

COSO®

D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Istruzione d'uso  
Gebruiksaanwijzing | Mode d'emploi | Instruções de funcionamento  
Manual del usuario | Bruksanvisning | Kullanım Kılavuzu | מדריך הפעלה

Heißluftfritteuse AirFry DuoChef  
Air fryer AirFry DuoChef  
Friggitrice ad aria AirFry DuoChef  
Heteluchtfriteuse AirFry DuoChef  
Friteuse à air chaud AirFry DuoChef  
Fritadeira de ar quente AirFry DuoChef  
Freidora de aire caliente AirFry DuoChef  
Varmluftsfritös AirFry DuoChef  
AirFry DuoChef Sıcak Hava Fritözü  
מכשיר טיגון באוויר חם AirFry DuoChef



Artikel-Nr.: 3186



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> o scansionando il codice QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> ou en scannant le code QR.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> ou através da leitura do código QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> o escaneando el código QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> eller om du skannar QR-koden.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> או על ידי סריקת קוד ה

**Technische Daten / Technical Data / Dati tecnici / Technische gegevens / Caractéristiques techniques / Especificações técnicas / Datos técnicos / Tekniska data / Teknik bilgiler / נתונים טכניים**

Gerät / Device / Apparecchio / Aparaat / Appareil / Aparelho / Aparato / Apparat / Cihaz / המכשיר	Heißluftfritteuse / Air fryer / Friggitrice ad aria / Heteluchtfriteuse / Friteuse à air chaud / Fritadeira de ar quente / Freidora de aire caliente / Varmluftsfritös / Sıcak Hava Fritözü / מכשיר טיגון באוויר חם
Name / Name / Nome / Name / Nom / Nome / Denominación / Benämning / Adı / שם המוצר	CASO AirFry DuoChef
Artikel-Nr. / Item No. / N. Articolo / Artikelnr. / N°. d'article / N.º de artigo / N° de art. / Artikel-nr. / Ürün no. / מק"ט	03186
Anschlussdaten / Mains data / Dati connessione / Aansluitgegevens / Données de raccordement / Dados de ligação / Conexión / Anslutningsdata / Bağlantı Bilgileri / נתוני חיבור	220 - 240 V; 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Potenza assorbita / Vermogens / Puissance consommée / Potência / Consumo de potencia / Effektbehov / Nominal çığı / צריכת חשמל	2200 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Mesure externe (L/H/P) / Afmetingen (BxHxD) / Dimensions externes (l/h/p) / Medidas (C x A x P) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Yttermått (B/H/D) / Dış Gövdenin Boyutu (Y/G/D) / (ממדים חיצוניים (רוחב/גובה/עומק	435 mm x 335 mm x 385 mm
Nettogewicht / Net weight / Peso netto / Nettogewicht / Poids net / Peso / Peso net / Nettovikt / Net ağırlık / משקל נטו	9,3 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](http://www.caso-design.de)

Dokument-Nr.: 03186 19-02-2026

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2026 CASO GmbH

### Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

#### **GEFAHR**

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

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

#### **WARNUNG**

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

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

#### **VORSICHT**

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

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

#### **HINWEIS**

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

### Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

## **WARNUNG**

**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!** Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

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

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

## **Allgemeine Sicherheitshinweise**

### **HINWEIS**

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

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

## HINWEIS

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
  - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - nach jedem Gebrauch,
  - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
  - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
  - bei Gewitter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten 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.

## Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr

### **WARNUNG**

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

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

### **WARNUNG**

- ▶ Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht, oder wenn es noch heiß ist und heiße Lebensmittel enthält.
- ▶ Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit den heißen Teilen des Geräts oder Lebensmitteln in Berührung kommen.
- ▶ Während des Frittiervorgangs tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn die Frittierkörbe heraus gezogen, oder die Gerätetür geöffnet wird. Beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- ▶ Frittieren Sie ausschließlich in den mitgelieferten Frittierkörben oder Backblechen. Benutzen Sie diese Frittierkörbe und Backbleche ausschließlich mit dieser Fritteuse. Benutzen Sie die Frittierkörbe und Backbleche niemals anderweitig.
- ▶ Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus den Lüftungsschlitzen steigt. Verdecken Sie die Lüftungsschlitze nicht.
- ▶ Trennen Sie das Gerät vor dem Zusammenbau, beim Auswechseln von Zubehör oder beim Auseinandernehmen stets vom Netz.

### Gefahrenquellen - Brandgefahr

### **WARNUNG**

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

- ▶ Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, welche zu Verbrennungen führen können.
- ▶ Dieses Gerät funktioniert mit heißer Luft. Befüllen Sie es nicht mit Öl oder Frittierfett! Brandgefahr!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Gegenstände über oder in der Nähe des Gerätes liegen.
- ▶ Legen Sie alle Lebensmittel in die Frittierkörbe oder auf die Backbleche und vermeiden Sie, dass die Lebensmittel in unmittelbaren Kontakt mit den Heizelementen kommen.
- ▶ Wenn das Gerät Feuer fängt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und löschen Sie das Feuer.
- ▶ Löschen Sie Öl-/Fettbrände niemals mit Wasser sondern ziehen Sie umgehend den Netzstecker und ersticken den Brand mit einer Decke.

## Gefahrenquellen - Gefahr durch elektrischen Strom

### **GEFAHR**

**Lebensgefahr durch elektrischen Strom! Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!** Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

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

## Transportinspektion

### **WARNUNG**

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

### **HINWEIS**

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

## Anforderungen an den Aufstellort

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

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

Sie sicher, dass die Rückseite des Gerätes mindestens 10 cm Abstand zur Wand hat. Lassen Sie an den anderen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Freiraum.

- Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tisch- oder Arbeitsflächenkante herunter hängen.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

## Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewinkeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

## EN Safety

### Warning notices

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

#### DANGER

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

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

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

#### WARNING

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

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

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

### **ATTENTION**

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

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

### **PLEASE NOTE**

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

#### **Intended use**

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

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

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

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

### **WARNING**

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

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

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

#### **General Safety information**

### **PLEASE NOTE**

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

- ▶ 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.

## PLEASE NOTE

- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
  - if the appliance itself or parts are damaged,
  - if the power cord or plug is damaged,
  - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
  - when you are not using the appliance,
  - after each use,
  - before cleaning the appliance or putting it away,
  - if there is an obvious malfunction during operation,
  - during a thunderstorm.
- ▶ 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.

### PLEASE NOTE

- ▶ Clean the appliance and remove food residues regularly. Poor cleanliness of the appliance can lead to destruction of the surface, which in turn affects the duration of use and possibly leads to hazardous situations.
- ▶ Turn or stir food so that it is heated evenly.

### Sources of danger - Danger of burns

#### WARNING

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

- ▶ **WARNING!** The surfaces of the appliance may become hot during use. Make sure not to touch the ventilation slots, baking trays and insides of the frying baskets until they have 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.
- ▶ The air fryer emits hot steam during the frying process, particularly when the frying baskets are removed or the device door is opened. Do not lean over the appliance.
- ▶ Only cook items using the frying baskets and baking trays supplied with the device. Only use these frying baskets and baking trays in this air fryer. Never use the frying baskets and baking trays for any other purpose.
- ▶ Look for the hot steam rising from the air outlet. Do not cover the ventilation slots.
- ▶ Disconnect the device from mains power before assembling it; when changing over accessories and when disassembling it.

### Sources of danger - Danger of Fire

#### WARNING

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

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

### **WARNING**

- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat! Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ Place all food items in the frying baskets or on the baking trays and avoid food items coming into direct contact with the heating elements.
- ▶ If the appliance catches fire, unplug it immediately and extinguish the fire.
- ▶ Never extinguish oil/grease fires with water. Immediately unplug the appliance and smother the fire with a blanket.

### **Sources of danger - Dangers due to electrical power**

### **DANGER**

### **Mortal danger due to electrical power! Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!**

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

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

### **Transport inspection**

### **WARNING**

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

### **PLEASE NOTE**

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

## Setup location requirements

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

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

## Electrical connection

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

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers,
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm<sup>2</sup>. 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.

## IT

## Sicurezza

### Indicazioni d'avvertenza

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

## **PERICOLO**

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

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

## **AVVISO**

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

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

## **ATTENZIONE**

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

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

## **INDICAZIONE**

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

### **Utilizzo conforme alle disposizioni**

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

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

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

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

## **AVVISO**

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

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

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

## Indicazioni generali di sicurezza

### INDICAZIONE

**Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

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

## INDICAZIONE

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

## Fonti di pericolo - Pericolo di ustioni

### AVVISIO

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

- ▶ **AVVERTENZA!** Le superfici dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Fare particolare attenzione a non toccare le fessure di ventilazione, le teglie e l'interno dei cestelli di frittura finché non si è raffreddato completamente.
- ▶ Non muovere la friggitrice durante l'uso o quando è ancora calda e contiene alimenti caldi.

#### **AVVISO**

- ▶ 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 estraggono i cestelli o si apre lo sportello dell'apparecchio. Non chinatevi sulla friggitrice.
- ▶ Friggere solo con i cestelli o le teglie di cottura in dotazione. Utilizzare i cestelli e le teglie di cottura solo con questa friggitrice. Non utilizzare mai i cestelli e le teglie di cottura in altro modo.
- ▶ Fare attenzione al vapore caldo che sale dalla feritoia di ventilazione. Non coprite le aperture di ventilazione.
- ▶ Prima del montaggio, della sostituzione degli accessori o dello smontaggio di componenti scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica.

#### **Fonti di pericolo - Pericolo d'incendio**

#### **AVVISO**

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

- ▶ Quest'apparecchio genera temperature elevate che possono causare ustioni.
- ▶ Quest'apparecchio funziona con aria calda. Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere! Pericolo d'incendio!
- ▶ Assicurarsi che sopra o in prossimità dell'apparecchio non ci sia alcun oggetto infiammabile.
- ▶ Disporre tutti gli alimenti nei cestelli o sulle teglie ed evitare il contatto diretto con gli elementi riscaldanti.
- ▶ Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, estrarre la spina dalla presa ed estinguere le fiamme.
- ▶ Non spegnere il fuoco causato da olio/grasso versando acqua, ma estrarre subito la spina dalla presa e servirsi di una coperta.

#### **Fonti di pericolo - Pericolo dovuto a corrente elettrica**

#### **PERICOLO**

**Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica! In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.**

## PERICOLO

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.

## Ispezione trasporto

### AVVISO

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

### INDICAZIONE

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

## Requisiti del luogo di posizionamento

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

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

- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

## Connessione elettrica

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

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

## NL Veiligheid

### Waarschuwinginstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwinginstructies 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 waarschuwinginstructie 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 waarschuwinginstructie 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.

### **Gebruik volgens de voorschriften**

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

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

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

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

### **WAARSCHUWING**

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

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

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

### **Algemene veiligheidsaanwijzingen**

### **TIP**

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

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.

## TIP

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

### TIP

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

### Bronnen van gevaar - Verbrandingsgevaar

#### WAARSCHUWING

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

- ▶ **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik. Zorg er vooral voor dat je de ventilatiesleuven, de bakplaten en de binnenkant van de frituurmanden niet aanraakt voordat 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 de frituurmandjes worden uitgetrokken of de deur van het apparaat wordt geopend. Leun niet over het apparaat.
- ▶ Bak alleen in de bijgeleverde frituurmanden of bakplaten. Gebruik alleen deze frituurmanden en bakplaten met deze friteuse. Gebruik de frituurmanden en bakplaten nooit voor andere doeleinden.
- ▶ Let op de hete damp die uit het ventilatierooster van de deksel omhoog stijgt. Dek de ventilatiesleuven niet af.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat monteert, accessoires vervangt of demonteert.

## Bronnen van gevaar - 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.
- ▶ Plaats al het voedsel in de frituurmanden of op de bakplaten en voorkom dat het voedsel in direct contact komt met de verwarmingselementen.
- ▶ Als het apparaat vlam vat, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blus het vuur.
- ▶ Blus olie-/vetbranden nooit met water, maar trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en smoor het vuur met een deken.

## Bronnen van gevaar - Gevaar door elektrische stroom

### GEVAAR

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

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

## Transportinspectie

### WAARSCHUWING

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

### TIP

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

## Eisen aan de plek van plaatsing

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

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

## Elektrische aansluiting

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

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.

- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

## FR Sécurité

### Avertissements de danger

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

#### DANGER

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

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

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

#### ATTENTION

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

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

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

#### PRUDENCE

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

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

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

#### REMARQUE

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

### Utilisation conforme

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

### **ATTENTION**

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

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

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

### **Consignes de sécurités générales**

#### **REMARQUE**

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

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ 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.

### Sources de danger - Danger de brûlures

#### ATTENTION

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

## ATTENTION

- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les fentes d'aération, les plaques de cuisson et l'intérieur des paniers à friture avant qu'elle ne soit complètement refroidie.
- ▶ 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 les paniers à friture sont retirés ou que la porte de l'appareil est ouverte. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ne faites frire que dans les paniers à friture ou les plaques de cuisson livrés avec l'appareil. Utilisez ces paniers à friture et plaques de cuisson exclusivement avec cette friteuse. N'utilisez jamais les paniers à friture et les plaques de cuisson d'une autre manière.
- ▶ Faites attention à la vapeur chaude qui sort des ouïes d'aération. Ne couvrez pas les fentes d'aération.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de l'assembler, de changer les accessoires ou de le démonter.

### Sources de danger - Danger d'incendie

## ATTENTION

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

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.
- ▶ Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas y verser d'huile ni de graisse de friture ! Risque d'incendie !
- ▶ Assurez-vous de ne pas poser d'objets combustibles à proximité ou bien par dessus l'appareil.
- ▶ Placez tous les aliments dans les paniers à friture ou sur les plaques de cuisson et évitez que les aliments n'entrent en contact direct avec les éléments chauffants.
- ▶ Si l'appareil prend feu, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et éteignez le feu.

### ATTENTION

- ▶ N'éteignez jamais un feu d'huile/de graisse avec de l'eau, mais débranchez immédiatement la prise et étouffez le feu avec une couverture.

### Sources de danger - Danger de champs électromagnétiques

### DANGER

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

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

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

### Contrôle de transport

### ATTENTION

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

### REMARQUE

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

### Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- Placez l'appareil sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable afin d'éviter de renverser le liquide chaud.
- Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment éloigné des sources de chaleur importantes telles que les plaques de cuisson, les tuyaux de chauffage, etc.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.

- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- AVERTISSEMENT : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Posez l'appareil avec le dos tourné vers un mur (avec un espacement de 10 cm). Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur les autres côtés de l'appareil.
- Ne laissez pas pendre le câble au bord d'une table ou d'un plan de travail.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

## Raccordement électrique

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

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm<sup>2</sup>. 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.

## PT Segurança

### Advertências

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



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.**

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

### **AVISO**

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.  
**Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.**  
▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

### **ATENÇÃO**

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.  
**Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.**  
▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

### **NOTA**

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

## **Utilização prevista**

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

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

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

Qualquer uso diferente é considerado uso indevido do aparelho.

### **AVISO**

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

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

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

## **Instruções gerais de segurança**

### **NOTA**

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

- ▶ Antes de utilizar o aparelho deve inspecioná-lo para ver qualquer dano. Se o aparelho estiver danificado, não colocá-lo em funcionamento.

## NOTA

- ▶ 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.
- ▶ 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.

#### NOTA

- ▶ 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.

#### Fontes de perigo - Perigo de queimaduras!

#### AVISO

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

- ▶ **AVISO!** As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante a utilização. Tenha um cuidado especial para não tocar nas ranhuras de ventilação, nos tabuleiros e no interior dos cestos 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 os cestos de fritar são tirados para fora ou quando a porta do aparelho é aberta. Não se incline sobre o aparelho.
- ▶ Frite apenas nos cestos de fritar ou nos tabuleiros fornecidos. Utilize estes cestos de fritar e tabuleiros exclusivamente com esta fritadeira. Nunca utilize os cestos de fritar e os tabuleiros para qualquer outro fim.
- ▶ Tenha cuidado com o vapor quente que sai das aberturas de ventilação. Não cubra as ranhuras de ventilação.
- ▶ Desligue sempre o aparelho da rede elétrica antes da montagem, substituição de acessórios ou desmontagem.

## Fontes de perigo - Perigo de incêndio

### AVISO

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

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

- ▶ Este aparelho gera altas temperaturas que podem causar queimaduras.
- ▶ Este aparelho funciona com ar quente. Não encha com óleo ou gordura para fritar! Perigo de queimadura!
- ▶ Certifique-se de que não haja objetos inflamáveis acima ou perto do aparelho.
- ▶ Coloque todos os alimentos nos cestos de fritar ou nos tabuleiros e evite que os alimentos entrem em contacto direto com os elementos de aquecimento.
- ▶ Se o aparelho se incendiar, desligue imediatamente o aparelho da tomada e apague o fogo.
- ▶ Nunca apague óleo/gordura incendiados com água, mas sim tire imediatamente a ficha de rede e abafe o fogo com um cobertor.

## Fontes de perigo - Perigo de choque elétrico

### PERIGO

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

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

## Inspeção de transporte

### AVISO

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

### NOTA

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

## Exigências que devem respeitar o local de montagem

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

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

## Conexão eléctrica

Para o aparelho funcionar corretamente e com segurança deve observar as seguintes instruções para ligar a conexão 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 mm<sup>2</sup>. 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 elétrica da unidade somente se assegura se estiver ligado em um sistema de supressão de sobrecargas. É proibido ligar o dispositivo a uma tomada sem proteção. Em caso de dúvida, chamar o electricista e verifique a instalação em casa. O fabricante não é responsável por danos causados pela falta de proteção ou proteção interrompida.

## ES Seguridad

### Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

#### PELIGRO

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

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

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

#### ADVERTENCIA

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

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

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

#### PRECAUCIÓN

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

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

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

#### NOTA

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

### Uso previsto

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

Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares,

- como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales,
- en explotaciones agrícolas,
- por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales,
- en pensiones con desayuno.

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

## **⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.** El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

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

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

## **Instrucciones generales de seguridad**

### **NOTA**

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

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Las personas con facultades físicas, sensoriales y mentales limitadas o con experiencia y conocimientos insuficientes también pueden utilizar el dispositivo si se les supervisa o si se les instruye sobre cómo usar el dispositivo de forma segura y sobre los riesgos que de él se derivan.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de conexión lejos del alcance de los niños.
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.

## NOTA

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

## Fuentes de peligro - Peligro de quemaduras

### ADVERTENCIA

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

- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se pueden calentar durante el uso. Tenga especial cuidado de no tocar las ranuras de ventilación ni el interior de la cesta de freír hasta que se haya enfriado por completo.
- ▶ No mueva el aparato si contiene alimentos calientes en su interior.

### ADVERTENCIA

- ▶ Utilice manoplas o agarradores de cocina si tiene que tocar el aparato.
- ▶ Durante el proceso de fritura sale vapor caliente, especialmente cuando se sacan las cestas de fritura o se abre la puerta del aparato. No se incline sobre el aparato.
- ▶ Fría exclusivamente en los recipientes entregados con el aparato. Utilice estos recipientes sólo para la freidora. No utilice la freidora para otros usos aparte de los descritos en este manual.
- ▶ Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de las ranuras de ventilación.

### Fuentes de peligro - Peligro de fuego

### ADVERTENCIA

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

- ▶ Este aparato genera altas temperaturas que pueden llegar a producir quemaduras.
- ▶ El funcionamiento de este aparato se basa en el aire caliente. ¡No introduzca aceite u otras grasas para freír! ¡Peligro de incendio!
- ▶ Asegúrese de que no haya objetos combustibles encima o cerca del aparato.
- ▶ No utilice el aparato si los tanques no están completamente libres de agua. Coloque los alimentos en el cesto de freír y evite que éstos entren en contacto directo con los elementos que actúan como fuente de calor.
- ▶ Si el aparato se incendia, desenchúfelo inmediatamente y ahogue el fuego.
- ▶ No apague nunca con agua los fuegos ocasionados por aceite/grasa, en su lugar retire inmediatamente el enchufe y apague el fuego con una manta.

### Fuentes de peligro – Peligro de electrocución

### PELIGRO

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

## PELIGRO

- ▶ Si el cable de conexión a la red del dispositivo sufre desperfectos, deberán sustituirlo el fabricante, el servicio de Atención al Cliente de este o una persona cualificada debidamente, a fin de evitar riesgos.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No toque el aparato ni el enchufe con las manos mojadas.
- ▶ No sumerja el aparato en agua u otros líquidos ni lo introduzca en el lavavajillas.

## Inspección de transporte

### ADVERTENCIA

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

### NOTA

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

## Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

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

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo de fácil acceso, nivelada, seca, resistente al calor y suficientemente estable.
- Vigile que exista una distancia suficientemente grande respecto a fuentes intensas de calor, tales como placas de cocción, tubos de calefacción, etc.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- ADVERTENCIA: no tape los orificios de ventilación de la carcasa del aparato.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Coloque el aparato con el panel trasero contra una pared (a 10 cm de distancia). Deje con respecto al resto de lados del aparato un espacio libre de seguridad de 10 cm.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o superficie de trabajo.
- La toma debe ser de fácil acceso para que el cable de alimentación se puede quitar fácilmente en caso necesario.
- La instalación y el montaje de este dispositivo en instalaciones móviles (barcos, por ejemplo) puede llevarse a cabo por empresas especializadas / si se aseguran las condiciones para el uso seguro de este equipo.

## Conexión eléctrica

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

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato. En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm<sup>2</sup>. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

## SV Säkerhet

### Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

#### FARA

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

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

#### VARNING

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

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

#### FÖRSIKTIGHET

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

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

#### OBS

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

## Avsedd användning

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

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

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

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

### VARNING

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

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

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

## Allmänna säkerhetsanvisningar

### OBS

**För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:**

- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakkunnigt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.

## OBS

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

### Riskkällor - Risk för brännskador

#### VARNING

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

- ▶ VARNING! Ytorna på enheten kan bli mycket heta under pågående drift. Var extra noga med att inte vidröra ventilationsöppningarna, bakplåtarna och friterkorgarnas inre innan de har svalnat av komplett.

### VARNING

- ▶ 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 frityrkokningen frigörs het ånga, särskilt när frityrkorgarna dras ut eller enhetens lucka öppnas. Luta dig inte över enheten.
- ▶ Friter endast med de medföljande frityrkorgarna eller bakplåtarna. Använd endast dessa frityrkorgar och bakplåtar med denna fritös. Använd aldrig frityrkorgarna och bakplåtarna för andra ändamål.
- ▶ Var uppmärksam på den heta ånga, som stiger upp ur ventilationsöppningarna. Täck inte över ventilationsöppningarna.
- ▶ Koppla alltid loss enheten från elnätet innan du monterar, byter ut tillbehör eller tar isär enheten.

### Riskkällor -Brandrisk

#### VARNING

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

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

## Riskkällor - Fara genom elektrisk ström

### FARA

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

- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparatens 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.

## Transportinspektion

### VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

### OBS

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

## Krav på uppställningsplatsen

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

- Ställ enheten på en lättåtkomlig, plan, torr, värmebeständig och tillräckligt stabil arbetsyta för att undvika att het vätska spills ut.
- Se till att du håller tillräckligt stort avstånd till kraftiga värmekällor som spisplattor, värmerör och liknande.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för inbyggnad i vägg eller placering i inbyggt skåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- VARNING: Stäng inte ventilationsöppningarna i apparatens hölje.

- Apparaten behöver ett tillräckligt luftflöde för korrekt drift. Se till att apparatens baksida har minst 10 cm avstånd till väggen. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på apparatens andra sidor.
- Låt inte kabeln hänga ner över kanten på ett bord eller en arbetsyta.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

## Elektrisk anslutning

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

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste 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 mm<sup>2</sup>. Användning av grenuttag eller -dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Apparaten elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

## TR **Güvenlik**

### Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

#### **TEHLIKE**

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.

## **⚠ DİKKAT**

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.

## **Usulüne Uygun Kullanım**

Bu cihaz, sadece evde kullanıma uygun olarak yiyecekleri ısıtma, buzunu çözme, sıcak tutma, yağsız kızartma, pişirme, kızartma, fırınlama, ızgara yapma ve kurutma 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.

## **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 çalıştırmazın uygun olmaz.
- ▶ Bu cihazın 8 yaş üzerindeki çocuklar ile zihinsel, duyuşal ya da fiziksel engeli bulunan kişiler tarafından kullanılabilmesi için, bu kişilerin cihazın güvenliğini öğrenmiş ve cihaz nedeni ile yaşanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları gerekmektedir.

## NOT

- ▶ 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.
- ▶ 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 kalıntılarının arındırılmasıdır. Cihaza uygun olmayan temizlik yapılması, yüzeyin tahrip olmasına neden olabilir. Bu durum cihazın kullanım ömrünü etkileyecek ve istenmeyen tehlikeli durumlara neden olacaktır.

## NOT

- ▶ Yiyecekleri eşit şekilde ısıtmak için ters çevirin ve karıştırınız.

### Tehlike Kaynakları - Yanma Tehlikesi

#### ⚠ UYARI

**Cihazın çalıştırılması sırasında yaralanmalar ve maddi hasarlar meydana gelebilir!** Tehlikeleri önlemek için aşağıdaki güvenlik talimatlarına uyun:

- ▶ UYARI! Cihazın yüzeyleri kullanım esnasında ısınabilir. Tamamen soğuyana kadar havalandırma deliklerine, tepsilere ve kızartma sepetlerinin 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 sepetleri dışarı çıkarılırken veya cihaz kapağı açılırken sıcak buhar çıkar. Bu nedenle cihazın üzerine doğru eğilmeyin.
- ▶ Sadece cihaz beraberinde verilen kızartma sepetlerinde veya tepsilere kızartma yapın. Bu kızartma sepetlerini ve tepsilere sadece bu fritöz ile kullanın. Kızartma sepetlerini ve tepsilere hiç bir zaman başka amaçlı kullanmayın.
- ▶ Havalandırma deliklerinden çıkan sıcak buhara dikkat edin. Havalandırma deliklerini kapatmayın.
- ▶ Montaj, aksesuar değiştirme veya sökme işlemlerinden önce her zaman cihazın fişini çekin.

### Tehlike Kaynakları - 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!

### UYARI

- ▶ Cihazın üzerinde veya yakınında yanıcı cisimler bulunmamasını sağlayın.
- ▶ Tüm yiyecekleri kızartma sepetlerine veya tepsilere koyun ve yiyeceklerin 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.

### Tehlike Kaynakları - Elektrik Akımına Bağlı Tehlikeler

### TEHLİKE

**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.

### Nakliye Denetimi

### UYARI

- ▶ Lütfen çocukların ambalaj malzemeleri ile oyun oynamalarına izin vermeyiniz. Boğulma tehlikesi söz konusudur.

### 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.

## 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) kurulumunun yapılabilmesi ve monte edilebilmesi için yalnızca uzman yerler/kişiler tarafından cihazın güvenli kurulumunu sağlandıktan sonra gerçekleştirilmelidir.

## Elektrik Bağlantısı

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın elektrik bağlantısı aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Cihazı elektriğe 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 mm<sup>2</sup> 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 sistemine bağlanmamış bir elektrik prizine bağlanması 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.

## הודעות אזהרה

האזהרות הבאות נמצאות במדריך הפעלה זה

**סכנה** 

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

**אזהרה** 

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

**זהירות** 

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

**הודעה**

הודעה מציין שקיים מידע נוסף המקל על הטיפול במכשיר

**שימוש מיועד**

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

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

**אזהרה** 

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

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

## הודעה

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

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

אסור לילדים לשחק עם המכשיר.

יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החיבור שלו מילדים מתחת לגיל 8 שנים אל תבצע שינויים כלשהם במכשיר או בכבל החשמל. תן לתיקונים להתבצע רק על ידי בית מלאכה מומחה, שכן מכשירים שתוקנו שלא כהלכה מסכנים את המשתמש. שים לב גם לתנאי האחריות המצורפים.

רכיבים פגומים יש להחליף רק בחלקי חילוף מקוריים. רק בשימוש בחלקים אלה ניתן להבטיח שיעמדו בדרישות הבטיחות.

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

אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה.

אין להשתמש במכשיר:

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

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

מקצוות חדים או חפצים חמים

הוצא את התקע מהשקע

• כאשר אינך משתמש במכשיר

• לאחר כל שימוש

• לפני ניקוי או הנחת המכשיר בצד

• אם מתרחשת תקלה ברורה במהלך הפעולה

• בזמן סופות רעמים

אין להפעיל את המכשיר עם טיימר חיצוני או מערכת שליטה נפרדת

אין להפעיל את המכשיר כשהוא ריק. המכשיר עלול להינזק

השתמש במכשיר רק עם אביזרים מקוריים

יש לנקות את המכשיר ולהסיר שאריות מזון באופן קבוע

ניקיון לקוי של המכשיר עלול להוביל לנזק למשטח, אשר בתורו משפיע על חיי השירות ואולי מוביל למצבים מסוכנים יש להפוך או לערבב את המזון כדי להבטיח שהוא יתחמם באופן שווה

מקורות סכנה - סכנת כוויות

אזהרה 

**! בעת הפעלת המכשיר עלולים להיווצר נזקים אישית ונזק לרכוש**

אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנות זהירות! משטחי המכשיר עלולים להתחמם במהלך השימוש. היזהר במיוחד לא לגעת בפתחי האוורור, בתבניות האפייה ובחלקים הפנימיים של סלסלות הטיגון עד שהם יתקררו לחלוטין אין להזיז את המכשיר בזמן שהוא בשימוש או כשהוא עדיין חם ומכיל מזון חם השתמש בכפפות ביטחון או מטלית אחיזת סירים כאשר אתה בא במגע עם חלקים חמים של המכשיר או המזון במהלך הטיגון יוצאים אדים חמים, במיוחד כאשר סלסלות הטיגון נמשכים החוצה או שפותחים את דלת המכשיר. אל תתכופף מעל המכשיר יש לטגן רק בסלסלות הטיגון או בתבניות האפייה המסופקים. השתמש בסלסילות הטיגון ובתבניות האפייה הללו רק במכשיר הטיגון הזה. אין להשתמש לעולם בסלסלות הטיגון ובתבניות האפייה לדבר אחר היזהר מהאדים החמים העולה מפתחי האוורור. אל תכסה את חריצי האוורור לפני הרכבה, החלפת אביזרים או פירוק נתק תמיד את המכשיר

מקורות סכנה - סכנת שריפה

אזהרה 

**בשימוש לא נכון במכשיר קיימת סכנת שריפה עקב התלקחות התכולה**

יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנת שריפה מכשיר זה מייצר טמפרטורות גבוהות, שעלולות לגרום לכוויות מכשיר זה עובד עם אוויר חם. אין למלא אותו בשמן או בשומן טיגון! סכנת שריפה יש לוודא שאין חפצים דליקים מעל או ליד המכשיר הנח את כל מוצרי המזון בסלסלות הטיגון או על תבניות האפייה והימנעו מלאפשר למזון לבוא במגע ישיר עם גופי החימום אם המכשיר מתחיל לעלות באש, נתק מיד את המכשיר משקע החשמל וכבה את האש

לעולם אין לכבות שריפות שמן/שומן עם מים במקום זאת, משוך מיד את תקע החשמל וחנוק את האש בשמיכה

**מקורות סכנה - סכנה מזרם חשמלי**

**סכנה** 

**!סכנת חיים עקב זרם חשמלי**

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

**בדיקת הובלה**

**אזהרה** 

אין להשתמש בחומרי אריזה למשחק. קיימת סכנת חנק

**הודעה**

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

**דרישות למיקום ההתקנה**

להפעלה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, מיקום ההתקנה חייב לעמוד בדרישות הבאות  
 הצב את המכשיר על משטח עבודה נגיש, ישר, יבש, עמיד בחום ומספיק ויציב  
 יש לוודא שיש מרחק מספיק ממקורות חום חזקים כגון כיריים, צינורות חימום וכו"  
 בחר את מיקום ההתקנה כך שילדים לא יוכלו להגיע למשטחים חמים של המכשיר  
 המכשיר אינו מיועד להתקנה בתוך קיר או בארון מובנה  
 אין למקם את המכשיר בסביבה חמה, רטובה או לחה מאוד או בקרבת חומרים דליקים  
 אזהרה: אין לסגור את פתחי האוורור במארז המכשיר  
 המכשיר דורש זרימת אוויר מספקת כדי לפעול כהלכה. יש לוודא שגב המכשיר נמצא במרחק של לפחות 10 ס"מ מהקיר. יש להשאיר לפחות 10 ס"מ של מקום פנוי בצדדים האחריים של המכשיר  
 אין לתת לכבל להשתלשל מטה מעל קצה השולחן או משטח העבודה

השקע חייב להיות נגיש בקלות כך שניתן יהיה, במידת הצורך, להוציא בקלות את כבל החשמל  
ההתקנה של המכשיר מקומות התקנה לא נייחים (למשל ספינות) מותרת רק על ידי חברות / עובדים  
מתמחים ורק אם הם מבטיחים את קיום הדרישות לשימוש בטוח במכשיר זה

## **חיבור לחשמל**

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

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

# Inhaltsverzeichnis Bedienung

<b>1</b>	<b>Allgemeines</b> .....	<b>58</b>
1.1	Informationen zu dieser Anleitung .....	59
1.2	Haftungsbeschränkung .....	59
1.3	Urheberschutz .....	59
1.4	Lieferumfang .....	59
1.5	Auspacken .....	59
<b>2</b>	<b>Aufbau und Funktion</b> .....	<b>60</b>
2.1	Gesamtübersicht .....	60
2.2	Bedienelemente .....	61
2.3	Automatik-Programme .....	61
2.4	Warnhinweise am Gerät.....	62
2.5	Typenschild .....	62
<b>3</b>	<b>Bedienung und Betrieb</b> .....	<b>62</b>
3.1	Vor dem Erstgebrauch .....	62
3.2	Sicherheitsschalter .....	62
3.3	Überhitzungsschutz .....	63
3.4	Zusammenbau.....	63
3.4.1	für die Benutzung der Frittierkörbe.....	63
3.4.2	für die Benutzung mit den Backblechen und der Gerätetür .....	63
3.5	Betrieb .....	64
3.6	HOLD-Funktion .....	64
3.7	Nach dem Garvorgang.....	65
3.8	Frittieripps .....	65
<b>4</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>67</b>
4.1	Sicherheitshinweise.....	67
4.2	Reinigung .....	68
<b>5</b>	<b>Störungsbehebung</b> .....	<b>68</b>
5.1	Sicherheitshinweise.....	68
5.2	Störungsanzeigen und -behebung .....	68
<b>6</b>	<b>Entsorgung des Altgerätes</b> .....	<b>69</b>
6.1	Entsorgung der Verpackung .....	70
<b>7</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>70</b>

## 1 Allgemeines

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

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

## 1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Heißluftfritteuse AirFry DuoChef (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,
- Störungsbehebung und/oder des Gerätes beauftragt ist.
- Bedienung,
- Reinigung

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

## 1.2 Haftungsbeschränkung

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

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

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

## 1.3 Urheberrecht

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

## 1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- AirFry DuoChef
- 2 Korbeinsätze
- 1 Backblech
- Gerätetür
- 2 Frittierkörbe mit Griff
- Trennwand
- 1 Loch-Backblech
- Bedienungsanleitung

## 1.5 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

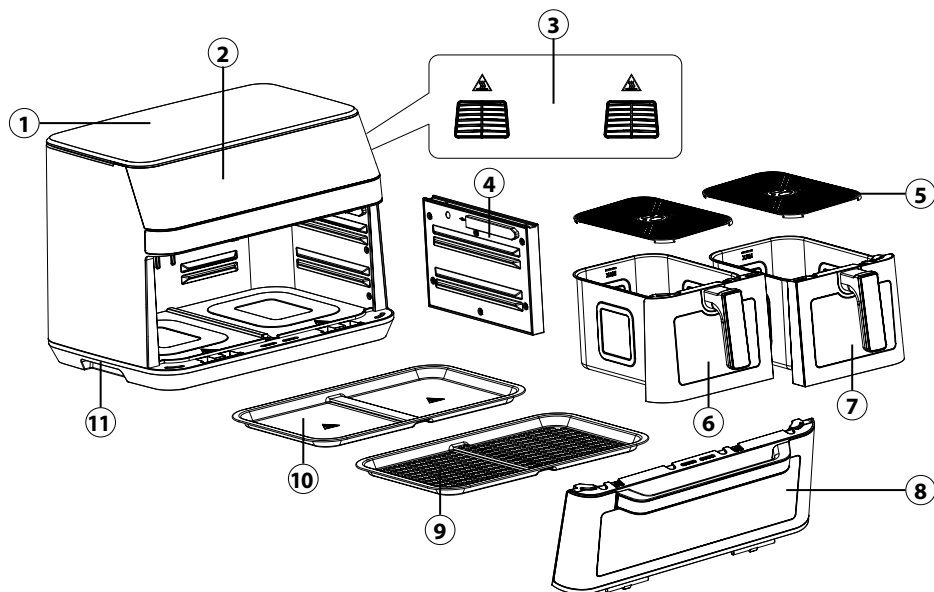
**HINWEIS**

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

## 2 Aufbau und Funktion

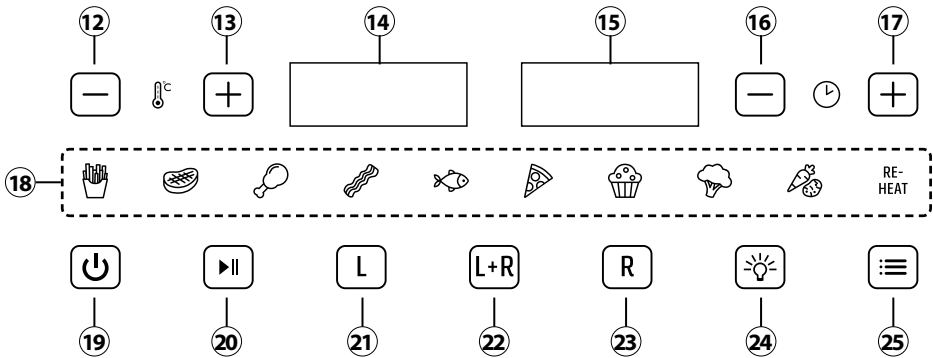
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

### 2.1 Gesamtübersicht



- |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| ① Gerätebasis                   | ⑦ rechter Frittierkorb mit Griff |
| ② Bedienpanel                   | ⑧ Gerätetür                      |
| ③ Luftauslass                   | ⑨ Loch-Backblech                 |
| ④ Trennwand                     | ⑩ Backblech                      |
| ⑤ Korbeinsätze                  | ⑪ Griffmulden                    |
| ⑥ linker Frittierkorb mit Griff |                                  |




## 2.2 Bedienelemente



- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 12 | Temperatur verringern                     | 19 | An/Aus-Taste                                  |
| 13 | Temperatur erhöhen                        | 20 | Start/Stop-Taste                              |
| 14 | Anzeige der Temperatur/Zeit (linke Zone)  | 21 | Linke Zone auswählen                          |
| 15 | Anzeige der Temperatur/Zeit (rechte Zone) | 22 | Beide Zonen auswählen                         |
| 16 | Zeit verringern                           | 23 | Rechte Zone auswählen                         |
| 17 | Zeit erhöhen                              | 24 | Ein- und Ausschalten der Innenraumbeleuchtung |
| 18 | Automatik-Programme                       | 25 | Automatik-Programme auswählen                 |

## 2.3 Automatik-Programme

	Programm	Temp. in °C voreingestellt (Spanne)*	Zeit in Min. voreingestellt (Spanne)*
	Pommes	200 (50-200)	25 (1 - 60)
	Steak	200 (50-200)	15 (1 - 60)
	Hähnchen	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Speck	160 (50-200)	9 (1 - 60)
	Fisch	180 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)

	Gebäck	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Gemüse	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Wurzelgemüse	200 (50-200)	25 (1 - 60)
REHEAT	Aufwärmen	120 (50-200)	6 (1 - 60)

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

## 2.4 Warnhinweise am Gerät

### VORSICHT

#### Gefahr durch heiße Oberfläche!

Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

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



## 2.5 Typenschild

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

# 3 Bedienung und Betrieb

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

## 3.1 Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie die Frittierkörbe, die Korbeinsätze und die Backbleche gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Sie können den Frittierkorb, die Korbeinsätze und die Backbleche auch in die Spülmaschine geben. Wasserreste, die sich nach der Reinigung zwischen dem Korb und dem Sichtfenster befinden, sind unbedenklich.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Weitere Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

## 3.2 Sicherheitsschalter

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet. Wenn Sie die Frittierkörbe während des Betriebs aus dem Gerät ziehen oder die Gerätetür öffnen, stoppt das Gerät (Display zeigt „open“an) den Heizvorgang und pausiert den Betrieb, bis der Behälter wieder hineingeschoben wird.

**HINWEIS**

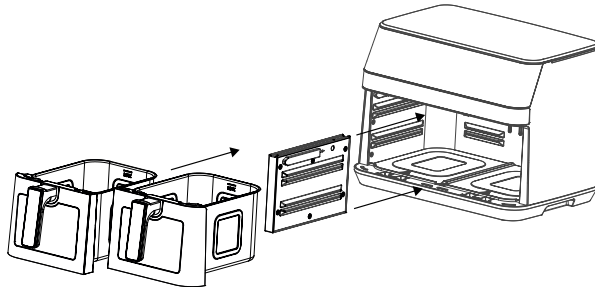
- ▶ Es wird empfohlen, den Behälter nicht länger als 30 Sekunden zu entfernen um eine stabile Temperatur im Inneren des Gerätes zu gewährleisten. Dies führt zu einem besseren Frittiererergebnis.

**3.3 Überhitzungsschutz**

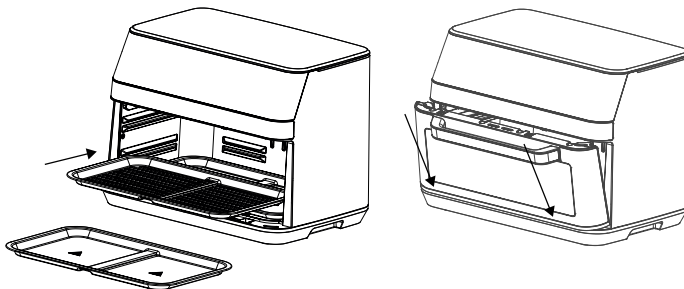
Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn die Temperatur im Gerät-einnern im Bereich der elektronischen Komponenten zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens eine halbe Stunde abkühlen.

**3.4 Zusammenbau**

Das Gerät wird standardmäßig mit eingesetzter Trennwand geliefert.

**3.4.1 für die Benutzung der Frittierkörbe**








1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Oberfläche.
2. Stellen Sie sicher, dass die Trennwand korrekt in der Mitte des Geräts platziert ist. Achten Sie dabei auf den Pfeil, der sich auf der Trennwand befindet.
3. Legen Sie die Korbeinsätze in die Frittierkörbe.
4. Geben Sie Ihre Speisen in die Frittierkörbe und schieben Sie diese in das Gerät.

**3.4.2 für die Benutzung mit den Backblechen und der Gerätetür**

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen Oberfläche.
2. Entfernen Sie die Frittierkörbe und die Trennwand aus dem Gerät.
3. Setzen Sie die Gerätetür zuerst von oben an die Geräteöffnung, sodass Sie einrastet.

4. Geben Sie Ihre Speise auf das gewünschte Backblech und schieben es in das Gerät.
5. Dann können Sie die Gerätetür zuklappen.


### 3.5 Betrieb

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Ein Signalton ertönt und das Bedienpanel leuchtet kurz auf.
3. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus und die An/Aus-Taste leuchtet konstant.
4. Drücken Sie die -Taste, um das Gerät einzuschalten.
5. Wählen Sie die gewünschte Zone aus um Zeit- und Temperatureinstellungen vorzunehmen. Drücken Sie hierfür die **L**-Taste für die linke Zone, die **R**-Taste für die rechte Zone und die **L+R**-Taste wenn Sie beide Zonen identisch einstellen wollen. Wählen Sie bei der Benutzung der Backbleche die **L+R**-Taste für beide Zonen.
6. Wählen Sie nun durch tippen der -Taste eines der 10 Automatik-Programme aus.
7. Das Symbol des Programms beginnt zu blinken und im Display erscheinen die voreingestellte Temperatur und Zeit.
8. Sie können sowohl die Temperatur als auch die Zeit individuell anpassen.
9. Mit den Tasten „-“ und „+“, die sich neben dem -Symbol befinden, können Sie die Temperatur einstellen.
10. Mit den Tasten „-“ und „+“, die sich neben dem -Symbol befinden, können Sie die Zeit einstellen.
11. Drücken Sie die -Taste, um den Vorgang zu starten.
12. Um den Betrieb zu pausieren, drücken Sie erneut die -Taste.
13. Nach der Hälfte der Zeit piept das Gerät 1 Mal, damit Sie Ihre Speise bei Bedarf wenden können.
14. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 3 Signaltöne und „End“ wird im Display angezeigt. Der Lüfter läuft noch für einen kurzen Moment nach.
15. Um den Vorgang frühzeitig abzubrechen und das Gerät auszuschalten, halten Sie die -Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt.

### 3.6 HOLD-Funktion

Wenn Sie bei den Zonen unterschiedliche Garzeiten einstellen, beginnt zuerst die Zone, die eine längere Garzeit benötigt. Das Gerät zeigt für die andere Zone „HOLD“ im Display an. Sobald das Gerät die eingestellte Garzeit der zweiten Zone erreicht hat, startet diese ebenfalls. So werden verschiedene Inhalte der Frittierkörbe zeitgleich gar.

#### HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die + oder die - Taste gedrückt halten, steigt/sinkt der Wert schneller.
- ▶ Befüllen Sie die Frittierkörbe nicht über die MAX-Markierung im Inneren der Frittierkörbe. Beachten Sie die empfohlenen Mengen in der untenstehenden Tabelle.
- ▶ Wenn das Programm gestartet ist, können Sie jederzeit über die entsprechenden Tasten die Zeit und Temperatur ändern.
- ▶ Mit der -Taste, können Sie jederzeit die Beleuchtung im Innenraum ein- oder ausschalten.

**⚠️ WARNUNG**

- ▶ Fassen Sie die Frittierkörbe nur am Griff und die Backbleche nur mit Kochhandschuhen oder Topflappen an, da diese während dem Garvorgang heiß werden.
- ▶ Achten Sie beim Entnehmen der Frittierkörbe oder Öffnen der Gerätetür auf den heißen Dampf, der austreten kann.
- ▶ Die Frittierkörbe, Backbleche und die Lebensmittel sind nach dem Garvorgang sehr heiß!


**3.7 Nach dem Garvorgang**


















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

**3.8 Frittieripps**

- Kleine Lebensmittel benötigen meistens eine geringere Kochzeit als größere Lebensmittel.
- Das Durchschütteln oder umrühren optimiert das Endergebnis und verhindert ungleichmäßig gegarte Lebensmittel.
- Um frische Pommes herzustellen, verwenden Sie mehlig kochende Kartoffeln und schneiden Sie diese in ca 10 x 10 mm dicke Streifen. Spülen Sie diese mit Wasser ab. Bestreichen Sie die Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Öl, damit sie knusprig werden.
- Wenn Sie eine kleine Menge Öl zu Ihrem Essen hinzufügen, wird es knuspriger. Verwenden Sie nicht mehr als 30 ml Öl.
- Sofern die Lebensmittel in die Körbe oder auf die Backbleche passen, können alle Lebensmittel, die im Ofen zubereitet werden können, auch mit diesem Gerät zubereitet werden.

**Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:**

Lebensmittel	Menge	Progr.	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Hinweis	Empfohlenes Zubehör
Pommes (gefroren)	500 g 700 g 1400 g		200	20 25 25	Bei einer Menge von 700 g in einem und 1400 g in beiden Körben wird empfohlen, die Pommes alle 10 min durchzuschütteln. Für das beste Ergebnis, bereiten Sie lieber weniger Pommes in mehreren Durchgängen zu.	1 Korb 1 Korb beide Körbe

EN IT	Selbstgemachte Kartoffelspalten	500 g 1000 g		200	30 30	Kartoffeln in Spalten schneiden. Mit Wasser abspülen, abtupfen und ggf. mit Öl bestreichen (alle 10 min schütteln).	1 Korb beide Körbe
NL FR	Gefüllte Zucchini	4 Hälften		170-180	15-25	Zucchini halbieren und aushöhlen, nach Belieben mit Fleisch, Couscous, Käse usw. füllen.	Backblech
PT ES	Gefüllte Paprika	4-6 Stück		180	15-25	Deckel der Paprika abschneiden und sie entkernen, nach Belieben mit Quinoa, Fleisch, Gemüse usw. füllen.	Backblech
SV TR HE	Ofengemüse (Süßkartoffel, Zucchini, Rote Beete, Möhren)	500 g 750 g		190	25	Zerkleinern und mit Öl und Gewürzen vermengen.	1 Korb beide Körbe
	Burger-Patty	6 Stück à ca. 150 g		200	10-12		Backblech
	Hähnchen-Nuggets	500 g		180	15-20		1 Korb
	Frisches Grill-Hähnchen	1000 g		180	50		Backblech
	Lasagne	500 g		180	20-30	In einer ca. 20 x 8 x 15 cm großen, ofenfesten Form.	Backblech
	Pizzabaguette	4 Stück		180	10		Backblech
	Selbstgemachte Croutons	750 g		180	8	Toast würfeln, mit Öl und Gewürzen vermengen.	1 Korb
	Brötchen	6-8 Stück		180	8-10		Backblech
	Brot	Teig für 1 Laib		180	30	In einer ofenfesten Form (max. 20 x 20 cm) / Backpapier.	Backblech
	Muffins	12 Stück		180	15-20		Backblech
	Rührkuchen	Teig für 1 Kuchen		180	45-50	Backblech mit Backpapier und Kuchenring (Ø ca. 20 cm) auslegen.	Backblech
	Fisch	300 g		180	15-20		1 Korb
	Garnelen	250 g		180	15-20		1 Korb
	Chicken Wings	750 g		180	20		1 Korb

**HINWEIS**

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

**⚠ WARNUNG**

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

## 4 Reinigung und Pflege

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

### 4.1 Sicherheitshinweise

**⚠ VORSICHT**

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

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

## 4.2 Reinigung

### **WARNUNG**

► Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.

- Reinigen Sie die Frittierkörbe, die Korbeinsätze und die Backbleche gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Sie können den Frittierkorb, die Korbeinsätze und die Backbleche auch in die Spülmaschine geben. Wasserreste, die sich nach der Reinigung zwischen dem Korb und dem Sichtfenster befinden, sind unbedenklich.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite, die Trennwand und die Gerätetür mit einem feuchten Tuch ab.

## 5 Störungsbehebung

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

### 5.1 Sicherheitshinweise

#### **VORSICHT**

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

### 5.2 Störungsanzeigen und -behebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
Der Vorgang startet nicht beim Drücken der Start/Stop Taste.	Frittierkörbe nicht vollständig eingeschoben. Gerätetür nicht vollständig geschlossen.	Frittierkorb fest einschieben. Gerätetür vollständig schließen.
Die Speisen sind nicht vollständig oder ungleichmäßig gegart.	Frittierkörbe oder Backbleche sind überfüllt.	Geben Sie kleinere Mengen in die Frittierkörbe oder die Backbleche. Schütteln oder wenden Sie die Speisen mehrmals während der Garzeit.
	Gartemperatur oder Garzeit zu gering eingestellt.	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder die Garzeit.

Die Speisen sind nach dem Garvorgang nicht knusprig.	Speise ist ggf. nicht für das Gerät geeignet.	Besprühen oder pinseln Sie die Speisen mit einer kleinen Menge Öl.
Die Frittierkörbe und Backbleche lassen sich nicht problemlos in das Gerät schieben.	Frittierkorb und Backbleche sind überfüllt.	Nehmen Sie Speisen aus den Frittierkörben oder von den Backblechen.
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.
	In den Frittierkörben oder auf den Backblechen befinden sich noch Fettreste.	Reinigen Sie die Frittierkörbe oder Backbleche 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 die Frittierkörbe oder Backbleche herausnehmen. Falls die Ursache nicht verbranntes Essen war, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Gerät riecht unangenehm.	Das Gerät wurde nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung.
	Öl oder Fett ist an die Heizstäbe gespritzt.	Das Öl / Fett erzeugt weißen Qualm und kann unangenehm riechen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

### HINWEIS

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

## 6 Entsorgung des Altgerätes

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



**HINWEIS**

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

**6.1 Entsorgung der Verpackung**

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



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

**7 Garantie**

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

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

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

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

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

## Table of contents - Operation

<b>1</b>	<b>General .....</b>	<b>71</b>
1.1	Information on this manual .....	72
1.2	Limitation of liability .....	72
1.3	Copyright protection.....	72
1.4	Delivery scope .....	72
1.5	Unpacking .....	72
<b>2</b>	<b>Design and Function.....</b>	<b>73</b>
2.1	Overview.....	73
2.2	Control Panel .....	74
2.3	Automatic programs .....	74
2.4	Warning notices on device.....	75
2.5	Rating plate.....	75
<b>3</b>	<b>Operation and Handling .....</b>	<b>75</b>
3.1	Before first use .....	75
3.2	Safety switch.....	75
3.3	Overheating protection.....	76
3.4	Assembly .....	76
3.4.1	Use with the frying baskets .....	76
3.4.2	Use with the baking trays and device door .....	76
3.5	Operation .....	77
3.6	HOLD function.....	77
3.7	After the cooking process .....	78
3.8	Advices for frying.....	78
<b>4</b>	<b>Cleaning and Maintenance .....</b>	<b>80</b>
4.1	Safety information.....	80
4.2	Cleaning.....	80
<b>5</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>80</b>
5.1	Safety notices .....	81
5.2	Troubleshooting table .....	81
<b>6</b>	<b>Disposal of the Old Device .....</b>	<b>82</b>
6.1	Disposal of the packaging.....	82
<b>7</b>	<b>Guarantee .....</b>	<b>82</b>

## 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 device will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

## 1.1 Information on this manual

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

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

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

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

## 1.2 Limitation of liability

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

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

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

## 1.3 Copyright protection

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

## 1.4 Delivery scope

The device includes the following components:

- AirFry DuoChef
- 2 inner baskets
- 1 baking tray
- Device door
- 2 frying baskets with handles
- Divider
- 1 perforated baking tray
- Operating manual

## 1.5 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

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

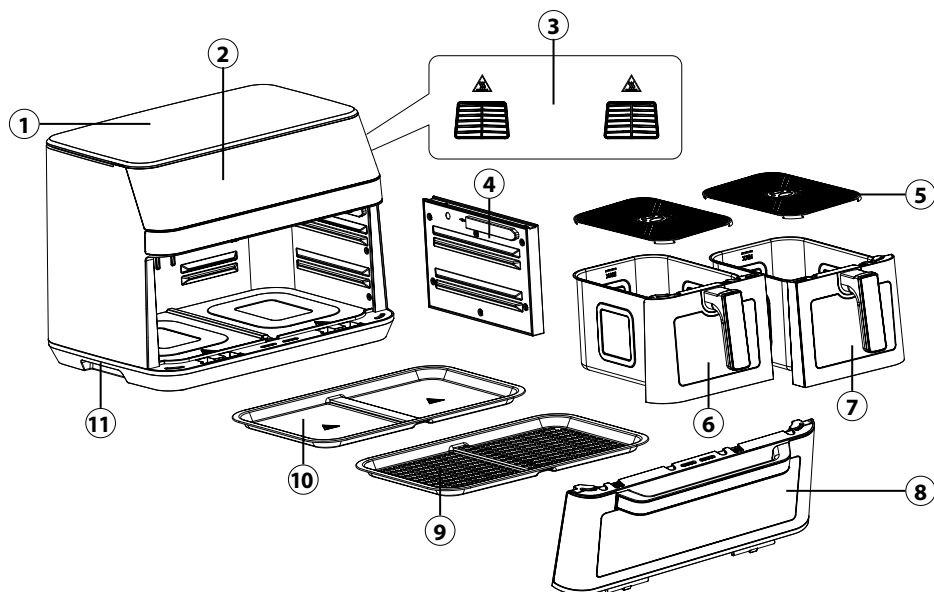
**PLEASE NOTE**

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

## 2 Design and Function

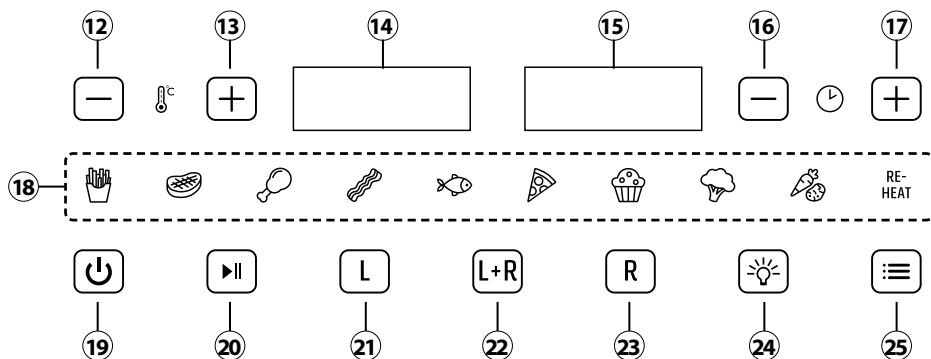
This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

### 2.1 Overview



- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| ① Appliance base                 | ⑦ Right frying basket with handle |
| ② Control panel                  | ⑧ Device door                     |
| ③ Air outlet                     | ⑨ Perforated baking tray          |
| ④ Divider                        | ⑩ Baking tray                     |
| ⑤ Inner baskets                  | ⑪ Recessed handles                |
| ⑥ Left frying basket with handle |                                   |




## 2.2 Control Panel



- 12** Decrease temperature
- 13** Increase temperature
- 14** Indication of temperature/time (left zone)
- 15** Indication of temperature/time (right zone)
- 16** Decrease time
- 17** Increase time
- 18** Automatic programs
- 19** On/Off button
- 20** Start/Stop button
- 21** Select left zone
- 22** Select both zones
- 23** Select right zone
- 24** Switching the interior lighting on and off
- 25** Select automatic programmes

## 2.3 Automatic programs

	Program	Temp. in °C preset (range)*	Time in min. preset (range)*
	Fries	200 (50-200)	25 (1 - 60)
	Steak	200 (50-200)	15 (1 - 60)
	Chicken	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Bacon	160 (50-200)	9 (1 - 60)
	Fish	180 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)

	Cakes	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Vegetables	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Root vegetables	200 (50-200)	25 (1 - 60)
REHEAT	Reheat	120 (50-200)	6 (1 - 60)

\*in 1 minute steps / \*in 5 °C steps

## 2.4 Warning notices on device

### ATTENTION

#### **Danger due to hot surface!**

The surfaces of the device can become extremely hot.

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



## 2.5 Rating plate

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

# 3 Operation and Handling

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

## 3.1 Before first use

- Use warm soapy water to thoroughly clean the frying baskets, inner baskets and baking trays and dry them thoroughly. The frying baskets, inner baskets and baking trays can also be put in the dishwasher. Water residues that remain between the basket and the viewing window after cleaning are harmless.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- For more information on cleaning, see the chapter „Cleaning and care“.

## 3.2 Safety switch

This appliance is equipped with a safety mechanism. If you remove the frying baskets from the device during operation or open the device door, the device will stop the cooking process (control panel shows “open”) until the container(s) are re-inserted.

### PLEASE NOTE

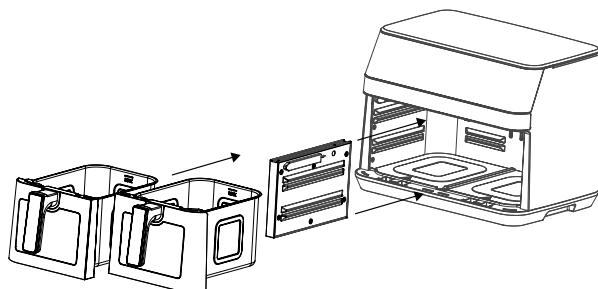
- ▶ It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.

### 3.3 Overheating protection

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

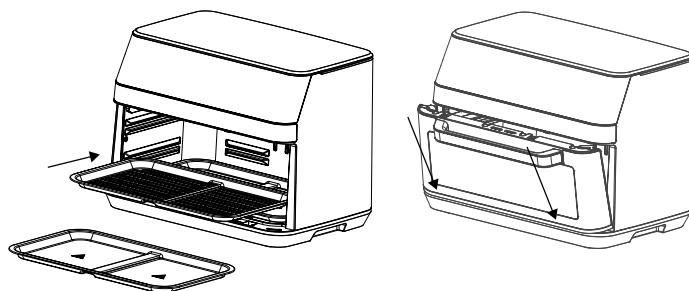
### 3.4 Assembly

The device is supplied with the divider inserted as standard.



#### 3.4.1 Use with the frying baskets








1. Place the device on a stable surface.
2. Make sure that the divider is correctly inserted in the middle of the device. When doing so, use the arrow on the divider as a guide.
3. Place the inner baskets in the frying baskets.
4. Put your food items in the frying baskets and insert them into the device.



#### 3.4.2 Use with the baking trays and device door

1. Place the device on a stable surface.
2. Remove the frying baskets and divider from the device.
3. Insert the device door into the device's opening, starting from the top, until it clicks into place.
4. Place your food items on the desired baking tray and insert it into the device.
5. You can then close the device door.


### 3.5 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. Press the -button to switch on the appliance.
5. Use the time and temperature settings to select the desired zone. To do this, press the "L" button for the left zone; the "R" button for the right zone and the "L+R" button if you want to use identical settings for both zones. When using the baking trays, select the "L+R" button for both zones.
6. Select one of the 10 automatic programmes by tapping the  button.
7. The programme symbol starts to flash and the preset temperature and time appear on the display.
8. You can adjust both the temperature and the time individually.
9. Use the "-" and "+" buttons located next to the  symbol to set the temperature.
10. Use the "-" and "+" buttons located next to the  symbol to set the time.
11. Press the -button to start the process.
12. To pause operation, press the  button again.
13. Halfway through the time, the appliance beeps 1 time so that you can turn your food over if necessary.
14. 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.
15. To cancel the process early and switch off the appliance, press and hold the  button for approx. 3 seconds.

### 3.6 HOLD function

If you set different cooking times for each zone, then cooking will begin in the zone which requires the longer time first. The device's control panel will show "HOLD" for the other zone. As soon as the device reaches the cooking time set for the second zone, it will also begin cooking in this zone. This ensures that the differing contents of each frying basket are ready at the same time.

#### PLEASE NOTE

- ▶ If you keep the + or the - button pressed, the value increases/decreases faster.
- ▶ Do not fill the frying baskets above the "MAX" mark inside them. Food quantities should be based on the recommendations in the table below.
- ▶ Once the programme has started, you can change the time and temperature at any time using the corresponding buttons.
- ▶ With the -button, you can switch the interior lighting on or off at any time.

#### ⚠ WARNING

- ▶ Only touch the frying basket handles or use oven gloves or pot holders to touch the baking trays as both become hot during use.

**⚠️ WARNING**

- ▶ Take care when removing the frying baskets or opening the device door, as hot steam may be emitted when doing so.
- ▶ The frying baskets, baking trays and food items will be very hot when the cooking process ends!




**3.7 After the cooking process**
















1. Use the frying basket handles to remove them from the device or, if you are using a baking tray, remove the tray and then place the baskets or tray on a heatproof surface.
2. Check that the food items are cooked. If not, you can reinsert the frying baskets or baking trays into the device and extend the cooking process for a few minutes.
3. Use a fork, cooking tongs or oven mitts to remove the food if necessary.

**3.8 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.
- Assuming that the food items fit into the baskets or onto the baking trays, you can use this device to prepare any food items which can be cooked in an oven.

**We recommend the following quantities and settings:**

Food	Quantity	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note	Recommended accessories
French fries (frozen)	500 g 700 g 1400 g		200	20 25 25	When cooking a quantity of 700 g in one and 1400 g in both baskets, we recommend shaking the french fries every 10 minutes. For best results, prepare smaller quantities of fries in several batches.	1 basket 1 basket Both baskets
Homemade potato wedges	500 g 1000 g		200	30 30	Cut the potatoes into wedges. Rinse with water, drain and brush with oil if necessary (shake every 10 mins).	1 basket Both baskets
Stuffed courgettes	4 halves		170-180	15-25	Cut the courgettes in half and hollow them out, fill with meat, couscous, cheese, etc. as desired.	Baking tray

Stuffed peppers	4-6 pcs		180	15-25	Cut off the top of the peppers and remove the seeds, fill with quinoa, meat, vegetables, etc. as desired.	Baking tray
Baked vegetables (sweet potato, courgette, beetroot, carrots)	500 g 750 g		190	25	Chop and mix with oil and spices.	1 basket Both baskets
Burger-Patty	6 pcs à approx. 150 g		200	10-12		Baking tray
Chicken nuggets	500 g		180	15-20		1 basket
Grilled chicken	1000 g		180	50		Baking tray
Lasagne	500 g		180	20-30	Place in a 20 x 8 x 15 cm oven-proof dish.	Baking tray
Pizza baguette	4 pcs		180	10		Baking tray
Homemade croutons	750 g		180	8	Dice the toast, mix with oil and spices.	1 basket
Buns	6-8 pcs		180	8-10		Baking tray
Bread	Dough for 1 loaf		180	30	In an ovenproof dish (max. 20 x 20 cm).	Baking tray
Muffins	12 pcs		180	15-20		Baking tray
Cake	Dough for 1 cake		180	45-50	Line the baking tray with baking paper and a cake ring (Ø approx. 20 cm).	Baking tray
Fish	300 g		180	15-20		1 basket
Prawns	250 g		180	15-20		1 basket
Chicken Wings	750 g		180	20		1 basket

### PLEASE NOTE

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

**⚠ WARNING**

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

## 4 Cleaning and Maintenance

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

### 4.1 Safety information

**⚠ ATTENTION**

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

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

### 4.2 Cleaning

**⚠ WARNING**

- ▶ Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.
- Use warm soapy water to thoroughly clean the frying baskets, inner baskets and baking trays and dry them thoroughly. The frying baskets, inner baskets and baking trays can also be put in the dishwasher. Water residues that remain between the basket and the viewing window after cleaning are harmless.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

## 5 Troubleshooting

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

## 5.1 Safety notices

### ATTENTION

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

## 5.2 Troubleshooting table

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

Error	Possible cause	Action
The appliance does not turn on.	Mains plug not plugged in.	Plug in the mains plug.
The process does not start when the Start/Stop button is pressed.	The frying basket is not fully inserted. Device door not completely shut.	Push the frying basket in firmly. Shut device door completely.
The food is not fully cooked or is cooked unevenly.	Frying baskets or baking trays are too full.	Put smaller quantities in the frying baskets or onto the baking trays. Shake or turn the food several times during the cooking time.
	Cooking temperature or cooking time set too low.	Increase the cooking temperature or the cooking time.
The food is not crispy after cooking.	Food may not be suitable for the appliance.	Spray or brush the food with a small amount of oil.
It is difficult to insert the frying baskets or baking trays into the device.	Frying baskets or baking trays are too full.	Remove some of the food items from the frying baskets or the baking trays.
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 grease residues in the frying baskets or on the baking trays.	Clean the frying baskets or baking trays 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 you remove the frying baskets or baking trays. If the cause was not burnt food, contact customer service.

	The appliance has not been cleaned.	Clean the appliance after each use.
The appliance smells unpleasant.	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.**

## 6 Disposal of the Old Device

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



### PLEASE NOTE

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

### 6.1 Disposal of the packaging

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



## 7 Guarantee

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

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects

which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

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

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

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

## Tabella dei contenuti

<b>1</b>	<b>In generale.....</b>	<b>84</b>
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso .....	85
1.2	Limitazione della responsabilità .....	85
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	85
1.4	Insieme della fornitura.....	85
1.5	Disimballaggio .....	85
<b>2</b>	<b>Costruzione e funzione.....</b>	<b>86</b>
2.1	Panoramica complessiva .....	86
2.2	Elementi di comando .....	87
2.3	Programmi automatici .....	87
2.4	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	88
2.5	Targhetta di omologazione.....	88
<b>3</b>	<b>Utilizzo e funzionamento .....</b>	<b>88</b>
3.1	Prima del primo utilizzo .....	88
3.2	Interruttore di sicurezza .....	88
3.3	Protezione da surriscaldamento .....	89
3.4	Montaggio.....	89
3.4.1	per l'uso dei cestelli per la friggitura .....	89
3.4.2	per l'uso con le teglie di cottura e lo sportello dell'apparecchio .....	89
3.5	Funzionamento .....	90
3.6	Funzione HOLD.....	90
3.7	Dopo la cottura.....	91
3.8	Consigli per la frittura .....	91
<b>4</b>	<b>Pulizia e cura .....</b>	<b>93</b>
4.1	Indicazioni di sicurezza .....	93
4.2	La pulizia.....	93
<b>5</b>	<b>Eliminazione guasti .....</b>	<b>94</b>
5.1	Avvertenze di sicurezza .....	94
5.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione .....	94
<b>6</b>	<b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto .....</b>	<b>95</b>
6.1	Smaltimento dell'involucro.....	95
<b>7</b>	<b>Garanzia.....</b>	<b>96</b>

## 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 Friggitrice ad aria AirFry DuoChef (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 Limitazione della responsabilità

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

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

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

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

## 1.3 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

## 1.4 Insieme della fornitura

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

- AirFry DuoChef
- 2 cestelli per frittura con maniglia
- 2 cestelli accessori
- Separatore
- 1 teglia
- 1 teglia forata
- Sportello dell'apparecchio
- Istruzioni d'uso

## 1.5 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

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

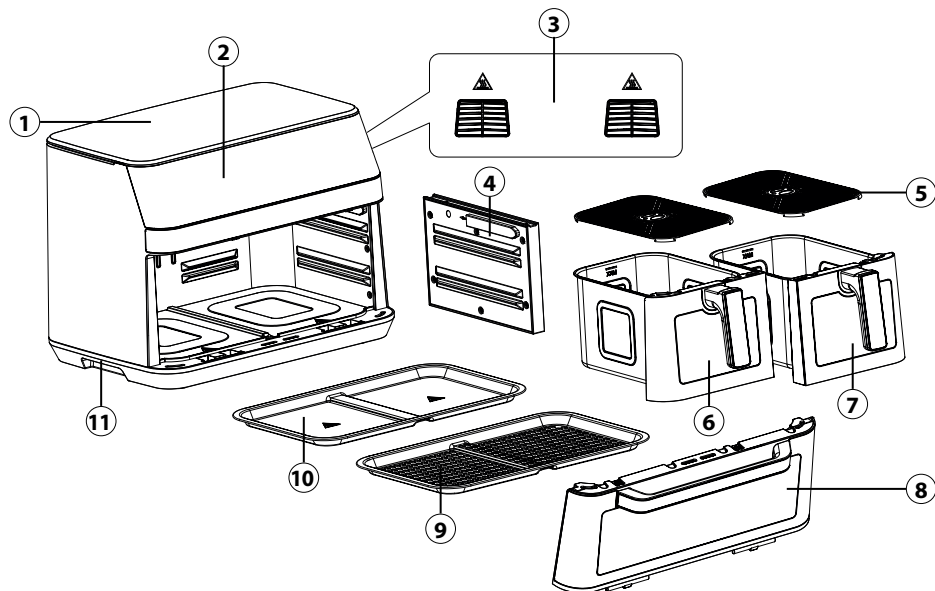
**INDICAZIONE**

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

## 2 Costruzione e funzione

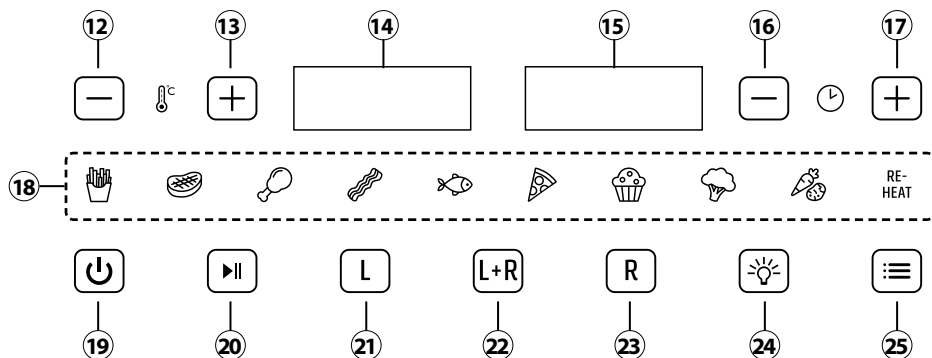
Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

### 2.1 Panoramica complessiva



- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| ① | Base dell'apparecchio                               | ⑦ | Cestello per la friggitura di destra con maniglia |
| ② | Pannello di comando                                 | ⑧ | Sportello dell'apparecchio                        |
| ③ | Uscita dell'aria                                    | ⑨ | Teglia forata                                     |
| ④ | Separatore  | ⑩ | Teglia  |
| ⑤ | Cestelli accessori                                  | ⑪ | Maniglie  |
| ⑥ | Cestello per la friggitura di sinistra con maniglia |   |   |




## 2.2 Elementi di comando



- 12** Ridurre la temperatura
- 13** Aumentare la temperatura
- 14** Visualizzazione di temperatura/ora (zona sinistra)
- 15** Visualizzazione di temperatura/ora (zona destra)
- 16** Ridurre il tempo
- 17** Aumentare il tempo
- 18** Programmi automatici
- 19** Tasto on/off
- 20** Tasto Start/Stop
- 21** Selezionare la zona di sinistra
- 22** Selezionare le due zone
- 23** Selezionare la zona di destra
- 24** Accensione/spegnimento dell'illuminazione interna
- 25** Selezione dei programmi automatici

## 2.3 Programmi automatici

	Programma	Temperatura in °C preimpostata (Intervallo)*	Tempo in min preimpostata (Intervallo)*
	Patatine	200 (50-200)	25 (1 - 60)
	Bistecca	200 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pollo	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Grasso	160 (50-200)	9 (1 - 60)
	Pesce	180 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)

	Prodotti da forno	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Verdure	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Ortaggi da radice	200 (50-200)	25 (1 - 60)
REHEAT	Riscaldare	120 (50-200)	6 (1 - 60)

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

## 2.4 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

### **ATTENZIONE**

#### **Pericolo dovuto ad una superficie calda!**

L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

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



## 2.5 Targhetta di omologazione

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

# 3 Utilizzo e funzionamento

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

## 3.1 Prima del primo utilizzo

- Pulire bene i cestelli, i cestelli accessori e le teglie di cottura con acqua calda e asciugarli accuratamente. Il cestello, i cestelli accessori e le teglie di cottura sono lavabili anche in lavastoviglie. I residui di acqua che rimangono tra il cestello e la finestra di visualizzazione dopo la pulizia sono innocui.
- Strofinare il lato interno ed esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Altre indicazioni sulla pulizia sono presenti al capitolo "Pulizia e manutenzione".

## 3.2 Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un meccanismo di sicurezza. Se si estraggono i cestelli durante il funzionamento, l'apparecchio interrompe la procedura di riscaldamento (il display mostra "open") e smette di funzionare fino a quando il contenitore non viene inserito nuovamente.

### **INDICAZIONE**

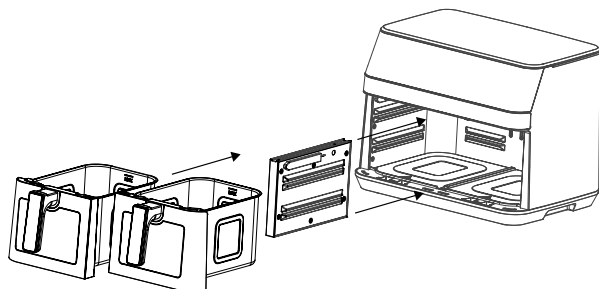
- ▶ Si consiglia di non rimuovere il contenitore per oltre 30 secondi, al fine di garantire una temperatura stabile all'interno dell'apparecchio. Questo permetterà di ottenere una migliore qualità della frittura.

### 3.3 Protezione da surriscaldamento

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

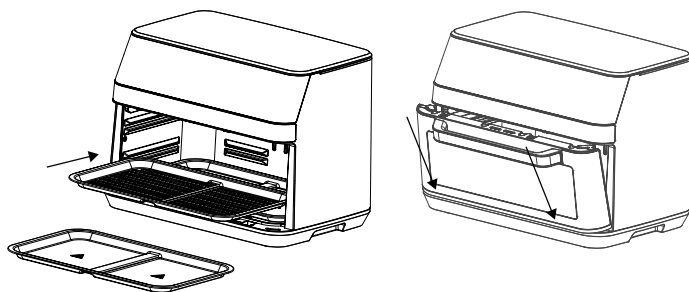
### 3.4 Montaggio

L'apparecchio viene fornito con il separatore.



#### 3.4.1 per l'uso dei cestelli per la frigitura








1. Sistemare l'apparecchio su una superficie stabile.
2. Accertarsi che il separatore sia sistemato correttamente nell'apparecchio. Prestare attenzione alla freccia presente sul separatore.
3. Inserire i cestelli accessori nei cestelli di frigitura.
4. Sistemare le vivande nei cestelli e inserirli nell'apparecchio.



#### 3.4.2 per l'uso con le teglie di cottura e lo sportello dell'apparecchio

1. Sistemare l'apparecchio su una superficie stabile.
2. In caso di mancato utilizzo per un periodo prolungato estrarre i cestelli e il separatore.
3. Inserire lo sportello dall'alto nell'apertura fino al completo arresto.
4. Disporre le vivande sulla teglia e sistemarla nell'apparecchio.
5. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.


### 3.5 Funzionamento

1. Inserire il connettore a spina nella presa.
2. Si avverte un segnale acustico e il pannello di controllo si illumina per qualche istante.
3. L'apparecchio si trova in modalità standby il pulsante di accensione/spegnimento è costantemente acceso.
4. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
5. Selezionare la zona desiderata per impostare l'orario e la temperatura. Premere il tasto **L** per la zona di sinistra, il tasto **R** per la zona di destra e il tasto **L+R** per impostare gli stessi valori per le due zone. Per l'uso delle teglie di cottura selezionare il tasto **L+R** per le due zone.
6. Selezionare uno degli 10 programmi automatici toccando il tasto .
7. Il simbolo del programma inizia a lampeggiare e sul display appaiono la temperatura e l'ora preimpostate.
8. È possibile regolare individualmente la temperatura e il tempo.
9. Con i tasti “-” e “+” che si trovano accanto al simbolo , è possibile regolare la temperatura.
10. Con i tasti “-” e “+” che si trovano accanto al simbolo , è possibile regolare il tempo.
11. Premere il -tasto, per iniziare la cottura.
12. Per sospendere il funzionamento, premere nuovamente il tasto .
13. Una volta trascorsa la metà del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico. A questo punto è possibile girare all'occorrenza gli alimenti.
14. 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.
15. Per interrompere anticipatamente la cottura e spegnere l'apparecchio, tenere premuto il -tasto per ca. 3 secondi.

### 3.6 Funzione HOLD

Se per le zone si impostano tempi di cottura diversi, l'apparecchio inizia dalla zona che richiede un tempo di cottura più lungo. L'apparecchio mostra per l'altra zona “HOLD” sul display. Non appena l'apparecchio ha raggiunto il tempo di cottura impostato per la seconda zona, viene avviata la cottura anche per quest'altra zona. Le vivande che richiedono tempi diversi di cottura vengono così preparate simultaneamente.

#### INDICAZIONE

- ▶ Tenendo premuto il tasto + o -, è possibile aumentare/diminuire il valore più rapidamente.
- ▶ Riempire i cestelli di friggitura non oltre il livello MAX indicato all'interno dei cestelli stessi. Prestare attenzione alle quantità consigliate nella tabella qui sotto riportata.
- ▶ Una volta avviato il programma, è possibile modificare il tempo e la temperatura mediante i relativi tasti.
- ▶ Con il -tasto è possibile accendere o spegnere in ogni momento l'illuminazione.

**AVVISO**

- ▶ Afferrare i cestelli per la friggitura solo attraverso la maniglia e le teglie di cottura con guanti da forno o presine. I cestelli diventano molto caldi durante la cottura.
- ▶ Quando si estraggono i cestelli o si apre lo sportello, prestare attenzione alla fuoriuscita del vapore caldo.
- ▶ Dopo la cottura i cestelli, le teglie e gli alimenti sono molto caldi!




**3.7 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 i cestelli di friggitura o le teglie di cottura e prolungare la cottura di alcuni minuti
3. Utilizzare una forchetta, una pinza o guanti di cucina per prendere gli alimenti.

**3.8 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 i cestelli e le teglie, se lo spazio è sufficiente.

Consigliamo le quantità e le impostazioni seguenti:

Alimenti	Quantità	Progr.	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Indicazione	Accessorio consigliato
Patatine surgelate	500 g 700 g 1400 g		200	20 25 25	Per una quantità di 700 g in un cestello e di 1400 g in due cestelli, si consiglia di scuotere le patatine fritte ogni 10 minuti	1 cestello 1 cestello I due cestelli
Patate a spicchi	500 g 1000 g		200	30 30	Tagliare le patate a spicchi. Lavarle, asciugarle e cospargerle ev. con un po' di olio (scuotere ogni 10 min).	1 cestello I due cestelli
Zucchine ripiene	4 metà		170-180	15-25	Tagliare le zucchine per il lungo, togliere la polpa, riempirle con formaggio, carne o couscous a piacere.	Teglia di cottura

DE

EN

IT

NL

FR
















PT

ES

SV

TR

HE

Peperoni ripieni	4-6 pezzi		180	15-25	Tagliare la calottina superiore del peperone, ripulire l'interno e riempire con quinoa, carne o verdure a piacere.	Teglia di cottura
Verdure al forno (patate dolci, carote, zucchine, barbabietola)	500 g 750 g		190	25	Sminuzzare e mescolare con olio e spezie.	1 cestello 1 due cestelli
Burger-Patty	6 pezzi à ca. 150 g		200	10-12		Teglia di cottura
Nugget di pollo	500 g		180	15-20		1 cestello
Pollo fresco alla griglia	1000 g		180	50		Teglia di cottura
Lasagna	500 g		180	20-30	In una pirofila da forno di ca 20 x 8 x 15.	Teglia di cottura
Pizza baguette	4 pezzi		180	10		Teglia di cottura
Crostini fatti in casa	750 g		180	8	Tagliare a dadini il pancarré, mescolare con olio e spezie.	1 cestello
Panino	6-8 pezzi		180	8-10		Teglia di cottura
Pane	Pasta per una forma di pane		180	30	In una pirofila da forno (max. 20 x 20 cm) /carta da forno.	Teglia di cottura
Muffins	12 pezzi		180	15-20		Teglia di cottura
Torta	Pasta per una torta		180	45-50	Foderare una teglia con carta da forno e un anello per dolci (Ø 20 cm circa).	Teglia di cottura
Pesce	300 g		180	15-20		1 cestello
Gamberetti	250 g		180	15-20		1 cestello
Chicken Wings	750 g		180	20		1 cestello

### 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.

**INDICAZIONE**

- ▶ Considerato che i cibi possono variare per provenienza, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire che i dati indicati siano la migliore impostazione per gli alimenti utilizzati dall'utente.

**AVVISO**

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

## 4 Pulizia e cura

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

### 4.1 Indicazioni di sicurezza

**ATTENZIONE**

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

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

### 4.2 La pulizia

**AVVISO**

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

## 5 Eliminazione guasti

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

### 5.1 Avvertenze di sicurezza

#### **ATTENZIONE**

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

### 5.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

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

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Non è possibile accendere l'apparecchio.	Spina non inserita.	Inserire la spina.
Premendo il tasto Start/Stop, l'apparecchio non si mette in funzione.	Cestello non completamente inserito. Lo sportello non è chiuso completamente.	Inserire correttamente il cestello. Chiudere bene lo sportello.
Le vivande non sono cotte a puntino o in modo non uniforme.	I cestelli di friggitura o le teglie di cottura sono troppo pieni.	Disporre quantità più piccole nei cestelli o sulle teglie. Scuotere o girare più volte gli alimenti durante la cottura.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo è troppo breve.	Aumentare la temperatura o la durata di cottura.
Dopo la cottura gli alimenti non sono croccanti.	Gli alimenti potrebbero non essere adatti all'apparecchio.	Spruzzare sugli alimenti o spennellarli con una piccola quantità di olio.
Non è possibile inserire i cestelli o le teglie senza problemi nell'apparecchio.	I cestelli di friggitura o le teglie di cottura sono troppo pieni.	Togliere alimenti dai cestelli di friggitura o dalle teglie di cottura.
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.
	Nei cestelli di friggitura o sulle teglie di cottura ci sono resti di grasso.	Ripulire bene i cestelli e le teglie 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 i cestelli o le teglie. Se il fumo non è dovuto al cibo bruciato, contattare l'Assistenza Clienti.
L'apparecchio ha un odore sgradevole.	L'apparecchio non è stato pulito.	Pulire l'apparecchio subito dopo ogni utilizzo.
	Spruzzi di olio e grasso sugli elementi riscaldanti.	L'olio/il grasso origina fumo bianco ed emette un odore sgradevole. Non ci sono conseguenze per l'apparecchio o il risultato finale.
L'illuminazione interna non funziona.	La spia è difettosa.	Rivolgersi all'Assistenza Clienti.

**INDICAZIONE**

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

## 6 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

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

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

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

**INDICAZIONE**

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

### 6.1 Smaltimento dell'involucro

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



DE

EN

## 7 Garanzia

IT

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.

NL

FR

PT

ES

SV

TR

HE

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 van de gebruiksaanwijzing

<b>1</b>	<b>Algemeen</b> .....	<b>97</b>
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....	98
1.2	Aansprakelijkheid .....	98
1.3	Auteurswet.....	98
1.4	Leveringsomvang .....	98
1.5	Uitpakken .....	98
<b>2</b>	<b>Opbouw en functie</b> .....	<b>99</b>
2.1	Overzicht .....	99
2.2	Bedieningselementen.....	100
2.3	Automatische programma's .....	100
2.4	Waarschuwinginstructies op apparaat .....	101
2.5	Typeplaatje.....	101
<b>3</b>	<b>Bediening en werking</b> .....	<b>101</b>
3.1	Voor het eerste gebruik .....	101
3.2	Veiligheidsschakelaar .....	101
3.3	Oververhittingsbescherming .....	102
3.4	Montage .....	102
3.4.1	voor het gebruik van de frituurmanden .....	102
3.4.2	voor gebruik met de bakplaten en de toesteldeur .....	102
3.5	Inbedrijfstelling.....	103
3.6	HOLD functie .....	103
3.7	Na het kookproces .....	104
3.8	Frituurtips.....	104
<b>4</b>	<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>106</b>
4.1	Veiligheidsvoorschriften .....	106
4.2	Reiniging.....	107
<b>5</b>	<b>Storingen verhelpen</b> .....	<b>107</b>
5.1	Veiligheidsvoorschriften .....	107
5.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	107
<b>6</b>	<b>Afvoer van het oude apparaat</b> .....	<b>108</b>
6.1	Verwijderen van de verpakking .....	109
<b>7</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>109</b>

## 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 DuoChef (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de in-gebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat. De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de:

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

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

## 1.2 Aansprakelijkheid

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

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

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

## 1.3 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

## 1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- AirFry DuoChef • 2 frituurmanden met handvat
- 2 inzetkorven • Scheidingswand
- 1 bakplaat • 1 geperforeerde bakplaat
- Toesteldeur • Bedieningshandleiding

## 1.5 Uitpakken

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

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

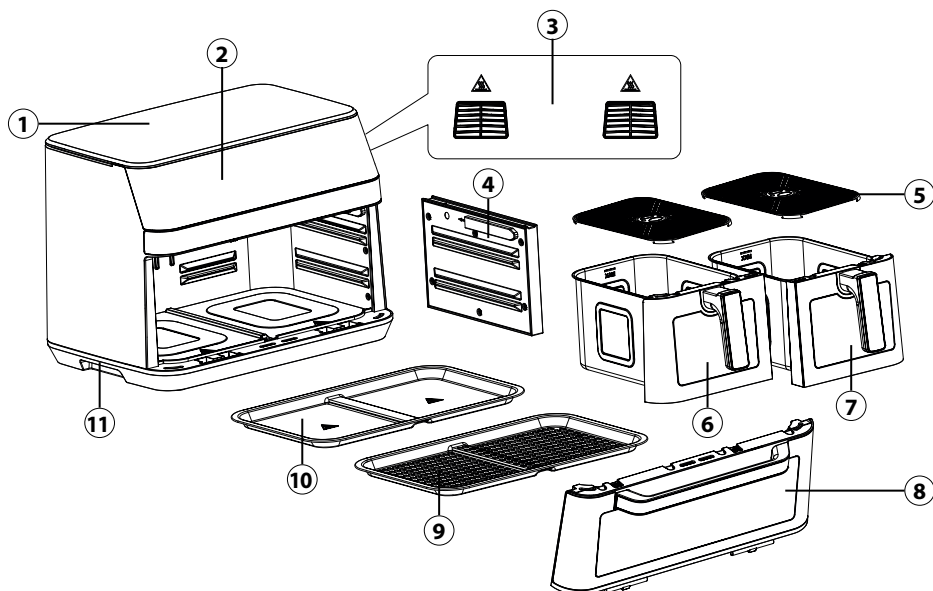
**TIP**

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

## 2 Opbouw en functie

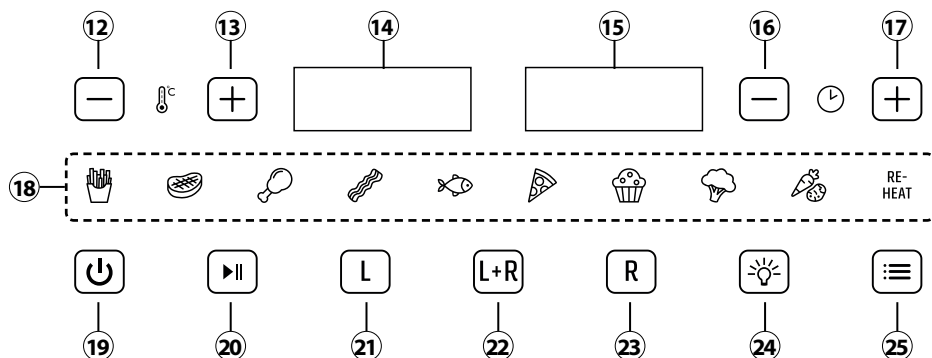
In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

### 2.1 Overzicht



- |                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| ① Basis                          | ⑦ Bakmand rechts met handvat |
| ② Bedieningspaneel               | ⑧ Toesteldeur                |
| ③ Luchtuitlaat                   | ⑨ Geperforeerde bakplaat     |
| ④ Scheidingswand                 | ⑩ Bakplaat                   |
| ⑤ Inzetkorven                    | ⑪ Verzonken grepen           |
| ⑥ Linker frituurmand met handvat |                              |




## 2.2 Bedieningselementen



- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 12 | Temperatuur verlagen                    | 19 | Aan/uit-knop                             |
| 13 | Temperatuur verhogen                    | 20 | Start/Stop-knop                          |
| 14 | Temperatuur-/tijdweergave (linkerzone)  | 21 | Selecteer de linkerzone                  |
| 15 | Temperatuur-/tijdweergave (rechterzone) | 22 | Selecteer beide zones                    |
| 16 | Tijd verlagen                           | 23 | Selecteer de juiste zone                 |
| 17 | Tijd verhogen                           | 24 | De binnenverlichting in- en uitschakelen |
| 18 | Automatische programma's                | 25 | Selecteer automatische programma's       |

## 2.3 Automatische programma's

	Programma	Temp. in °C voorinstelling (spanwijdte)*	Tijd in min. voorinstelling (spanwijdte)*
	Frites	200 (50-200)	25 (1 - 60)
	Steak	200 (50-200)	15 (1 - 60)
	Kip	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Spek	160 (50-200)	9 (1 - 60)
	Vis	180 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)

	Gebak	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Groente	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Wortelgroenten	200 (50-200)	25 (1 - 60)
REHEAT	Opwarmen	120 (50-200)	6 (1 - 60)

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

## 2.4 Waarschuwingsinstructies op apparaat

### **VOORZICHTIG**

#### **Gevaar door hete oppervlakte!**

De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

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



## 2.5 Typeplaatje

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

# 3 Bediening en werking

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

## 3.1 Voor het eerste gebruik

- Reinig de frituurmanden, de mandinzetten en de bakplaten grondig in warm spelwater en droog de onderdelen goed af. Je kunt de frituurmand, de mandinzettukken en de bakplaten ook in de vaatwasser doen. Waterresten die na het reinigen achterblijven tussen de korf en het kijkvenster zijn onschadelijk.
- Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ voor meer informatie over reiniging.

## 3.2 Veiligheidsschakelaar

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme. Als u de frituurmandjes tijdens het gebruik uit het apparaat trekt of de deur van het apparaat opent, stopt het apparaat het verwarmingsproces (display geeft „open“ weer) en wordt de werking gepauzeerd totdat het bakje er weer in wordt geschoven.

## TIP

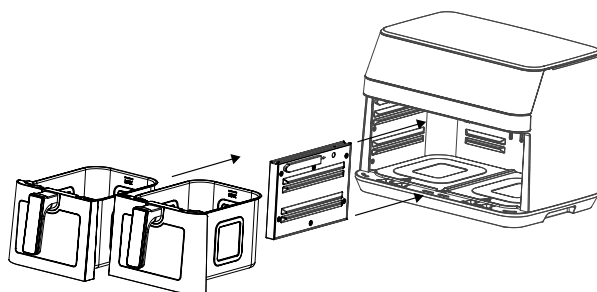
- ▶ Het wordt aanbevolen om de houder niet langer dan 30 seconden te verwijderen om een stabiele temperatuur binnenin het apparaat te garanderen. Dit leidt tot een beter frituurresultaat.

### 3.3 Oververhittingsbescherming

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

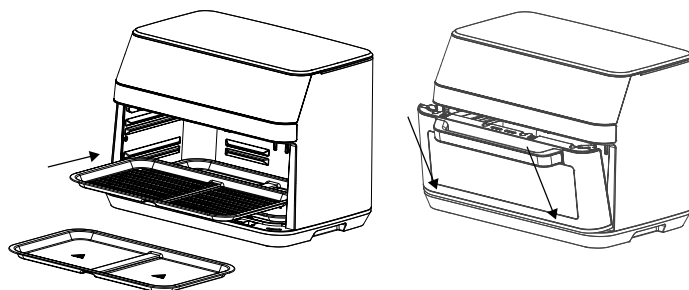
### 3.4 Montage

Het apparaat wordt standaard geleverd met een tussenschot.



#### 3.4.1 voor het gebruik van de frituurmanden

1. Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond.
2. Zorg ervoor dat het tussenschot correct in het midden van het apparaat is geplaatst. Let op de pijl op het tussenschot.
3. Plaats de inzetbakjes in de frituurmandjes.
4. Plaats je voedsel in de frituurmandjes en schuif ze in het apparaat.










#### 3.4.2 voor gebruik met de bakplaten en de toesteldeur

1. Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond.
2. Verwijder de frituurmanden en de tussenwand van het apparaat.

3. Plaats eerst de toesteldeur van bovenaf op de opening van het apparaat, zodat deze vastklikt.
4. Leg je voedsel op de gewenste bakplaat en schuif het in het apparaat.
5. Vervolgens kunt u de deur van het apparaat sluiten.


### 3.5 Inbedrijfstelling

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Er klinkt een pieptoon en het bedieningspaneel licht kort op.
3. Het toestel staat in stand-by en de aan/uit-knop brandt constant.
4. Druk op de -knop om het apparaat in te schakelen.
5. Selecteer de gewenste zone om de tijd en temperatuur in te stellen. Druk hiervoor op de knop **L** voor de linkerzone, de knop **R** voor de rechterzone en de knop **L+R** als je beide zones identiek wilt instellen. Wanneer u de bakplaten gebruikt, selecteert u de toets **L+R** voor beide zones.
6. Selecteer een van de 10 automatische programma's door op de  knop te tikken.
7. Het programmasymbool begint te knippen en de ingestelde temperatuur en tijd verschijnen op het display.
8. Je kunt zowel de temperatuur als de tijd afzonderlijk instellen.
9. Je kunt de temperatuur instellen met de knoppen „-“ en „+“ naast het -symbool.
10. U kunt de tijd instellen met de knoppen „-“ en „+“ naast het -symbool.
11. Druk op de -knop om de werking te pauzeren.
12. Druk nogmaals op de  toets om de werking te pauzeren.
13. Halverwege de tijd piept het apparaat 1 keer, zodat u uw voedsel eventueel kunt omdraaien.
14. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinken er 3 signaaltönen en wordt „End“ weergegeven op het display. De ventilator blijft nog even draaien.
15. Om het proces voortijdig te annuleren en het apparaat uit te schakelen, houdt u de -knop ongeveer 3 seconden ingedrukt.

### 3.6 HOLD functie

Als u verschillende kooktijden instelt voor de zones, start de zone die een langere kooktijd vereist eerst. Het apparaat toont „HOLD“ op het display voor de andere zone. Zodra het apparaat de ingestelde kooktijd voor de tweede zone heeft bereikt, start deze ook. Dit betekent dat verschillende inhoud van de frituurmanden tegelijkertijd wordt bereid.

#### TIP

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

**⚠ WAARSCHUWING**

- ▶ Raak de frituurmanden alleen aan bij het handvat en de bakplaten met kookhandschoenen of ovenwanten, omdat ze heet worden tijdens het kookproces.
- ▶ Let op voor de hete stoom die kan ontsnappen wanneer u de frituurmanden verwijdert of de deur van het apparaat opent.
- ▶ De frituurmanden, bakplaten en etenswaren zijn erg heet na het kookproces!



**3.7 Na het kookproces**

















1. Trek de frituurmanden aan het handvat uit het apparaat of verwijder de gebruikte bakplaat en leg de onderdelen op een hittebestendig oppervlak.
2. Controleer of het eten gaar is. Zo niet, dan kun je de frituurmanden of bakplaten terug in het apparaat plaatsen en het kookproces met een paar minuten verlengen.
3. Gebruik indien nodig een vork, kooktang of kookhandschoenen om het voedsel te verwijderen.

**3.8 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 de manden of op de bakplaten past, kan al het voedsel dat in de oven kan worden bereid ook met dit apparaat worden bereid.

**Wij adviseren de volgende hoeveelheden en instellingen:**

Levensmiddelen	Be- drag	Progr.	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Tip	Aanbevo- len acces- soires
Bevroren frietten	500 g 700 g 1400 g		200	20 25 25	Met een hoeveelheid van 700 g in één mand en 1400 g in beide manden, raden we aan om de friet elke 10 minuten te schudden. Voor het beste resultaat kunt u beter meerdere keren een kleinere hoeveelheid frietjes bereiden.	1 mand 1 mand beide manden
Zelfgemaak- te aardap- pelpartjes	500 g 1000 g		200	30 30	Snijd de aardappelen in partjes. Spoel af met water, giet af en bestrijk eventueel met olie (elke 10 minuten schudden).	1 mand beide manden

Gevulde courgette	4 Helften		170-180	15-25	Halveer de courgette en hol de helften uit, vul ze naar wens met vlees, couscous, kaas, enz.	Bakplaat
Gevulde paprika	4-6 stuks		180	15-25	Snij het deksel van de paprika en haal de pitten eruit, vul hem naar wens met Quinoa, vlees, groente, enz.	Bakplaat
Ovengroente (zoete, wortels aardappels, rode bieten, courgette)	500 g 750 g		190	25	Verklein en meng met olie en kruiden.	1 mand beide manden
Hamburger patty	6 stuks à ca. 150 g		200	10-12		Bakplaat
Kipnuggets	500 g		180	15-20		1 mand
Gegrilde kip	1000 g		180	50		Bakplaat
Lasagne	500 g		180	20-30	Doe dit in een ca. 20 x 8 x 15 cm grote, ovensafe vorm.	Bakplaat
Pizzabaguettes	4 stuks		180	10		Bakplaat
Zelfgemaakte Croutons	750 g		180	8	Snijd de toast in blokjes en meng met olie en kruiden.	1 mand
Broodje	6-8 stuks		180	8-10		Bakplaat
Brood	Deeg voor 1 brood		180	30	Doe ze in een ovensafe vorm (max. 20 x 20 cm) /Backpapier.	Bakplaat
Muffins	12 stuks		180	15-20		Bakplaat
Cake	Deeg voor 1 cake		180	45-50	Bekleed een bakplaat met bakpapier en een taartring (Ø ongeveer 20 cm).	Bakplaat
Vis	300 g		180	15-20		1 mand
Gamba's	250 g		180	15-20		1 mand
Kippenvleugeltjes	750 g		180	20		1 mand

**TIP**

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

**⚠ WAARSCHUWING**

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

## 4 Reiniging en onderhoud

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

### 4.1 Veiligheidsvoorschriften

**⚠ VOORZICHTIG**

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

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwakt de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

## 4.2 Reiniging

### WAARSCHUWING

► Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.

- Reinig de frituurmanden, de mandinzetten en de bakplaten grondig in warm spoelwater en droog de onderdelen goed af. Je kunt de frituurmand, de mandinzetstukken en de bakplaten ook in de vaatwasser doen. Waterresten die na het reinigen achterblijven tussen de korf en het kijkvenster zijn onschadelijk.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

## 5 Storingen verhelpen

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

### 5.1 Veiligheidsvoorschriften

#### VOORZICHTIG

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

### 5.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
Het proces start niet wanneer de start-/stopknop wordt ingedrukt.	Frituurmand niet volledig geplaatst. Toesteldeur niet volledig gesloten.	Duw het frituurmandje er stevig in. Sluit de toesteldeur volledig.
Het eten is niet volledig of ongelijkmatig gaar.	De frituurmanden of bakplaten zijn te vol.	Doe kleine hoeveelheden in de frituurmandjes of bakplaten. Schud of draai het voedsel verschillende keren tijdens de bereidingstijd.
	De kooktemperatuur of kooktijd is te laag ingesteld.	Verhoog de kooktemperatuur of kooktijd.
Het eten is niet knapperig na het koken.	Het voedsel is mogelijk niet geschikt voor het apparaat.	Bespuit of bestrijk het voedsel met een kleine hoeveelheid olie.

DE

EN

IT

NL

FR

PT

ES

SV

TR

HE

De frituurmanden en bakplaten kunnen niet gemakkelijk in het apparaat worden geschoven.	De frituurmanden en bakplaten zijn overvol.	Verwijder voedsel uit de frituurmanden of bakplaten.
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 de frituurmandjes of op de bakplaten.	Reinig de frituurmanden of bakplaten grondig na elk gebruik.
Er komt donkere rook uit het apparaat.	Het voedsel brandt aan of er is een probleem met het circuit.	Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht even voordat je de frituurmanden of bakplaten verwijdert. Als de oorzaak niet verbrand voedsel was, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat ruikt onaangenaam.	Het apparaat is niet schoongemaakt.	Reinig het apparaat na elk gebruik.
	Er is olie of vet op de verwarmingselementen gespat.	De olie/het vet produceert witte rook en kan onaangenaam ruiken. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
De binnenverlichting werkt niet.	De lamp is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

**TIP**

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

## 6 Afvoer van het oude apparaat

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



**TIP**

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

## 6.1 Verwijderen van de verpakking

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



## 7 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan 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 bedienings-handleiding.

# Table des matières Utilisation

<b>1</b>	<b>Généralités</b> .....	<b>110</b>
1.1	Informations relatives à ce manuel .....	111
1.2	Limite de responsabilités .....	111
1.3	Protection intellectuelle .....	111
1.4	Inventaire .....	111
1.5	Déballage .....	111
<b>2</b>	<b>Structure et fonctionnement</b> .....	<b>112</b>
2.1	Vue d'ensemble .....	112
2.2	Panneau de commande .....	113
2.3	Menus automatique .....	113
2.4	Avertissements sur l'appareil .....	114
2.5	Plaque signalétique .....	114
<b>3</b>	<b>Commande et fonctionnement</b> .....	<b>114</b>
3.1	Avant la première utilisation .....	114
3.2	Interrupteur de sécurité .....	114
3.3	Système anti-surchauffe .....	115
3.4	Assemblage .....	115
3.4.1	pour l'utilisation des paniers à friture .....	115
3.4.2	pour l'utilisation avec les plaques de cuisson et la porte de l'appareil .....	115
3.5	Fonctionnement .....	116
3.6	Fonction HOLD .....	116
3.7	Après la cuisson .....	117
3.8	Astuces de friture .....	117
<b>4</b>	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>119</b>
4.1	Consignes de sécurité .....	120
4.2	Nettoyage .....	120
<b>5</b>	<b>Réparation des pannes</b> .....	<b>120</b>
5.1	Consignes de sécurité .....	120
5.2	Résolution des problèmes .....	121
<b>6</b>	<b>Élimination des appareils usés</b> .....	<b>122</b>
6.1	Élimination des emballages .....	122
<b>7</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>122</b>

## 1 Généralités

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

## 1.1 Informations relatives à ce manuel

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

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

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

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

## 1.2 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

## 1.3 Protection intellectuelle

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

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

Modifications techniques et de contenu réservées.

## 1.4 Inventaire

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

- AirFry DuoChef
- 2 inserts de panier
- 1 plaque de cuisson
- porte de l'appareil
- 2 paniers à friture avec poignée
- Séparateur
- 1 plaque de cuisson perforée
- Mode d'emploi

## 1.5 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

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

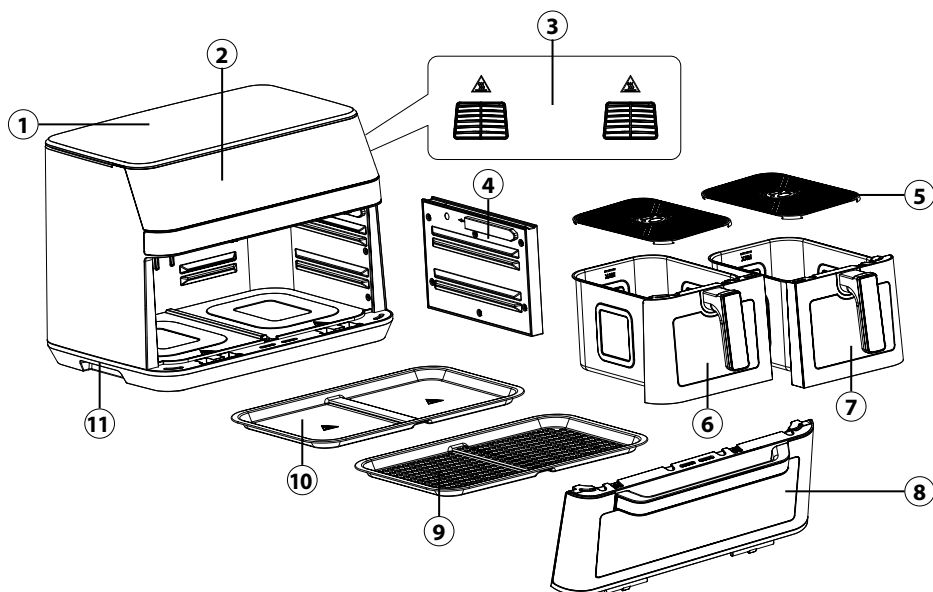
## REMARQUE

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

## 2 Structure et fonctionnement

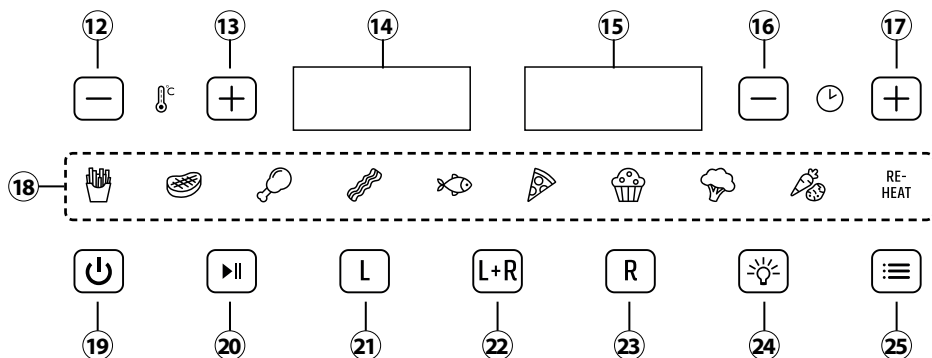
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

### 2.1 Vue d'ensemble



- ① Base de l'appareil
- ② Panneau de commande
- ③ Sortie d'air
- ④ Séparateur
- ⑤ Inserts de panier
- ⑥ Panier de friture de gauche avec poignée
- ⑦ Panier de friture de droite avec poignée
- ⑧ Porte de l'appareil
- ⑨ Plaque de cuisson perforée
- ⑩ Plaque de cuisson
- ⑪ Poignées encastées

## 2.2 Panneau de commande






- 12** Diminuer la température
- 13** Augmenter la température
- 14** Affichage de la température/du temps (zone gauche)
- 15** Affichage de la température/du temps (zone droite)
- 16** Diminuer le temps
- 17** Augmenter le temps
- 18** Menu automatique
- 19** Touche Marche/Arrêt
- 20** Touche Start/Stop
- 21** Sélectionner la zone gauche
- 22** Sélectionner les deux zones
- 23** Sélectionner la zone droite
- 24** Allumage et extinction de l'éclairage de l'espace intérieur
- 25** Sélectionner les programmes auto-matiques

## 2.3 Menus automatique

	Programme	Temp. en °C Réglage préalable (Plage)*	Temps en min. Réglage préalable (Plage)*
	Frites	200 (50-200)	25 (1 - 60)
	Steak	200 (50-200)	15 (1 - 60)
	Poulet	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Lard	160 (50-200)	9 (1 - 60)
	Poisson	180 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)

DE  
EN  
IT  
NL  
FR  
PT  
ES  
SV  
TR  
HE

	Gâteaux	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Légumes	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Légumes-racines	200 (50-200)	25 (1 - 60)
REHEAT	Réchauffer	120 (50-200)	6 (1 - 60)

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

## 2.4 Avertissements sur l'appareil

### PRUDENCE

#### Danger, surfaces très chaudes !

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

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



## 2.5 Plaque signalétique

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

# 3 Commande et fonctionnement

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

## 3.1 Avant la première utilisation

- Nettoyez soigneusement les paniers à friture, les inserts de panier et les plaques de cuisson dans de l'eau chaude de rinçage et séchez soigneusement les pièces. Vous pouvez également mettre le panier à friture, les paniers et les plaques de cuisson dans le lave-vaisselle. Les résidus d'eau qui se trouvent entre le panier et le hublot après le nettoyage ne présentent aucun risque.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Vous trouverez de plus amples informations sur le nettoyage au chapitre « Nettoyage et entretien ».

## 3.2 Interrupteur de sécurité

Cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité. Si vous retirez les paniers à friture de l'appareil ou si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, l'appareil (l'écran affiche « open ») arrête le processus de chauffage et met le fonctionnement en pause jusqu'à ce que le récipient soit remis en place.

**REMARQUE**

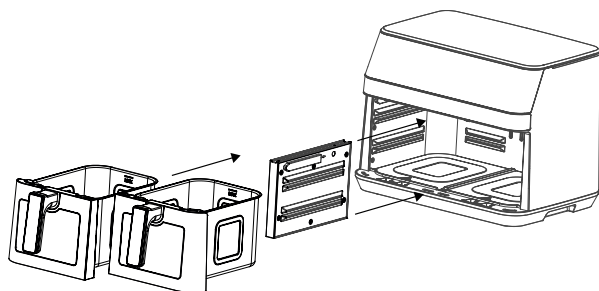
- Il est recommandé de ne pas retirer la cuve plus de 30 secondes pour garantir une température stable dans l'appareil. Ce qui conduit à un meilleur résultat de friture.

### 3.3 Système anti-surchauffe

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

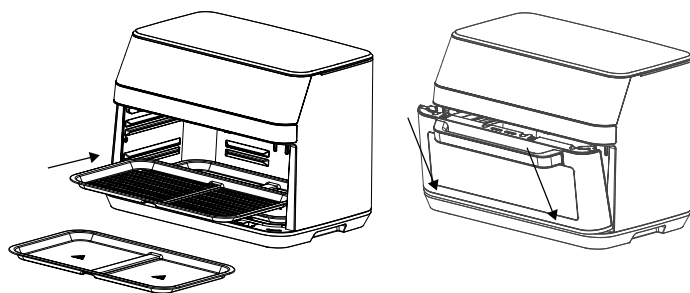
### 3.4 Assemblage

L'appareil est livré en standard avec la cloison de séparation en place.



#### 3.4.1 pour l'utilisation des paniers à friture

1. Placez l'appareil sur une surface stable.
2. Assurez-vous que la cloison de séparation est correctement placée au centre de l'appareil. Pour cela, faites attention à la flèche qui se trouve sur la paroi de séparation.
3. Placez les paniers dans les paniers à friture.
4. Placez vos aliments dans les paniers à friture et faites-les glisser dans l'appareil.










#### 3.4.2 pour l'utilisation avec les plaques de cuisson et la porte de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface stable.
2. Retirez les paniers à friture et la paroi de séparation de l'appareil.
3. Placez d'abord la porte de l'appareil par le haut sur l'ouverture de l'appareil de manière qu'elle s'enclenche.

4. Placez votre aliment sur la plaque de cuisson souhaitée et insérez-la dans l'appareil.
5. Vous pouvez ensuite refermer la porte de l'appareil.

### 3.5 Fonctionnement

1. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
2. Un signal sonore retentit et le panneau de commande s'allume brièvement.
3. L'appareil est en mode veille et le bouton marche/arrêt est allumé en permanence.
4. Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche.
5. Sélectionnez la zone souhaitée pour effectuer les réglages de temps et de température. Pour ce faire, appuyez sur la touche **L** pour la zone gauche, sur la touche **R** pour la zone droite et sur la touche **L+R** si vous souhaitez régler les deux zones de manière identique. Si vous utilisez les plaques de cuisson, sélectionnez la touche **L+R** pour les deux zones.
6. Sélectionnez l'un des 10 programmes automatiques en appuyant sur la  touche .
7. Le symbole du programme commence à clignoter et la température et la durée pré-réglées apparaissent sur l'écran.
8. Vous pouvez adapter individuellement la température et la durée.
9. Avec les touches « - » et « + », qui se trouvent à côté du symbole , vous pouvez régler la température.
10. Les touches « - » et « + » situées à côté du symbole  permettent de régler la durée.
11. Appuyez sur la -touche pour démarrer l'opération.
12. Pour mettre en pause le fonctionnement, appuyez à nouveau sur la -touche
13. À la moitié du temps, l'appareil émet 1 bip pour vous permettre de retourner votre plat si nécessaire.
14. 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.
15. Pour interrompre prématurément le processus et éteindre l'appareil, maintenez la -touche enfoncée pendant environ 3 secondes.


### 3.6 Fonction HOLD

Si vous réglez des temps de cuisson différents pour les zones, la zone qui nécessite un temps de cuisson plus long commence en premier. L'appareil affiche « HOLD » à l'écran pour l'autre zone. Dès que l'appareil a atteint le temps de cuisson réglé pour la deuxième zone, celle-ci démarre également. Ainsi, les différents contenus des paniers à friture sont cuits en même temps.

#### REMARQUE

- ▶ Si vous maintenez la touche + ou - enfoncée, la valeur augmente/diminue plus rapidement.
- ▶ Ne remplissez pas les paniers à friture au-delà du repère MAX à l'intérieur des paniers à friture. Respectez les quantités recommandées dans le tableau ci-dessous.
- ▶ Une fois le programme lancé, vous pouvez à tout moment modifier l'heure et la température à l'aide des touches correspondantes.

## REMARQUE

- ▶ Avec la -touche, vous pouvez à tout moment allumer ou éteindre l'éclairage à l'intérieur.

## ATTENTION

- ▶ Ne saisissez les paniers à friture que par la poignée et les plaques de cuisson qu'avec des gants de cuisine ou des maniques, car ils deviennent chauds pendant la cuisson.
- ▶ Lorsque vous retirez les paniers à friture ou ouvrez la porte de l'appareil, faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper.
- ▶ Les paniers à friture, les plaques de cuisson et les aliments sont très chauds après la cuisson !











### 3.7 Après la cuisson









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

### 3.8 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 puissent être placés dans les paniers ou sur les plaques de cuisson, tous les aliments qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.

**Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :**

Aliments	Quantité	Progr.	Temp. (°C)	Temps (min.)	Remarque	Accessoires recommandés
Frites (surgelés)	500 g 700 g 1400 g		200	20 25 25	Pour une quantité de 700 g dans un panier et de 1400 g dans les deux paniers, il est recommandé de secouer les frites toutes les 10 min. Pour obtenir le meilleur résultat, préparez plutôt moins de frites en plusieurs fois.	1 panier 1 panier les deux paniers
Des pommes de terre en tranches faites maison	500 g 1000 g		200	30 30	Couper les pommes de terre en quartiers. Rincer à l'eau, égoutter et enduire d'huile si nécessaire (Secouer toutes les 10 min).	1 panier les deux paniers
Courgettes farcies	4 Moitiés		170-180	15-25	Couper les courgettes en deux et les évider, les remplir à volonté de viande, de couscous, de fromage, etc.	Plaque de cuisson
Poivrons farcis	4-6 morceaux		180	15-25	Couper le couvercle des poivrons et les épépiner, les remplir à volonté de quinoa, de viande, de légumes, etc.	Plaque de cuisson
Légumes au four (patate douce, carotte, betterave rouge, courgette)	500 g 750 g		190	25	Hacher et mélanger avec l'huile et les épices.	1 panier les deux paniers
Galette de hamburger	6 morceaux, 150 g chacun		200	10-12		Plaque de cuisson
Nuggets de poulet	500 g		180	15-20		1 panier
Poulet grillé	1000 g		180	50		Plaque de cuisson
Lasagnes	500 g		180	20-30	Dans un plat allant au four d'environ 20 x 8 x 15 cm.	Plaque de cuisson
Baguette de pizza	4 morceaux		180	10		Plaque de cuisson

Crouçons faits maison	750 g		180	8	Couper le pain de mie en dés, le mélanger avec l'huile et les épices.	1 panier
Brioches	6-8 morceaux		180	8-10		Plaque de cuisson
Pain	Pâte pour 1 miche		180	30	Dans un plat allant au four (max. 20x20 cm) / papier sulfurisé.	Plaque de cuisson
Muffins	12 morceaux		180	15-20		Plaque de cuisson
Gâteaux	Pâte pour 1 gâteau		180	45-50	Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et d'un cercle à pâtisserie (Ø 20 cm environ).	Plaque de cuisson
Poisson	300 g		180	15-20		1 panier
Crevettes	250 g		180	15-20		1 panier
Ailes de poulets	750 g		180	20		1 panier

### REMARQUE

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

### ATTENTION

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

## 4 Nettoyage et entretien

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

## 4.1 Consignes de sécurité

### PRUDENCE

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

- ▶ La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

## 4.2 Nettoyage

### ATTENTION

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

# 5 Réparation des pannes

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

## 5.1 Consignes de sécurité

### PRUDENCE

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

## 5.2 Résolution des problèmes

Le tableau ci-dessous aide à localiser et à résoudre les petits problèmes.

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. La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée.	Bien insérer le panier à friture. Fermer complètement la porte de l'appareil.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits ou sont cuits de manière inégale.	Les paniers à friture ou les plaques de cuisson sont trop remplis.	Versez de petites quantités dans les paniers à friture ou les plaques de cuisson. Secouez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.
	Baisser la température ou le temps de cuisson.	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson.	Il se peut que l'aliment ne soit pas adapté à l'appareil.	Vaporisez ou badigeonnez les aliments d'une petite quantité d'huile.
Les paniers à friture et les plaques de cuisson ne se glissent pas facilement dans l'appareil.	Les paniers à friture et les plaques de cuisson sont trop remplis.	Retirez les aliments des paniers à friture ou des plaques de cuisson.
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 les paniers à friture ou sur les plaques de cuisson.	Nettoyez soigneusement les paniers à friture ou les plaques de cuisson après chaque utilisation.
Une fumée sombre s'échappe de l'appareil.	Les aliments brûlent ou il y a un problème avec le circuit électrique.	Débranchez immédiatement l'appareil. Attendez quelques instants avant de retirer les paniers à friture ou les plaques de cuisson. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le service clientèle.

	L'appareil n'a pas été nettoyé.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
L'appareil dégage une odeur désagréable.	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.**

## 6 Elimination des appareils usés

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

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

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



**REMARQUE**

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

### 6.1 Elimination des emballages

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



## 7 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter. Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent

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

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

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

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

# Índice Utilização

<b>1</b>	<b>Informações gerais</b> .....	<b>124</b>
1.1	Informações sobre este manual .....	125
1.2	Limitação de responsabilidade .....	125
1.3	Direitos de autor (copyright) .....	125
1.4	Escopo de fornecimento .....	125
1.5	Desembalar .....	125
<b>2</b>	<b>Estrutura e funções</b> .....	<b>126</b>
2.1	Panorâmica do aparelho .....	126
2.2	Painel de controle .....	127
2.3	Programas automáticos .....	127
2.4	Precaução com o aparelho .....	128
2.5	Placa de identificação .....	128
<b>3</b>	<b>Funcionamento e utilização</b> .....	<b>128</b>
3.1	Antes da primeira utilização .....	128
3.2	Interruptor de segurança .....	128
3.3	Proteção contra superaquecimento .....	129
3.4	Montagem .....	129
3.4.1	Para a utilização dos cestos de fritar .....	129
3.4.2	Para a utilização com tabuleiros e a porta do aparelho .....	129
3.5	Operação .....	130
3.6	Função HOLD .....	130
3.7	Após o processo de confeção .....	131
3.8	Dicas de fritura .....	131
<b>4</b>	<b>Limpeza e conservação</b> .....	<b>133</b>
4.1	Instruções de segurança .....	133
4.2	Limpeza .....	133
<b>5</b>	<b>Resolução de falhas</b> .....	<b>134</b>
5.1	Instruções de segurança .....	134
5.2	Sinais de avaria .....	134
<b>6</b>	<b>Eliminação do aparelho usado</b> .....	<b>135</b>
6.1	Descarte da embalagem .....	135
<b>7</b>	<b>Garantia</b> .....	<b>136</b>

## 1 Informações gerais

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

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

## 1.1 Informações sobre este manual

Manual de instruções forma parte membro da Fritadeira de ar quente AirFry DuoChef (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 Limitação de responsabilidade

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

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

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

## 1.3 Direitos de autor (copyright)

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

## 1.4 Escopo de fornecimento

A unidade tem os seguintes componentes de fábrica:

- AirFry DuoChef
- 2 encaixes dos cestos
- 1 tabuleiro
- Porta do aparelho
- 2 cestos de fritar com pega
- Divisória
- 1 tabuleiro perfurado
- Manual do usuário

## 1.5 Desembalar

Para desembalar o dispositivo, execute as seguintes etapas:

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

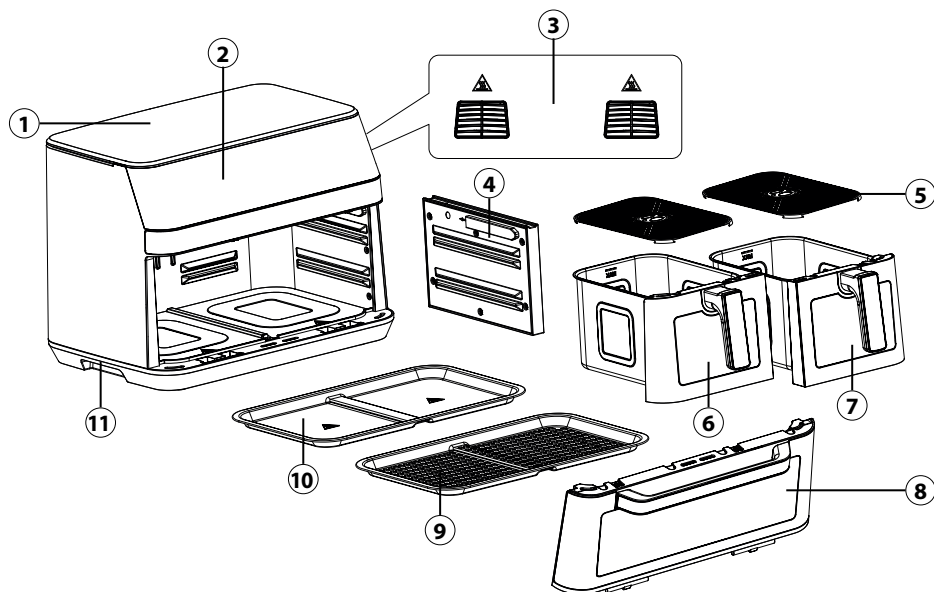
## NOTA

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

## 2 Estrutura e funções

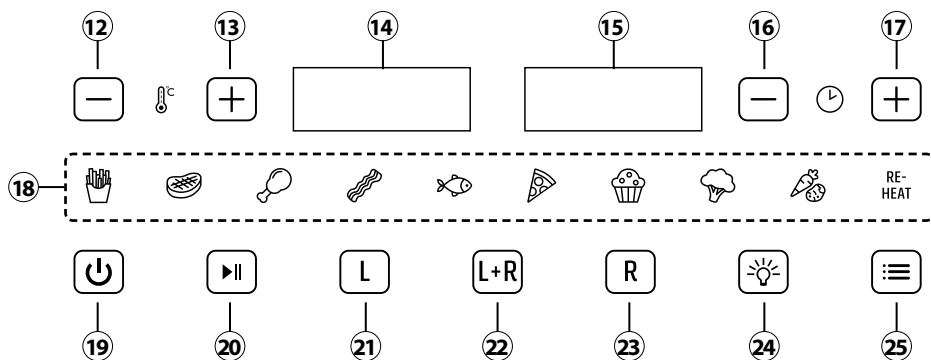
Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre a estrutura e o funcionamento do aparelho.

### 2.1 Panorâmica do aparelho



- |   |                                   |   |                                  |
|---|-----------------------------------|---|----------------------------------|
| ① | Base do aparelho                  | ⑦ | Cesto de fritar direito com pega |
| ② | Painel de comando                 | ⑧ | Porta do aparelho                |
| ③ | Saída de ar                       | ⑨ | Tabuleiro perfurado              |
| ④ | Divisória                         | ⑩ | Tabuleiro                        |
| ⑤ | Encaixes dos cestos               | ⑪ | Pegas encastradas                |
| ⑥ | Cesto de fritar esquerdo com pega |   |                                  |

## 2.2 Painel de controle






- 12 Diminuir temperatura
- 13 Aumentar temperatura
- 14 Indicação da temperatura/tempo (Zona esquerda)
- 15 Indicação da temperatura/tempo (Zona direita)
- 16 Diminuir tempo
- 17 Aumentar tempo
- 18 Programas automáticos
- 19 Botão ON/OFF
- 20 Botão Start/Stop
- 21 Selecionar a zona esquerda
- 22 Selecionar ambas as zonas
- 23 Selecionar a zona direita
- 24 Ligar e desligar a iluminação interior
- 25 Seleção de programas automáticos

## 2.3 Programas automáticos

	Programa	Temp. em °C pré-definida (intervalo)*	Tempo em min. pré-definida (intervalo)*
	Batatas fritas	200 (50-200)	25 (1 - 60)
	Carne vermelha	200 (50-200)	15 (1 - 60)
	Frango	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Bacon	160 (50-200)	9 (1 - 60)
	Peixe	180 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)

DE  
EN  
IT  
NL  
FR  
PT  
ES  
SV  
TR  
HE

	Produtos de padaria	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Vegetais	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Legumes de raiz	200 (50-200)	25 (1 - 60)
REHEAT	Aquecer	120 (50-200)	6 (1 - 60)

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

## 2.4 Precaução com o aparelho

### CUIDADO

#### Perigo devido a superfície quente!

A superfície da unidade pode tornar-se muito quente.

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



## 2.5 Placa de identificação

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

# 3 Funcionamento e utilização

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

## 3.1 Antes da primeira utilização

- Limpe bem os cestos de fritar, os encaixes dos cestos e os tabuleiros em água morna de lavagem e seque bem as peças. Também pode colocar os cestos de fritar, os encaixes dos cestos e os tabuleiros na máquina de lavar louça. Os resíduos de água que permanecem entre o cesto e a janela de visualização após a limpeza são inofensivos.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Mais informações sobre a limpeza podem ser consultadas no capítulo “Limpeza e conservação”.

## 3.2 Interruptor de segurança

Este aparelho está equipado com um mecanismo de segurança. Se tirar os cestos de fritar para fora do aparelho durante o funcionamento ou abrir a porta do aparelho, o aparelho (o ecrã mostra “open”) para o processo de aquecimento e interrompe o funcionamento até que o recipiente volte a ser introduzido.

## NOTA

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

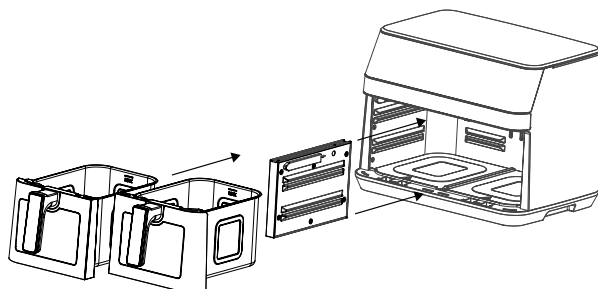
### 3.3 Proteção contra superaquecimento

O aparelho está equipado com uma proteção contra superaquecimento.

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

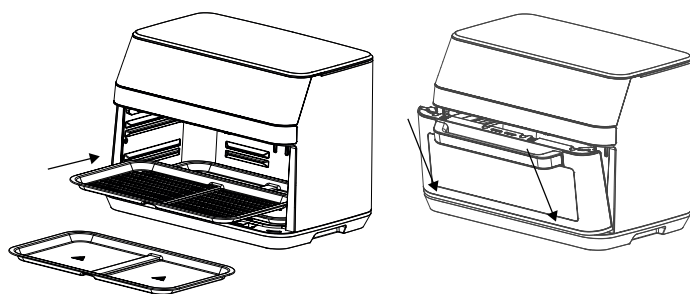
### 3.4 Montagem

O aparelho é fornecido de série com uma divisória inserida.



#### 3.4.1 Para a utilização dos cestos de fritar

1. Coloque o aparelho numa superfície estável.
2. Certifique-se de que a divisória está corretamente posicionada no centro do aparelho. Preste atenção à seta na divisória.
3. Coloque os encaixes dos cestos nos cestos de fritar.
4. Coloque os alimentos nos cestos de fritar e introduza-os no aparelho.










#### 3.4.2 Para a utilização com tabuleiros e a porta do aparelho

1. Coloque o aparelho numa superfície estável.
2. Retire os cestos de fritar e a divisória do aparelho.
3. Primeiro, coloque a porta do aparelho na abertura do aparelho a partir de cima, de modo a que encaixe no lugar.

4. Coloque os alimentos no tabuleiro pretendido e introduza-o no aparelho.
5. A seguir pode fechar a porta do aparelho.


### 3.5 Operação

1. Insira a ficha de rede na tomada.
2. É emitido um sinal sonoro e o painel de comando é iluminado por breves instantes.
3. A unidade está no modo de espera e o botão de ligar/desligar está constantemente aceso.
4. Prima o botão  para ligar o aparelho.
5. Selecione a zona pretendida para efetuar as definições de tempo e temperatura. Para isso, prima o botão **L** para a zona esquerda, o botão **R** para a zona direita ou o botão **L+R** se quiser definir as duas zonas de forma idêntica. Quando utilizar os tabuleiros, selecione o botão **L+R** para ambas as zonas.
6. Selecionar um dos 10 programas automáticos tocando na botão .
7. O símbolo do programa começa a piscar e a temperatura e o tempo predefinidos aparecem no ecrã.
8. É possível regular a temperatura e o tempo individualmente.
9. Pode regular a temperatura com os botões “-” e “+” ao lado do símbolo .
10. Pode regular o tempo com os botões “-” e “+” ao lado do símbolo .
11. Prima o botão  para iniciar o processo.
12. Para interromper o funcionamento, prima novamente a botão .
13. A meio do tempo, o aparelho emite 1 sinal sonoro para que possa virar os alimentos, se necessário.
14. 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.
15. Para cancelar o processo antecipadamente e desligar o aparelho, prima e mantenha premido o botão  durante cerca de 3 segundos.

### 3.6 Função HOLD

Se definir tempos de confeção diferentes para as zonas, a zona que requer um tempo de confeção mais longo começa primeiro. O aparelho mostra “HOLD” no ecrã para a outra zona. Assim que o aparelho tiver atingido o tempo de confeção definido para a segunda zona, esta também arranca. Isto significa que os conteúdos diferentes dos cestos de fritar ficam cozinhados ao mesmo tempo.

#### NOTA

- ▶ Se mantiver premido o botão + ou -, o valor aumenta/diminui mais rapidamente.
- ▶ Não encha os cestos de fritar acima da marca MAX no interior dos cestos de fritar. Respeite as quantidades recomendadas no quadro seguinte.
- ▶ Uma vez iniciado o programa, é possível alterar o tempo e a temperatura em qualquer momento, utilizando os botões correspondentes.
- ▶ Com o botão  pode ligar ou desligar a iluminação interior em qualquer momento.

## AVISO

- ▶ Toque nos cestos de fritar apenas pela pega e nos tabuleiros com luvas para forno ou pegas de cozinha, uma vez que estes ficam quentes durante o processo de confeção.
- ▶ Ao retirar os cestos de fritar ou abrir a porta do aparelho, tenha cuidado com o vapor quente que pode sair.
- ▶ Os cestos de fritar, os tabuleiros e os alimentos ficam muito quentes após o processo de confeção!



### 3.7 Após o processo de confeção

1. Tire os cestos de fritar para fora do aparelho pela pega ou retire o tabuleiro utilizado e coloque as peças numa superfície resistente ao calor.
2. Verifique se os alimentos estão cozinhados. Se não estiverem, pode voltar a inserir os cestos de fritar ou os tabuleiros no aparelho e prolongar o processo de confeção por alguns minutos.
3. Se necessário, utilize um garfo, uma pinça de cozinha ou luvas para forno para retirar os alimentos.

### 3.8 Dicas de fritura

- Os alimentos pequenos requerem normalmente menos tempo de cozedura do que os alimentos maiores.
- Agitar / virar a meio da cozedura optimiza 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 nos cestos ou nos tabuleiros, todos os alimentos que podem ser preparados no forno podem também ser preparados com este aparelho.

Recomendamos as seguintes quantidades e configurações:

Alimentos	Quantidade	prog.	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Nota	Acessórios recomendados
Batatas fritas (congeladas)	500 g 700 g 1400 g		200	20 25 25	Com uma quantidade de 700 g num cesto e 1400 g nos dois cestos, recomendamos que agite as batatas fritas em cada 10 minutos.	1 cesto 1 cesto ambos os cestos
Gomos de batata caseiros	500 g 1000 g		200	30 30	Corte as batatas em gomos. Passe por água, escorra e, se necessário, pincele com óleo (Agitar em cada 10 minutos).	1 cesto ambos os cestos

DE

EN

IT

NL

FR

















PT

ES

SV

TR

HE

Abobrinha recheada	4 Me-tades		170-180	15-25	Cortar a abobrinha ao meio e retirar o miolo, rechear à vontade com carne, cuscuz, queijo, etc.	Tabuleiro
Pimentões recheados	4-6 peças		180	15-25	Retirar a tampa e o miolo dos pimentões, rechear à vontade com quinoa, carne, vegetais, etc.	Tabuleiro
Legumes cozidos (batata-doce, cenoura, abobrinha, beterraba,)	500 g 750 g		190	25	Picar e misturar com óleo e condimentos.	1 cesto ambos os cestos
Hambúrgueres	6 peças 150 g cada		200	10-12		Tabuleiro
Nuggets de frango	500 g		180	15-20		1 cesto
Frango fresco grelhado	1000 g		180	50		Tabuleiro
Lasanha	500 g		180	20-30	Em uma forma refratária de aprox. 20 x 8 x 15 cm.	Tabuleiro
Pizza de baguete	4 peças		180	10		Tabuleiro
Croutons caseiros	750 g		180	8	Cortar o pão torrado em cubos, misturar com o óleo e condimentos.	1 cesto
Pãozinho	6-8 peças		180	8-10		Tabuleiro
Pão	Massa para 1 pão		180	30	Em uma forma refratária (máx. 20 x 20 cm) /Papel para cozer.	Tabuleiro
Queques	12 peças		180	15-20		Tabuleiro
Pão de ló	Massa para 1 bolo		180	45-50	Forrar um tabuleiro com papel vegetal e um aro para bolos (Ø aprox. 20 cm).	Tabuleiro
Peixe	300 g		180	15-20		1 cesto
Camarão	250 g		180	15-20		1 cesto
Asinhas de frango	750 g		180	20		1 cesto

**NOTA**

► De vez em quando, controle o grau dourado dos alimentos e vire/mexa se necessário.

**NOTA**

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

**AVISO**

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

## 4 Limpeza e conservação

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

### 4.1 Instruções de segurança

**AVISO**

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.

### 4.2 Limpeza

**AVISO**

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

## 5 Resolução de falhas

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

### 5.1 Instruções de segurança

#### CUIDADO

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

### 5.2 Sinais de avaria

A tabela em baixo apresenta pequenos erros e suas soluções:

Erro	Causa possível	Solução
Não é possível ligar o aparelho.	Ficha de rede não inserida.	Insira a ficha de rede.
O processo não se inicia ao premir o botão Start/ Stop.	O cesto de fritar não está totalmente inserido. A porta do aparelho não está completamente fechada.	Empurre firmemente o cesto de fritar. Feche completamente a porta do aparelho.
Os alimentos não estão totalmente cozinhados ou estão cozinhados de forma irregular.	Os cestos de fritar ou os tabuleiros estão demasiado cheios.	Coloque menos quantidades nos cestos de fritar ou nos tabuleiros. Agite ou vire os alimentos várias vezes durante o tempo de confeção.
	Temperatura de confeção ou tempo de confeção demasiado baixos.	Aumente a temperatura de confeção ou o tempo de confeção.
Os alimentos não ficam estaladiços depois de cozinhados.	Os alimentos podem não ser adequados para o aparel	Pulverize ou pincele os alimentos com uma pequena quantidade de óleo.
Não é possível introduzir os cestos de fritar e os tabuleiros sem problemas.	Os cestos de fritar e os tabuleiros estão demasiado cheios.	Retire alimentos dos cestos de fritar ou dos tabuleiros.
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.
	Ainda há resíduos de gordura nos cestos de fritar ou nos tabuleiros.	Limpe os cestos de fritar ou os tabuleiros 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 os cestos de fritar ou os tabuleiros. Se a causa não for comida queimada, dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.
O aparelho tem um cheiro desagradável.	O aparelho não foi limpo.	Limpe o aparelho após cada utilização.
	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.**

## 6 Eliminação do aparelho usado

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



### NOTA

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

### 6.1 Descarte da embalagem

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



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

DE

EN

## 7 Garantia

IT

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.

NL

FR

PT

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.

ES

SV

TR

HE

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

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

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

# Índice de uso

<b>1</b>	<b>Generalidades</b> .....	<b>137</b>
1.1	Información acerca de este manual .....	138
1.2	Limitación de responsabilidad .....	138
1.3	Derechos de autor (copyright) .....	138
1.4	Ámbito de suministro .....	138
1.5	Desembalaje .....	138
<b>2</b>	<b>Estructura y funciones</b> .....	<b>139</b>
2.1	Visión general .....	139
2.2	Elementos operativos .....	140
2.3	Programas automáticos.....	140
2.4	Advertencias en el aparato .....	141
2.5	Placa de especificaciones .....	141
<b>3</b>	<b>Operación y funcionamiento</b> .....	<b>141</b>
3.1	Antes del primer uso .....	141
3.2	Interruptor de seguridad.....	141
3.3	Protección frente al sobrecalentamiento .....	142
3.4	Montaje.....	142
3.4.1	Para el uso de las cestas de la freidora .....	142
3.4.2	Para el uso con las bandejas para hornear y la puerta del aparato .....	142
3.5	Puesta en marcha.....	143
3.6	Función HOLD.....	143
3.7	Después de la fritura .....	144
3.8	Consejos para freír .....	144
<b>4</b>	<b>Limpieza y conservación</b> .....	<b>146</b>
4.1	Instrucciones de seguridad .....	146
4.2	Limpieza .....	147
<b>5</b>	<b>Resolución de fallas</b> .....	<b>147</b>
5.1	Instrucciones de seguridad.....	147
5.2	Indicaciones de avería.....	147
<b>6</b>	<b>Eliminación del aparato usado</b> .....	<b>149</b>
6.1	Eliminación del embalaje .....	149
<b>7</b>	<b>Garantía</b> .....	<b>149</b>

## 1 Generalidades

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

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

## 1.1 Información acerca de este manual

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

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

## 1.2 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por

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

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

## 1.3 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor. CASO GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte. Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

## 1.4 Ámbito de suministro

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

- AirFry DuoChef
- 2 cestillos
- 1 bandeja para horno
- Puerta del aparato
- 2 cestas de la freidora con asa
- Separador
- 1 bandeja para horno perforada
- Manual del usuario

## 1.5 Desembalaje

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

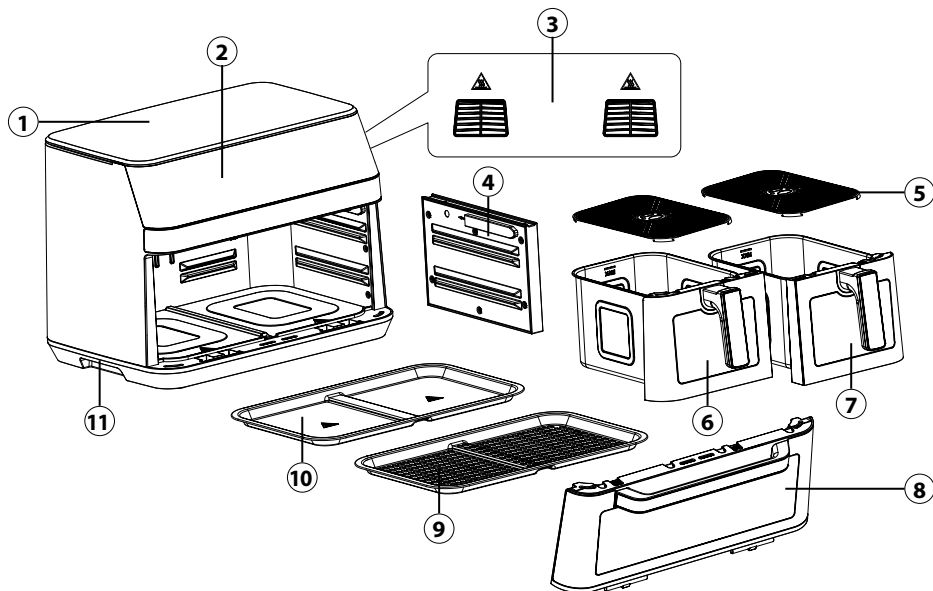
**NOTA**

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

## 2 Estructura y funciones

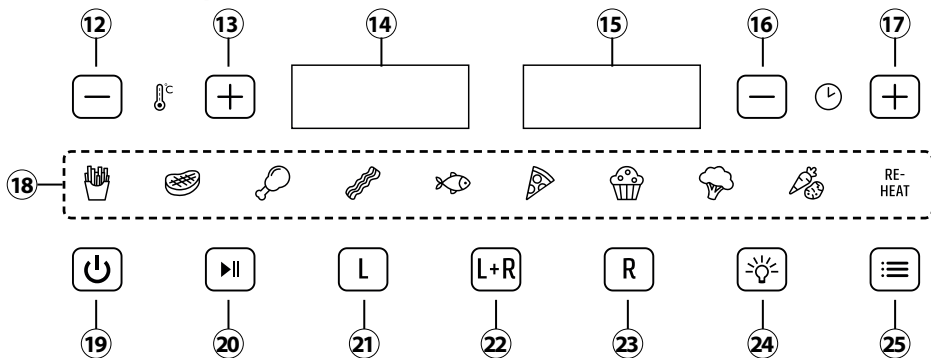
En este capítulo obtendrá importantes indicaciones de seguridad sobre la estructura y el funcionamiento del aparato.

### 2.1 Visión general



- |  |  |
|--|--|
| ① Base del aparato                       | ⑦ Cesta derecha de la freidora con asa |
| ② Panel de mando                         | ⑧ Puerta del aparato                   |
| ③ Salida de aire                         | ⑨ Bandeja para horno perforada         |
| ④ Separador                              | ⑩ Bandeja para horno                   |
| ⑤ Cestillos                              | ⑪ Empuñaduras incorporadas             |
| ⑥ Cesta izquierda de la freidora con asa |  |



## 2.2 Elementos operativos



- 12** Reducir la temperatura
- 13** Aumentar la temperatura
- 14** Indicación de temperatura/tiempo (zona izquierda)
- 15** Indicación de temperatura/tiempo (zona derecha)
- 16** Reducir el tiempo
- 17** Aumentar el tiempo
- 18** Programas automáticos
- 19** Tecla Encendido/Apagado
- 20** Tecla Inicio/Parada
- 21** Seleccionar zona izquierda
- 22** Seleccionar ambas zonas
- 23** Seleccionar zona derecha
- 24** Encendido y apagado de la iluminación interior
- 25** Seleccionar programas automáticos

## 2.3 Programas automáticos

	Programa	Temperatura en °C (Duración)	Tiempo en min. (Duración)
	Patatas fritas	200 (50-200)	25 (1 - 60)
	Bistec	200 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pollo	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Bacon	160 (50-200)	9 (1 - 60)
	Pescado	180 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Repostería	160 (50-200)	20 (1 - 60)

	Verdura	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Verduras de raíz	200 (50-200)	25 (1 - 60)
REHEAT	Calentamiento	120 (50-200)	6 (1 - 60)

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

## 2.4 Advertencias en el aparato

### PRECAUCIÓN

#### **Peligro por superficies calientes!**

El aparato puede calentarse mucho en ese lugar.

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



## 2.5 Placa de especificaciones

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

# 3 Operación y funcionamiento

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

## 3.1 Antes del primer uso

- Lave a fondo la cesta de la freidora, el cestillo y la bandeja en agua jabonosa caliente y seque bien las partes. También puede introducir en el lavavajillas la cesta de la freidora, el cestillo y la bandeja. Los restos de agua que puedan quedar entre la cesta y la ventana después de la limpieza son inofensivos.
- Friegue el interior y el exterior del aparato con un trapo humedecido.
- Encontrará más indicaciones sobre la limpieza en el capítulo „Limpieza y conservación“.

## 3.2 Interruptor de seguridad

Este aparato está equipado con un mecanismo de seguridad. Si extrae las de la freidora o abre la puerta del aparato durante el funcionamiento, el equipo se detiene (la pantalla muestra «open») y pausa el calentamiento hasta que vuelva a insertar el recipiente.

### **NOTA**

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

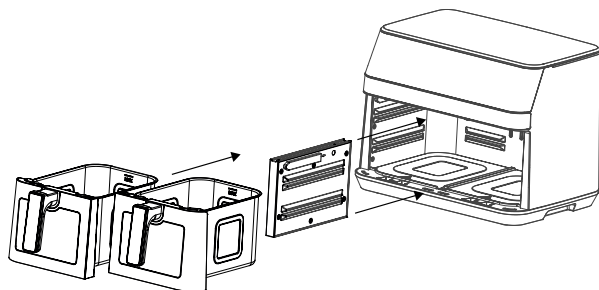
### 3.3 Protección frente al sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

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

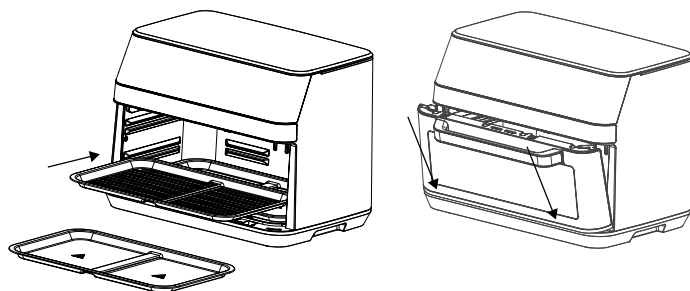
### 3.4 Montaje

El aparato se entrega de fábrica con el separador ya instalado.



#### 3.4.1 Para el uso de las cestas de la freidora








1. Coloque el aparato sobre una superficie estable.
2. Asegúrese de que el separador esté correctamente colocado en el centro del aparato. Preste atención a la flecha marcada en el separador.
3. Coloque los cestillos en las cestas de la freidora
4. Coloque los alimentos en las cestas de la freidora y deslícelo en el aparato.



#### 3.4.2 Para el uso con las bandejas para hornear y la puerta del aparato

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable.
2. Retire las cestas de la freidora y el separador del aparato.
3. Coloque primero la puerta del aparato en la abertura desde arriba, de manera que encaje correctamente.
4. Coloque el alimento en la bandeja para hornear deseada e introdúzcala en el aparato.
5. A continuación, puede cerrar la puerta del aparato.


### 3.5 Puesta en marcha

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
2. Suena un pitido y el panel de mando se ilumina brevemente.
3. El aparato se encuentra en modo Standby y la tecla Encendido/Apagado está iluminada de forma constante.
4. Pulse la tecla  para encender el aparato.
5. Seleccione la zona deseada para ajustar el tiempo y la temperatura. Pulse la tecla **L** para la zona izquierda, la tecla **R** para la zona derecha o la tecla **L+R** si desea configurar ambas zonas de forma idéntica. Para el uso con las bandejas, seleccione la tecla **L+R** para ambas zonas.
6. Ahora seleccione uno de los 10 programas automáticos tocando la tecla .
7. El símbolo del programa empieza a parpadear y en el aparato aparece de forma alterna la temperatura y tiempo preseleccionados.
8. Puede ajustar individualmente tanto la temperatura como el tiempo.
9. Con las teclas „-“ y „+“, situadas junto al símbolo  puede ajustar la temperatura.
10. Con las teclas „-“ y „+“, situadas junto al símbolo  puede ajustar el tiempo.
11. Pulse la tecla  para iniciar el proceso.
12. Para pausar el funcionamiento pulse de nuevo la tecla .
13. Transcurrida la mitad del tiempo, el aparato emite un pitido para que pueda dar la vuelta a los alimentos si es necesario.
14. Una vez finalizado el tiempo ajustado suenan 3 pitidos y aparece «End» en la pantalla. El ventilador seguirá funcionando durante unos instantes.
15. Para cancelar el proceso antes de tiempo y apagar el aparato, mantenga pulsada la tecla  durante unos 3 segundos.

### 3.6 Función HOLD

Si selecciona diferentes tiempos de cocción para las zonas, primero empezará la zona que requiere más tiempo. El aparato mostrará «HOLD» en la pantalla para la otra zona. Una vez que la segunda zona alcanza su tiempo programado, esta también se inicia. De este modo, los alimentos en ambas cestas para freír estarán listos al mismo tiempo.

#### NOTA

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

**⚠ ADVERTENCIA**

- ▶ Sujete las cestas de la freidora siempre por el asa y utilice guantes de cocina o agaraderas para las bandejas, ya que se calientan durante el proceso de cocción.
- ▶ Al extraer las cestas de la freidora o al abrir la puerta del aparato, tenga cuidado con el vapor caliente que pueda salir.
- ▶ ¡Las cestas, las bandejas y los alimentos estarán muy calientes al finalizar la cocción!



### 3.7 Después de la fritura














1. Extraiga las cestas de la freidora sujetándolas por el asa o retire la bandeja utilizada y colóquelas sobre una superficie resistente al calor.
2. Compruebe si los alimentos están completamente cocidos. Si no es así, puede volver a introducir las cestas o la bandeja en el aparato y prolongar el tiempo de cocción algunos minutos más.
3. Utilice un tenedor o unas tenazas de cocina para retirar los alimentos.

### 3.8 Consejos para freír




- Los alimentos cortados en trozos pequeños necesitan, en la mayoría de los casos, un tiempo de cocción menor al de los alimentos más grandes.
- Mover los alimentos optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de forma desigual.
- Para preparar patatas fritas frescas, utilice patatas de cocción harinosa y córtelas en tiras con un grosor de aprox. 10x10 mm. Déjelas en remojo en agua durante unos 30 minutos y séquelas bien después. Antes de freír las patatas, úntelas con un poco de aceite para que se hagan crujientes.
- Si añade una pequeña cantidad de aceite, el alimento queda más crujiente. No utilice más de 30 ml de aceite.
- Siempre que los alimentos quepan en el cestillo, podrá preparar también en el aparato todos aquellos alimentos que se pueden preparar en el horno.

### Recomendamos las siguientes cantidades y ajustes:

Alimentos	Cu- antía (Max)	Pro- gra- ma	Temp. (°C)	Tiem- po (min.)	Nota	Acce- sorios recomen- dados
Patatas con- geladas	500 g 700 g 1400 g		200	20 25 25	Para una cantidad de 700 g en una cesta o 1400 g en ambas cestas, se recomienda agitar las patatas fritas cada 10 minutos. Para obtener el mejor resultado, es mejor preparar menos patatas fritas en varias tandas.	1 cesta 1 cesta ambas cestas
Patatas case-ras	500 g 1000 g		200	30 30	Cortar las patatas en gajos. Lavar con agua, secar y, eventualmente, untar con aceite (se recomienda agitar las patatas fritas cada 10 min)	1 cesta ambas cestas

Calabacines rellenos	4 mitades		170-180	15-25	Cortar los calabacines por la mitad, vaciarlos y rellenarlos según los gustos con carne, cuscús, queso, etc.	bandeja para horno
Pimientos rellenos	4-6 piezas		180	15-25	Cortar la tapa de los pimientos, retirar las semillas y rellenarlos según los gustos con quinoa, carne, verdura, etc.	bandeja para horno
Verdura al horno (boniato, calabacín, remolacha, zanahoria)	500 g 750 g		190	25	Picar y mezclar con aceite y condimentos.	1 cesta ambas cestas
Hamburguesa	6 piezas à ca. 150 g		200	10-12		bandeja para horno
Nuggets de pollo	500 g		180	15-20		1 cesta
Pollo a la parrilla	1000 g		180	50		bandeja para horno
Lasaña	500 g		180	20-30	En un molde refractario de aprox. 20x8x15 cm	bandeja para horno
Pizza en baguette	4 piezas		180	10		bandeja para horno
Crutones caseros	750 g		180	8	Cortar el pan tostado en dados y mezclarlos con aceite y condimentos	1 cesta
Bollo de pan	6-8 piezas		180	8-10		bandeja para horno
Pan	Masa para 1 hogaza		180	30	En un molde refractario (máx. 20x20 cm)	bandeja para horno
Magdalenas	12 piezas		180	15-20		bandeja para horno
Bizcocho	Masa para 1 bizcocho		180	45-50	Forrar la cesta de freír con papel vegetal y un anillo para pastel (Ø aprox. 20 cm)	bandeja para horno

DE  
EN  
IT  
NL  
FR  
PT  
ES  
SV  
TR  
HE

Pescado	300 g		180	15-20	1 cesta
Gambas	250 g		180	15-20	1 cesta
Alitas de pollo	750 g		180	20	1 cesta

### NOTA

- ▶ Compruebe de vez en cuando el grado de dorado de los alimentos y gírelos/agítelos si es necesario.
- ▶ Tenga en cuenta que cantidades distintas requieren una adaptación correspondiente del tiempo y la temperatura.
- ▶ Debido a que los alimentos varían en función de la procedencia, el tamaño, la forma y la marca, no podemos garantizar que los datos que le proporcionamos a continuación corresponden de la mejor manera con los ajustes necesarios para la cocción de sus alimentos.

### ⚠ ADVERTENCIA

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

## 4 Limpieza y conservación

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

### 4.1 Instrucciones de seguridad

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

## 4.2 Limpieza

### ADVERTENCIA

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

## 5 Resolución de fallas

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

### 5.1 Instrucciones de seguridad

#### PRECAUCIÓN

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

### 5.2 Indicaciones de avería

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

Error	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	La clavija de red no está enchufada.	Inserte el enchufe de red.
El proceso no arranca al pulsar el botón de arranque/parada (start/stop).	El cestillo no está completamente introducido. Puerta del aparato no completamente cerrada.	Inserte la cesta de freír firmemente.
Los alimentos no se cuecen por completo o de manera irregular.	Las cestas o las bandejas están demasiado llenas.	Coloque cantidades más pequeñas en las cestas o en las bandejas. Agite o gire los alimentos varias veces durante el tiempo de cocción.
	Temperatura o tiempo de cocción demasiado bajos.	Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.

DE

EN  
IT

Después del proceso de cocción, los alimentos no están crujientes.

Es posible que los alimentos no sean adecuados para el aparato.

Rocíe o unte los alimentos con una pequeña cantidad de aceite.

NL  
FR

Las de la freidora y las bandejas para hornear no se pueden insertar fácilmente en el aparato.

Las cestas de la freidora y las bandejas están demasiado llenas.

Retire parte de los alimentos de las cestas o de las bandejas.

PT

ES

SV

TR

HE

Sale humo blanco del aparato.

Está preparando alimentos grasientos y ha salpicado aceite o grasa sobre las resistencias.

Al freír alimentos grasientos, gotea aceite en la cesta de fritura. El aceite produce humo blanco. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.

Quedan restos de grasa en las cestas de la freidora o en las bandejas para hornear.

Limpie bien las cestas de la freidora o las bandejas después de cada uso.

Sale humo oscuro del aparato.

Los alimentos se queman o hay un problema con el circuito eléctrico.

Desenchufe el aparato inmediatamente. Espere un momento antes de retirar las cestas de la freidora o las bandejas para hornear. Si la causa no son alimentos quemados, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

El aparato huele mal.

El aparato no se ha limpiado.

Limpie el aparato después de cada uso.

Ha salpicado aceite o grasa en los elementos calefactores.

El aceite o la grasa producen humo blanco y pueden desprender un olor desagradable. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.

La iluminación interior no funciona.

La fuente de luz está defectuosa.

Diríjase al Servicio Técnico.

### NOTA

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

## 6 Eliminación del aparato usado

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



### NOTA

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

### 6.1 Eliminación del embalaje

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



## 7 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos.

Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros.

En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio.

En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.

## Innehållsförteckning användning

<b>1</b>	<b>Allmänt</b> .....	<b>150</b>
1.1	Information om denna bruksanvisning.....	151
1.2	Ansvarsbegränsning .....	151
1.3	Upphovsmannarättsskydd.....	151
1.4	Leveransomfattning och transportinspektion.....	151
1.5	Uppackning.....	151
<b>2</b>	<b>Konstruktion och funktion</b> .....	<b>152</b>
2.1	Översikt.....	152
2.2	Operativa element.....	153
2.3	Automatikprogram.....	153
2.4	Varningsanvisningar på apparaten .....	154
2.5	Märkskylt .....	154
<b>3</b>	<b>Manövrering och drift</b> .....	<b>154</b>
3.1	Före första användning.....	154
3.2	Säkerhetsbrytare.....	154
3.3	Överhettningsskydd.....	155
3.4	Montering.....	155
3.4.1	för användning med frityrkorgar .....	155
3.4.2	för användning med bakplåtarna och enhetens lucka.....	155
3.5	Drift.....	156
3.6	HOLD-funktion .....	156
3.7	Efter tillagningsprocessen .....	157
3.8	Tips för friteringen .....	157
<b>4</b>	<b>Rengöring och skötsel</b> .....	<b>159</b>
4.1	Säkerhetsanvisningar .....	159
4.2	Rengöring.....	159
<b>5</b>	<b>Åtgärdande av störningar</b> .....	<b>160</b>
5.1	Säkerhetsanvisningar .....	160
5.2	Störningsorsaker och åtgärder .....	160
<b>6</b>	<b>Avfallshantering av uttjänt apparat</b> .....	<b>161</b>
6.1	Avfallshantering av emballaget .....	161
<b>7</b>	<b>Garanti</b> .....	<b>161</b>

## 1 Allmänt

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

## 1.1 Information om denna bruksanvisning

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

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

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

## 1.2 Ansvarsbegränsning

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

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

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

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

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

## 1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

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

## 1.4 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- AirFry DuoChef
- 2 korginsatser
- 1 bakplåt
- Lucka till enheten
- 2 frityrkorgar med handtag
- Skiljevägg
- 1 bakplåt med hål
- Bruksanvisning

## 1.5 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Ta ut enheten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.

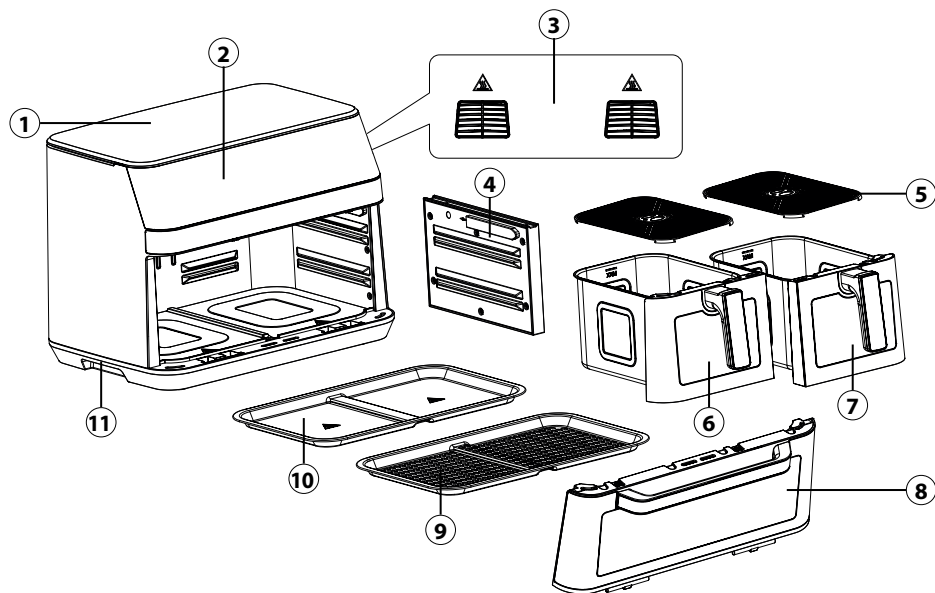
### OBS

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

## 2 Konstruktion och funktion

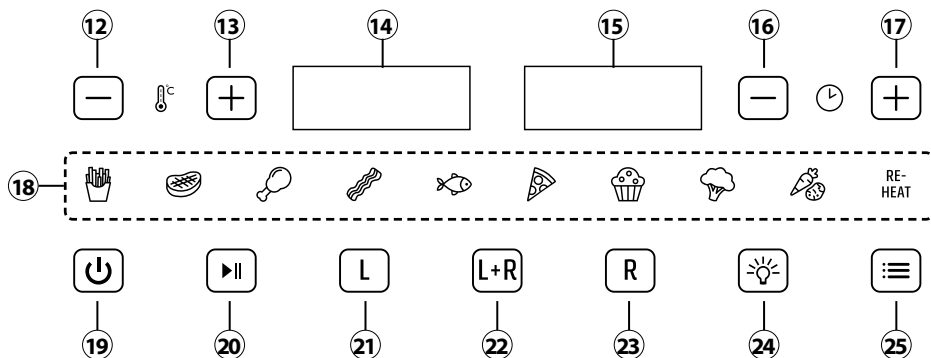
I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

### 2.1 Översikt



- |                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| ① Enhetsbas                      | ⑦ Höger frityrkorg med handtag |
| ② Kontrollpanel                  | ⑧ Lucka till enheten           |
| ③ Luftutlopp                     | ⑨ Bakplåt med hål              |
| ④ Skiljevägg                     | ⑩ Bakplåt                      |
| ⑤ Korginsatser                   | ⑪ Infällda handtag             |
| ⑥ Vänster frityrkorg med handtag |                                |

## 2.2 Operativa element



- 12 Minska temperatur
- 13 Öka temperatur
- 14 Visning av temperatur/tid (vänster zon)
- 15 Visning av temperatur/tid (höger zon)
- 16 Minska tid
- 17 Öka tid
- 18 Automatikprograme
- 19 På/Av-knapp
- 20 Start/Stopp-knapp
- 21 Välj vänster zon
- 22 Välj båda zoner
- 23 Välj höger zon
- 24 Till- och frånslagning av innerbelysningen
- 25 Välj automatiska program

## 2.3 Automatikprogram

	Program	Temp. i °C förinställd (intervall)*	tid i minuter förinställd (intervall)*
	Pommes Frites	200 (50-200)	25 (1 - 60)
	Biff	200 (50-200)	15 (1 - 60)
	Kyckling	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Fläsk	160 (50-200)	9 (1 - 60)
	Fisk	180 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pizza & Co.	180 (50-200)	10 (1 - 60)

DE

EN

IT

NL

FR




PT

ES

SV

TR

HE

	Bakverk	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Grönsaker	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Rotfrukter	200 (50-200)	25 (1 - 60)
REHEAT	Uppvärmning	120 (50-200)	6 (1 - 60)

\*i 1-minutsteg / \*i 5°C-steg

## 2.4 Varningsanvisningar på apparaten

### FÖRSIKTIGHET

#### Fara genom heta ytor!

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

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



## 2.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata sitter på enhetens undersida.

# 3 Manövrering och drift

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

## 3.1 Före första användning

- Rengör friturekorgarna, korginsatserna och bakplåtarna noggrant i varmt diskvatten och torka av delarna grundligt. Du kan också diska friturekorgen, korginsatserna och bakplåtarna i diskmaskinen. Vattenrester som blir kvar mellan korgen och visningsfönstret efter rengöring är ofarliga.
- Torka av enhetens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Mer information om rengöring finns att läsa i kapitlet "Rengöring och skötsel".

## 3.2 Säkerhetsbrytare

Enheten är utrustad med en säkerhetsmekanism. Om du drar ut friturekorgen under pågående drift eller öppnar enhetens lucka stoppar enheten (displayen visar "open") driften och går i pausläge tills du åter skjuter in behållaren.

### OBS

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

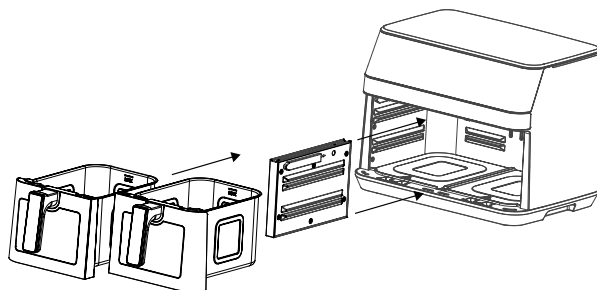
### 3.3 Överhettningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd.

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

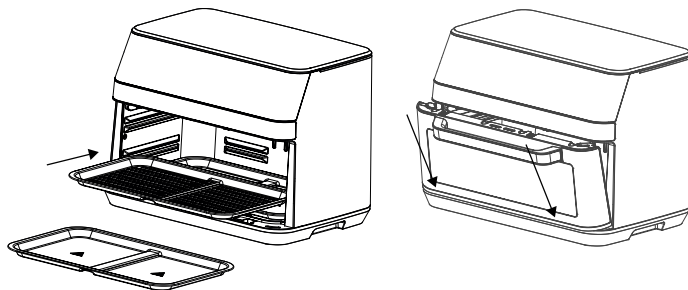
### 3.4 Montering

Enheten levereras med isatt skiljevägg som standard.



#### 3.4.1 för användning med friturekorgar








1. Placera enheten på en stabil yta.
2. Kontrollera att skiljeväggen är korrekt placerad i mitten av enheten. Var uppmärksam på pilen som befinner sig på skiljeväggen.
3. Lägg korginsatserna i friturekorgarna.
4. Lägg maten i friturekorgarna och skjut dessa in i enheten.



#### 3.4.2 för användning med bakplåtarna och enhetens lucka

1. Placera enheten på ett stabilt underlag.
2. Ta bort friturekorgarna och skiljeväggen från enheten.
3. Sätt in luckan från ovan i enhetens öppning tills den snäpper fast.
4. Lägg maten på önskat bakplåt och skjut i plåten i enheten.
5. Därefter stänger du enhetens lucka.


### 3.5 Drift

1. Anslut stickkontakten till eluttaget.
2. En signalton ljuder och kontrollpaneler lyser upp kort.
3. Enheten är i standby-läge och på/av-knappen lyser konstant.
4. Tryck på -knappen för att slå på enheten.
5. Välj önskad zon för att genomföra tids- och temperaturinställningarna. Tryck då på **L**-knappen för vänster zon, på **R**-knappen för höger zon eller på **L+R**-knappen om du vill ställa in båda zonerna identiskt. Välj **L+R**-knappen för båda zoner om du vill använda bakplåtarna.
6. Välj ett av de 10 automatiska programmen genom att trycka på  knappen.
7. Programsymbolen börjar blinka och den förinställda temperaturen och tiden visas på displayen.
8. Du kan anpassa både temperatur och tid individuellt.
9. Med knapparna "–" och "+", som befinner sig bredvid -symbolen, kan du ställa in temperaturen.
10. Med knapparna "–" och "+", som befinner sig bredvid -symbolen, kan du ställa in tiden.
11. För att pausa driften trycker du på -knappen.
12. Tryck på  knappen igen för att pausa driften.
13. Efter halva tiden piper enheten 1 gång för att påminna dig om att vända maten om så behövs.
14. 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.
15. För att avsluta processen i förtid och stänga av enheten ska du hålla -knappen intryckt i ca 3 sekunder.

### 3.6 HOLD-funktion

Om du vill ställa in olika tillagningstider för zonerna börjar först den zon som behöver en längre tillagningstid. Enheten visar "HOLD" på displayen för den andra zonen. Så snart enheten har uppnått den inställda tillagningstiden för den andra zonen, startar också denna zon. På så sätt blir olika innehåll i friturekorgarna samtidigt färdigt tillagade.

#### OBS

- ▶ När du håller knappen + eller – intryckt, stiger eller sjunker värdet snabbare.
- ▶ Fyll inte på friturekorgarna över MAX-markeringen på insidan av friturekorgarna. Beakta de rekommenderade mängderna i nedan stående tabell.
- ▶ Efter att programmet har startats kan du när som helst ändra tid och temperatur med motsvarande knappar.
- ▶ Med -knappen kan du när som helst slå på och stänga av innerbelysningen.

**⚠ VARNING**

- ▶ Ta endast tag i frytkorgarna med handtaget och bakplåtarna med köksvantar eller grytlappar eftersom de blir väldigt heta under tillagningsprocessen.
- ▶ När du tar ut frytkorgarna eller öppnar enhetens lucka måste du se upp för het ånga som kan komma ut.
- ▶ Frytkorgarna, bakplåtarna och livsmedlen är väldigt varma efter tillagningsprocessen!



**3.7 Efter tillagningsprocessen**

1. Dra ut frytkorgen med handtaget från enheten eller ta ut bakplåten och ställ delarna på en värmefast yta.
2. Kontrollera att maten är färdigt tillagad. Om inte kan du skjuta tillbaka frytkorgarna eller bakplåtarna i enheten för att förlänga tillagningsprocessen med några minuter.
3. Använd eventuellt en gaffel, kökstång eller kökshandskar för att plocka ut livsmedlen.

**3.8 Tips för friteringen**

- Mindre livsmedel behöver för det mesta kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Genomskakningen 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 korgarna eller på bakplåtarna kan alla livsmedel, som kan tillagas i ugnen, även tillagas med denna enhet.

**Vi rekommenderar följande mängder och inställningar:**

Livsmedel	Mängd	Program	Temp. (°C)	Tid (min.)	Anvisning	Rekommenderat tillbehör
Pommes frites (frysta)	500 g 700 g 1400 g		200	20 25 25	Vid en mängd på 700 g i en korg eller 1400 g i i båda korgar rekommenderar vi att skaka om pommes fritesen var 10:e minut. För bästa resultat, tillaga hellre mindre mängder pommes frites i flera omgångar.	1 korg 1 korg Båda korgar
Hemmagjord potatis-klyftor	500 g 1000 g		200	30 30	Skär potatisen i klyftor. Skölj av med vatten, skaka av vattnet och stryk på lite olja om så önskas (skaka om var 10:e minut).	1 korg Båda korgar

DE

EN

IT

NL

FR

















PT

ES

SV

TR

HE

Fylld zucchini	4 halvor		170-180	15-25	Halvera zucchinin och gröp ur halvorna, fyll valfritt med kött, couscous, ost osv.	Bakplåt
Fylld paprika	4-6 stycken		180	15-25	Skär av paprikans lock och kärna ur den, fyll den valfritt med quinoa, kött, grönsaker osv.	Bakplåt
Ugnsbakade grönsaker (sötpotatis, zucchini, rödbetor, morötter)	500 g 750 g		190	25	Dela i småbitar och blanda med olja och kryddor.	1 korg Båda korgar
Hamburgare	6 st. à cirka 150 g		200	10-12		Bakplåt
Kyckling-nuggets	500 g		180	15-20		1 korg
Färsk grillkyckling	1000 g		180	50		Bakplåt
Lasagne	500 g		180	20-30	I en cirka 20 x 8 x 15 cm stor, ugnsfast form.	Bakplåt
Pizzabaguette	4 stycken		180	10		Bakplåt
Egengjorda krutonger	750 g		180	8	Tärna rostat bröd, blanda med olja och kryddor.	1 korg
Småfranska	6-8 stycken		180	8-10		Bakplåt
Bröd	Deg till 1 limpa		180	30	I en ugnsfast form (max. 20 x 20 cm) /bakpapper.	Bakplåt
Muffins	12 stycken		180	15-20		Bakplåt
Fruktkaka	Deg till 1 kaka		180	45-50	Klä en plåt med bakplåtspapper och en kakring (Ø ca 20 cm).	Bakplåt
Fisk	300 g		180	15-20		1 korg
Räkor	250 g		180	15-20		1 korg
Chicken Wings	750 g		180	20		1 korg

**OBS**

- ▶ Kontrollera emellanåt friteringsfärgen och vänd/skaka potatisstrimlorna om så behövs.
- ▶ Observera att en avvikande mängd kan kräva en anpassning av tiden och temperaturen.

### OBS

- ▶ I och med att livsmedel skiljer sig åt beroende på ursprung, storlek, form och märke kan vi inte garantera att angivna data är de bästa inställningarna för de livsmedel som du använder.

### ⚠ VARNING

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

## 4 Rengöring och skötsel

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

### 4.1 Säkerhetsanvisningar

#### ⚠ FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Apparaten måste rengöras regelbundet och matrester avlägsnas. En ugn, som inte hålls ren, påverkar apparatens livslängd negativt och kan leda till såväl farligt skick på apparaten.
- ▶ Stäng av ugnen före rengöring och dra kontakten ur vägguttaget.
- ▶ Ugnen är het efter användning. 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.

### 4.2 Rengöring

#### ⚠ VARNING

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

## 5 Åtgärdande av störningar

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

### 5.1 Säkerhetsanvisningar

#### FÖRSIKTIGHET

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

### 5.2 Störningsorsaker och åtgärder

Följande tabell hjälper dig att hitta och eliminera mindre fel.

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. Enhetens lucka är inte komplett stängd.	Skjut in frityrkorgen ordentligt. Stäng enhetens lucka fullständigt.
Maten är inte fullständig eller ojämnt tillagad.	Frityrkorgarna eller bakplåtarna är överfulla.	Lägg mindre mängder i frityrkorgarna eller på bakplåtarna. Skaka eller vänd maten flera gånger under tillagningstiden.
	Tillagningstemperatur eller tid är för lågt inställd.	Öka tillagningstemperaturen eller -tiden.
Maten är inte knaprig efter tillagningen.	Livsmedlet kanske inte är lämpligt för apparaten	Spraya eller pensla lite olja på maten.
Det går inte att skjuta in frityrkorgarna och bakplåtarna problemfritt i enheten.	Frityrkorgarna och bakplåtarna är överfyllda.	Avlägsna mat från frityrkorgarna eller bakplåtarna.
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.
	Det finns fettrester kvar i frityrkorgarna eller på bakplåtarna.	Rengör frityrkorgarna eller bakplåtarna grundligt efter varje användning.
Det kommer ut mörk rök från enheten.	Maten bränns vid eller det föreligger ett problem med strömkretsen.	Dra omedelbart ut enhetens stickkontakt. Vänta ett ögonblick innan du tar ut frityrkorgarna eller bakplåtarna. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta kundtjänsten.

Enheten luktar konstigt.	Enheten är inte rengjord.	Rengör enheten efter varje användning.
	Olja eller fett har sprutat på värmestavarna.	Olja/fett orsakar vit rök och kan lukta konstigt. Det påverkar dock inte enheten eller slutresultatet.
Innerbelysningen fungerar inte.	Lysmedlet är defekt.	Kontakta kundtjänsten.

**OBS**

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

## 6 Avfallshantering av uttjänt apparat

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

**OBS**

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

### 6.1 Avfallshantering av emballaget

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



## 7 Garanti

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

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slita-

DE

EN

gedelar, 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.

IT

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.

FR

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.

PT

ES

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.

SV

TR

HE

# İçindekiler Operasyon

<b>1 Genel</b> .....	<b>163</b>
1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler.....	164
1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması .....	164
1.3 Telif Hakkı Koruması.....	164
1.4 Teslimat Kapsamı .....	164
1.5 Ambalajı Açmak .....	164
<b>2 Kurulum ve Fonksiyonlar</b> .....	<b>165</b>
2.1 Genel Bakış.....	165
2.2 Kumanda Elemanları .....	166
2.3 Otomatik programlar .....	166
2.4 Cihaza ilişkin Uyarı Açıklamaları .....	167
2.5 Anma Değeri Levhası .....	167
<b>3 Çalıştırma ve kullanım</b> .....	<b>167</b>
3.1 İlk kullanımdan önce .....	167
3.2 Emniyet şalteri.....	167
3.3 Aşırı ısınmaya karşı koruma .....	168
3.4 Montaj.....	168
3.4.1 Kızartma sepetlerinin kullanımı için .....	168
3.4.2 Tepsiler ve cihaz kapağı ile kullanım için .....	168
3.5 Operasyon .....	169
3.6 HOLD işlevi .....	169
3.7 Pişirme işleminden sonra .....	170
3.8 Kızartma tavsiyeleri .....	170
<b>4 Temizlik ve Bakım</b> .....	<b>172</b>
4.1 Güvenlik Açıklamaları .....	172
4.2 Temizleme .....	172
<b>5 Arızanın Ortadan Kaldırılması</b> .....	<b>173</b>
5.1 Güvenlik Açıklamaları .....	173
5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirâtı.....	173
<b>6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması</b> .....	<b>174</b>
6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa .....	175
<b>7 Garanti</b> .....	<b>175</b>

## 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.

DE

EN

IT

NL

FR

PT

ES

SV

TR

HE

## 1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler

Bu Kullanım Kılavuzu, sıcak hava fritözü AirFry DuoChef (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,
  - kullanılması,
  - arızanın ortadan kaldırılması ve/veya
  - 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 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.

## 1.3 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.

## 1.4 Teslimat Kapsamı

Mikrodalga, standart olarak aşağıda belirtilen parçalar halinde teslim edilmektedir:

- AirFry DuoChef
- 2 adet sepet takımı
- 1 adet tepsi
- Cihaz kapağı
- 2 adet saplı kızartma sepeti
- Ayırma levhası
- 1 adet delikli tepsi
- Kullanım Kılavuzu

## 1.5 Ambalajı Açmak

Ürün ambalajını lütfen aşağıda belirtildiği şekilde açınız:

- Ambalaj parçalarının tamamını ve aksesuarlarını çıkartınız.

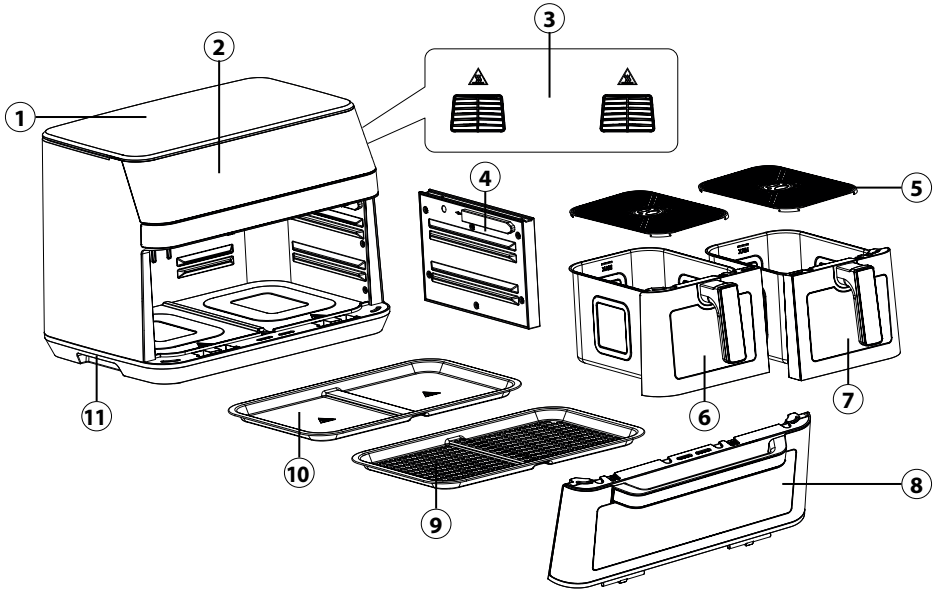
## NOT

- Cihazınızın garanti süresi boyunca, garantiden yararlanmak istemeniz halinde cihazınızı tekrar usulüne uygun ambalajlayabilmeniz için, mümkün mertebe orijinal ambalajını saklı tutunuz.

## 2 Kurulum ve Fonksiyonlar

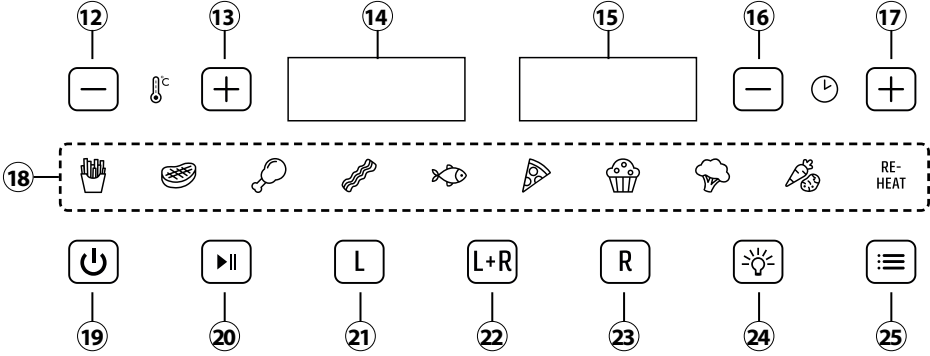
Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın kurulumu ve fonksiyonlarına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir.

### 2.1 Genel Bakış



- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| ① Cihaz tabanı              | ⑦ Saplı sağ kızartma sepeti |
| ② Kontrol paneli            | ⑧ Cihaz kapağı              |
| ③ Hava çıkışı               | ⑨ Adet delikli tepsi        |
| ④ Ayırma levhası            | ⑩ Adet tepsi                |
| ⑤ Adet sepet takımı         | ⑪ Gömme kulplar             |
| ⑥ Saplı sol kızartma sepeti |                             |




## 2.2 Kumanda Elemanları



- 12 Sıcaklık azaltma
- 13 Isıyı arttırma
- 14 Sıcaklık/zaman göstergesi (Sol taraf)
- 15 Sıcaklık/zaman göstergesi (Sağ taraf)
- 16 Süre azaltma
- 17 Süreyi arttırma
- 18 Otomatik programlar
- 19 Açma/Kapama düğmesi
- 20 Başlat/Durdur düğmes
- 21 Sol tarafın seçilmesi
- 22 Her iki tarafın da seçilmesi
- 23 Sağ tarafın seçilmesi
- 24 İç aydınlatmayı açma ve kapama
- 25 Otomatik programların seçilmesi

## 2.3 Otomatik programlar

	Program	°C cinsinden ısı Ön ayarlı (Aralık)*	Süre Ön ayarlı (Aralık)*
	Patates kızartması	200 (50-200)	25 (1 - 60)
	Biftek	200 (50-200)	15 (1 - 60)
	Tavuk	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Domuz pastırması	160 (50-200)	9 (1 - 60)
	Balık	180 (50-200)	15 (1 - 60)
	Pizza v.b.	180 (50-200)	10 (1 - 60)

	Hamur işi	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Sebze	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Kök sebze	200 (50-200)	25 (1 - 60)
REHEAT	Isıtma	120 (50-200)	6 (1 - 60)

\*1 dakika atlayarak / \*5°C atlayarak

## 2.4 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.



## 2.5 Anma Değeri Levhası

Bağlantı ve performans verilerini içeren tip plakası ünitenin alt tarafında bulunur.

# 3 Çalıştırma ve kullanım

Bu bölüm, ünitenin çalıştırılmasıyla ilgili önemli bilgiler içerir. Tehlike ve hasarı önlemek için talimatları izleyin.

## 3.1 İlk kullanımdan önce

- Kızartma sepetlerini, sepet takımlarını ve tepsileri durulama suyunda iyice temizleyin ve parçaları iyice kurulayın. Kızartma sepetini, sepet takımlarını ve tepsileri bulaşık makinesine de koyabilirsiniz. Temizlikten sonra sepet ve görüntüleme penceresi arasında kalan su kalıntıları zararsızdır.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.
- Temizleme hakkında daha fazla bilgiyi, „Temizleme ve bakım“ bölümünde bulabilirsiniz.

## 3.2 Emniyet şalteri

Bu cihaz bir emniyet mekanizması ile donatılmıştır. Çalışma sırasında kızartma sepetlerini cihazdan çıkarırsanız veya cihaz kapağını açarsanız, cihaz ısıtmayı keser (ekranda „açık“ yazısı görünür) 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.

DE

EN

IT

NL

FR

PT

ES

SV

TR

HE

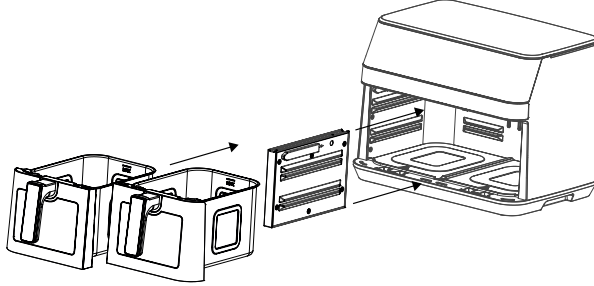
### 3.3 Aşırı ısınmaya karşı koruma

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.

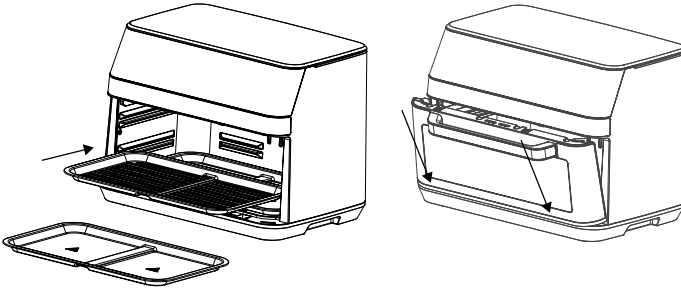
### 3.4 Montaj

Cihaz standart olarak ayırma levhası takılı halde teslim edilir.



#### 3.4.1 Kızartma sepetlerinin kullanımı için








1. Cihazı sabit bir zemine koyun.
2. Ayırma levhasının cihazın ortasına doğru şekilde takılı olduğundan emin olun. Bunda, ayırma levhasındaki oka dikkat edin.
3. Sepet takımlarını kızartma sepetlerine koyun.
4. Yiyecekleri kızartma sepetlerine koyun ve bunları cihazın içine sürün.



#### 3.4.2 Tepsiler ve cihaz kapağı ile kullanım için

1. Cihazı sabit bir zemine koyun.
2. Kızartma sepetlerini ve ayırma levhasını cihazdan çıkarın.
3. Cihaz kapağını önce yerine tam oturacak şekilde yukarıdan cihaz açıklığına takın.
4. Yemeğinizi istediğiniz tepsiye koyun ve bunu cihazın içine itin.
5. Daha sonra cihaz kapağını kapatabilirsiniz.


### 3.5 Operasyon

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. Cihazı açmak için -düğmesine basın.
5. Süre ve ısıyı ayarlamak için istediğiniz tarafı seçin. Bunu yapmak için sol taraf için **L** tuşuna, sağ taraf için **R** tuşuna ve her iki tarafı da aynı şekilde ayarlamak istiyorsanız **L+R** tuşuna basın. Tepsileri kullanırken, her iki taraf için **L+R** tuşunu seçin.
6. Şimdi  tuşuna dokunarak, 10 otomatik programdan birini seçin.
7. Program işareti yanıp sönmeye başlar ve ekranda ayarlanmış olan ısı ve süre görünür.
8. Hem ısıyı hem de süreyi istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.
9.  işaretinin yanındaki „-“ ve „+“ tuşlarıyla ısıyı ayarlayabilirsiniz.
10.  işaretinin yanındaki „-“ ve „+“ tuşlarıyla süreyi ayarlayabilirsiniz.
11. İşlemi başlatmak için -düğmesine basın.
12. Çalışmayı durdurmak için -düğmesine basın.
13. Sürenin yarısı geçtiğinde, gerekirse yiyeceği döndürmeniz için cihaz 1 kez bip sesi çıkarır.
14. Ayarlanan süre dolduktan sonra 3 kez sinyal sesi duyulur ve ekranda „End“ görünür. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam eder.
15. İşlemi zamanından önce kesmek ve cihazı kapatmak için -düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun.

### 3.6 HOLD işlevi

Taraflarda farklı pişirme süreleri ayarlarsanız, önce daha uzun pişirme süresi olan taraf başlar. Cihaz, diğer taraf için ekranda „,HOLD“ yazısını gösterir. Cihaz, ikinci taraf için ayarlanan pişirme süresine ulaştığında, bu taraf da başlar. Bu şekilde, kızartma sepetlerinin içindeki farklı malzemeler aynı zamanda pişirilir.

#### NOT

- ▶ + veya - düğmesini basılı tutarsanız, değer daha hızlı artar/azalır.
- ▶ Kızartma sepetlerini, kızartma sepetlerinin içindeki MAX işaretinin üzerinde doldurmayın. Aşağıdaki tabloda önerilen miktarlara uyun.
- ▶ 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.

#### UYARI

- ▶ Pişirme işlemi sırasında ısınacakları için kızartma sepetlerini sadece saplarından, tepsileri de sadece fırın eldiveni veya tencere tutacağı ile tutun.
- ▶ Kızartma sepetlerini çıkarırken veya cihaz kapağını açarken, açığa çıkabilecek sıcak buhara dikkat edin.

**⚠ UYARI**

► Kızartma sepetleri, tepsiler ve yiyecekler, pişirme işleminden sonra çok sıcak olur!




**3.7 Pişirme işleminden sonra**















1. Kızartma sepetlerini sapından tutarak veya kullanılan tepsiyi cihazdan çekerek çıkarın ve parçaları ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
2. Yiyeceklerin pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmemişse, kızartma sepetlerini veya tepsileri tekrar cihaza koyabilir ve pişirme işlemi bir kaç dakika uzatabilirsiniz.
3. Gerekirse, yiyecekleri çıkarmak için çatal, maşa veya mutfak eldiveni kullanın.

**3.8 Kızartma tavsiyeleri**

- Küçük yiyecekler genellikle büyük yiyeceklere 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 sepetlere veya tepsilere sığdığı sürece, fırında yapılan tüm yiyecekler bu cihazda da yapılabilir.

Aşağıdaki miktarları ve ayarları öneririz:

Yiyecek	Miktar	Progr.	Isı (°C)	Süre (dak.)	Bilgi	Tavsiye edilen aksesuar
Patates kızartması (dondurulmuş)	500 g 700 g 1400 g		200	20 25 25	Tek sepette 700 g ve her iki sepette 1400 g patates kızartması olması halinde, patates kızartmasının her 10 dakikada bir sallanmasını tavsiye ederiz. En iyi sonuç için, daha az miktarda patates kızartmasını birkaç seferde hazırlayın.	1 sepet 1 sepet Her iki sepet
Ev yapımı patates dilimleri	500 g 1000 g		200	30 30	Patatesleri dilimler halinde kesin. Suyla yıkayın, kurulayın ve gerekirse yağ sürün (her 10 dakikada bir sallayın).	1 sepet Her iki sepet
Kabak dolması	4 yarım		170-180	15-25	Kabakları ikiye bölün ve içlerini oyarak, isteğe göre et, kuskus, peynir v.b. ile doldurun.	Tepsi

Biber dolması	4-6 adet		180	15-25	Biberlerin sap kısmını kesin ve çekirdeklerini çıkarın, isteğe göre kinoa, et, sebze v.b. ile doldurun.	Tepsi
Fırın sebzeleri (Tatlı patates, kabak, pancar, havuç)	500 g 750 g		190	25	Doğrayın ve yağ ve baharatla karıştırın.	1 sepet Her iki sepet
Burger köfte	Her biri yaklaşık 150 g'lık 6 adet		200	10-12		Tepsi
Tavuk nugget	500 g		180	15-20		1 sepet
Taze ızgara tavuk	1000 g		180	50		Tepsi
Lazanya	500 g		180	20-30	Yaklaşık 20 x 8 x 15 cm boyutlarında fırına dayanıklı bir kalıpta.	Tepsi
Pizza baget	4 adet		180	10		Tepsi
Ev yapımı kruton	750 g		180	8	Tost ekmeklerini küp şeklinde doğrayın, yağ ve baharatla karıştırın.	1 sepet
Küçük ekmek	6-8 adet		180	8-10		Tepsi
Ekmek	1 somun için hamur		180	30	Fırına dayanıklı bir kalıpta (maks. 20 x 20 cm) / yağlı kâğıt.	Tepsi
Kek	12 adet		180	15-20		Tepsi
Pandispanya	1 kek için hamur		180	45-50	Bir fırın tepsisine pişirme kağıdı ve bir kek halkası (Ø yaklaşık 20 cm) yerleştirin.	Tepsi
Balık	300 g		180	15-20		1 sepet
Karides	250 g		180	15-20		1 sepet
Tavuk kanadı	750 g		180	20		1 sepet

## NOT

- ▶ Arada yiyeceklerin kızarma 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.

## 4 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 alın.

### 4.1 Güvenlik Açıklamaları

#### DIKKAT

Cihazınızı temizlemeden önce aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarını dikkate alın:

- ▶ Fırın düzenli aralıklarla temizlenmelidir ve pişirilen malzeme kalıntılarında arındırılmadır. 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, kirler daha zor temizleneceği için bazı durumlarda temizlemek imkânsız hale gelebilmektedir. Cihazın aşırı kirlenmesine bağlı olarak cihazda hasarlar meydana gelebilir.
- ▶ 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.

### 4.2 Temizleme

#### WARNING

- ▶ Cihazın içinde oluşan yağ kalıntılarını her zaman temizleyin, aksi takdirde alev alabilirler.

- Kızartma sepetlerini, sepet takımlarını ve tepsileri durulama suyunda iyice temizleyin ve parçaları iyice kurulayın. Kızartma sepetini, sepet takımlarını ve tepsileri bulaşık makinesine de koyabilirsiniz. Temizlikten sonra sepet ve görüntüleme penceresi arasında kalan su kalıntıları zararsızdır.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

## 5 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.

### 5.1 Güvenlik Açıklamaları

#### DİKKAT

- ▶ Cihaz tamiraty, yalnızca üretici firma tarafından eğitilmiş kalifiye kişiler tarafından yapılmalıdır.
- ▶ Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağılı olarak kullanıcı açısından tehlike arz eden durumlar ve cihaz hasarları ortaya çıkabilir

### 5.2 Arıza Sebepleri ve Tamiraty

Aşağıda verilen tablo sayesinde, küçük arızaları tespit edebilir ve ortadan kaldırabilirsiniz.

Hatalar	Olası Nedenler	Arızanın ortadan kaldırılması
Cihaz açılmıyor.	Fişli takılı değildir.	Fişini prize takın.
Başlat/durdur düğmesine basıldığında işlem başlamıyor.	Kızartma sepeti tam takılmamıştır. Cihaz kapağı tam kapalı değildir.	Kızartma sepetini yerine oturtun. Cihaz kapağını tam kapatın.
Yiyecekler tam veya eşit şekilde pişmiyor.	Kızartma sepetleri veya tepsiler fazla doldurulmuştur.	Kızartma sepetlerine veya tepsilere daha az 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.	Yiyecekler az miktarda yağ püskürtün veya fırçayla sürün.
Kızartma sepetleri veya tepsiler kolayca cihaza takılmıyor.	Kızartma sepetleri ve tepsiler fazla doldurulmuştur.	Kızartma sepetleri veya tepsilerden yiyecek çıkartın.

DE

EN

IT

NL

FR

PT

ES

SV

TR

HE

Cihazdan beyaz bir duman çıkıyor.	Yağlı yiyecekler hazırlıyorsunuzdur 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 sepetlerinde veya tep-silerde daha yağ artıkları var.	Kızartma sepetlerini veya tep-sileri her kullanımdan sonra iyice temizleyin.
Cihazdan koyu bir duman çıkıyor.	Yiyecekler yanıyor veya elekt-rik devresinde bir sorun vardır.	Hemen cihazın fişini prizden çekin. Kızartma sepetlerini veya tepsileri çıkarmadan önce biraz bekleyin. Arıza nedeni yanmış yiyecek değilse, müşteri hizmet-lerine başvurun.
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.**

## 6 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 içerisinde 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 içerisinde 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 bayinize başvurunuz.
- ▶ Eski cihazınızın alınıp götürülene kadar çocuklardan uzak şekilde güvenli olarak muhafaza edildiğinden emin olunuz.

## 6.1 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 duymayacağınızı ambalaj malzemelerini, lütfen »Yeşil Nokta« değerlendirme sistemi için toplama merkezlerinde imha ediniz.



## 7 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 uyarlanmıştır. 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 onaracağınız veya arızasız bir cihaz ile deđiştireceđiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu deđildir.

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.

<b>1 נושאים כלליים</b> .....	<b>176</b>
1.1 מידע על מדריך זה .....	177
1.2 הגבלת אחריות .....	177
1.3 הגנת זכויות יוצרים .....	177
1.4 היקף האספקה .....	177
1.5 פריקה .....	177
<b>2 התקנה ותפקוד</b> .....	<b>178</b>
2.1 סקירה כללית .....	178
2.2 רכיבי הפעלה .....	179
2.3 תוכניות אוטומטיות .....	179
2.4 הערות אזהרות על המכשיר .....	180
2.5 תווית סוג .....	180
<b>3 הפעלה ותפעול</b> .....	<b>180</b>
3.1 לפני השימוש הראשון .....	180
3.2 מתג בטיחות .....	180
3.3 הגנה מפני התחממות יתר .....	181
3.4 הרכבה .....	181
3.4.1 לשימוש בסלסלות הטיגון .....	181
3.4.2 לשימוש עם תבניות האפייה ודלת המכשיר .....	181
3.5 הפעלה .....	182
3.6 „HOLD“ פונקציית .....	182
3.7 לאחר תהליך הבישול .....	183
3.8 טיפים לטיגון .....	183
<b>4 ניקוי ותחזוקה</b> .....	<b>185</b>
4.1 הוראות בטיחות .....	185
4.2 ניקוי .....	185
<b>5 תיקון תקלות</b> .....	<b>185</b>
5.1 הוראות בטיחות .....	185
5.2 מחווני תקלות .....	186
<b>6 סילוק המכשיר הישן</b> .....	<b>187</b>
6.1 סילוק האריזה .....	187
<b>7 אחריות</b> .....	<b>187</b>

## 1 נושאים כלליים

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

## מידע על מדריך זה 1.1

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

## הגבלת אחריות 1.2

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

## הגנת זכויות יוצרים 1.3

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

## היקף האספקה 1.4

המכשיר מסופק כסטנדרט עם הרכיבים הבאים  
AirFry DuoChef •  
• סלסלות טיגון עם ידיות 2  
• תוספות לסל 2  
• מחיצת הפרדה  
• תבנית אפייה 1  
• תבנית אפייה חור  
• דלת המכשיר  
• מדריך הפעלה

## פריקה 1.5

לפריקת המכשיר, הוצא את המכשיר מהאריזה והסר את חומר האריזה

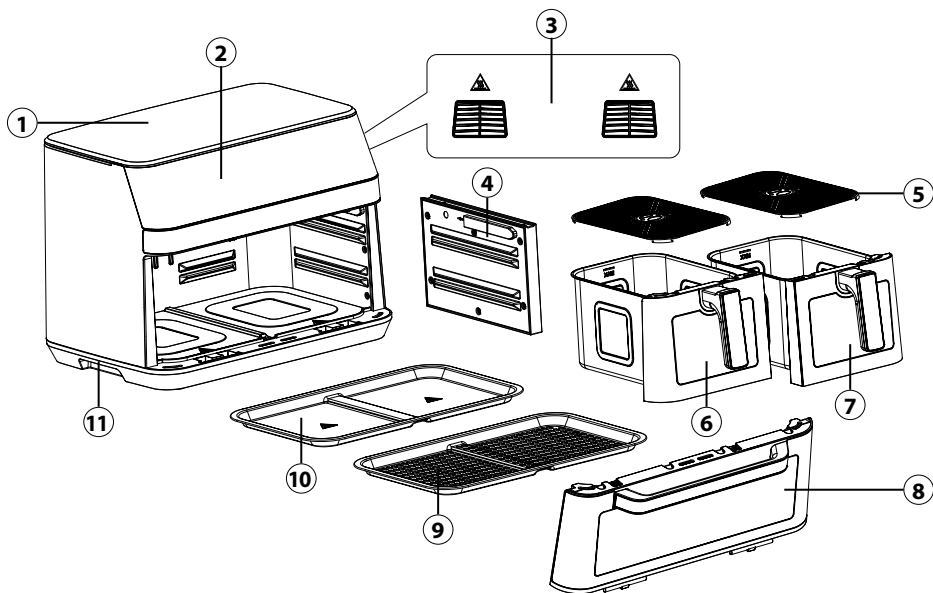
### הודעה

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

## 2 התקנה ותפקוד

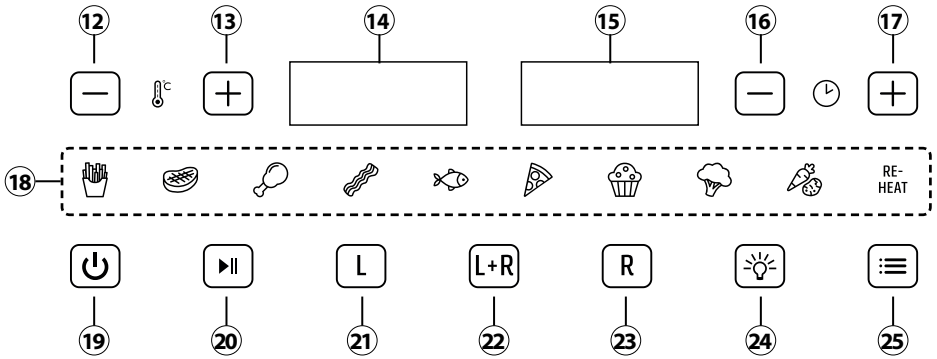
פרק זה מספק לך מידע חשוב על ההתקנה והתפקוד של המכשיר

### 2.1 סקירה כללית



- |                        |   |                       |   |
|------------------------|---|-----------------------|---|
| בסיס מכשיר             | ① | סל טיגון ימני עם ידית | ⑦ |
| לוח בקרה               | ② | דלת המכשיר            | ⑧ |
| יציאת אוויר            | ③ | תבנית אפייה חור       | ⑨ |
| מחיצת הפרדה            | ④ | תבנית אפייה           | ⑩ |
| תוספות לסל             | ⑤ | אחיזות שקועות         | ⑪ |
| סל טיגון שמאלי עם ידית | ⑥ |                       |   |




## 2.2 רכיבי הפעלה



- |    |                                |    |                             |
|----|--------------------------------|----|-----------------------------|
| 12 | הפחת טמפרטורה                  | 19 | כפתור הפעלה/כיבוי           |
| 13 | הגדל את הטמפרטורה              | 20 | כפתור התחלה/עצירה           |
| 14 | תצוגת טמפרטורה/זמן (אזור שמאל) | 21 | בחירת אזור שמאל             |
| 15 | תצוגת טמפרטורה/זמן (אזור ימין) | 22 | בחירת שני האזורים           |
| 16 | לצמצם את הזמן                  | 23 | בחירת אזור ימין             |
| 17 | להגדיל את הזמן                 | 24 | הפעלה וכיבוי של תאורת הפנים |
| 18 | תוכניות אוטומטיות              | 25 | בחירת תוכניות אוטומטיות     |

## 2.3 תוכניות אוטומטיות

זמן בדיקות מוגדר מראש (טווח)*	טמפ' במעלות צלסיוס מוגדר מראש (טווח)*	תכנית	
25 (1 - 60)	200 (50-200)	צ'יפס	
15 (1 - 60)	200 (50-200)	סטייק	
10 (1 - 60)	180 (50-200)	עוף	
9 (1 - 60)	160 (50-200)	בייקון	
15 (1 - 60)	180 (50-200)	דג	
10 (1 - 60)	180 (50-200)	'פיצה ושות'	

20 (1 - 60)	160 (50-200)	מאפים	
20 (1 - 60)	170 (50-200)	ירקות	
25 (1 - 60)	200 (50-200)	ירקות שורש	
6 (1 - 60)	120 (50-200)	חימום	REHEAT

במרווחים של דקה / \*במרווחים של 5 מעלות צלסיוס\*

## 2.4 הערות אזהרות על המכשיר

### ⚠️ זהירות



#### !סכנה עקב משטח עליון חם

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

## 2.5 תווית סוג

תגית השם עם נתוני החיבור והביצועים ממוקמת בתחתית המכשיר

# 3 הפעלה ותפעול

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

## 3.1 לפני השימוש הראשון

- נקה היטב את סלסלות הטיגון, תוספות הסלסלות ותבניות האפייה במי סבון פושרים וייבש את החלקים היטב. ניתן גם להכניס את סל הטיגון, תוספות הסלסלות ותבניות האפייה למדיח הכלים
- יש לנגב את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר עם מטלית לחה
- "מידע נוסף על ניקוי ניתן למצוא בפרק „ניקוי וטיפול"

## 3.2 מתג בטיחות

מכשיר זה מצויד במנגנון בטיחות אם מושכים את סלי הטיגון מהמכשיר החוצה במהלך הפעולה או פותחים את דלת המכשיר, המכשיר מפסיק את תהליך החימום (התצוגה מצגה „פתוח") והפעולה מושהית עד שהמכל נדחף בחזרה פנימה.

### הודעה

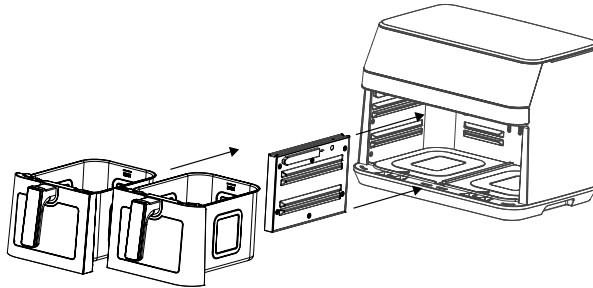
מומלץ לא להוציא את המיכל ליותר מ-30 שניות כדי להבטיח טמפרטורה יציבה בתוך המכשיר. זה מוביל לתוצאה טובה יותר של טיגון.

### 3.3 הגנה מפני התחממות יתר

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

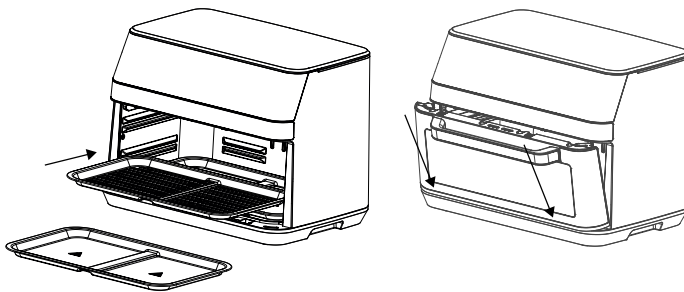
### 3.4 הרכבה

המכשיר מסופק כסטנדרט עם מחיצת הפרדה מותקנת.



#### 3.4.1 לשימוש בסלסלות הטיגון








1. הצב את המכשיר על משטח יציב.
2. ודא שמחיצת ההפרדה ממוקמת נכון במרכז המכשיר. שים לב לחץ שנמצא על המחיצה.
3. הנח את תוספות הסלסלה לתוך סלי הטיגון.
4. הנח את האוכל בסלסלות הטיגון ודחוף אותן לתוך המכשיר.



#### 3.4.2 לשימוש עם תבניות האפייה ודלת המכשיר

1. הצב את המכשיר על משטח יציב.
2. הוצא מהמכשיר את סלסלות הטיגון והמחיצה המפרידה.
3. הנח קודם את דלת המכשיר על פתח המכשיר מלמעלה כך שתיכנס למקומה בנקישה.
4. הנח את האוכל על תבנית האפייה הרצויה והחלק אותו לתוך המכשיר.
5. לאחר מכן אפשר לסגור את דלת המכשיר.

### הפעלה 3.5


1. הכנס את תקע החשמל לשקע.
2. נשמע צליל אות ולוח הבקרה נדלק לזמן קצר.
3. המכשיר נמצא במצב המתנה וכפתור ההפעלה/כיבוי דולק קבוע.
4. לחץ על הלחצן  כדי להפעיל את המכשיר.
5. בחר את האזור הרצוי כדי לבצע הגדרות זמן וטמפרטורה. כדי לעשות זאת, לחץ על לחצן **L** עבור האזור השמאלי, על לחצן **L+R** עבור האזור הימני ועל לחצן **R** אם ברצונך להגדיר את שני האזורים גם יחד. בעת שימוש בתבניות האפיינה, יש לבחור בלחצן **L+R** עבור שני האזורים.
6. בחר אחת מ-8 התוכניות האוטומטיות על ידי הקשה על הלחצן .
7. סמל התוכנית מתחיל להבהב והטמפרטורה והזמן המוגדרים מראש מופיעים לסירוגין בתצוגה.
8. ניתן להתאים גם את הטמפרטורה וגם את הזמן בנפרד.
9. באמצעות הלחצנים „-“ ו-“+” הממוקמים ליד הסימן  ניתן לכוונן את הטמפרטורה.
10. באמצעות הלחצנים „-“ ו-“+” הממוקמים ליד הסימן  ניתן להגדיר את הזמן.
11. לחץ על הלחצן  כדי להתחיל בתהליך.
12.  כדי להשהות את הפעולה, לחץ שוב על הלחצן.
13. באמצע הזמן, המכשיר יצפץ פעם אחת כדי שתוכל להפוך את האוכל שלך במידת הצורך.
14. המאוורר ימשיך לפעול „End“, לאחר חלוף הזמן שהוגדר, יישמעו 3 צפצופים ו בתצוגה יופיע לרגע קצר.
15. כדי לבטל את התהליך מוקדם ולכבות את המכשיר, לחץ והחזק את הלחצן  למשך כ-3 שניות.

### “HOLD” פונקציית

אם הוגדרו זמני בישול שונים לאזורים, יתחיל תחילה האזור הדורש זמן בישול ארוך יותר. המכשיר ברגע שהמכשיר הגיע לזמן הבישול שנקבע עבור האזור „HOLD“, מציג בתצוגה עבור האזור השני השני, הוא יתחיל גם עבור האזור השני. באופן הזה התכולה השונה של סלסלות הטיגון יגיעו להבשלה בו-זמנית.

#### הודעה

אם תלחץ על הלחצן + או -, הערך גדל/יורד מהר יותר בתוך סלי הטיגון. יש לשים לב לכמויות המומלצות MAX אין למלא את סלי הטיגון מעבר לסימון בטבלה המופיעה בהמשך לאחר תחילת התוכנית, ניתן לשנות את הזמן והטמפרטורה בכל עת באמצעות הכפתורים המתאימים.

בעזרת כפתור  ניתן להדליק או לכבות בכל עת את תאורת הפנים.

#### אזהרה

תיגע בסלסלות הטיגון רק בידיות ובתבניות האפיינה רק בעזרת כפפות בישול או מטלית סירים, מכיוון שהם מתחממים במהלך הבישול. בעת הוצאת סלי הטיגון או פתיחת דלת המכשיר, היזהר מהאדים החמים שעלולים לצאת! סלסלות הטיגון, תבניות האפיינה והאוכל חמים מאוד לאחר הבישול!

### לאחר תהליך הבישול 3.7

1. משוך את סלסלות הטיגון מהמכשיר באמצעות הידית או הסר את תבנית האפייה שבה אתה משתמש והנח את החלקים על משטח חסין חום.
2. בדוק אם האוכל מבושל. אם לא, אפשר להחזיר את סלסלות הטיגון או תבניות האפייה למכשיר ולהאריך את תהליך הבישול בכמה דקות.
3. במידת הצורך, השתמש במזלג, מלקחיים או כפפות בישול כדי להסיר את האוכל.

### טיפים לטיגון 3.8






• מצרכי מזון קטנים דורשים בדרך כלל פחות זמן בישול מצרכי מזון גדולים יותר.

• נייעור או ערבוב מייעלים את התוצאה הסופית ומונעים מזון מבושל בצורה לא אחידה.

• X 10 להכנת צ'יפס טרי, השתמשו בתפוחי אדמה מקומחים וחתכו אותם לרצועות בעובי של כ-10 מ"מ. שטוף את אלה במים. לפני הטיגון מברישים את תפוחי האדמה במעט שמן כדי שיהיו פריכים.

• הוספת כמות קטנה של שמן לאוכל שלך תהפוך אותו לפרך יותר. אין להשתמש ביותר מ-30 מ"ל שמן כל עוד האוכל נכנס לסלסלות או על תבניות האפייה, ניתן להכין את כל המזונות שניתן להכין בתנור אפיה גם באמצעות מכשיר זה.

### אנו ממליצים על הכמויות וההגדרות הבאות

מזרכים	כמות ((מקס	תכנית	טמפרטורה (מעלות (צלסיוס	זמן ((דקות	הערה	אביזרים מומלצים
צ'יפס (קפוא)	גרם 500 גרם 700 גרם 1400		200	20 25 25	בכמות של 700 גר' בסלסלה אחד ובכות של 1400 גר' בשתי הסלסלות, מומלץ לנער את הצ'יפס כל 10 דקות.	סל 1 סל 1 שני סלים
פלחי תפוחי אדמה תוצרת בית	גרם 500 גרם 1000		200	30 30	חותכים תפוחי אדמה לפרוסות. שוטפים במים, טפטפים ומברישים בשמן (לנער כל 10 דקות) במידת הצורך.	סל 1 שני סלים
קישואים ממולאים	4 חצאים		170-180	15-25	חוצים ומחללים את הקישואים וממלאים אותו בבשר, קוסקוס, גבינה וכו' לפי הרצון.	תבנית אפייה
פלפלים ממולאים	4-6 חתיכות		180	15-25	חותכים את החלק העליון של הפלפלים ושולפים אותם, ממלאים אותם בקינואה, בשר, ירקות וכו' לפי הרצון.	תבנית אפייה
ירקות אפויים (בטטה, קישואים, סלק, גזר)	500-750 גרם		190	25	קוצצים ומערבבים עם שמן ותבלינים	סל 1 שני סלים

	תבנית אפייה		10-12	200		חתיכות 6 של כ-150 גרם כל אחת	קציצת בורגר
	סל 1		15-20	180		גרם 500	נגיסי עוף
	תבנית אפייה		50	180		גרם 1000	עוף טרי בגריל
	תבנית אפייה	בתבנית חסינת תנור בגודל כ-20 על 8 על 15 ס"מ	20-30	180		גרם 500	לזניה
	תבנית אפייה		10	180		חתיכות 4	פיצה באגט
	סל 1	חותכים את הטוסט לקוביות, מערבבים עם שמן ותבלינים	8	180		גרם 750	קרטונים ביתיים
	תבנית אפייה		8-10	180		6-8 חתיכות	לחמניות
	תבנית אפייה	בתבנית חסינת תנור (ס"מ) / X20 (מקסימום 20 נייר אפייה	30	180		בצק לכיכר 1	לחם
	תבנית אפייה		15-20	180		12 חתיכות	מאפינס
	תבנית אפייה	מרפדים את תבנית האפייה בנייר אפייה וטבעת עוגה (כ-20 ס"מ Ø)	45-50	180		בצק לעוגה 1	עוגת ספוג
	סל 1		15-20	180		גרם 300	דג
	סל 1		15-20	180		גרם 250	שרימפס
	סל 1		20	180		גרם 750	כנפיים עוף

### הודעה

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

**אזהרה** 

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

**ניקוי ותחזוקה 4**

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

**הוראות בטיחות 4.1****זהירות** 

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

**ניקוי 4.2****אזהרה** 

תמיד הסר שאריות שומן מהמכשיר, אחרת הוא עלול להתלקח

נקה היטב את סלסלות הטיגון, תוספות הסלסלות ותבניות האפייה במי סבון פושרים וייבש את החלקים היטב. ניתן גם להכניס את סל הטיגון, תוספות הסלסלות ותבניות האפייה למדיח הכלים. כל שאריות מים שנותרות בין הסל לחלון הצפייה לאחר הניקוי אינן מזיקות. נגב את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר עם מטלית לחה

**תיקון תקלות 5**

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

**הוראות בטיחות 5.1****זהירות** 

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

## מחזורי תקלות 5.2

הטבלה שלהלן תעזור לך לאתר ולתקן תקלות קלות

התקלה	סיבה אפשרית	תיקון
לא ניתן להפעיל את המכשיר	תקע החשמל לא מחובר לחשמל	חבר את תקע החשמל
התהליך אינו מתחיל כאשר אתה לוחץ על כפתור התחל/עצירה	דלת המכשיר לא סגורה לחלוטין. סל הטיגון לא הוכנס במלואו	דלת המכשיר לסגור לחלוטין. הכנס את סל הטיגון בחוזקה
האוכל לא מבושל לגמרי או מבושל בצורה לא אחידה	סלסלות הטיגון או תבניות האפייה מלאים יותר על המידה	תמלא כמויות קטנות יותר בסלסלות הטיגון או בתבניות האפייה. נער או הפוך את האוכל מספר פעמים במהלך הבישול
האוכל לא קריספי לאחר הבישול	טמפרטורת הבישול או זמן הבישול מוגדרים נמוך מדי	הגדל את טמפרטורת הבישול או את זמן הבישול
האוכל לא קריספי לאחר הבישול	ייתכן שהמזון לא יתאים למכשיר	רסס או תמרח את המזון בכמות קטנה של שמן
לא ניתן לדחוף בקלות את סלסלות הטיגון ומגשי האפייה לתוך המכשיר	סל הטיגון תבנית האפייה מלאים יותר על המידה	הסר את המזון מסלסלות הטיגון או תבניות האפייה
עשן לבן יוצא מהמכשיר	אתה מכין אוכל שמנוני ושמן או שומן נותרו על גופי החימום	כשמטגנים מזון שומני, מטפטף שמן לתוך סל הטיגון. השמן יוצר את העשן הלבן. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית
עשן כהה יוצא מהמכשיר	עדיין יש שאריות שומן בסלסלות הטיגון או על תבניות האפייה	נקה היטב את סלסלות הטיגון או תבניות האפייה לאחר כל שימוש
עשן כהה יוצא מהמכשיר	האוכל נשרף או שיש בעיה במעגל החשמלי	נתק מיד את המכשיר מהחשמל. המתן רגע לפני הוצאת סלסלות הטיגון או תבניות האפייה. אם הסיבה לא הייתה מזון שרוף, פנה לשירות הלקוחות
למכשיר יש ריח לא נעים	המכשיר לא נוקה	נקה את המכשיר לאחר כל שימוש
למכשיר יש ריח לא נעים	שמן או שומן ניתזו על גופי החימום	השמן/שומן מייצר עשן לבן ויכול להריח לא נעים. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית
התאורה הפנימית לא עובדת	מקור האור פגום	פנה לתמיכת הלקוחות

**הודעה**

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

**סילוק המכשיר הישן 6**

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

**הודעה**

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

**סילוק האריזה 6.1**

האריזה מגינה על המכשיר מפני נזקים במהלך ההובלה. חומרי האריזה נבחרים על פי היבטים לאפשרות סילוק וידידותיים לסביבה ולכן ניתנים למחזור.

החזרת האריזה למחזור החומרים חוסכת בחומרי גלם ומפחיתה את כמות הפסולת. השלך "חומרי אריזה שאינם נחוצים עוד בנקודות האיסוף של מערכת המחזור, נקודה ירוקה

**אחריות 7**

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

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

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

אם התלונות מוצדקות, נתקן, לפי שיקול דעתנו, את המכשיר הפגום או נחליף אותו במכשיר נקי מפגמים. יש לדווח על ליקויים גלויים תוך 14 יום מהמסירה. תביעות נוספות אינן אפשריות.

כדי להגיש תביעת אחריות, אנא פנה אלינו לפני החזרת המכשיר (תמיד עם הוכחת רכישה!). ניתן למצוא את פרטי ההתקשרות שלנו ("מספקי שירותים") בתחילת מדריך הפעלה זה.



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> or scan the QR code.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> o scansionando il codice QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> ou en scannant le code QR.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> ou através da leitura do código QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> eller om du scannar QR-koden.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת <a href="http://www.caso-design.de">www.caso-design.de</a> או על ידי סריקת קוד ה

## 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](mailto:kundenservice@caso-design.de) | Internet: [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)