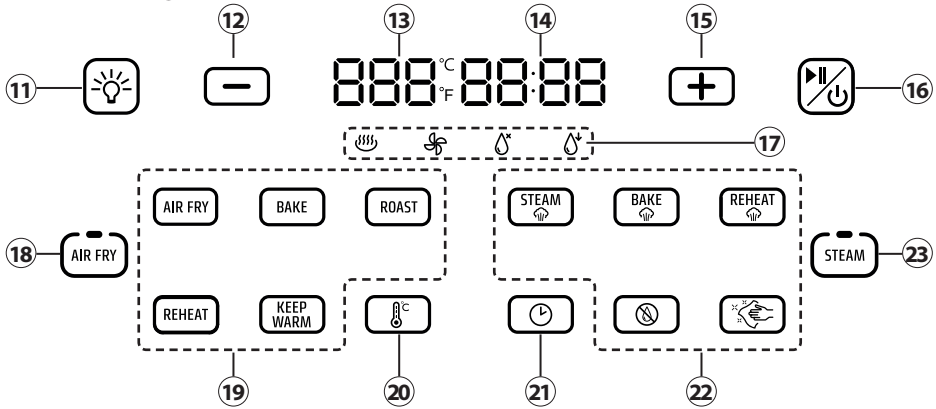
In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

4.1 Overzicht



- | | |
|--------------------|--|
| ① Basis | ⑥ Watertankdop |
| ② Bedieningspaneel | ⑦ Mandinzetstuk met siliconenbevestigingen |
| ③ Verzonken grepen | ⑧ Frituurmand met handvat |
| ④ Wateropvangbak | ⑨ Luchtuitlaat |
| ⑤ Watertank | ⑩ Opvangbak voor condenswater |

4.2 Bedieningselementen



- 11 De binnenverlichting in- en uitschakelen
- 12 Tijd/temperatuur verlagen
- 13 Weergave van de ingestelde temperatuur (in °C/°F)
- 14 Weergave van de ingestelde tijd
- 15 Tijd/temperatuur verhogen
- 16 Aan/uit-knop + Start/Stop-knop
- 17 Processymbolen
- 18 Selecteer Air Fry programma's
- 19 Bakprogramma voor de friteuse
- 20 Selecteer temperatuurstelling
- 21 Selecteer tijdstelling
- 22 Stoom programma's
- 23 Selecteer stoomprogramma's

4.2.1 Proces symbolen:

- Apparaat verwarmt
- Ventilatorwerken
- Geen water in de watertank
- Water wordt uit de tank gehaald

4.3 Programma's

4.3.1 Afbakprogramma's (heteluchtfunctie)

	Programma	Temp. in °C voorinstelling (spanwijdte)*	Tijd voorinstelling (spanwijdte)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min -1 uur 30 min)
	Bakken	160 (80-200)	20 (1 min -1 uur 30 min)
	Barbecue	200 (80-200)	15 (1 min -1 uur 30 min)



Opwarmen

120
(60-200)6
(1-30)

Warm blijven

60
(60-80)30
(1 min -1 uur 30 min)

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

4.3.2 Stoomprogramma's (stoomfunctie)

	Programma	Temp. in °C voorinstelling (spanwijdte)*	Tijd voorinstelling (spanwijdte)*
	Stoomkoken	100	30 (1 min -1 uur 30 min)
	Bakken met stoom	100 (100-200)	30 (1 min -1 uur 30 min)
	Opwarmen / regenereren	100	15 (1 min -1 uur 30 min)
	Water wegpompen	--	2
	Schoonmaken	100	30

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

4.4 Waarschuwingsinstructies op apparaat

VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakte!

De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

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



4.5 Typeplaatje

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

5 Bediening en werking

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

5.1 Voor het eerste gebruik

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

5.2 Veiligheidsschakelaar

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

TIP







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

5.3 Oververhittingsbescherming

Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbescherming.

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

5.4 Luchtfornuizen (hete lucht)

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Er klinkt een pieptoon en het bedieningspaneel licht kort op.
3. Het toestel staat in stand-by en de aan/uit-knop brandt constant.
4. Plaats het inzetstuk in de frituurmand.
5. Plaats je voedsel in het frituurmandje en schuif het in het apparaat.
6. Druk op de -knop om het apparaat in te schakelen.
7. Selecteer de -knop.
8. De subprogramma's lichten op.
9. Selecteer het gewenste programma.
10. Het display toont de vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
11. Je kunt zowel de temperatuur als de tijd afzonderlijk instellen.
12. Selecteer de -knop om vervolgens de temperatuur te wijzigen met de - of + knop of selecteer de -knop om vervolgens de tijd aan te passen met de - of + knop.
13. Druk op de -knop om het proces te starten.
14. Druk op de -knop om de werking te pauzeren.

DE

EN

FR

IT


NL

RU


SV

PT





TR

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

5.5 Stoomwerking (stoom)

1. Verwijder het waterreservoir van de machine en schroef de dop eraf.
2. Vul de watertank met water, schroef de dop van de watertank vast en plaats de watertank terug.
3. Schakel het apparaat in en selecteer het gewenste stoomprogramma door op de -knop te drukken.
4. Ga verder zoals beschreven in „5.4 Air Fry Bediening” vanaf stap 8.


TIP

- ▶ Als je de + of de - knop ingedrukt houdt, neemt de waarde sneller toe/af.
- ▶ Houd de -knop en -knop tegelijkertijd even ingedrukt om te wisselen tussen de temperatuur in °C en in °F.
- ▶ Zodra het programma gestart is, kun je de tijd en temperatuur op elk moment wijzigen met de overeenkomstige knoppen.
- ▶ Met de -knop kun je de verlichting in het interieur op elk moment in- of uitschakelen. Het licht blijft ongeveer een minuut branden.
- ▶ Het waterreservoir heeft een inhoud van ca. 1,5 liter en het apparaat kan daarom in de  functie op 100 °C gedurende ca. 90 min. worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING

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

5.6 Na het kookproces

1. Trek het frituurmandje uit het apparaat met de ontgrendelknop op de handgreep ingedrukt en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
2. Controleer of het voedsel gaar is. Als dat niet het geval is, kun je de container terug in het apparaat duwen en het kookproces met een paar minuten verlengen.
3. Gebruik indien nodig een vork, kooktang of kookhandschoenen om het voedsel te verwijderen.
4. Je kunt je gekookte eten ook warm houden met het KEEP-WARM programma. Druk hiervoor op de betreffende knop en pas indien nodig de warmhoudtijd aan.
5. Als je de stoomfunctie hebt gebruikt, verwijder dan het waterreservoir uit het apparaat. Door op de -knop te drukken en het programma te starten, wordt het resterende water uit de leidingen van het apparaat gepompt. Leeg het wateropvangbakje (4), het waterreservoir (5) en het condenswateropvangbakje (10).



TIP

- Er wordt een gorgelend geluid geproduceerd wanneer het water wordt weggepompt.









5.7 Frituurtips

- Kleine levensmiddelen hebben meestal een kortere kooktijd dan grotere levensmiddelen.
- Het schudden van kleine levensmiddelen na de helft van de kooktijd optimaliseert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatig gegaarde levensmiddelen.
- Om verse friet te maken, gebruik je bloemige aardappelen en snijd je ze in reepjes van ongeveer 10x10mm dik. Spoel ze af met water. Bestrijk de aardappelen voor het bakken met een beetje olie zodat ze knapperig worden.
- Als u een kleine hoeveelheid olie aan uw eten toevoegt, wordt het knapperiger. Gebruik niet meer dan 30 ml olie.
- Op voorwaarde dat het voedsel in het mandje past, kan al het voedsel dat in de oven kan worden bereid ook met dit apparaat worden bereid.






Wij adviseren de volgende hoeveelheden en instellingen:





AirFry					
Levensmiddelen	Bedrag (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Tip
Bevroren frieten	750 g 1300 g		180	20 30	Voor een hoeveelheid van 1300 g wordt aanbevolen om de friet elke 10 min. te schudden.
Zelfgemaakte aardappelpartjes	750 g		190	20-30	Snijd de aardappelen in partjes. Spoel af met water, giet af en bestrijk eventueel met olie.

DE
EN
FR
IT
NL
RU
SV
PT
TR

Gevulde courgette	2 Helften		180	15-20	Halveer de courgette en hol de helften uit, vul ze naar wens met vlees, couscous, kaas, enz.
Ovengroente (zoete, wortels aardappels, rode bieten, courgette)	750 g		180	25	Verklein en meng met olie en kruiden.
Hamburger patty	4 stuks à ca. 150 g		180	15-20	
Kipnuggets	500 g		180	15-20	
Gegrilde kip	1000 g		180	50-60	
Lasagne	400-500 g		170	30	Doe dit in een ca. 20 x 8 x 15 cm grote, ovenvaste vorm.
Pizzabaguette	3 stuks		175	10	
Zelfgemaakte Croutons	750 g		180	8	Snij de toast in blokjes, meng ze met olie en kruiden.
Muffins	9 stuks		180	15-20	
Kippenvleugeltjes	750 g		180	20	

Steam

Levensmiddelen	Bedrag (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Tip
Gevulde paprika	4 stuks		160	15-20	Snij het deksel van de paprika en haal de pitten eruit, vul hem naar wens met Quinoa, vlees, groente, enz.
Broodje	6 stuks		180	6	
Brood	Deeg voor 1 brood		180	30-40	Doe ze in een ovenvaste vorm (max. 20 x 20 cm) /Backpapier
Muffins	9 stuks		160	20	
Cake	Deeg voor 1 cake		180	40-50	Bekleed de frituurmand met bakpapier en taartring (Ø ca. 20 cm)

Groenten	500 g		160	20	Snijd de groenten, afhankelijk van het type, in kleinere stukken.
Vis	300 g		160	15-20	
Gamba's	250 g		160	10-15	
Rijst	250 g		100	20-30	In een verhouding van 1:1 water op rijst.

TIP

- ▶ Controleer tussendoor de mate van bruinkleuring van het voedsel en draai/schud indien nodig.
- ▶ Houd er rekening mee dat een andere hoeveelheid een aanpassing van tijd en temperatuur vereist.
- ▶ Omdat de levensmiddelen kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de aangegeven gegevens de beste instelling zijn voor uw levensmiddel.

⚠ WAARSCHUWING

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

6 Reiniging en onderhoud

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

6.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VOORZICHTIG

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

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.






⚠ VOORZICHTIG

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

SV
PT
TR **6.2 Reiniging****⚠ WAARSCHUWING**

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

6.2.1 Reinigingsprogramma van de stoomfunctie

We raden aan het reinigingsprogramma te gebruiken na elke stoomfunctie. Druk hiervoor op de -knop en selecteer de -knop uit de subprogramma's. Start het programma door op de -knop te drukken. Het apparaat stoomt de binnenkant, het frituurmandje en de mandinzet gedurende 30 minuten op 100°C en reinigt zichzelf zo automatisch. Na het reinigingsprogramma moet u het water laten wegpompen door de -knop te selecteren en te bevestigen met de -knop.

6.2.2 Decalcificatie

Je moet de machine regelmatig ontkalken. Giet hiervoor een mengsel van water en een beetje citroenzuur in het waterreservoir en start het hierboven beschreven reinigingsprogramma van de stoomfunctie. Giet het overgebleven citroenzuurwater weg en herhaal het proces met water. Na het ontkalken moet je de waterleidingen van de machine weer laten leegpompen.

7 Storingen verhelpen

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

7.1 Veiligheidsvoorschriften

VOORZICHTIG

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

7.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De stekker zit niet in het stop-contact.	Steek de stekker in het stop-contact.
Het proces start niet wanneer de start-/stop-knop wordt ingedrukt.	Frituurmand niet volledig geplaatst.	Duw het frituurmandje er stevig in.
Het eten is niet volledig of ongelijkmatig gaar.	De frituurmand is te vol.	Doe kleinere hoeveelheden in het frituurmandje. Schud of draai het voedsel verschillende keren tijdens de bereidingstijd.
	De kooktemperatuur of kooktijd is te laag ingesteld.	Verhoog de kooktemperatuur of kooktijd.
Het eten is niet knapperig na het koken.	Voedsel dat niet geschikt is voor het Air Fry programma.	Bespuit of bestrijk het voedsel met een kleine hoeveelheid olie. Kies indien nodig een stoomprogramma.
De frituurmand kan niet zonder problemen in het apparaat worden geschoven.	De frituurmand is te vol.	Haal het voedsel uit de frituurmand.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vettig voedsel aan het bereiden en er is olie of vet op de verwarmingselementen terechtgekomen.	Wanneer je vet voedsel bakt, druppelt er olie in het frituurmandje. De olie produceert witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	Er zitten nog vetresten in het frituurmandje.	Reinig het frituurmandje grondig na elk gebruik.

DE

EN

FR

IT

NL

RU

SV

PT

TR

Er komt donkere rook uit het apparaat.	Het voedsel brandt aan of er is een probleem met het circuit.	Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht even voordat u het frituurmandje verwijdert. Als de oorzaak niet verbrand voedsel was, neem dan contact op met de klantenservice.
Het voedsel is niet volledig gaar in de stoomfunctie.	De borden zijn te groot.	Snijd het voedsel in kleinere stukjes.
	De kooktijd is te kort.	Verhoog de kooktijd.
	Spesias Zijn niet volledig ontdooid.	Laat het voedsel volledig ontdooid.
	Waterleidingen in de eenheid zijn verkalkt.	Ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".
Het indicatorlampje "LO" licht op, het display toont "LO" en het toestel geeft een pieptoon.	Niet genoeg water in de watertank.	Vul voldoende water in de watertank.
Je hoort een borrelend geluid terwijl het apparaat pompt.	Het apparaat zuigt het resterende water uit de leidingen.	Het geluid is volkomen normaal.
Het apparaat ruikt onaangenaam.	Het apparaat is niet schoongemaakt.	Reinig het apparaat na elk gebruik.
	De lekbak en het waterreservoir werden niet geleegd.	Leeg en reinig de lekbak en het waterreservoir.
	Er is olie of vet op de verwarmingselementen gespat.	De olie/het vet produceert witte rook en kan onaangenaam ruiken. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
De binnenverlichting werkt niet.	De lamp is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

TIP

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

8 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



TIP

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

8.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



9 Garantie

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

Оглавление

1	Общие сведения	105
1.1	магия о данном руководстве	105
1.2	Предупредительные указания.....	105
1.3	Ограничение ответственности.....	106
1.4	Защита авторского права	106
2	Безопасность	106
2.1	Использование по назначению	106
2.2	Общие требования техники безопасности.....	107
2.3	Источники опасности.....	109
2.3.1	Опасность ожога	109
2.3.2	Опасность пожара	109
2.3.3	Опасность от электрического тока	110
3	Ввод в эксплуатацию	111
3.1	Правила техники безопасности	111
3.2	Объем поставки и проверка после транспортировки	111
3.3	Распаковка	111
3.4	Требования к месту установки.....	112
3.5	Подключение электропитания	112
4	Устройство и работа	113
4.1	Общее описание.....	113
4.2	Элементы управления	113
4.2.1	Символы процесса:.....	114
4.3	Программы	114
4.3.1	Программы аэрофритюрницы (функция горячего воздуха)	114
4.3.2	Программы пароварки (функция пара)	114
4.4	Указания на приборе	115
4.5	Паспортная табличка	115
5	Эксплуатация и функционирование	115
5.1	Перед первым использованием	115
5.2	Предохранительный выключатель	115
5.3	Защита от перегрева.....	116
5.4	Эксплуатация аэрофритюрницы (обработка горячим воздухом)	116
5.5	Эксплуатация пароварки (обработка паром)	116
5.6	После приготовления пищи.....	117
5.7	Советы по приготовлению	117
6	Чистка и обслуживание	120
6.1	Информация по безопасности	120
6.2	Очистка	120
6.2.1	Программа очистки функции пароварки.....	121
6.2.2	Удаление накипи	121
7	Проблемы и способы их решения	121
7.1	Правила техники безопасности	121
7.2	Причины неисправностей и их устранение	121
8	Утилизация отслужившего прибора	123
8.1	Утилизация упаковки.....	124
9	Гарантия	124

1 Общие сведения

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

1.1 мация о данном руководстве

Данное Руководство по эксплуатации является составной частью Аэрофритюрница с функцией пароварки AirFry & Steam 700 (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод прибора в эксплуатацию,
- использование,
- устранение неисправностей и/или
- очистку прибора

Сохраните данное Руководство по эксплуатации, при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

1.2 Предупредительные указания

данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

ОПАСНОСТЬ

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

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

ВНИМАНИЕ

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

1.3 Ограничение ответственности

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

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

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.

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

1.4 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом.

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

2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмированию людей и причинению материального ущерба.

2.1 Использование по назначению

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

Это устройство предназначено для использования в домашних условиях или для аналогичных сфер применения, таких как:

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

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

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**Опасность из-за ненадлежащего использования!**

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по использованию, прибор может являться источником опасностей.

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

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие использования не по назначению. Все риски несет исключительно пользователь.

2.2 Общие требования техники безопасности**ПРИМЕЧАНИЕ**

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Неисправные узлы разрешается заменять только оригинальными запасными частями. Только эти части могут гарантированно отвечать требованиям безопасности.
- ▶ Во избежание возможных травм в результате неправильного применения используйте устройство только так, как описано в руководстве по эксплуатации.
- ▶ Не оставляйте устройство без присмотра.
- ▶ Запрещается использовать устройство:
 - если устройство или его части повреждены,
 - если шнур питания или штекер повреждены,
 - если устройство упало.
- ▶ Перед каждым использованием разматывайте провод питания полностью. При этом следите за тем, чтобы не повредить провод питания острыми краями или горячими предметами.
- ▶ Выньте вилку из розетки:
 - когда вы не используете устройство,
 - после каждого использования,
 - перед очисткой или демонтажом устройства,
 - в случае возникновения неисправности в работе устройства,
 - во время грозы.
- ▶ Не эксплуатируйте прибор с внешним выключателем с часовым механизмом или с отдельной системой дистанционного управления.
- ▶ Не включайте печь, когда она пустая. Прибор может быть поврежден.
- ▶ Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями.
- ▶ Регулярно очищайте прибор и удаляйте остатки пищи. Недостаточная чистота прибора может привести к повреждению поверхности, что, в свою очередь, влияет на срок службы и может привести к опасным ситуациям.
- ▶ Переворачивайте или перемешивайте пищу, чтобы обеспечить равномерный прогрев.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Опасность ожога

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

2.3.2 Опасность пожара

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания из-за воспламенения его содержимого. Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:

- ▶ Данный прибор нагревается до высоких температур, что может привести к возникновению ожогов.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

2.3.3 Опасность от электрического тока**⚠ ОПАСНОСТЬ****Опасность для жизни от электрического тока!**

Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением.

Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Прибор не должен эксплуатироваться, если повреждены электрический кабель или вилка, если прибор работает ненадлежащим образом или если его уронили или повредили. Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем или его подрядчиком, оказывающим сервисные услуги, чтобы предотвратить опасность.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и изменении механической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ

- ▶ Не касайтесь прибора и штепсельной вилки мокрыми руками.
- ▶ Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не помещайте в посудомоечную машину.

3 Ввод в эксплуатацию

В данной главе содержатся важные замечания по безопасности во время первоначального ввода прибора в эксплуатацию. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

3.1 Правила техники безопасности

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- Air Fry & Steam 700
- Корзина для жарки с ручкой
- Вставка корзины для жарки с силиконовыми фиксаторами
- Руководство по эксплуатации

ПРИМЕЧАНИЕ

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

3.3 Распаковка

При распаковке прибора действуйте следующим образом:

- Выньте прибор из коробки и удалите упаковочный материал.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

3.4 Требования к месту установки

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

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

3.5 Подключение электропитания

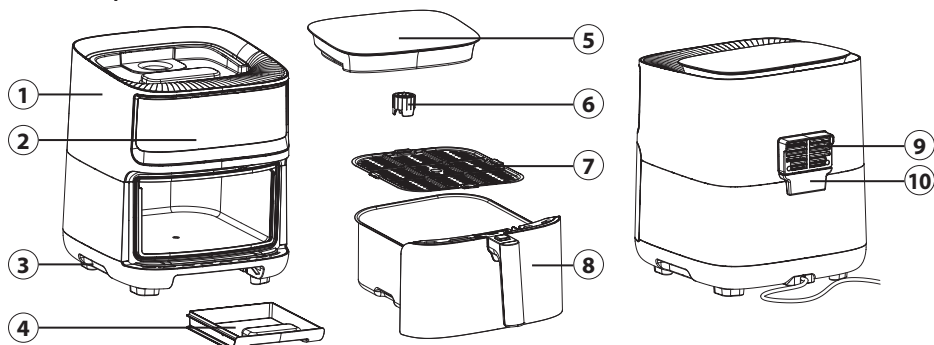
Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по электрическому подключению:

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

4 Устройство и работа

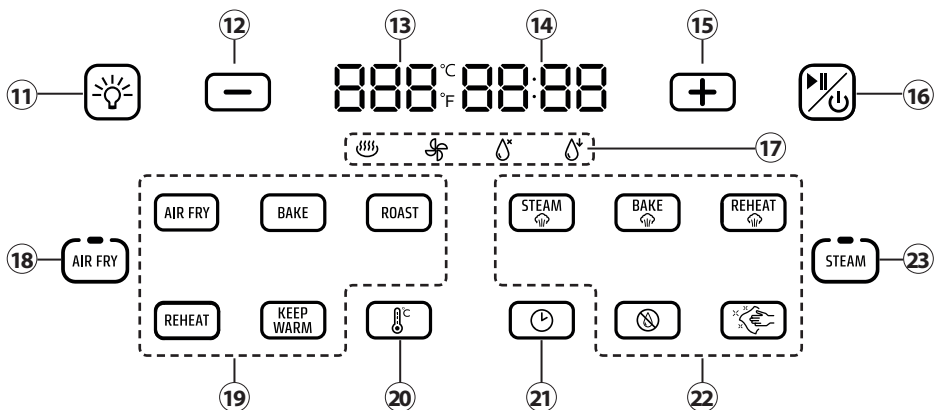
В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

4.1 Общее описание



- ① Основание прибора
- ② Панель управления
- ③ Потайные ручки
- ④ Поддон для слива воды
- ⑤ Бачок для воды
- ⑥ Затвор бачка для воды
- ⑦ Вставка корзины для жарки с силиконовыми фиксаторами
- ⑧ Корзина для жарки с ручкой
- ⑨ Отверстие для выхода воздуха
- ⑩ Поддон для улавливания конденсата

4.2 Элементы управления



DE
EN
FR
IT
NL
RU
SV
PT
TR


- 11 Включение и выключение внутреннего освещения
- 12 Уменьшение времени/температуры
- 13 Индикатор установленной температуры (в °C/°F)
- 14 Индикатор установленного времени
- 15 Увеличение времени/температуры
- 16 Кнопка включения/выключения + кнопка пуска/останова
- 17 Символы процесса
- 18 Выбор программ аэрофритюрницы
- 19 Программы аэрофритюрницы
- 20 Выбор настройки температуры
- 21 Выбор настройки времени
- 22 Программы пароварки
- 23 Выбор программ пароварки

4.2.1 Символы процесса:

-  Прибор нагревается
-  Работает вентилятор
-  Нет воды в бачке для воды
-  Вода выходит из бачка


4.3 Программы





4.3.1 Программы аэрофритюрницы (функция горячего воздуха)

	Программа	Температура в °C предварительная настройка (диапазон)*	Время предварительная настройка (диапазон)*
	Аэрофритюрница	180 (80-200)	30 (1 мин – 1 ч 30 мин)
	Выпечка	160 (80-200)	20 (1 мин – 1 ч 30 мин)
	Жарка на гриле	200 (80-200)	15 (1 мин – 1 ч 30 мин)
	Разогрев	120 (60-200)	6 (1-30)
	Сохранение в горячем состоянии	60 (60-80)	30 (1 мин – 1 ч 30 мин)

*с шагом в 1 минуту / *с шагом в 5°C

4.3.2 Программы пароварки (функция пара)

	Программа	Температура в °C предварительная настройка (диапазон)*	Время предварительная настройка (диапазон)*
	Приготовление на пару	100	30 (1 мин – 1 ч 30 мин)

	Выпечка на пару	100 (100-200)	30 (1 мин –1 ч 30 мин)
	Разогрев / восстановление	100	15 (1 мин –1 ч 30 мин)
	Откачивание воды	--	2
	Очистка	100	30

*с шагом в 1 минуту / *с шагом в 5°C

4.4 Указания на приборе

ВНИМАНИЕ

Опасность обжечься о горячую поверхность!

Данный прибор нагревается до очень высоких температур.

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



4.5 Паспортная табличка

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

5 Эксплуатация и функционирование

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

5.1 Перед первым использованием

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

5.2 Предохранительный выключатель

Данный прибор оснащен предохранительным механизмом. Если извлечь корзину для жарки во время работы, прибор прекратит нагрев и прервет работу до тех пор, пока емкость не будет снова вставлена.








ПРИМЕЧАНИЕ

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


5.3 Защита от перегрева

Данный прибор оснащен защитой от перегрева. В случае нагрева прибора до слишком высокой температуры внутри него и рядом с электронными компонентами прибор автоматически будет выключен. Если это произошло, вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть не менее полчаса.





5.4 Эксплуатация аэрофритюрницы (обработка горячим воздухом)

1. Вставьте сетевой штекер в розетку.
2. Раздастся звуковой сигнал, и панель управления ненадолго загорится.
3. Устройство находится в режиме ожидания, и кнопка включения/выключения постоянно горит.
4. Вставьте вставку в корзину для жарки.
5. Положите блюда в корзину и вставьте ее в прибор.
6. Включите прибор, нажав кнопку .
7. Выберите кнопку .
8. Высветятся подпрограммы.
9. Выберите нужную программу.
10. На дисплее появятся предварительно установленные значения температуры и времени.
11. Вы можете регулировать температуру и время по своему желанию.
12. Выберите кнопку , чтобы изменять температуру с помощью кнопок - или +, или кнопку , чтобы регулировать время с помощью кнопок - или +.
13. Нажмите кнопку , чтобы начать процесс.
14. Для перерыва в работе нажмите кнопку .
15. По истечении половины времени прибор издаст 1 звуковой сигнал, чтобы вы могли перевернуть блюдо в случае необходимости.
16. По истечении установленного времени раздадутся 3 звуковых сигнала и на дисплее высветится надпись «End» (Конец). Вентилятор еще некоторое время продолжает работать по инерции.
17. Чтобы остановить процесс раньше и выключить прибор, удерживайте кнопку  в нажатом положении около 3 секунд.

5.5 Эксплуатация пароварки (обработка паром)

1. Снимите бачок для воды с прибора и открутите резьбовую пробку.
2. Наполните бачок водой, прочно закрутите пробку бачка и снова установите его.
3. Включите прибор и выберите нужную программу пароварки, нажав кнопку .
4. Продолжите действия, описанные в разделе «5.4 Эксплуатация аэрофритюрницы» с шага 8.


ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если удерживать кнопку + или - в нажатом положении, значение будет увеличиваться/уменьшаться быстрее.
- ▶ Для переключения между температурой в °C и в °F нажмите и удерживайте в течение некоторого времени одновременно кнопку  и кнопку .
- ▶ После запуска программы можно в любой момент изменить значения времени и температуры с помощью соответствующих кнопок.
- ▶ С помощью кнопки  можно в любое время включить или выключить внутреннее освещение. Свет остается включенным около одной минуты.
- ▶ Объем бачка для воды около 1,5 литра, поэтому прибор может работать в режиме  при температуре 100 °C примерно 90 мин.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

5.6 После приготовления пищи

1. Нажмите кнопку разблокировки на ручке корзины для жарки, извлеките корзину из прибора и поставьте ее на жаропрочную поверхность.
2. Проверьте степень готовности блюд. Если они не готовы, можно снова вставить емкость в прибор и продлить процесс приготовления на несколько минут.
3. При необходимости используйте для извлечения продуктов вилку, кухонные щипцы или поварские перчатки.
4. В качестве альтернативы можно поддерживать блюда в теплом состоянии с помощью программы KEEP-WARM. Для этого нажмите соответствующую кнопку и при необходимости задайте нужное время сохранения в теплом состоянии.
5. После использования функции пароварки извлеките бачок для воды из устройства. Нажмите кнопку  и запустите программу откачивания остатков воды из трубопроводов прибора. Опорожните поддон для слива воды (4), бачок для воды (5) и поддон для улавливания конденсата (10).

ПРИМЕЧАНИЕ










- ▶ При откачивании воды возникает бурлящий шум.




5.7 Советы по приготовлению

- Для приготовления небольшого количества продуктов обычно требуется немного меньше времени, чем для большого количества аналогичных продуктов.
- Встряхивание ингредиентов оптимизирует конечный результат и помогает предотвратить неравномерную обжарку.

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

SV
PT
TR **Рекомендуемое количество и настройки**

Программы аэрофритюрницы					
Продукт	Кол-во (макс.)	Прогр.	Темп. (°C)	Время (мин.)	Примечание
Картофель фри (замороженный)	750 г 1300 г		180	20 30	При количестве 1300 г рекомендуется встряхивать фри каждые 10 мин.
Картофельные дольки домашнему	750 г		190	20-30	Нарезать картофель дольками. Промыть водой, слить воду и при необходимости смазать растительным маслом.
Фаршированные кабачки	2 половинки		180	15-20	Разрежьте кабачки пополам и вырежьте их, наполните мясом, кускусом, сыром и т. д. по желанию.
Запеченные овощи (батат, свекла, кабачок, морковь)	750 г		180	25	Нарежьте и смешайте с маслом и специями.
Бургер-party	4 шт прим.по 150 г		180	15-20	
Куриные наггетсы	500 г		180	15-20	
Курица-гриль	1000 г		180	50-60	
Лазанья	400-500 г		170	30	Поместите в форму для запекания размером 20 x 8 x 15 см..
Багет для пиццы	3 шт		175	10	

Крутоны	750 г		180	8	Нарежьте тосты кубиками, смешайте с маслом и специями.
Мафины	9 шт		180	15-20	
Куриные крылышки	750 г		180	20	

Программы пароварки

Продукт	Кол-во (макс.)	Прогр.	Темп. (°C)	Время (мин.)	Примечание
Фаршированные перцы	4 шт		160	15-20	У перцев срежьте верхушку и удалите семена, начините киноа, мясом, овощами и т.д. по желанию.
Булочки	6 шт		180	6	
Хлеб	Тесто на 1 буханку		180	30-40	В жаростойкой посуде (макс. 20 x 20 см) / Бумага для выпечки
Мафины	9 шт		160	20	
Торты	Тесто на 1 торт		180	40-50	Застелите корзину для жарки бумагой для выпечки и поместите в нее кольцо для выпечки (Ø прибл. 20 см).
Овощи	500 г		160	20	В зависимости от типа овощей, нарежьте их на более мелкие кусочки.
Рыба	300 г		160	15-20	
Креветки	250 г		160	10-15	
Рис	250 г		100	20-30	Пропорция воды и риса 1:1

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Периодически проверяйте степень подрумянивания продуктов и при необходимости переворачивайте / перемешивайте их.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Обратите внимание, что для другого количества может потребоваться корректировка времени и температуры.
- ▶ Имейте в виду, что данные настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ваших ингредиентов.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

6 Чистка и обслуживание

6.1 Информация по безопасности

⚠ ВНИМАНИЕ

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






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

6.2 Очистка

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Всегда удаляйте остатки смазки жира с прибора, иначе они могут воспламениться.
- Тщательно вымойте корзину для жарки, бачок для воды и вставку корзины теплой водой для промывки и вытрите детали насухо. Корзину для жарки и вставку корзины также можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите прибор изнутри и снаружи влажной тряпкой.

6.2.1 Программа очистки функции пароварки

После каждого использования функции пароварки рекомендуется запускать программу очистки. Для этого нажмите кнопку  и выберите из подпрограмм кнопку . Запустите программу с помощью кнопки . В течение 30 минут прибор будет выполнять обработку внутреннего пространства, корзины для жарки и вставки корзины паром при температуре 100 °C, то есть автоматическую очистку. После завершения программы очистки необходимо слить воду, для этого выберите кнопку  и подтвердите нажатием кнопки .

6.2.2 Удаление накипи

Прибор необходимо регулярно очищать от накипи. Для этого налейте в бак для воды воду с добавлением небольшого количества лимонной кислоты и запустите описанную выше программу очистки пароварки. Вылейте остатки воды с лимонной кислотой и повторите процедуру с использованием воды. После удаления накипи необходимо снова откачать воду из трубопроводов прибора.

7 Проблемы и способы их решения

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

7.1 Правила техники безопасности

ВНИМАНИЕ


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

7.2 Причины неисправностей и их устранение

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

Ошибка	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Не вставлен сетевой штекер.	Вставить сетевой штекер.
Процесс не запускается при нажатии кнопки пуска/останова.	Корзина для жарки вставлена не до конца.	Прочно вставить корзину для жарки.

Блюда приготовлены не полностью или неравномерно.	Корзина для жарки переполнена.	Уменьшите количество продуктов в корзине для жарки. Несколько раз перемешивайте или переворачивайте блюда в процессе приготовления.
	Установлены недостаточные значения температуры или времени приготовления.	Увеличьте температуру или время приготовления.
Приготовленные блюда не хрустящие.	Блюдо не подходит для приготовления с помощью программы аэрофритюрницы.	Сбрызните или смажьте блюда небольшим количеством растительного масла с помощью кисточки. При необходимости выберите программу пароварки.
Корзина для жарки с трудом вставляется в прибор.	Корзина для жарки переполнена.	Уберите блюда из корзины для жарки.
Из прибора выходит белый дым.	Вы готовите жирные блюда, и масло или жир попали на нагревательные стержни.	При приготовлении жирных блюд во фритюре масло капает в корзину для жарки. При испарении масла образуется белый дым. Это не влияет на прибор или на конечный результат.
	В корзине для жарки находятся остатки жира.	Тщательно очищайте корзину для жарки после каждого использования.
Из прибора выходит темный дым.	Блюда подгорают, или возникла проблема в электрической цепи.	Немедленно извлеките штекер прибора из розетки. Подождите немного, а затем достаньте корзину для жарки. Если причина не в подгоревшей еде, обратитесь в сервисную службу.
После использования функции пароварки блюда не полностью готовы.	Слишком большой размер блюд.	Нарежьте блюда на меньшие кусочки.
	Недостаточное время приготовления.	Увеличьте время приготовления.
	Блюда не полностью разморожены.	Полностью разморозьте блюда.
	На водопроводных трубах в приборе образовался известковый налет.	Выполните действия, описанные в разделе «Очистка».

Сигнальная лампа «  » горит, на дисплее отображается надпись «LO», прибор издает звуковой сигнал.	Недостаточно воды в бачке для воды.	Налейте в бачок достаточное количество воды.
Во время откачивания воды из прибора слышен бурлящий звук.	Прибор вытягивает остатки воды из трубопроводов.	Этот шум совершенно нормален.
От прибора исходит неприятный запах.	Прибор не очищен.	Очищайте прибор после каждого использования.
	Не опорожнены поддон для слива и бачок для воды.	Опорожните и очистите поддон для слива и бачок для воды.
	Брызги масла и жира попали на нагревательные стержни.	Масло/жир при горении образует белый дым и может неприятно пахнуть. Это не влияет на прибор или на конечный результат.
Не работает внутреннее освещение.	Осветительный прибор неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

8 Утилизация отслужившего прибора

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

**ПРИМЕЧАНИЕ**

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

DE
EN
FR
IT
NL

8.1 Утилизация упаковки

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



RU

9 Гарантия

SV
PT
TR

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

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

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

Innehållsförteckning

1	Allmänt	126
1.1	Information om denna bruksanvisning	126
1.2	Varningstexter	126
1.3	Ansvarsbegränsning	126
1.4	Upphovsmannarättsskydd.....	127
2	Säkerhet	127
2.1	Avsedd användning.....	127
2.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	128
2.3	Riskkällor	129
2.3.1	Risk för brännskador.....	129
2.3.2	Brandrisk.....	130
2.3.3	Fara genom elektrisk ström	130
3	Ibrugtagning	131
3.1	Säkerhetsanvisningar	131
3.2	Leveransomfattning och transportinspektion.....	131
3.3	Uppackning.....	131
3.4	Krav på uppställningsplatsen	132
3.5	Elektrisk anslutning	132
4	Konstruktion och funktion	133
4.1	Översikt.....	133
4.2	Operativa element	133
4.2.1	Processymboler:.....	134
4.3	Program	134
4.3.1	Air Fry-program (hetluftsfunktion).....	134
4.3.2	Steam-program (ångfunktion)	134
4.4	Varningsanvisningar på apparaten	135
4.5	Märkskylt	135
5	Manövrering och drift	135
5.1	Före första användning.....	135
5.2	Säkerhetsbrytare.....	135
5.3	Överhettningsskydd.....	136
5.4	Air Fry-drift (hetluft).....	136
5.5	Steam-drift (ånga).....	136
5.6	Efter tillagningsprocessen	137
5.7	Tips för friteringen	137
6	Rengöring och skötsel	139
6.1	Säkerhetsanvisningar	140
6.2	Rengöring	140
6.2.1	Rengöringsprogram för Steam-funktionen	140
6.2.2	Avkalkning	140
7	Åtgärdande av störningar	141
7.1	Säkerhetsanvisningar	141
7.2	Störningsorsaker och åtgärder	141
8	Avfallshantering av uttjänt apparat	143
8.1	Avfallshantering av emballaget	143
9	Garanti	143

DE

EN

1 Allmänt

FR

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

IT

NL

1.1 Information om denna bruksanvisning

RU

Denna bruksanvisning är beståndsdel av Varmluftsfritös med ångfunktion AirFry & Steam 700 (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

SV

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

PT

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

TR

1.2 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

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

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

VARNING

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

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

FÖRSIKTIGHET

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

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

OBS

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

1.3 Ansvarsbegränsning

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

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

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

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

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

1.4 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

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

Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

2 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.

Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

2.1 Avsedd användning

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

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

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

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

Fara genom icke avsedd användning!

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

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

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

2.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

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

OBS

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

2.3 Riskkällor**2.3.1 Risk för brännskador****⚠ VARNING**

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

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

⚠ VARNING

- ▶ Fritera uteslutande i den medlevererade friteringskorgen. Använd denna friteringskorg uteslutande med denna fritös. Använd aldrig friteringskorgen på annat sätt
- ▶ Var uppmärksam på den heta ånga, som stiger upp ur ventilationsöppningarna. Täck inte över ventilationsöppningarna.

2.3.2 Brandrisk**⚠ VARNING**

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

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

2.3.3 Fara genom elektrisk ström**⚠ FARA**

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

FARA

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

3 Ibrugtagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

3.1 Säkerhetsanvisningar

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

3.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- Air Fry & Steam 700
- Frityrkorg med handtag
- Korginsats med silikonfixeringar
- Bruksanvisning

OBS

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

3.3 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Ta ut enheten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.

DE

EN

FR

IT

NL

RU

SV

PT

TR

OBS

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

3.4 Krav på uppställningsplatsen

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

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

3.5 Elektrisk anslutning

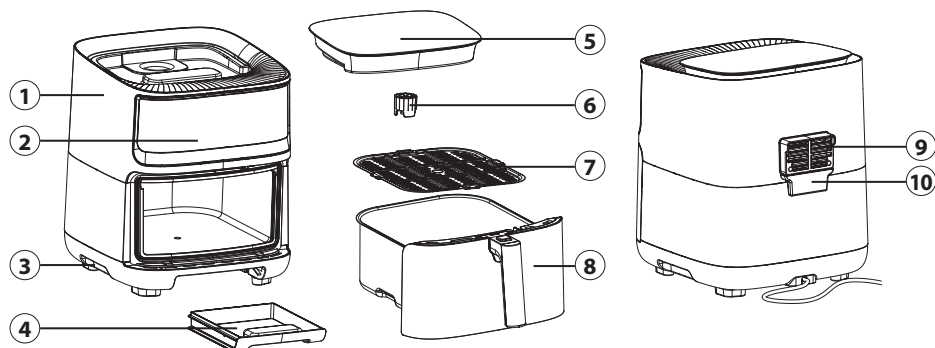
För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämja, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Väggtuttaget måste säkras via en 16 A felströmsbrytare, separerad från andra strömförbrukare.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller -dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Apparaten elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, försäskade genom saknad eller trasig jordledare.

4 Konstruktion och funktion

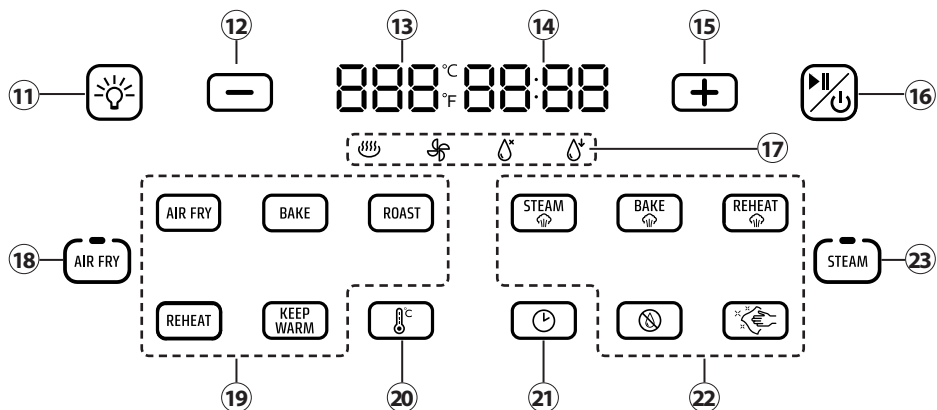
I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

4.1 Översikt



- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| ① Enhetsbas | ⑥ Vattentanklock |
| ② Kontrollpanel | ⑦ Korginsats med silikonfixeringar |
| ③ Infällda handtag | ⑧ Frityrkorg med handtag |
| ④ Spilltråg för vatten | ⑨ Luftutlopp |
| ⑤ Vattentank | ⑩ Spilltråg för kondensvatten |

4.2 Operativa element



DE

EN

FR

IT

NL

RU

SV

PT

TR






- | | | | |
|---|---|---|-----------------------------|
| ⑪ | Till- och frånslagning av innerbelysningen | ⑰ | Processymboler |
| ⑫ | Minska tid/temperatur | ⑱ | Välja Air Fry-program |
| ⑬ | Visning av den inställda temperaturen (i °C/°F) | ⑲ | Air Fry-program |
| ⑭ | Visning av den inställda tiden | ⑳ | Välja temperaturinställning |
| ⑮ | Öka tid/temperatur | ㉑ | Välja tidsinställning |
| ⑯ | På/Av-knapp + Start/Stopp-knapp | ㉒ | Steam-program |
| | | ㉓ | Välja Steam-program |

4.2.1 Processymboler:

- | | | | |
|--|--------------------|---|---------------------------------|
|  | Enheten värmer upp |  | Inget vatten i vattentanken |
|  | Fläkten arbetar |  | Vatten sugts ut ur vattentanken |



4.3 Program




4.3.1 Air Fry-program (hetluftsfunktion)

	Program	Temp. i °C förinställd (intervall)*	tid förinställd (intervall)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min -1 tim. 30 min)
	Bakning	160 (80-200)	20 (1 min -1 tim. 30 min)
	Grillning	200 (80-200)	15 (1 min -1 tim. 30 min)
	Uppvärmning	120 (60-200)	6 (1-30)
	Varmhållning	60 (60-80)	30 (1 min -1 tim. 30 min)

*i 1-minutsteg / *i 5°C-steg

4.3.2 Steam-program (ångfunktion)

	Program	Temp. i °C förinställd (intervall)*	tid förinställd (intervall)*
	Ångkokning	100	30 (1 min -1 tim. 30 min)
	Bakning med ånga	100 (100-200)	30 (1 min -1 tim. 30 min)

	Uppvärmning / regenerering	100	15 (1 min -1 tim. 30 min)
	Pumpa ut vatten	--	2
	Rengöring	100	30

*i 1-minutsteg / *i 5°C-steg

4.4 Varningsanvisningar på apparaten

FÖRSIKTIGHET

Fara genom heta ytor!

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

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



4.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata sitter på enhetens undersida.

5 Manövrering och drift

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

5.1 Före första användning

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

5.2 Säkerhetsbrytare

Enheten är utrustad med en säkerhetsmekanism. Om du tar ut friturekorgen under pågående drift, stoppar enheten uppvärmningen och pausar driften tills korgen skjuts in igen.








OBS

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


5.3 Överhettningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd. Om temperaturen i apparatens inre vid de elektroniska komponenterna blir för hög stängs apparaten av automatiskt. Dra ut nätkontakten och låt apparaten svalna minst en halvtimme.



5.4 Air Fry-drift (hetluft)

1. Anslut stickkontakten till eluttaget.
2. En signalton ljuder och kontrollpaneler lyser upp kort.
3. Enheten är i standby-läge och på/av-knappen lyser konstant.
4. Sätt in korginsatsen i friturekorgen.
5. Lägg in maten i friturekorgen och skjut in korgen i enheten.
6. Tryck på -knappen för att slå på enheten.
7. Tryck på -knappen.
8. Nu lyser underprogrammen upp.
9. Välj önskat program.
10. På displayen visas den förinställda temperaturen och tiden.
11. Du kan anpassa både temperatur och tid individuellt.
12. Välj -knappen för att sedan ändra temperaturen med knappen - eller +, eller så kan du välja -knappen för att sedan anpassa tiden med knappen - eller +.
13. Tryck på -knappen för att starta processen.
14. För att pausa driften trycker du på -knappen.
15. Efter halva tiden piper enheten 1 gång för att påminna dig om att vända maten om så behövs.
16. Efter att den inställda tiden löpt ut ljuder 3 signaltoner och på displayen visas „End“. Fläkten fortsätter att vara igång en kort tid efter avslutad tillagning.
17. För att avsluta processen i förtid och stänga av enheten ska du hålla -knappen intryckt i ca 3 sekunder.



5.5 Steam-drift (ånga)

1. Ta ut vattentanken från enheten och skruva loss locket.
2. Fyll på vattentanken med vatten, skruva åt locket på vattentanken och sätt in tanken igen i enheten.
3. Slå på enheten och välj önskat Steam-program genom att trycka på -knappen.
4. Fortsätt fr.o.m. steg 8 enligt beskrivningen i "5.4 Air Fry-drift".

OBS

- ▶ När du håller knappen + eller - intryckt, stiger eller sjunker värdet snabbare.
- ▶ Tryck och håll ned -knappen och -knappen samtidigt en stund för att växla mellan temperatur i °C och i °F.


OBS

- ▶ Efter att programmet har startats kan du när som helst ändra tid och temperatur med motsvarande knappar.
- ▶ Med -knappen kan du när som helst slå på och stänga av innerbelysningen. Ljuset är på i ca en minut.
- ▶ Vattentanken har en kapacitet på ca 1,5 liter och enheten kan därför köras i  funktionen vid 100 °C i ca 90 minuter.

⚠ VARNING

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

5.6 Efter tillagningsprocessen

1. Dra ut frytkorgen med intryckt upplåsningsknapp på handtaget från enheten och ställ den på ett värmebeständigt underlag.
2. Kontrollera att maten är komplett tillagad. Om inte kan du skjuta tillbaka korgen i enheten för att förlänga tillagningsprocessen några minuter.
3. Använd eventuellt en gaffel, kökstång eller kökshandskar för att plocka ut livsmedlen.
4. Alternativt kan du också hålla den tillagade maten varm med programmet KEEP-WARM. Tryck då på motsvarande knapp och anpassa varmhållningstiden om så behövs.
5. Om du har använt Steam-funktionen ska du ta ut vattentanken från enheten. När du trycker på  knappen och startar programmet pumpas kvarvarande vatten ut ur ledningarna i enheten. Töm vattensamlingstråget (4), vattentanken (5) och Spilltråget för kondensvatten (10).

OBS










- ▶ När vattnet pumpas ut uppstår det ett gurglande ljud.

5.7 Tips för friteringen

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

Vi rekommenderar följande mängder och inställningar:

AirFry					
Livsmedel	Mängd (max.)	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Anvisning
Pommes frites (frysta)	750 g 1300 g	AIR FRY	180	20 30	För en mängd på 1300 g rekommenderas att skaka pommes frites var 10:e minut.
Hemmagjord potatisklyftor	750 g	AIR FRY	190	20-30	Skär potatisen i klyftor. Skölj av med vatten, skaka av vattnet och stryk på lite olja om så önskas.
Fylld zucchini	2 halvor	AIR FRY	180	15-20	Halvera zucchini och gröp ur halvorna, fyll valfritt med kött, couscous, ost osv.
Ugnsbakade grönsaker (sötpotatis, zucchini, rödbetor, morötter)	750 g	AIR FRY	180	25	Dela i småbitar och blanda med olja och kryddor.
Hamburgare	4 st. à cirka 150 g	ROAST	180	15-20	
Kyckling-nuggets	500 g	AIR FRY	180	15-20	
Färs grillkyckling	1000 g	ROAST	180	50-60	
Lasagne	400-500 g	BAKE	170	30	I en cirka 20 x 8 x 15 cm stor, ugnsfast form.
Pizzabaguette	3 stycken	BAKE	175	10	
Egengjorda krutonger	750 g	ROAST	180	8	Tärna rostat bröd, blanda med olja och kryddor.
Muffins	9 stycken	BAKE	180	15-20	
Chicken wings	750 g	ROAST	180	20	

Steam					
Livsmedel	Mängd (max.)	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Anvisning
Fylld paprika	4 stycken		160	15-20	Skär av paprikans lock och kärna ur den, fyll den valfritt med quinoa, kött, grönsaker osv.
Småfranska	6 stycken		180	6	
Bröd	Deg till 1 limpa		180	30-40	I en ugnsfast form (max. 20 x 20 cm) /bakpapper.
Muffins	9 stycken		160	20	
Fruktkaka	Deg till 1 kaka		180	40-50	Klä in friteringskorgen med bakpapper och lägg i en kakring (Ø cirka 20 cm).
Grönsaker	500 g		160	20	Skär grönsakerna i mindre bitar beroende på grönsakstyp.
Fisk	300 g		160	15-20	
Räkor	250 g		160	10-15	
Ris	250 g		100	20-30	I förhållandet 1:1 vatten till ris

OBS

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

⚠ VARNING

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

6 Rengöring och skötsel

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

6.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:



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


6.2 Rengöring



VARNING

- ▶ Ta alltid bort eventuella fettrester som har bildats i apparaten, eftersom de annars kan fatta eld.
- Rengör frytyrkorgen, vattentanken och korginsatsen grundligt i varmt diskvatten och torka av delarna noggrant. Du kan också diska frytyrkorgen och korginsatsen i diskmaskinen.
- Torka av enhetens in- och utsida med en fuktig trasa

6.2.1 Rengöringsprogram för Steam-funktionen

Vi rekommenderar att köra rengöringsprogrammet efter varje användning av Steam-funktionen. Tryck då på -knappen och välj i underprogrammen -knappen.

Starta programmet med -knappen. I 30 minuter och vid 100°C blåser enheten in ånga till insidan, frytyrkorgen samt korginsatsen och rengör sig själv på sätt automatiskt.

Efter rengöringsprogrammet ska du pumpa ut vattnet genom att trycka på -knappen och bekräfta med -knappen.

6.2.2 Avkalkning

Du bör avkalka enheten i regelbundna intervaller. Fyll på en blandning med vatten och lite citronsyra i vattentanken och starta det ovan beskrivna rengöringsprogrammet för Steam-funktionen. Häll ut resterande vatten-citronsyrablandning och upprepa rengöringen igen med enbart vatten. Efter avkalkningen bör du pumpa ut enhetens vattenledningar igen.

7 Åtgärdande av störningar

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

7.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

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

7.2 Störningsorsaker och åtgärder

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten kan inte slås på.	Stickkontakten är inte ansluten.	Anslut stickkontakten.
Processen startar inte när Start/Stopp-knappen trycks.	Frityrkorgen är inte fullständigt inskjuten.	Skjut in frityrkorgen ordentligt.
Maten är inte fullständig eller ojämnt tillagad.	Frityrkorgen är överfull.	Lägg in mindre mängder i frityrkorgen. Skaka eller vänd maten flera gånger under tillagningstiden.
	Tillagningstemperatur eller tid är för lågt inställd.	Öka tillagningstemperaturen eller -tiden.
Maten är inte knaprig efter tillagningen.	Maten lämpar sig inte för Air Fry-programmet.	Spraya eller pensla lite olja på maten. Välj eventuellt ett Steam-program.
Frityrkorgen kan inte skjutas in problemfritt i enheten.	Frityrkorgen är överfull.	Ta ut maten ur frityrkorgen.
Det kommer ut vit rök från enheten.	Du lagar oljig mat och olja eller fett har sprutat på värmestavarna.	När du friterar oljig mat droppar olja i frityrkorgen. Oljan skapar vit rök. Den har ingen påverkan på enheten eller slutresultatet.
	I frityrkorgen finns fortfarande fettrester.	Rengör frityrkorgen grundligt efter varje användning.

DE
EN
FR
IT
NL
RU
SV
PT
TR

Det kommer ut mörk rök från enheten.	Maten bränns vid eller det föreligger ett problem med strömkretsen.	Dra omedelbart ut enhetens stickkontakt. Vänta ett ögonblick innan du tar ut fryrkorgen. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta kundtjänsten.
Maten blir inte tillräckligt tillagad i Steam-funktionen.	Maten är för överdimensionerad.	Skär maten i mindre bitar.
	Tillagningstiden är för kort.	Öka tillagningstiden.
	Maten är inte fullständigt upptinad.	Tina upp maten fullständigt.
	Vattenledningar i enheten är förkalkade.	Gå tillväga enligt beskrivningen i kapitel "Rengöring".
Kontrolllampan „  “ lyser, på displayen visas "LO" och enheten avger ett pip ljud.	För lite vatten i vattentanken.	Fyll på tillräckligt med vatten i vattentanken.
Du hör ett gurglande ljud medan vatten pumpas ut ur enheten.	Enhets sug ut kvarvarande vatten ur ledningarna.	Ljudet är fullkomligt normalt.
Enhets luktar konstigt.	Enhets är inte rengjord.	Rengör enhets efter varje användning.
	Spillträget och vattentanken har inte tömts.	Töm och rengör spillträget och vattentanken.
	Olja eller fett har sprutat på värmestavarna.	Olja/fett orsakar vit rök och kan lukta konstigt. Det påverkar dock inte enhets eller slutresultatet.
Innerbelysningen fungerar inte.	Lysmedlet är defekt.	Kontakta kundtjänsten.

OBS

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

8 Avfallshantering av uttjänt apparat

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



OBS

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

8.1 Avfallshantering av emballaget

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



9 Garanti

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

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

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

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

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

Índice

1	Informações gerais	145
1.1	Informações sobre este manual	145
1.2	Avisos	145
1.3	Limitação de responsabilidade	146
1.4	Direitos de autor (copyright)	146
2	Segurança	146
2.1	Utilização prevista	146
2.2	Instruções gerais de segurança	147
2.3	Fontes de perigo	149
2.3.1	Perigo de queimaduras!	149
2.3.2	Perigo de incêndio	149
2.3.3	Perigo de choque elétrico	150
3	Ligar o aparelho	150
3.1	Instruções de segurança	151
3.2	Escopo de fornecimento e inspeção de transporte	151
3.3	Desembalar	151
3.4	Exigências que devem respeitar o local de montagem	151
3.5	Conexão eléctrica	152
4	Estrutura e funções	152
4.1	Panorâmica do aparelho	152
4.2	Painel de controle	153
4.2.1	Símbolos do processo:	153
4.3	Programas	153
4.3.1	Programas Air Fry (função de ar quente)	153
4.3.2	Programas Steam (função de vapor)	154
4.4	Precaução com o aparelho	154
4.5	Placa de identificação	154
5	Funcionamento e utilização	154
5.1	Antes da primeira utilização	155
5.2	Interruptor de segurança	155
5.3	Proteção contra superaquecimento	155
5.4	Operação Air Fry (ar quente)	155
5.5	Operação Steam (vapor)	156
5.6	Após o processo de confeção	156
5.7	Dicas de fritura	157
6	Limpeza e conservação	159
6.1	Instruções de segurança	159
6.2	Limpeza	160
6.2.1	Programa de limpeza da função Steam	160
6.2.2	Descalcificar	160
7	Resolução de falhas	160
7.1	Instruções de segurança	160
7.2	Sinais de avaria	161
8	Eliminação do aparelho usado	162
8.1	Descarte da embalagem	163
9	Garantia	163

1 Informações gerais

Por favor, leia atentamente as informações contidas neste manual para rapidamente, familiarize-se com o aparelho e usar suas funções em plena capacidade.

O seu aparelho irá atendê-lo por muitos anos se usar correta e o conservar devidamente. Desejamos-lhe muita satisfação durante o uso.

1.1 Informações sobre este manual

Manual de instruções forma parte membro da Fritadeira de ar quente com função de vapor AirFry & Steam 700 (adiante designado por aparelho) ele fornece instruções importantes para a montagem, segurança, uso adequado e a conservação do aparelho.

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

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

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

1.2 Avisos

Neste manual são utilizados os seguintes avisos:



PERIGO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação perigosa.

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

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



AVISO

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

A situação de perigo, se não for evitada, levar a ferimentos graves.

- ▶ Siga as instruções deste aviso para evitar ferimentos em pessoas.



CUIDADO

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

A situação de perigo, se não for evitada, pode provocar ferimentos ligeiros de grave a moderados.

- ▶ Siga as instruções deste aviso para evitar ferimentos as pessoas.

NOTA

Esta indicação fornece informações adicionais que vão facilitar o funcionamento.

1.3 Limitação de responsabilidade

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

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

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

1.4 Direitos de autor (copyright)

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

2 Segurança

Neste capítulo você receberá importantes informações sobre a manipulação das instruções de segurança do aparelho. Este aparelho cumpre com a normativa da força de segurança. No entanto, uso impróprio pode causar ferimentos pessoais e danos

2.1 Utilização prevista

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

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

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

Qualquer uso diferente é considerado uso indevido do aparelho.

⚠ AVISO**Perigo de uso a fins que não se destina.**

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

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

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

2.2 Instruções gerais de segurança**NOTA****Para um manuseamento seguro do aparelho, observe as seguintes instruções gerais de segurança:**

- ▶ Antes de utilizar o aparelho deve inspecioná-lo para ver qualquer dano. Se o aparelho estiver danificado, não colocá-lo em funcionamento.
- ▶ Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de oito anos, bem como a pessoas com deficiência física, sensorial ou psicológica se eles foram treinados no uso seguro e estão cientes dos possíveis perigos existentes.
- ▶ Tarefas de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- ▶ Crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ Manter o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- ▶ As reparações só devem ser feitas por pessoal técnico autorizado e treinado pelo fabricante. Reparação incorreta pode causar danos ao usuário.
- ▶ Componentes defeituosos só devem ser substituídos com peças de reposição originais. Apenas neste tipo de componentes é garantido o cumprimento dos requisitos de segurança.
- ▶ Use o aparelho apenas como descrito no manual de instruções para evitar possíveis ferimentos por utilização indevida.

NOTA

- ▶ Não opere o aparelho sem vigilância
- ▶ Não utilize o aparelho:
 - se o próprio aparelho ou quaisquer peças estiverem danificados,
 - se o cabo de alimentação e/ou a ficha estiverem danificados,
 - se o aparelho tiver caído.
- ▶ Desenrole sempre completamente o cabo de alimentação antes de cada utilização. Ao fazê-lo, certifique-se de que o cabo de alimentação não é danificado por arestas afiadas ou objetos quentes.
- ▶ Tire a ficha da tomada:
 - se não usar o aparelho,
 - após cada utilização,
 - antes de limpar ou arrumar o aparelho,
 - se houver evidentemente uma anomalia durante o funcionamento,
 - se houver trovoadas.
- ▶ Não use o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ Não opere o forno quando estiver vazio. O aparelho pode ser danificado.
- ▶ Utilize o aparelho apenas com acessórios originais.
- ▶ Limpe o aparelho e remova regularmente resíduos alimentares. Uma limpeza deficiente do aparelho pode levar à destruição da superfície, o que, por sua vez, afeta a vida útil e pode conduzir a situações perigosas.
- ▶ Vire os alimentos ou mexa-os para que fiquem uniformemente aquecidos.

2.3 Fontes de perigo

2.3.1 Perigo de queimaduras!

AVISO

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

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

2.3.2 Perigo de incêndio

AVISO

Uso indevido da unidade envolve um risco de ignição do conteúdo. Por favor, siga as seguintes instruções de segurança para evitar o perigo de incêndio:

- ▶ Este aparelho gera altas temperaturas que podem causar queimaduras.
- ▶ Este aparelho funciona com ar quente. Não encha com óleo ou gordura para fritar! Perigo de queimadura!
- ▶ Certifique-se de que não haja objetos inflamáveis acima ou perto do aparelho.

⚠ AVISO

- ▶ Coloque todos os alimentos na cesta para fritura e evite o contato direto com os elementos de aquecimento.
- ▶ Se o aparelho se incendiar, desligue imediatamente o aparelho da tomada e apague o fogo.
- ▶ Nunca apague óleo/gordura incendiados com água, mas sim tire imediatamente a ficha de rede e abafe o fogo com um cobertor.

2.3.3 Perigo de choque elétrico**⚠ PERIGO****Perigo de morte por eletrocução!****O Contato com cabos energizados ou componentes envolve risco de morte!**

Tenha em mente as seguintes instruções de segurança para evitar o risco de choque elétrico:

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

3 Ligar o aparelho

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre o arranque do aparelho. Siga estas dicas para evitar danos e perigos.

3.1 Instruções de segurança



AVISO

- ▶ Os materiais de embalagem não devem ser usados como brinquedos. Perigo de sufocamento.

3.2 Escopo de fornecimento e inspeção de transporte

A unidade tem os seguintes componentes de fábrica:

- Air Fry & Steam 700
- Cesto de fritar com pega
- Encaixe do cesto com fixações em silicone
- Manual do usuário

NOTA

- ▶ Verificar a integridade do fornecimento para detectar danos visíveis.
- ▶ Se detecta qualquer falta ou dano no fornecimento devido a um defeito de embalagem ou por transporte deve informar imediatamente ao transportador, o seguro e ao fornecedor.

3.3 Desembalar

Para desembalar o dispositivo, execute as seguintes etapas:

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

NOTA

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

3.4 Exigências que devem respeitar o local de montagem

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

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

3.5 Conexão eléctrica

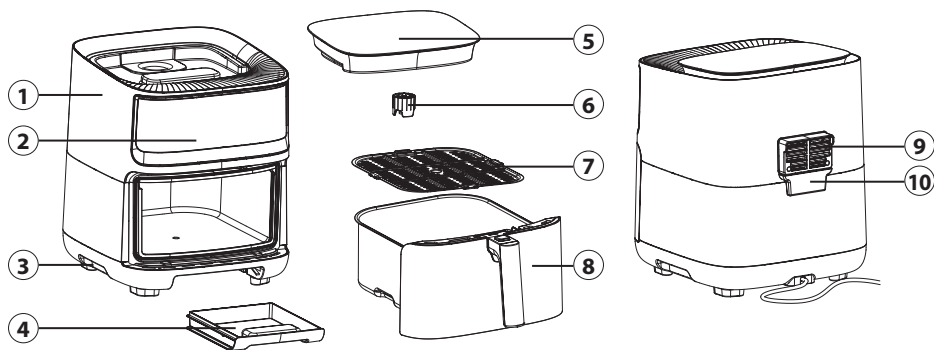
Para o aparelho funcionar corretamente e com segurança deve observar as seguintes instruções para ligar a conexão eléctrica:

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

4 Estrutura e funções

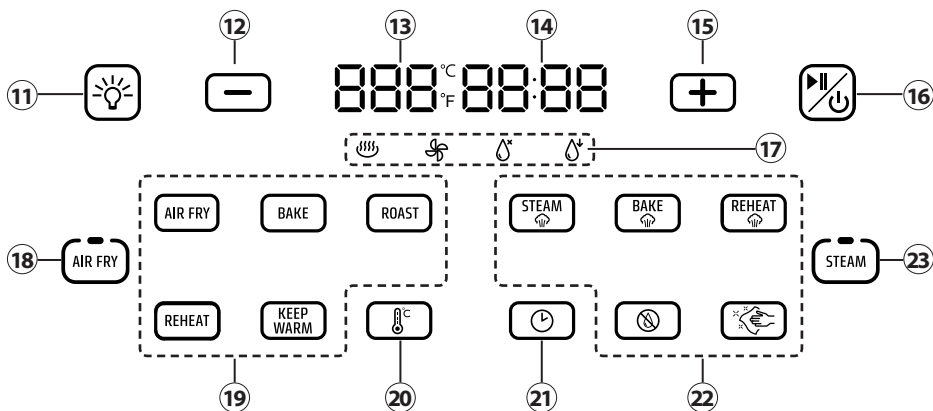
Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre a estrutura e o funcionamento do aparelho.

4.1 Panorâmica do aparelho



- | | | | |
|---|----------------------------|---|---|
| ① | Base do aparelho | ⑦ | Encaixe do cesto com fixações em silicone |
| ② | Painel de comando | ⑧ | Cesto de fritar com pega |
| ③ | Pegas encastradas | ⑨ | Saída de ar |
| ④ | Bandeja de recolha de água | ⑩ | Bandeja de recolha de água condensada |
| ⑤ | Depósito de água | | |
| ⑥ | Fecho do depósito de água | | |

4.2 Painel de controle



- 11 Ligar e desligar a iluminação interior
- 12 Diminuir tempo/temperatura
- 13 Indicação da temperatura definida (em °C/°F)
- 14 Indicação do tempo definido
- 15 Aumentar tempo/temperatura
- 16 Botão ON/OFF + botão Start/Stop
- 17 Símbolos do processo
- 18 Selecionar programas Air Fry
- 19 Programas Air Fry
- 20 Selecionar a definição da temperatura
- 21 Selecionar a definição do tempo
- 22 Programas Steam
- 23 Selecionar programas Steam

4.2.1 Símbolos do processo:

- Aparelho a aquecer
- Ventoinha a trabalhar
- Não há água no depósito de água
- Água a ser retirada do depósito

4.3 Programas

4.3.1 Programas Air Fry (função de ar quente)

	Programa	Temp. em °C pré-definida (intervalo)*	Tempo pré-definida (intervalo)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 min - 1 h 30 min)
	Cozer	160 (80-200)	20 (1 min - 1 h 30 min)
	Grelhar	200 (80-200)	15 (1 min - 1 h 30 min)



Aquecer

120
(60-200)6
(1-30)

Manter quente

60
(60-80)30
(1 min - 1 h 30 min)

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

4.3.2 Programas Steam (função de vapor)

	Programa	Temp. em °C pré-definida (intervalo)*	Tempo pré-definida (intervalo)*
	Cozedura a vapor	100	30 (1 min - 1 h 30 min)
	Cozer com vapor	100 (100-200)	30 (1 min - 1 h 30 min)
	Aquecer / Regenerar	100	15 (1 min - 1 h 30 min)
	Bombear água	--	2
	Limpeza	100	30

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

4.4 Precaução com o aparelho

CUIDADO

Perigo devido a superfície quente!

A superfície da unidade pode tornar-se muito quente.

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



4.5 Placa de identificação

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

5 Funcionamento e utilização

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

5.1 Antes da primeira utilização

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

5.2 Interruptor de segurança

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







NOTA

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


5.3 Proteção contra superaquecimento

O aparelho está equipado com uma proteção contra superaquecimento. Se a temperatura dentro do aparelho na área dos componentes eletrônicos ficar muito alta, o aparelho desliga-se automaticamente. Retire o conector de alimentação e deixe o aparelho esfriar por pelo menos meia hora.

5.4 Operação Air Fry (ar quente)


1. Insira a ficha de rede na tomada.
2. É emitido um sinal sonoro e o painel de comando é iluminado por breves instantes.
3. A unidade está no modo de espera e o botão de ligar/desligar está constantemente aceso.
4. Insira o encaixe do cesto no cesto de fritar.
5. Coloque os alimentos no cesto de fritar e introduza-o no aparelho.
6. Prima o botão  para ligar o aparelho.
7. Selecione o botão .
8. Os subprogramas acendem.
9. Selecione o programa pretendido.
10. No display aparece a temperatura e o tempo pré-definidos.
11. É possível regular a temperatura e o tempo individualmente.
12. Selecione o botão  para alterar a temperatura com o botão - ou + ou selecione o botão  para ajustar a hora com o botão - ou +.
13. Prima o botão  para iniciar o processo.
14. Para fazer uma pausa na operação, prima o botão .

DE
EN
FR
IT
NL
RU





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

SV
PT
TR

5.5 Operação Steam (vapor)

1. Retire o depósito de água do aparelho e desaperte o fecho.
2. Encha o depósito de água com água, aperte bem o fecho do depósito de água e volte a colocar o depósito de água.
3. Ligue o aparelho e selecione o programa Steam pretendido, premindo o botão .
4. Continue como descrito em "5.4 Operação Air Fry" a partir do passo 8.

NOTA

- ▶ Se mantiver premido o botão + ou -, o valor aumenta/diminui mais rapidamente.
- ▶ Premir e manter premida a botão  e o botão  simultaneamente durante um momento para alternar entre a temperatura em °C e em °F.
- ▶ Uma vez iniciado o programa, é possível alterar o tempo e a temperatura em qualquer momento, utilizando os botões correspondentes.
- ▶ Com o botão  pode ligar ou desligar a iluminação interior em qualquer momento. A luz permanece acesa durante cerca de um minuto.
- ▶ O depósito de água tem uma capacidade de aproximadamente 1,5 litros, pelo que o aparelho pode ser operado na função  a 100 °C durante cerca de 90 min.




AVISO

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

5.6 Após o processo de confeção

1. Com o botão de desbloqueio da pega premido, retire o cesto de fritar do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
2. Verifique se os alimentos estão cozinhados. Se não estiverem, pode voltar a inserir o cesto no aparelho e prolongar o processo de confeção por alguns minutos.
3. Se necessário, utilize um garfo, uma pinça de cozinha ou luvas para forno para retirar os alimentos.
4. Alternativamente, pode manter os alimentos cozinhados quentes com o programa KEEP-WARM. Para tal, prima o botão correspondente e defina o tempo de aquecimento, se necessário.





5. Se tiver utilizado a função Steam, retire o depósito de água do aparelho. Ao premir o botão  e iniciar o programa, a água restante é bombeada para fora dos tubos do aparelho. Esvazie a bandeja de recolha de água (4), o depósito de água (5) e a bandeja de recolha de água condensada (10).

NOTA
▶ Quando a água é bombeada, produz-se um som borbulhante.

5.7 Dicas de fritura

- Os alimentos pequenos requerem normalmente menos tempo de cozedura do que os alimentos maiores.
- Agitar / virar a meio da cozedura otimiza o resultado final e evita a cozedura desigual dos alimentos.
- Para fazer batatas fritas frescas, utilize batatas farinhentas e corte-as em tiras com cerca de 10x10 mm de espessura. Enxague-as com água. Pincele as batatas com um pouco de óleo antes de as fritar para que fiquem estaladiças.
- Adicionar uma pequena quantidade de óleo à comida a torna mais crocante. Não use mais do que 30 ml de óleo.
- Desde que caibam no cesto, todos os alimentos que podem ser preparados no forno podem também ser preparados com este aparelho.

Recomendamos as seguintes quantidades e configurações:

AirFry					
Alimentos	Quantidade (máx.)	Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Nota
Batatas fritas (congeladas)	750 g 1300 g		180	20 30	Para uma quantidade de 1300 g, recomenda-se que as batatas fritas sejam agitadas de 10 em 10 minutos..
Gomos de batata caseiros	750 g		190	20 - 30	Corte as batatas em gomos. Passe por água, escorra e, se necessário, pincele com óleo.
Abobrinha recheada	2 Metades		180	15-20	Cortar a abobrinha ao meio e retirar o miolo, rechear à vontade com carne, cuscuz, queijo, etc.
Legumes cozidos (batata-doce, cenoura, abobrinha, beterraba,)	750 g		180	25	Picar e misturar com óleo e condimentos.

DE

EN

FR

IT









NL

RU







SV




PT

TR

Hambúrgueres	4 peças 150 g cada		180	15-20	
Nuggets de frango	500 g		180	15-20	
Frango fresco grelhado	1000 g		180	50-60	
Lasanha	400-500 g		170	30	Em uma forma refratária de aprox. 20 x 8 x 15 cm.
Pizza de buquete	3 peças		175	10	
Croutons caseiros	750 g		180	8	Cortar o pão torrado em cubos, misturar com o óleo e condimentos.
Queques	9 peças		180	15-20	
Asinhas de frango	750 g		180	20	

Steam

Alimentos	Quantidade (máx.)	Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Nota
Pimentões recheados	4 peças		160	15-20	Retirar a tampa e o miolo dos pimentões, rechear à vontade com quinoa, carne, vegetais, etc.
Pãozinho	6 peças		180	6	
Pão	Massa para 1 pão		180	30-40	Em uma forma refratária (máx. 20 x 20 cm) /Papel para cozer.
Queques	9 peças		160	20	
Pão de ló	Massa para 1 bolo		180	40-50	Forrar a cesta para fritura com papel manteiga e utilizar um aro para bolo (Ø aprox. 20 cm).
Vegetais	500 g		160	20	Dependendo do tipo de legume, cortar os legumes em pedaços mais pequenos.

Peixe	300 g		160	15-20	
Camarão	250 g		160	10-15	
Arroz	250 g		100	20-30	Numa proporção de 1:1 de água para arroz.

NOTA

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

AVISO

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

6 Limpeza e conservação

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

6.1 Instruções de segurança

CUIDADO

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

- ▶ O aparelho deve ser limpo regularmente para remover restos de alimentos cozidos. Um microondas que não é mantido limpo prejudica a conservação do aparelho e pode levar a acumulação de fungo e bactérias.
- ▶ Antes de limpar o microondas deve desligá-lo da tomada elétrica.
- ▶ O aparelho aquece muito em funcionamento. Perigo de queimaduras. Deixe o aparelho esfriar.
- ▶ Após o uso limpe o aparelho. Se esperar muito, será mais difícil limpar ou até mesmo, será impossível. Se acumula muita sujeira o aparelho pode sofrer danos.
- ▶ Não mergulhar o aparelho em água ou outros líquidos e não o colocar na máquina de lavar louça.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos ou solventes.
- ▶ Não remover a sujidade incorporada através da força, usando objetos duros.






6.2 Limpeza

AVISO

► Remover sempre os resíduos de gordura no aparelho, pois podem entrar em ignição.

- Limpe bem o cesto de fritar, o depósito de água e o encaixe do cesto em água morna de lavagem e seque bem as peças. Também pode colocar o cesto de fritar e o encaixe do cesto na máquina de lavar louça.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

6.2.1 Programa de limpeza da função Steam

Recomendamos a utilização do programa de limpeza após cada função Steam. Para isso, prima o botão  e seleccione o botão  nos subprogramas. Inicie o programa com o botão . O aparelho vaporiza o interior, o cesto de fritar e o encaixe do cesto durante 30 minutos a 100°C e limpa-se, desse modo, automaticamente. Após o programa de limpeza, a água deve ser bombeada através da selecção do botão  e da confirmação com o botão .

6.2.2 Descalcificar

O aparelho deve ser descalcificado regularmente. Para o efeito, encha o depósito de água com uma mistura de água e um pouco de ácido cítrico e inicie o programa de limpeza da função Steam descrito acima. Deite fora a água com ácido cítrico restante e repita o processo com água. Após a descalcificação, deve bombear novamente os tubos de água do aparelho.

7 Resolução de falhas

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

7.1 Instruções de segurança

CUIDADO

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

7.2 Sinais de avaria

A tabela em baixo apresenta pequenos erros e suas soluções:

Erro	Causa possível	Solução
Não é possível ligar o aparelho.	Ficha de rede não inserida.	Insira a ficha de rede.
O processo não se inicia ao premir o botão Start/ Stop.	O cesto de fritar não está totalmente inserido.	Empurre firmemente o cesto de fritar.
Os alimentos não estão totalmente cozinhados ou estão cozinhados de forma irregular.	O cesto de fritar está demasiado cheio.	Coloque quantidades mais pequenas no cesto de fritar. Agite ou vire os alimentos várias vezes durante o tempo de confeção.
	Temperatura de confeção ou tempo de confeção demasiado baixos.	Aumente a temperatura de confeção ou o tempo de confeção.
Os alimentos não ficam estaladiços depois de cozinhados.	Alimentos não adequados para o programa Air Fry.	Pulverize ou pincele os alimentos com uma pequena quantidade de óleo. Selecione um programa Steam, se necessário.
Não se consegue introduzir o cesto de fritar sem problemas.	O cesto de fritar está demasiado cheio.	Retire alimentos do cesto de fritar.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar alimentos gordurosos e houve salpicos de óleo ou gordura nos elementos de aquecimento.	Se fritar alimentos gordurosos, o óleo escorre para o cesto de fritar. O óleo produz fumo branco. Isso não tem qualquer influência sobre o aparelho ou o resultado.
	No cesto de fritar ainda há restos de gordura.	Limpe o cesto de fritar após cada utilização.
Sai fumo escuro do aparelho.	Os alimentos estão a queimar ou há um problema com o circuito.	Tire imediatamente a ficha de rede do aparelho. Aguarde um momento antes de retirar o cesto de fritar. Se a causa não for comida queimada, dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.

DE
EN
FR
IT
NL
RU
SV
PT
TR

Os alimentos não estão totalmente cozinhados na função Steam.	Os alimentos são demasiado grandes.	Corte os alimentos em pedaços mais pequenos.
	O tempo de confeção é demasiado curto.	Aumente o tempo de confeção.
	Os alimentos não estão completamente descongelados.	Descongele completamente os alimentos.
	Os tubos de água do aparelho estão calcificados.	Proceda como descrito no capítulo "Limpeza".
O indicador luminoso "☉" acende-se, no display é indicado "LO" e o aparelho apita.	Não há água suficiente no depósito de água.	Encha o depósito de água com água suficiente.
Ouve-se um som borbulhante quando o aparelho está a bombear.	O aparelho extrai a água restante dos tubos.	O som é perfeitamente normal.
O aparelho tem um cheiro desagradável.	O aparelho não foi limpo.	Limpe o aparelho após cada utilização.
	A bandeja de recolha de água e o depósito de água não foram esvaziados.	Esvazie e limpe a bandeja de recolha de água e o depósito de água.
	Salpicos de óleo ou gordura nos elementos de aquecimento.	O óleo / a gordura produz fumo branco e pode ter um cheiro desagradável. Isso não tem qualquer influência sobre o aparelho ou o resultado.
A iluminação interior não funciona.	A lâmpada está defeituosa.	Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.

NOTA

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

8 Eliminação do aparelho usado

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



NOTA

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

8.1 Descarte da embalagem

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



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

9 Garantia

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

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

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

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

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

İçindekiler

1 Genel	165
1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler.....	165
1.2 Uyarı Notları.....	165
1.3 Sorumluluğun Sınırlandırılması.....	166
1.4 Telif Hakkı Koruması.....	166
2 Güvenlik	166
2.1 Usulüne Uygun Kullanım.....	166
2.2 Genel Güvenlik Açıklamaları.....	167
2.3 Tehlike Kaynakları.....	168
2.3.1 Yanma Tehlikesi.....	168
2.3.2 Yangın Tehlikesi.....	169
2.3.3 Elektrik Akımına Bağlı Tehlikeler.....	170
3 Çalıştırma	170
3.1 Güvenlik Açıklamaları.....	170
3.2 Teslimat Kapsamı ve Nakliye Denetimi.....	170
3.3 Ambalajı Açmak.....	171
3.4 Cihazın Yerleştirileceği Yerin Koşulları.....	171
3.5 Elektrik Bağlantısı.....	171
4 Kurulum ve Fonksiyonlar	172
4.1 Genel Bakış.....	172
4.2 Kumanda Elemanları.....	172
4.2.1 Proses işaretleri.....	173
4.3 Programlar.....	173
4.3.1 Air Fry programları (Sıcak hava fonksiyonu).....	173
4.3.2 Steam programları (Buhar fonksiyonu).....	173
4.4 Cihaza ilişkin Uyarı Açıklamaları.....	174
4.5 Anma Değeri Levhası.....	174
5 Çalıştırma ve kullanım	174
5.1 İlk kullanımdan önce.....	174
5.2 Emniyet şalteri.....	174
5.3 Aşırı ısınmaya karşı koruma.....	174
5.4 Air Fry işletimi (Sıcak hava).....	175
5.5 Steam işletimi (Buhar).....	175
5.6 Pişirme işleminden sonra.....	176
5.7 Kızartma tavsiyeleri.....	176
6 Temizlik ve Bakım	178
6.1 Güvenlik Açıklamaları.....	178
6.2 Temizleme.....	179
6.2.1 Steam fonksiyonunun temizleme programı.....	179
6.2.2 Kireç çözme.....	179
7 Arızanın Ortadan Kaldırılması	179
7.1 Güvenlik Açıklamaları.....	179
7.2 Arıza Sebepleri ve Tamirâtı.....	180
8 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması	181
8.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa.....	182
9 Garanti	182

1 Genel

Makinenizi daha hızlı tanımak ve makinenizin tüm fonksiyonlarını tam olarak kullanabilmek için Lütfen bu kullanım kılavuzunda yer alan bilgileri okuyun. Makinenizi doğru kullanır ve bakımını yaparsanız cihazınızı uzun yıllar boyunca kullanabileceksiniz. Cihazınızı güle güle kullanın.

1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler

Bu Kullanım Kılavuzu, Buhar fonksiyonlu sıcak hava fritözü AirFry & Steam 700 (bundan sonra sadece cihaz olarak anılacaktır) ve cihazınızın çalıştırılması, güvenliği, usulüne uygun kullanımı ve bakımı hakkında bilgi vermektedir.

Bu Kullanım Kılavuzu her zaman cihazın yakınında bulundurulmalıdır. Bu Kullanım Kılavuzu,

- cihazın çalıştırılması,
 - arızanın ortadan kaldırılması ve/veya
 - kullanılması,
 - temizlenmesi
- çin görevlendirilecek herkes tarafından okunmalıdır ve uyulmalıdır.

Bu Kullanım Kılavuzunu saklayınız ve cihazı bir başkasına vermeniz halinde, cihaz ile birlikte Kullanım Kılavuzunu da yeni sahibine teslim ediniz.

1.2 Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

TEHLİKE

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu potansiyel olarak tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

UYARI

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

DIKKAT

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum hafif veya orta şiddetli yaralanmalara yol açabilir.

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

NOT

Bu türde bir uyarı notu, makinenin idaresini basitleştirecek ilave bilgileri göstermektedir.

1.3 Sorumluluğun Sınırlandırılması

Kurulum, çalıştırma ve bakımla ilgili tüm teknik bilgi, veri ve notlar bu kullanım kılavuzu baskıya verildiği anda tam olarak güncel durumda olup bildiğimiz ve inandığımız kadarıyla geçmiş deneyim ve bulgularımız dikkate alınarak derlenmiş bulunmaktadır.

İşbu kullanım kılavuzunda ortaya konulan bilgi, resimlendirme veya tanımlamalardan hiçbir talep elde edilemez. Üretici, aşağıdakilerin sonucu olarak ortaya çıkan zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez:

- Kullanım kılavuzunun gözetilmemesi
- Kullanım amaçları dışında kullanımlar
- Uygun olmayan tamiratlar
- Teknik değişiklikler, Cihaz üzerinde değişiklik yapılması
- İzin verilmeyen yedek parçaların kullanılması
- Onaylanmamış aksesuarların kullanımı

Cihaz üzerinde değişiklik yapılması tavsiye edilmez ve değişiklik yapıldığı takdirde cihaz,-garanti kapsamından çıkar. Tüm tercüme bilgimiz dâhilinde yapılmaktadır. Tercüme, tarafımızca veya talimatımız üzerine yapılmış olsa bile, tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmemekteyiz. Orijinal Almanca metin tek bağlayıcı metin olarak kalmaktadır.

1.4 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

2 Güvenlik

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın kullanımına ilişkin önemli güvenlik açıklamaları verilmektedir. Bu cihaz, ön görülen güvenlik kurallarına uygundur. Ancak cihazın usulüne uygun olmayan bir şekilde kullanılması halinde, yaralanma ve hasar meydana gelebilir.

2.1 Usulüne Uygun Kullanım

Bu cihaz, sadece evde kullanıma uygun olarak yiyecekleri ısıtma, buzunu çözdürme, sıcak tutma, yağsız kızartma, pişirme, kızartma, fırınlama ve ızgara yapma için tasarlanmıştır.

Bu cihaz, evde ve aşağıda belirtilen yerlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

- mağazalarda, ofislerde ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda;
- çiftliklerde;
- otel, motel ve diğer konut tesislerindeki müşteriler tarafından;
- oda ve kahvaltı yerlerinde.

Cihaz, farklı veya bu amacın dışında kullanıldığında, ön görüldüğü şekilde kullanılmamış olacaktır.

⚠ UYARI**Uygunsuz Kullanıma Bağlı Yaşanabilecek Tehlikeler!**

Bu cihazın uygunsuz ve/veya amacı dışında kullanılması halinde, cihaz tehlikeli hale gelebilir.

- ▶ Bu cihaz sadece amacına uygun kullanılmalıdır.
- ▶ Bu Kullanım Kılavuzunda açıklanan kullanım talimatlarına uyulmalıdır.

Uygunsuz kullanım nedeni ile meydana gelecek hiçbir hasar için sorumluluk kabul edilmeyecektir. Risk tamamen kullanıcıya aittir.

2.2 Genel Güvenlik Açıklamaları**NOT**

Bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmak için aşağıda belirtilen Genel Güvenlik Açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Cihazı kullanmadan önce, cihazın dışında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol etmelisiniz. Hasar görmüş bir cihazı çalıştırmamız uygun olmaz.
- ▶ Bu cihazın 8 yaş üzerindeki çocuklar ile zihinsel, duyuşsal ya da fiziksel engeli bulunan kişiler tarafından kullanılabilmesi için, bu kişilerin cihazın güvenliğini kullanımıını öğrenmiş ve cihaz nedeni ile yaşanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları gerekmektedir.
- ▶ Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakımlar çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▶ Çocukların bu cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir.
- ▶ Cihazı ve kabloları 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayınız.
- ▶ Bu cihaz yalnızca üretici firmanın eğittiği kalifiye kişiler tarafından tamir edilmelidir. Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağlı olarak, kullanıcı açısından çok tehlikeli durumlar meydana gelebilir.
- ▶ Arızalı cihaz parçaları yalnızca orijinal yedek parçalar ile değiştirilmelidir. Sadece orijinal yedek parçaları kullandığınız takdirde, cihazın güvenlik koşulları yerine getirilmiş olacaktır.
- ▶ Yanlış kullanımdan kaynaklanabilecek olası yaralanmaları önlemek için lütfen cihaz kullanım talimatlarına uyunuz.

NOT

- ▶ Cihaz çalışır durumdayken, lütfen cihazı gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Aşağıdaki durumlar söz konusu olduğunda, bu cihaz kullanılmamalıdır:
 - Eğer cihazın kendisi veya parçaları hasar görmüşse,
 - elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa,
 - cihaz düşürülmüşse.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelere zarar görmediğinden emin olunuz.
- ▶ Aşağıdaki durumlarda fişi prizden çekiniz :
 - Eğer cihazı kullanmıyorsanız,
 - her kullanımdan sonra,
 - cihazı temizlemeden veya saklamadan önce,
 - çalışma sırasında bir arıza varsa,
 - gök gürültülü fırtınalar sırasında.
- ▶ Bu cihaz, harici bir zaman ayarlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda ile kullanılmak için uygun değildir.
- ▶ Cihazınız boş olduğunda çalıştırmamalısınız. Cihaz zarar görebilir.
- ▶ Cihazı yalnızca orijinal aksesuarlarıyla kullanınız.
- ▶ Cihaz, düzenli aralıklarla temizlenmelidir ve besin maddesi kalıntılarını arındırılmalıdır. Cihaza uygun olmayan temizlik yapılması, yüzeyin tahrip olmasına neden olabilir. Bu durum cihazın kullanım ömrünü etkileyecek ve istenmeyen tehlikeli durumlara neden olacaktır.
- ▶ Yiyecekleri eşit şekilde ısıtmak için ters çevirin ve karıştırınız.

2.3 Tehlike Kaynakları

2.3.1 Yanma Tehlikesi

UYARI

Cihazın çalıştırılması sırasında yaralanmalar ve maddi hasarlar meydana gelebilir! Tehlikeleri önlemek için aşağıdaki güvenlik talimatlarına uyun:

⚠ UYARI

- ▶ **UYARI!** Cihazın yüzeyleri kullanım esnasında ısınabilir. Tamamen soğuyana kadar havalandırma deliklerine ve kızartma sepetinin içine dokunmamaya özellikle dikkat edin.
- ▶ Çalışırken veya daha sıcakken ve içinde sıcak yiyecekler varken cihazı hareket ettirmeyin.
- ▶ Cihazın sıcak kısımlarını veya yiyecekleri tutarken, mutfak eldiveni veya tutacak kullanın.
- ▶ Kızartma işlemi sırasında, özellikle de kızartma sepeti dışarı çıkarılırken sıcak buhar çıkar. Bu nedenle cihazın üzerine doğru eğilmeyin.
- ▶ Sadece cihaz beraberinde verilen kızartma sepetinde kızartma yapın. Bu kızartma sepetini sadece bu fritöz ile kullanın. Kızartma sepetini asla başka bir yerde kullanmayın.
- ▶ Havalandırma deliklerinden çıkan sıcak buhara dikkat edin. Havalandırma deliklerini kapatmayın.

2.3.2 Yangın Tehlikesi**⚠ UYARI****Cihazın usulüne uygun olmayan kullanımı nedeni ile içindekilerin yanmasına bağlı olarak yangın tehlikesi meydana gelebilir.**

Yangın Tehlikesini önlemek için lütfen aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarına uyunuz:

- ▶ Bu cihazda, yanıklara yol açabilecek derecede yüksek sıcaklık oluşmaktadır.
- ▶ Bu cihaz, sıcak hava ile çalışır. İçine yağ veya kızartma yağı doldurmayın! Yangın tehlikesi!
- ▶ Cihazın üzerinde veya yakınında yanıcı cisimler bulunmamasını sağlayın.
- ▶ Tüm yiyecekleri kızartma sepetine koyun ve bunların ısıtıcı parçalarla doğrudan temas etmelerinden kaçının.
- ▶ Cihaz alev alırsa, hemen fişini çekin ve yangını söndürün.
- ▶ Yağ/gres yangınlarını asla su ile söndürmeyin, tersine hemen fişini çekin ve yangını bir battaniye ile söndürün.

2.3.3 Elektrik Akımına Bağlı Tehlikeler

TEHLIKE

Elektrik Akımına Bağlı Hayati Tehlikeler!

Elektrik akımına bağlı kablo ya da parçalar ile temas edilmesi halinde, hayati tehlike meydana gelebilir!

Elektrik çarpmasına maruz kalmamak için lütfen aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarına uyunuz:

- ▶ Hasar gören bağlantı kablosu, üretici firmanın onayladığı yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihaz gövdesini hiçbir suretle açmayınız. Elektrik bağlantısına temas edilmesi ve elektrikli ve mekanik parçalarının değiştirilmesi halinde, elektrik çarpması tehlikesi ile karşı karşıya kalırsınız. Ayrıca cihazın fonksiyonlarında arıza da meydana gelebilir.
- ▶ Cihaza veya elektrik fişine ıslak elle dokunmayın.
- ▶ Cihazı su veya diğer sıvıların içine koymayınız. Ayrıca cihazı bulaşık makinesinde yıkamayınız.

3 Çalıştırma

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın çalıştırılmasına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Olası tehlikeleri ve hasarları önlemek açısından lütfen bu açıklamaları dikkate alın.

3.1 Güvenlik Açıklamaları

UYARI

- ▶ Lütfen çocukların ambalaj malzemeleri ile oyun oynamalarına izin vermeyiniz. Boğulma tehlikesi söz konusudur.

3.2 Teslimat Kapsamı ve Nakliye Denetimi

Mikrodalga, standart olarak aşağıda belirtilen parçalar halinde teslim edilmektedir:

- Air Fry & Steam 700
- Silikon sabitlemeli sepet ek parçası
- Saplı kızartma sepeti
- Kullanım Kılavuzu

NOT

- ▶ Ürün teslimatı sırasında herhangi bir eksiklik ve görünür bir hasar olup olmadığını lütfen kontrol ediniz.
- ▶ Uygunsuz paketleme nedeni ile yapılan eksik teslimat ya da nakliye sırasında oluşan hasar tespit etmeniz halinde, lütfen bu durumu bildirin.

3.3 Ambalajı Açmak

Ürün ambalajını lütfen aşağıda belirtildiği şekilde açınız:

- Ambalaj parçalarının tamamını ve aksesuarlarını çıkartınız.

NOT

- ▶ Cihazınızın garanti süresi boyunca, garantiden yararlanmak istemeniz halinde cihazınızı tekrar usulüne uygun ambalajlayabilmeniz için, mümkün mertebe orijinal ambalajını saklı tutunuz.

3.4 Cihazın Yerleştirileceği Yerin Koşulları

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın yerleştirileceği yer aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Sıcak sıvının dökülmesini önlemek üzere cihazı kolay erişilebilir, düz, kuru, ısıya dayanıklı ve yeterince sabit bir tezgâha koyun.
- Ocak gözü, kalorifer boruları v.b. gibi aşırı ısı kaynakları ile cihaz arasında yeterli mesafe olmasına dikkat edin.
- Cihazı yerleştirirken, lütfen çocukların yüksek ısı yayan cihaz yüzeylerine erişemeyeceği bir yer seçmeye özen gösteriniz.
- Bu cihaz, duvara ya da gömme dolaba monte edilecek şekilde tasarlanmamıştır
- Cihazınız için yer seçerken, yerin hiçbir zaman yüksek ısı, ıslak ya da çok nemli ortamlarda veya ateş alabilir malzemelerin yakınında olmamasına özen gösteriniz.
- UYARI: Cihaz gövdesindeki havalandırma deliklerini kapatmayın.
- Cihazın düzgün çalışması için yeterli hava akışına ihtiyacı vardır. Cihazın arka kısmıyla duvar arasında en az 10 cm mesafe olduğundan emin olun. Cihazın etrafında da en az 10 cm boş alan bırakın.
- Cihaz kablosunu, bir masanın ya da çalışma yüzeyinin kenarından aşağıda sarkıtmayın.
- Herhangi bir acil durumda elektrik kablosunu hemen prizden çekilebilmesi açısından, priz her zaman kolay erişilebilir durumda olmalıdır.
- Cihazın sabit durmayan yerlerde (örneğin gemiler gibi) kurulmasının yapılabilmesi ve monte edilebilmesi için yalnızca uzman yerler/kişiler tarafından cihazın güvenli kullanımını sağlandıktan sonra gerçekleştirilmelidir.

3.5 Elektrik Bağlantısı

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın elektrik bağlantısı aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Cihazı elektrığe bağlamadan önce, lütfen model etiketi üzerinde cihazın elektrik bağlantı bilgileri (gerilim ve frekans) ile elektrik şebeke bilgilerini karşılaştırınız. Cihazınızda herhangi bir arızanın meydana gelmemesi için bu bilgilerin örtüşmesi gerekmektedir. Emin olmadığınız durumlarda, lütfen elektrik tesisat uzmanlarına danışınız.
- Cihazın bağlanacağı elektrik priz emniyeti, 16 amperlik devre kesici anahtar ile sağlanmış olmalıdır.
- Cihaz, en fazla 3 metre uzunlukta, sarılmamış, 1,5 mm² enine kesiti olan bir uzatma kablosu ile elektrik şebekesine bağlanmalıdır. Yangın tehlikesi nedeni ile çoklu elektrik fiş kullanımı ya da çoklu elektrik priz pano kullanımı kesinlikle yasaktır.
- Elektrik kablosunun sağlamlığını ve fırının altında kalmadığını ya da sıcak bölümler veya keskin köşeler ile temas etmediğinden emin olunuz.
- Cihazın elektrik güvenliğinin sağlanabilmesi için, cihazın usulüne uygun olarak kurulmuş bir topraklama sistemine bağlanmış olması gerekmektedir Cihazın topraklama

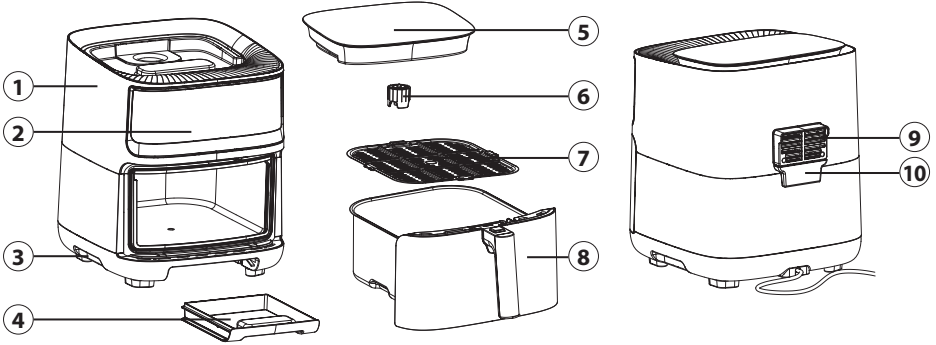
DE
EN
FR
IT
NL
RU
SV
PT
TR

sistemine bağlanmamış bir elektrik prizine bağlanarak çalıştırılması yasaktır. Emin olmadığınız durumlarda, tesisatınızı lütfen elektrik tesisat uzmanlarına kontrol ettiriniz. Üretici firma, eksik ya da kesilen topraklama sistemi nedeni ile ortaya çıkacak hasar nedeni ile hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.

4 Kurulum ve Fonksiyonlar

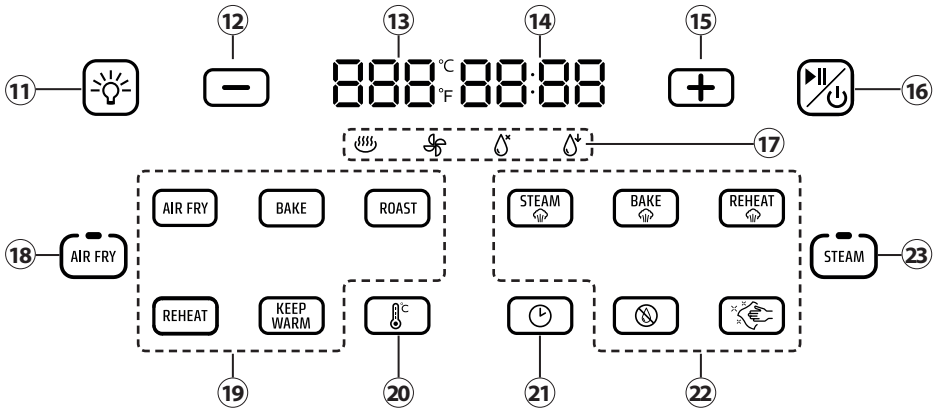
Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın kurulumu ve fonksiyonlarına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir.

4.1 Genel Bakış




- ① Cihaz tabanı
- ② Kontrol paneli
- ③ Gömme kulplar
- ④ Su toplama kabı
- ⑤ Su deposu
- ⑥ Su deposu kapağı
- ⑦ Silikon sabitlemeli sepet ek parçası
- ⑧ Saplı kızartma sepeti
- ⑨ Hava çıkışı
- ⑩ Yoğuşma suyu toplama kabı

4.2 Kumanda Elemanları




- 11 İç aydınlatmayı açma ve kapama
12 Süre/sıcaklık azaltma
13 Ayarlanan ısı göstergesi (°C/°F cinsinden)
14 Ayarlanan süre göstergesi
15 Süreyi/Isıyı arttırma
16 Açma/Kapama düğmesi + Başlat/Durdur düğmesi
17 Proses işaretleri
18 Air Fry programını seçme
19 Air Fry programları
20 Isı ayarını seçme
21 Süre ayarını seçme
22 Steam programları
23 Steam programlarını seçme

4.2.1 Proses işaretleri

 Cihaz ısınıyor






 Fan çalışıyor

 Su deposunda su yok

 Depodan su çekiliyor




4.3 Programlar

4.3.1 Air Fry programları (Sıcak hava fonksiyonu)

	Program	°C cinsinden ısı Ön ayarlı (Aralık)*	Süre Ön ayarlı (Aralık)*
	Air Fry	180 (80-200)	30 (1 dak. - 1 saat 30 dak.)
	Pişirme	160 (80-200)	20 (1 dak. - 1 saat 30 dak.)
	Izgara	200 (80-200)	15 (1 dak. - 1 saat 30 dak.)
	Isıtma	120 (60-200)	6 (1-30)
	Sıcak tutma	60 (60-80)	30 (1 dak. - 1 saat 30 dak.)

*1 dakika atlayarak / *5°C atlayarak

4.3.2 Steam programları (Buhar fonksiyonu)

	Program	°C cinsinden ısı Ön ayarlı (Aralık)*	Süre Ön ayarlı (Aralık)*
	Buharlı pişirme	100	30 (1 dak. - 1 saat 30 dak.)
	Buharlı fırınlama	100 (100-200)	30 (1 dak. - 1 saat 30 dak.)
	Isıtma / Yenileme	100	15 (1 dak. - 1 saat 30 dak.)

DE

EN

FR

IT

NL

RU

SV

PT

TR

Suyu dışarı pompa-
lama

--

2



Temizleme

100

30

*1 dakika atlayarak / *5°C atlayarak

4.4 Cihaza ilişkin Uyarı Açıklamaları

⚠ DİKKAT

Sıcak Yüzeyle Bağlı Tehlikeler!

Cihazın yüzeyi çok sıcak olabilir.

- ▶ Cihazın yüzeyi sıcakken, lütfen dokunmayınız. Yanma Tehlikesi var!
- ▶ Cihazın üzerine herhangi bir obje yerleştirmeyiniz ya da dikmeyiniz.



4.5 Anma Değeri Levhası

Bağlantı ve performans verilerini içeren tip plakası ünitenin alt tarafında bulunur.

5 Çalıştırma ve kullanım

Bu bölüm, ünitenin çalıştırılmasıyla ilgili önemli bilgiler içerir. Tehlike ve hasarı önlemek için talimatları izleyin.

5.1 İlk kullanımdan önce

- Kızartma sepetini, su deposunu ve sepet ek parçasını sıcak durulama suyunda iyice temizleyin ve parçaları iyice kurulayın. Kızartma sepetini ve sepet ek parçasını buulaşık makinesine de koyabilirsiniz.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.
- Temizleme hakkında daha fazla bilgiyi, „Temizleme ve bakım“ bölümünde bulabilirsiniz.

5.2 Emniyet şalteri

Bu cihaz bir emniyet mekanizması ile donatılmıştır. Çalışma sırasında kızartma sepetini cihazdan çıkarırsanız, cihaz ısıtmayı keser ve kap tekrar takılana kadar çalışmayı durdurur.

NOT








- ▶ Cihazın içinde sabit bir ısı sağlamak için, kabın 30 saniyeden fazla çıkarılmaması tavsiye edilir. Bu, daha iyi bir kızartma sonucu sağlar.

5.3 Aşırı ısınmaya karşı koruma


Cihaz, aşırı ısınmaya karşı koruma tertibatı ile donatılmıştır.

Cihazın içinde elektronik komponentlerin bulunduğu bölgede ısı çok yükselirse, cihaz otomatik olarak kapanır. Cihazın fişini çekin ve en az yarım saat soğumaya bırakın.





5.4 Air Fry işletimi (Sıcak hava)

1. Elektrik fişini prize takın.
2. Bir bip sesi duyulur ve kontrol paneli kısa süre yanar.
3. Ünite bekleme modundadır ve açma/kapama düğmesi sürekli yanar.
4. Sepet parçasını kızartma sepetine takın.
5. Yiyecekleri kızartma sepetine koyun ve bunu cihazın içine sürün.
6. Cihazı açmak için  -düğmesine basın.
7.  -düğmesine basın.
8. Alt programlar yanar.
9. İsteddiğiniz programı seçin.
10. Ekranda önceden ayarlanmış ısı ve süre görünür.
11. Hem ısıyı hem de süreyi ayarlayabilirsiniz.
12. Isıyı - veya + tuşlarıyla değiştirmek için  -düğmesine ya da süreyi - veya + tuşlarıyla değiştirmek için  -düğmesine basın.
13. İşlemi başlatmak için  -düğmesine basın.
14. Çalışmayı durdurmak için  -düğmesine basın.
15. Sürenin yarısı geçtiğinde, gerekirse yiyeceği döndürmeniz için cihaz 1 kez bip sesi çıkarır.
16. Ayarlanan süre dolduktan sonra 3 kez sinyal sesi duyulur ve ekranda „End“ görünür. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam eder.
17. İşlemi zamanından önce kesmek ve cihazı kapatmak için  -düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun.

5.5 Steam işletimi (Buhar)

1. Su deposunu cihazdan çıkarın ve kapağı çıkarın.
2. Su deposunu suyla doldurun, su deposu kapağını sıkıca takın ve su deposunu yerine takın.
3. Cihazı açın ve  -düğmesine basarak istediğiniz steam programını seçin.
4. „5.4 Air Fry işletimi“ bölümünde adım 8'den itibaren açıkladığı şekilde devam edin.


NOT

- ▶ + veya - düğmesini basılı tutarsanız, değer daha hızlı artar/azalır.
- ▶ °C ve °F cinsinden sıcaklık arasında geçiş yapmak için  -tuşunu ve  -tuşunu aynı anda bir süre basılı tutun.
- ▶ Program başladıktan sonra, bu düğmeleri kullanarak istediğiniz zaman süreyi ve ısıyı değiştirebilirsiniz.
- ▶  -düğmesiyle cihazın içindeki aydınlatmayı istediğiniz zaman açabilir veya kapatabilirsiniz. Işık, yaklaşık bir dakika boyunca açık kalır.
- ▶ Su deposu yaklaşık 1,5 litreliktir ve böylelikle cihaz  - fonksiyonunda 100 °C'de yaklaşık 90 dakika çalıştırılabilir.

UYARI

- ▶ Pişirme sırasında cihaz ısınabileceğinden, kızartma sepetini sadece sapından tutun.
- ▶ Kızartma sepetini çıkarırken, açığa çıkabilecek sıcak buhara dikkat edin.
- ▶ Kızartma sepeti ve yemek, pişirme işleminden sonra çok sıcak olur!

5.6 Pişirme işleminden sonra

1. Saptaki kilit çözme düğmesini basılı tutarak kızartma sepetini cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
2. Yiyeceklerin pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmemişse, kabı tekrar cihaza koyabilir ve pişirme işlemi bir kaç dakika uzatabilirsiniz.
3. Gerekirse, yiyecekleri çıkarmak için çatal, maşa veya mutfak eldiveni kullanın.
4. Alternatif olarak, pişmiş yemeğinizi KEEP-WARM programı ile sıcak tutabilirsiniz. Bunun için o düğmeye basın ve gerekirse sıcak tutma süresini ayarlayın.
5. Steam fonksiyonunu kullandıysanız, su deposunu cihazdan çıkarın.  - düğmesine basarak ve programı başlatarak kalan su, cihazın borularından dışarı pompalanır. Su toplama kabını (4), su deposunu (5) ve yağuşma suyu toplama kabını (10) boşaltın.



NOT


- ▶ Su dışarı pompalanırken, bir gargara sesi çıkar.

5.7 Kızartma tavsiyeleri





- Küçük yiyecekler genellikle büyük yiyecekler göre daha az pişirme süresi gerektirir.
- Sallamak veya karıştırmak nihai sonucu daha iyi hale getirir ve yiyeceklerin eşit olmayan şekilde pişmesini önler.
- Taze patates kızartması yapmak için yumuşak pişen patates kullanın ve yaklaşık 10x10 mm kalınlığında parçalar halinde kesin. Bunları suyla durulayın. Patatesleri kızartmadan önce biraz yağ sürün ki, gevrek olsunlar.
- Yemeğinize az miktarda yağ eklerseniz, daha gevrek olur. 30 ml'den daha fazla yağ kullanmayın.
- Yiyecekler sepete sığıdığı sürece, fırında yapılan tüm yiyecekler bu cihazda da yapılabilir.

Aşağıdaki miktarları ve ayarları öneririz:

AirFry					
Yiyecek	Miktar (Maks.)	Progr.	Isı (°C)	Süre (dak.)	Açıklama
Patates kızartması (dondurulmuş)	750 g 1300 g		180	20 30	1300 g'lık bir miktar için, kızartmaların her 10 dakikada bir çalkalanması önerilir.
Ev yapımı patates dilimleri	750 g		190	20-30	Patatesleri dilimler halinde kesin. Suyla durulayın, süzün ve gerekirse yağ sürün.

Kabak dolması	2 yarım		180	15-20	Kabakları ikiye bölün ve içlerini oyarak, isteğe göre et, kuskus, peynir v.b. ile doldurun.
Fırın sebzeleri (Tatlı patates, kabak, pancar, havuç)	750 g		180	25	Doğrayın ve yağ ve baharatla karıştırın.
Burger köfte	Her biri yaklaşık 150 g'lık 4 adet		180	15-20	
Tavuk nugget	500 g		180	15-20	
Taze ızgara tavuk	1000 g		180	50-60	
Lazanya	400-500 g		170	30	Yaklaşık 20x8x15 cm boyutlarında fırına dayanıklı bir kapta.
Pizza baget	3 adet		175	10	
Ev yapımı kruton	750 g		180	8	Tost ekmeklerini küp şeklinde doğrayın, yağ ve baharatla karıştırın.
Kek	9 adet		180	15-20	
Tavuk kanadı	750 g		180	20	

Steam

Yiyecek	Miktar (Maks.)	Progr.	Isı (°C)	Süre (dak.)	Açıklama
Biber dolması	4 adet		160	15-20	Biberlerin sap kısmını kesin ve çekirdeklerini çıkarın, isteğe göre kinoa, et, sebze v.b. ile doldurun.
Küçük ekmek	6 adet		180	6	
Ekmek	1 somun için hamur		180	30-40	Fırına dayanıklı bir kapta (maks. 20x20 cm) /Pişirme kağıdı
Kek	9 adet		160	20	

Pandispanya	1 kek için hamur		180	40-50	Kızartma sepetine yağlı kâğıt ve kek halkası (Ø yaklaşık 20 cm) koyun.
Sebze	500 g		160	20	Sebze türüne bağlı olarak sebzeleri daha küçük parçalara ayırın.
Balık	300 g		160	15-20	
Karides	250 g		160	10-15	
Pirinç	250 g		100	20-30	1:1 su ve pirinç

NOT

- ▶ Arada yiyeceklerin kızartma derecesini kontrol edin ve gerekirse çevirin/sallayın.
- ▶ Lütfen farklı bir miktarın süre ve ısı ayarlaması gerektirebileceğini dikkate alın.
- ▶ Yiyecekler geldiği yer, boyutu, şekli ve markasına göre değişiklik gösterdiğinden, belirtilen verilerin sizin kullanacağınız yiyecekler için en iyi ayar olduğunu garanti edemeyiz.

UYARI

- ▶ Cihazda sadece ısıya dayanıklı aksesuar kullanın. Kullanılan aksesuar pişirme sonrasında çok sıcak olabilir.
- ▶ Üzerine yiyecek koymadan asla fritöze yağlı kâğıt veya parşömen kâğıdı koymayın. Hava sirkülasyonu nedeniyle kâğıt havalanabilir ve ısıtma bobinlerine temas edebilir.

6 Temizlik ve Bakım

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın temizliğine ve bakımına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Cihazın yanlış temizlenmesine bağlı olarak oluşabilecek hasarı engellemek ve cihazınızı arızasız bir şekilde çalıştırabilmek için kılavuzdaki açıklamaları dikkate alınız.

6.1 Güvenlik Açıklamaları

DIKKAT

Cihazınızı temizlemeden önce aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Fırın düzenli aralıklarla temizlenmelidir ve pişirilen malzeme kalıntılarından arındırılmalıdır. Cihazınızı temiz tutmazsanız, cihazınızın ömrü bundan uzun vadede olumsuz yönde etkileneceği gibi, cihazınız tehlikeli ve mantar ile bakteri yuvası haline gelebilir.
- ▶ Temizliğe başlamadan önce lütfen cihazınızı kapalı konuma getiriniz ve elektrik fişini prizden çekiniz.
- ▶ Cihazın pişirme bölmesi kullanıldıktan sonra aşırı sıcak olacaktır. Yangın tehlikesi var! Cihaz soğuyana kadar temizliğe başlamayınız.
- ▶ Cihazı kullanmanızın ardından soğur soğumaz, fırınınızı temizleyiniz. Temizlik için fazla beklediğiniz takdirde, kirlere daha zor temizleneceği için bazı durumlarda temizlemek imkânsız hale gelebilmektedir. Cihazın aşırı kirlenmesine bağlı olarak cihazda hasarlar meydana gelebilir.

⚠ DİKKAT

- ▶ Cihazı suya veya diğer sıvılara daldırmayın ve bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Temizlik için sert ya da çizici temizlik araçları ve çözücü madde kullanmayınız.
- ▶ İnatçı lekeleri çıkarmak için sert temizlik araçları kullanmayınız.

6.2 Temizleme**⚠ WARNUNG**




- ▶ Cihazın içinde oluşan yağ kalıntılarını her zaman temizleyin, aksi takdirde alev alabilirler.

- Kızartma sepetini, su deposunu ve sepet ek parçasını sıcak durulama suyunda iyice temizleyin ve parçaları iyice kurulayın. Kızartma sepetini ve sepet ek parçasını bulaşık makinesine de koyabilirsiniz.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

6.2.1 Steam fonksiyonunun temizleme programı

Her steam fonksiyonundan sonra temizleme programını kullanmanızı tavsiye ederiz.

Bunun için  - düğmesine basın ve alt programlardan  - düğmesine basın.

 - düğmesine basarak programı başlatın. Cihaz, 100°C'de 30 dakika boyunca iç kısmı, kızartma sepetini ve sepet ek parçasını buharlar ve böylece otomatik olarak kendini temizler. Temizleme programından sonra  - düğmesine basıp,  - düğmesiyle onaylayarak suyu dışarı pompalamanız gerekir.

6.2.2 Kireç çözme

Cihazı düzenli olarak kireçten arındırmanız gerekir. Bunun için su deposuna su ve biraz sitrik asitten oluşan karışımı dökün ve yukarıda açıklanan steam fonksiyonunun temizleme programını başlatın. Kalan sitrik asitli suyu dökün ve işlemi suyla tekrar uygulayın. Kireç çözme işleminden sonra, cihazın su borularını tekrar pompalamanız gerekir.

7 Arızanın Ortadan Kaldırılması

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın arızasını tespit etmeye ve arızanın ortadan kaldırılmasına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Olası tehlikeleri ve hasarları önlemek açısından lütfen bu açıklamaları dikkate alın.


7.1 Güvenlik Açıklamaları**⚠ DİKKAT**

- ▶ Cihaz tamirati, yalnızca üretici firma tarafından eğitilmiş kalifiye kişiler tarafından yapılmalıdır.
- ▶ Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağlı olarak kullanıcı açısından tehlike arz eden durumlar ve cihaz hasarları ortaya çıkabilir

7.2 Arıza Sebepleri ve Tamiratu

Aşağıda verilen tablo sayesinde, küçük arızaları tespit edebilir ve ortadan kaldırebilirsiniz.

Hatalar	Olası Nedenler	Arızanın ortadan kaldırılması
Cihaz açılmıyor.	Fişi takılı değildir.	Fişini prize takın.
Başlat/durdur düğmesine basıldığında işlem başlamıyor.	Kızartma sepeti tam takılmamıştır.	Kızartma sepetini yerine oturtun.
Yiyecekler tam veya eşit şekilde pişmiyor.	Kızartma sepeti çok doldurulmuştur.	Kızartma sepetine daha küçük miktarlar koyun. Yiyecekleri pişirme işlemi boyunca birkaç kez sallayın veya çevirin.
	Pişirme ısısı veya süresi çok düşük ayarlanmıştır.	Pişirme ısını veya süresini arttırın.
Yemekler piştikten sonra gevrek olmuyor.	Yiyecekler Air Fry programı için uygun değildir.	Yiyeceklere az miktarda yağ püskürtün veya fırçayla sürün. Gerekirse steam programı uygulayın.
Kızartma sepeti kolayca cihaza takılmıyor	Kızartma sepeti çok doldurulmuştur.	Kızartma sepetinden yiyecekleri çıkarın.
Cihazdan beyaz bir duman çıkıyor.	Yağlı yiyecekler hazırlıyorsunuz ve ısıtıcı çubukların üzerine sıvı veya katı yağ sıçramıştır.	Yağlı yiyecekleri kızarttığınızda, kızartma sepetine yağ damlar. Yağ beyaz duman çıkarır. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
	Kızartma sepetinde daha yağ kalıntıları vardır.	Kızartma sepetini her kullanımdan sonra iyice temizleyin.
Cihazdan koyu bir duman çıkıyor.	Yiyecekler yanıyor veya elektrik devresinde bir sorun vardır.	Hemen cihazın fişini prizden çekin. Kızartma sepetini çıkarmadan önce biraz bekleyin. Arıza nedeni yanmış yiyecek değilse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Yiyecekler steam fonksiyonunda tam pişmiyor.	Yiyecekler çok büyüktür.	Yiyecekleri daha küçük parçalar halinde kesin.
	Pişirme süresi çok kısadır.	Pişirme süresini arttırın.
	Yiyecekler tam çözülmemiştir.	Yiyeceklerin buzunu tam çözünüz.
	Cihazdaki su boruları kireçlenmiştir.	"Temizleme" bölümünde açıklandığı şekilde işlem yapın.

„  “ gösterge ışığı yanıyor, ekranda "LO" görünüyor ve cihaz bip sesi çıkarıyor.	Su deposunda çok az su vardır.	Su deposuna yeterli miktarda su koyun.
Cihaz pompalama işlemi yaparken bir gargara sesi duyuyorsunuz.	Cihaz, kalan suyu borulardan çekiyordur.	Bu ses tamamen normaldir.
Cihaz kötü kokuyor.	Cihaz temizlenmemiştir.	Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.
	Toplama kabı ve su deposu boşaltılmamıştır.	Toplama kabını ve su deposunu boşaltın ve temizleyin.
	Isıtıcı çubuklara sıvı veya katı yağ sıçramıştır.	Sıvı / Katı yağ beyaz duman çıkarır ve kötü kokabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
İç aydınlatma çalışmıyor.	Lâmba bozuktur.	Müşteri hizmetlerine başvurun.

NOT

- ▶ Yukarıda bahsedilen yardımlar sayesinde problemi çözememeniz halinde, lütfen müşteri servisi ile bağlantı kurunuz.
- ▶ **Müşteri hizmetleriyle iletişime geçmeden önce cihazı temizleyin.**

8 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması

Eski elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla hâlâ değerli malzemeler içerebilmektedir. Bununla birlikte, işlevsellik ve güvenlikleri açısından gerekli olan zarar verici maddeler de içerebilmektedir. Söz konusu bu cihazlar geri dönüşüm atıkları içerisine dâhil edilmedikleri veya yanlış şekilde idare edildikleri takdirde, insan sağlığına ve çevreye zararlı olabilmektedirler. Bu nedenle, hangi şartlar altında olursa olsun eski cihazınızı geri dönüşümü mümkün olmayan atıklar içerisine koymayınız.

NOT

- ▶ Eski elektrikli veya elektronik cihazları iade etmek ve geri dönüşüme sokmak için kendinizde kurulmuş bulunan toplama noktalarından faydalanınız. Gerekli olduğu takdirde, bilgi için belediyenize, lokal çöp toplama hizmetlerine veya bayiinize başvurunuz.
- ▶ Eski cihazınızın alınıp götürülene kadar çocuklardan uzak şekilde güvenli olarak muhafaza edildiğinden emin olunuz.

8.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa

Cihaz ambalajı, nakliye sırasında meydana gelebilecek hasarlara karşı cihazı korumaktadır. Ambalaj malzemeleri, çevre dostu ve imha tekniđi göz önünde bulundurularak seçilmiş olduđu için geri dönüştürülebilir. Ambalajın malzeme sirkülasyonuna gönderilebilir durumda olması sayesinde ham madde tasarrufu sağlanmaktadır ve çöp giderlerini düşürmektedir. Artık ihtiyaç duymayacağınız ambalaj malzemelerini, lütfen »Yeşil Nokta« değerlendirme sistemi için toplama merkezlerinde imha ediniz.



9 Garanti

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermekteyiz. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin.

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmıştıdır. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanım ile karşılaştırılabileceđi ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdimimize bađlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutlaka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalıştırma talimatlarının başında bulacaksınız.

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de