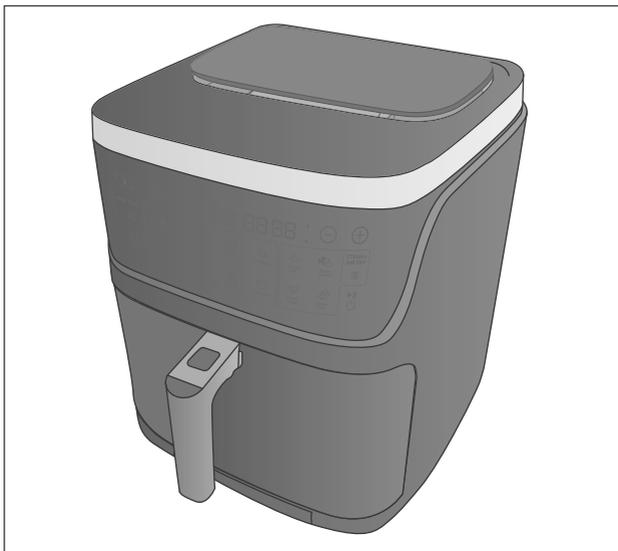


Ariete



Friggitrice ad aria con funzione vapore

Steam Air fryer

Friteuse à air avec fonction vapeur

Heißluftfritteuse mit Dampffunktion

Freidora de aire con función de vapor

Fritadeira a ar com função vapor

Airfryer met stoomfunctie

Φριτζά αέρος με λειτουργία ατμού

Аэрожарка с паром

قلاية بالهواء مع وظيفة بخار

Аеросмаження з функцією пари

Frytownica powietrzna z funkcją pary

Luffriture med dampfunktion

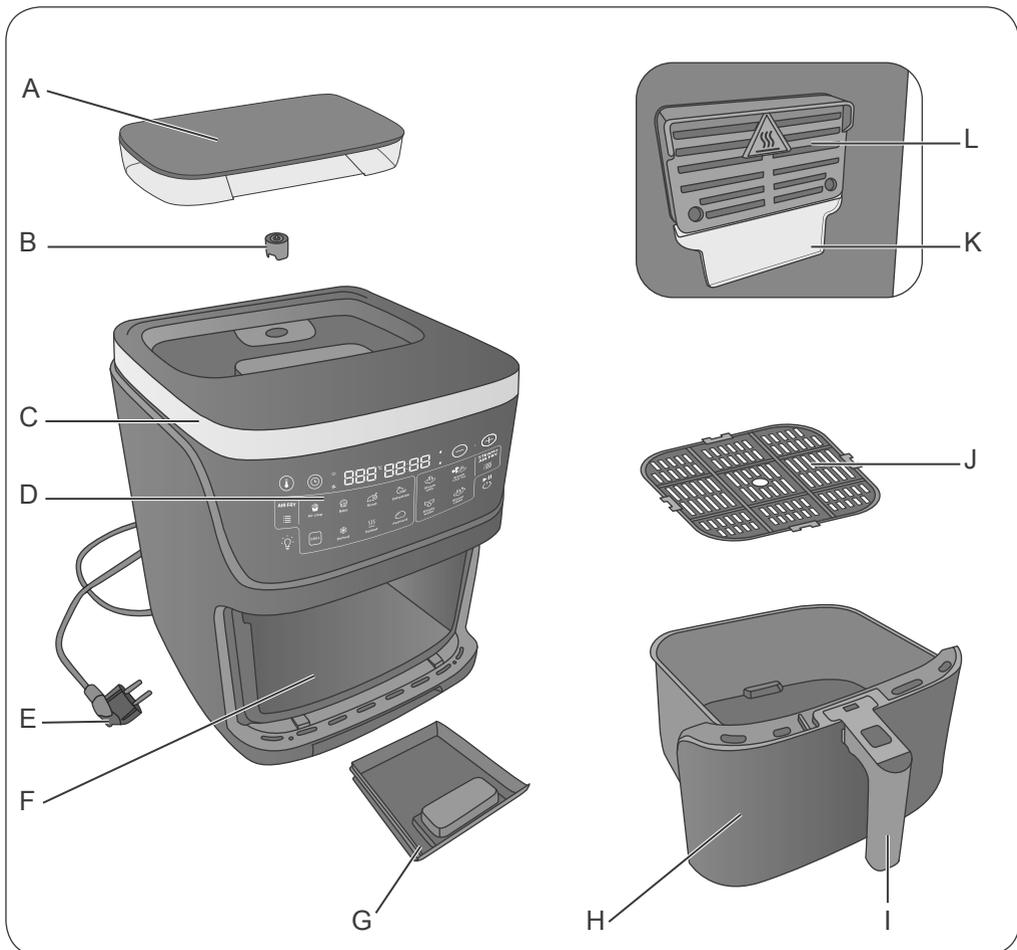


Fig. 1

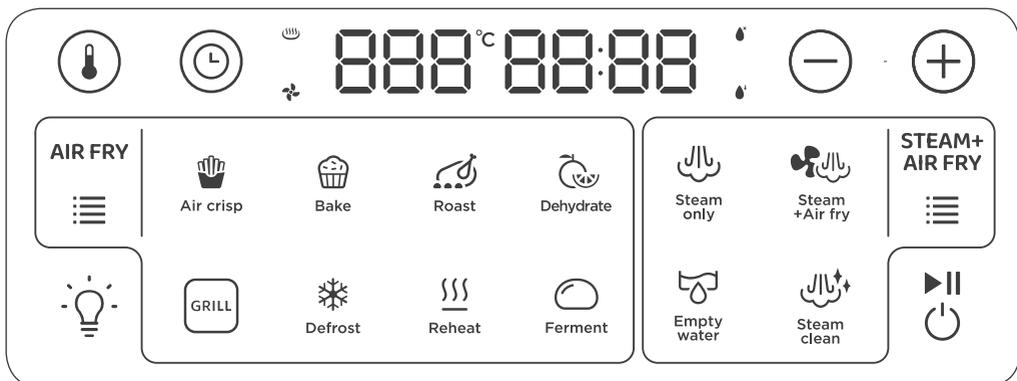


Fig. 2



Operazioni preliminari | Preliminary operations | Opérations préliminaires | Erste Schritte | Operaciones preliminares | Operações preliminares | Voorbereidende werkzaamheden | Προκαταρκτικές ενέργειες | Предварительные операции | العمليات الأولية | Підготовчі дії | Czynności wstępne | Forberedelser

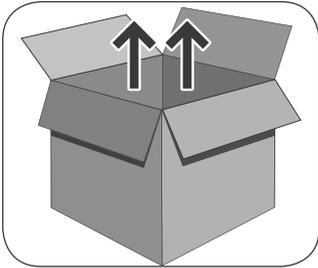


Fig. 3

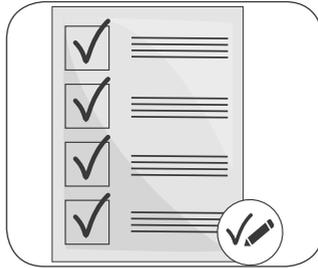


Fig. 4

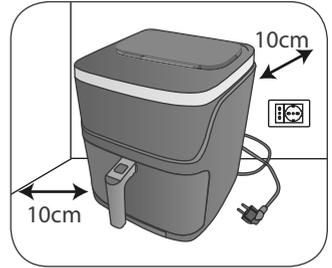


Fig. 5



Fig. 6

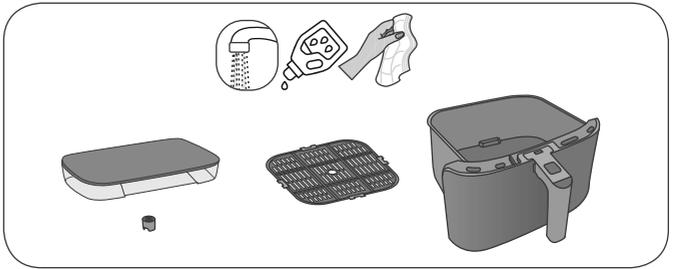


Fig. 7



Modalità AIR FRY/Friggitrice ad aria | AIR FRY mode | Mode AIR FRY | AIR FRY-Funktion | Modo AIR FRY | Modalidade AIR FRY | Airfrymodus | Λειτουργία AIR FRY | Режим AIR FRY | AIR FRY وضع | Режим AIR FRY | Режим GRILL | Tryb AIR FRY | Funktionen AIR FRY

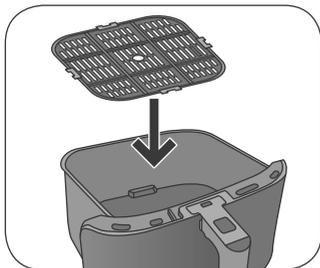


Fig. 8

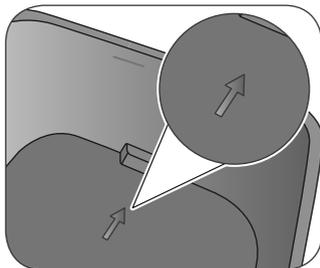


Fig. 9



Fig. 10

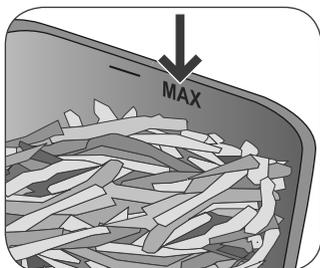


Fig. 11

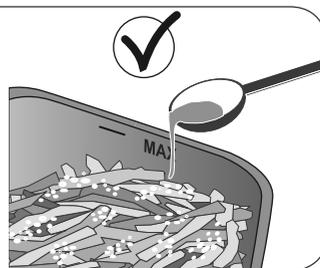


Fig. 12



Fig. 13

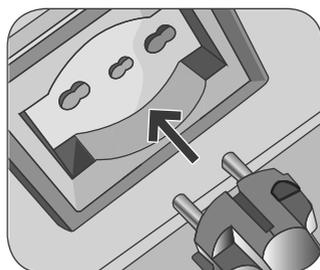


Fig. 14



Fig. 15



Fig. 16



Fig. 17



Fig. 18



Fig. 19

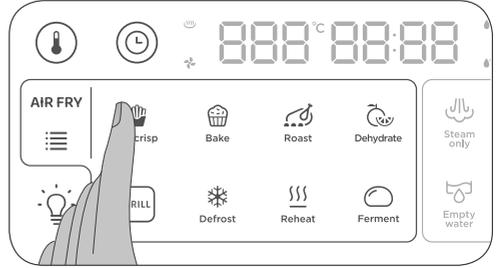


Fig. 20



Fig. 21



Fig. 22

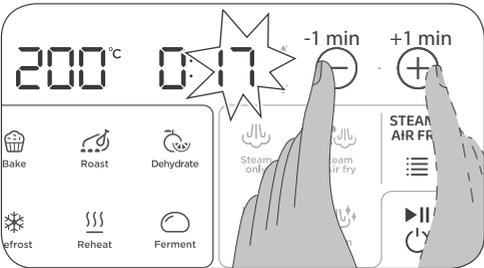


Fig. 23



Fig. 24

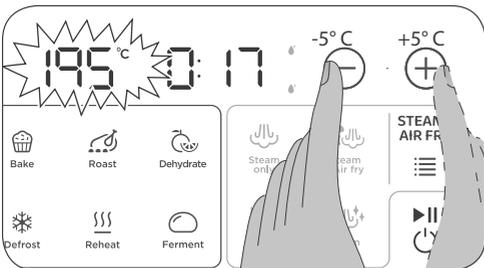


Fig. 25

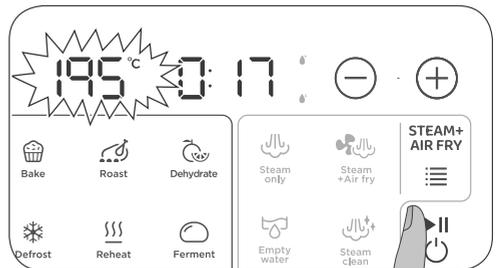


Fig. 26



Fig. 27

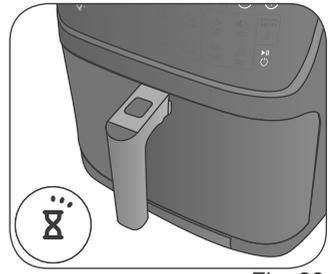


Fig. 28



Fig. 29



Fig. 30

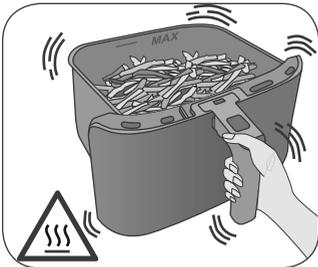


Fig. 31

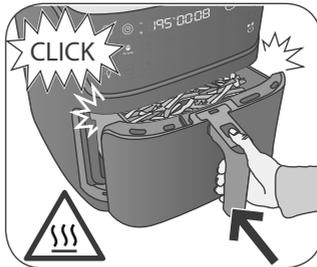


Fig. 32

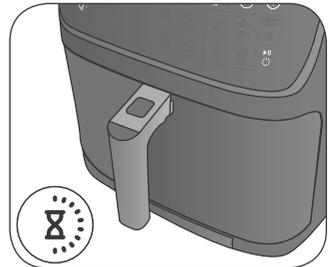


Fig. 33



Fig. 34

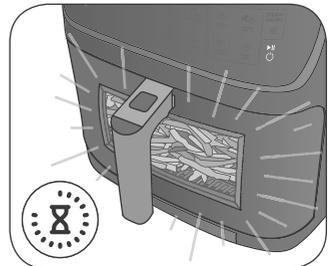


Fig. 35



Fig. 36

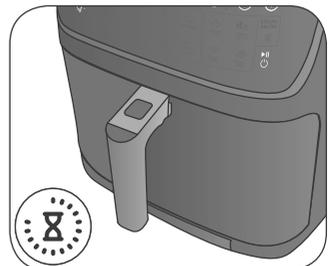


Fig. 37



Fig. 38

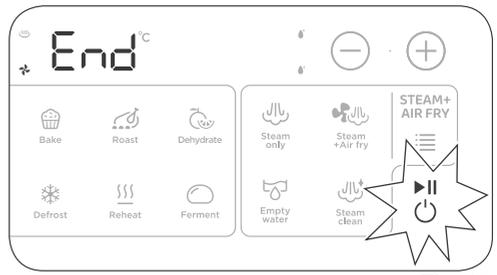


Fig. 39

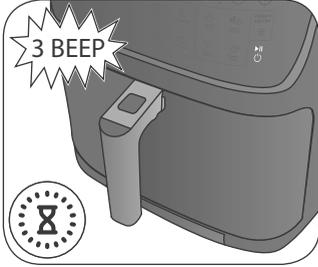


Fig. 40

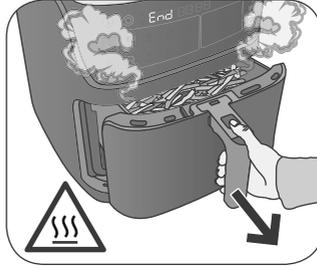


Fig. 41

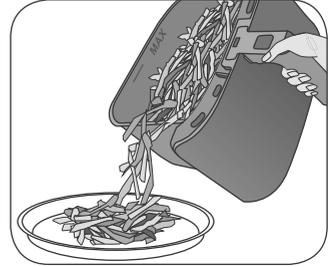


Fig. 42

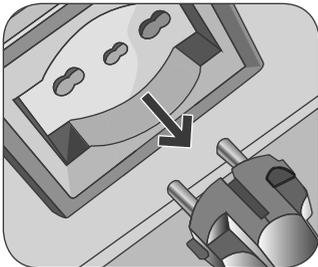


Fig. 43

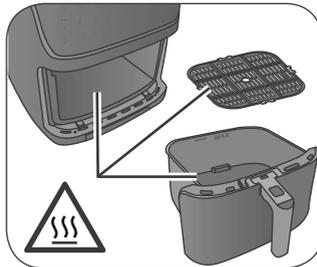


Fig. 44



Cottura a vapore puro 100° C | Steam only cooking 100° C | Cuisson à la vapeur pure 100° C | Dampfgaren bei 100° C | Cocción con vapor puro 100° C | Cozedura a vapor puro 100° C | Koken met pure stoom van 100°C | Μαγειρέμα σε καθαρό ατμό 100° C | Приготовление на пару 100°C | طهي ببخار نقي 100 درجة مئوية | Приготування на парі 100°C | Gotowanie na czystej parze 100° C | Ren dampptilberedning 100° C

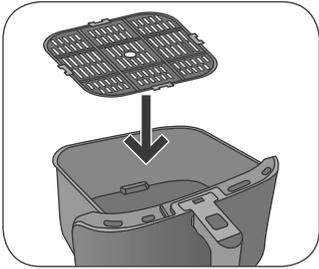


Fig. 45

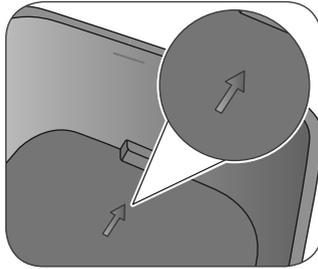


Fig. 46

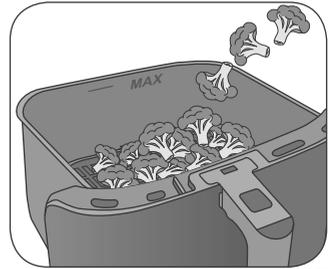


Fig. 47

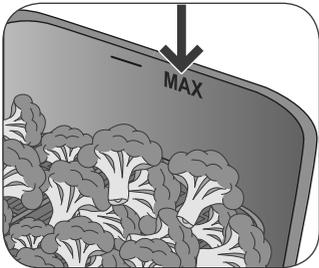


Fig. 48

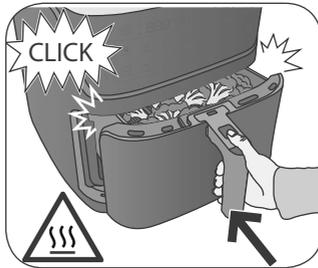


Fig. 49

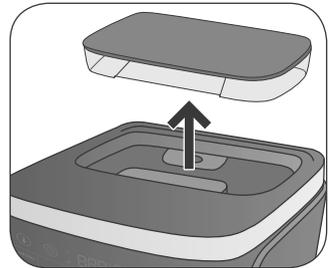


Fig. 50

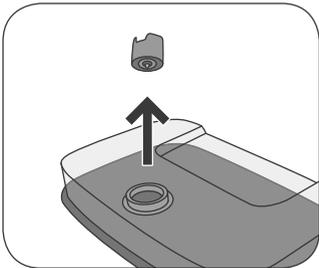


Fig. 51

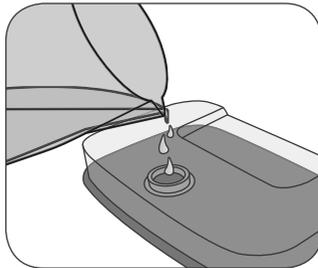


Fig. 52

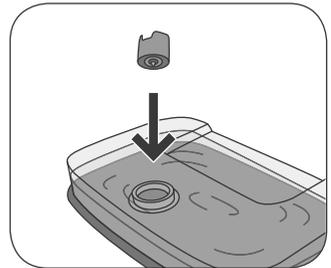


Fig. 53

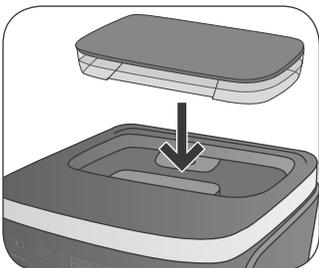


Fig. 54

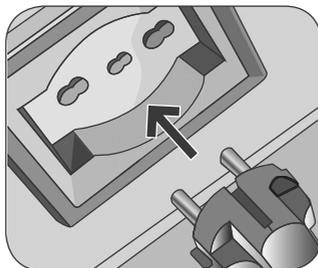


Fig. 55



Fig. 56



Fig. 57



Fig. 58



Fig. 59

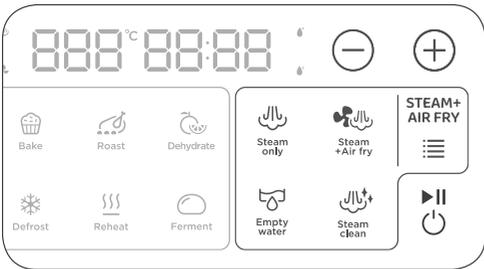


Fig. 60



Fig. 61

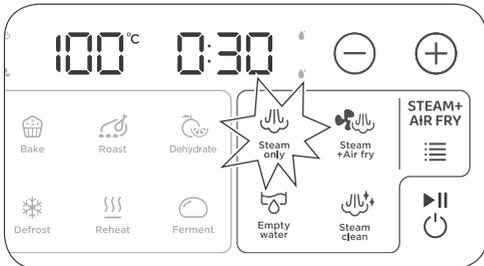


Fig. 62



Fig. 63

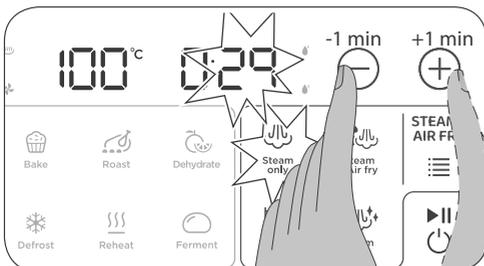


Fig. 64

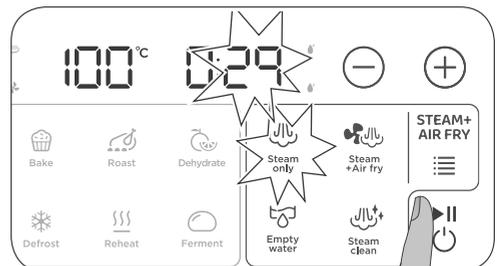


Fig. 65

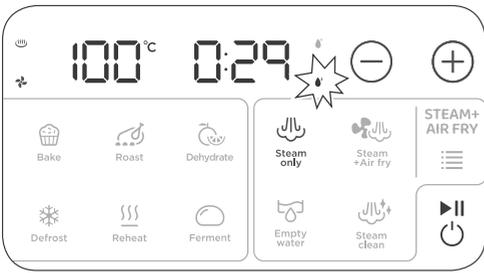


Fig. 66

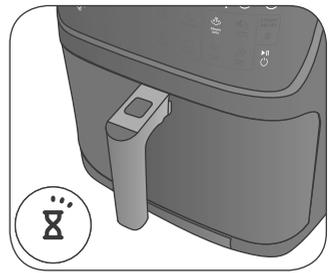


Fig. 67

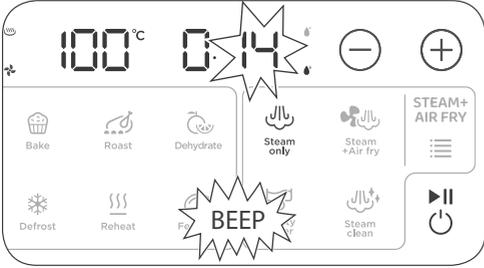


Fig. 68

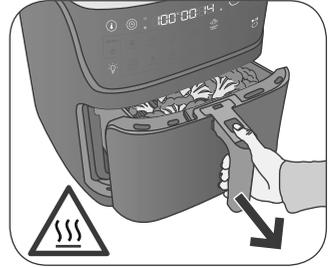


Fig. 69



Fig. 70

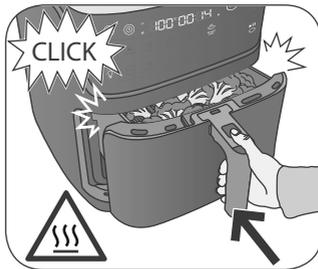


Fig. 71



Fig. 72



Fig. 73

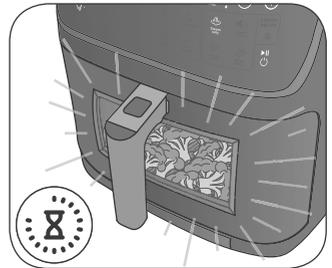


Fig. 74



Fig. 75

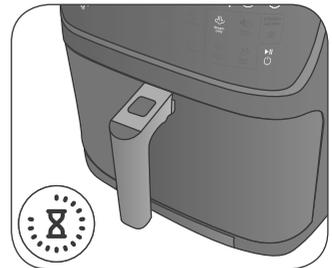


Fig. 76

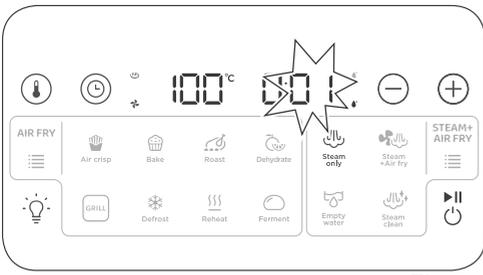


Fig. 77

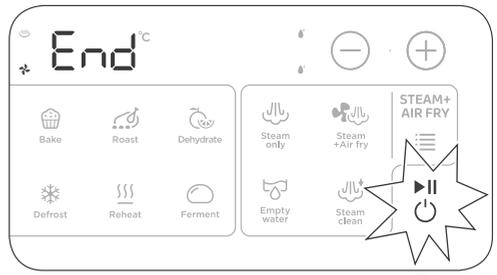


Fig. 78

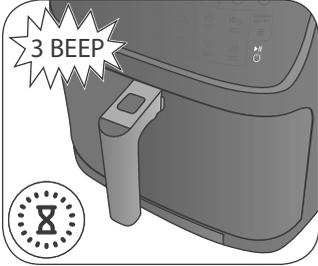


Fig. 79

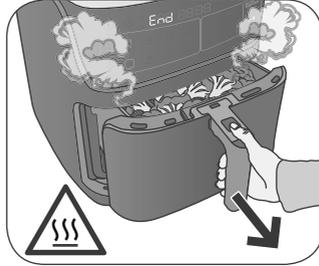


Fig. 80

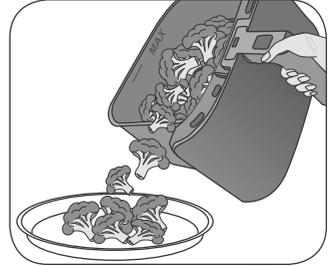


Fig. 81

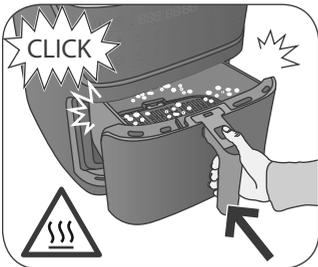


Fig. 82



Fig. 83

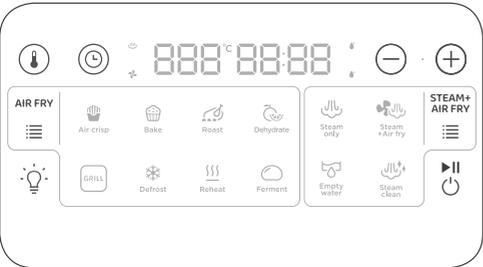


Fig. 84



Fig. 85

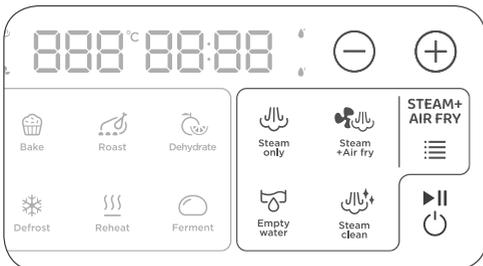


Fig. 86

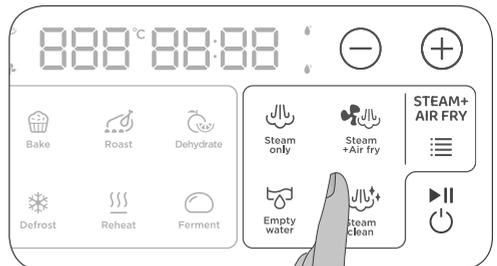


Fig. 87

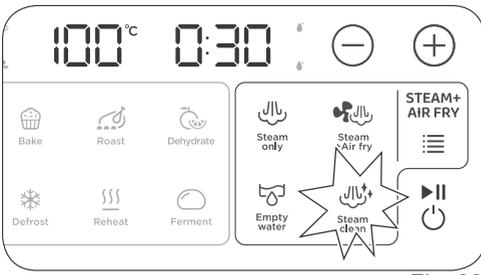


Fig. 88

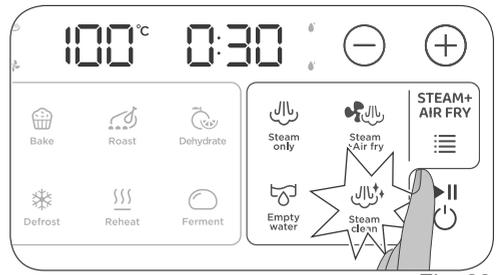


Fig. 89



Fig. 90

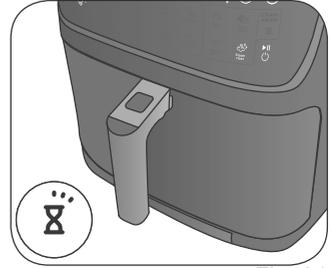


Fig. 91

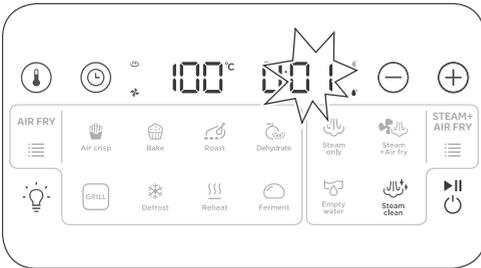


Fig. 92

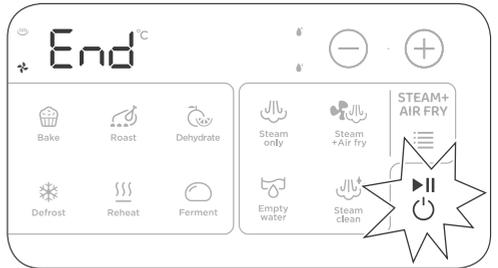


Fig. 93

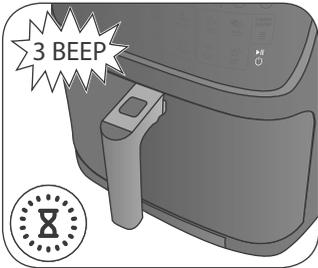


Fig. 94



Fig. 95



Fig. 96



Fig. 97

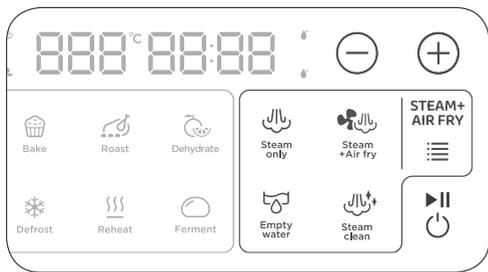


Fig. 98

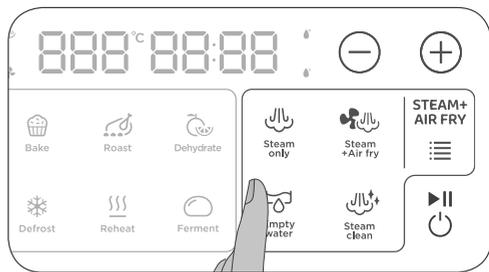


Fig. 99

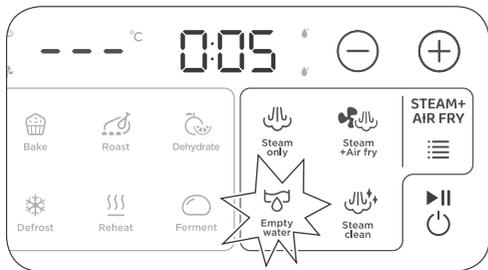


Fig. 100

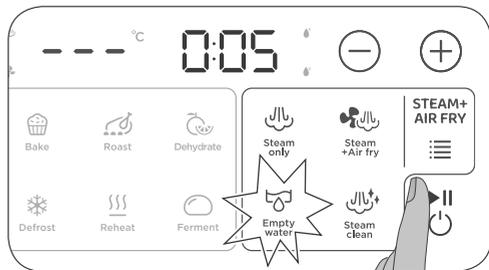


Fig. 101

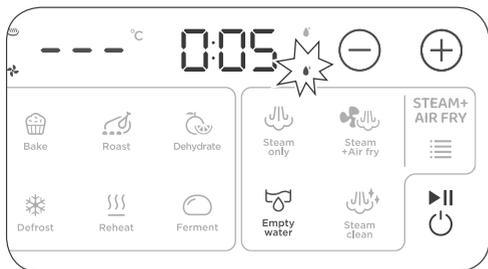


Fig. 102

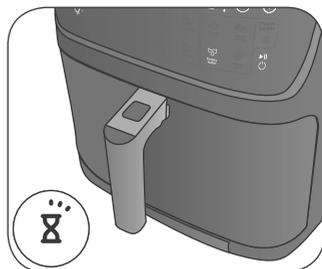


Fig. 103

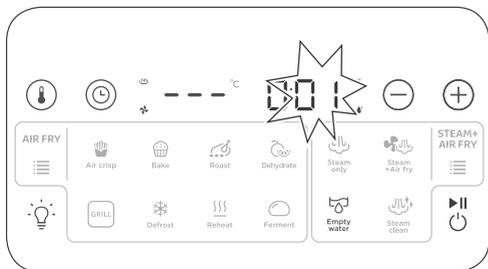


Fig. 104

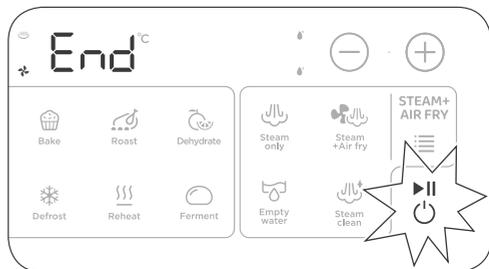


Fig. 105



Fig. 106



Fig. 107

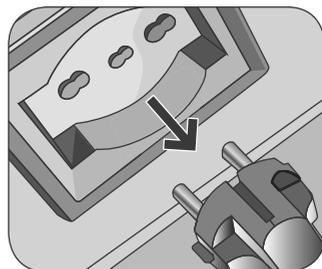


Fig. 108

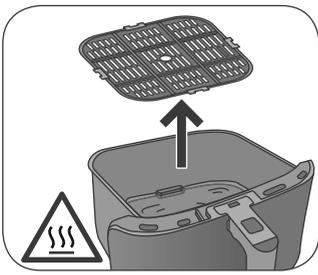


Fig. 109

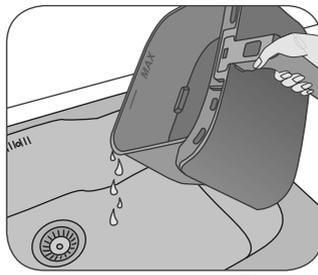


Fig. 110

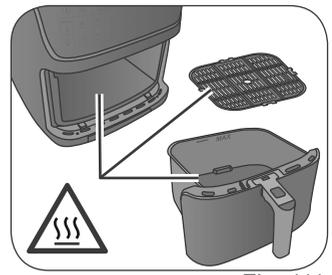


Fig. 111



Pulizia e manutenzione | Cleaning and maintenance | Nettoyage et entretien | Reinigung und Wartung |
Limpieza y mantenimiento | Limpeza e manutenção | Reiniging en onderhoud | Καθαρισμός και συντήρηση |
Чистка и уход | التنظيف والصيانة | Чистка і догляд | Czyszczenie i konserwacja | Rengøring og vedligeholdelse

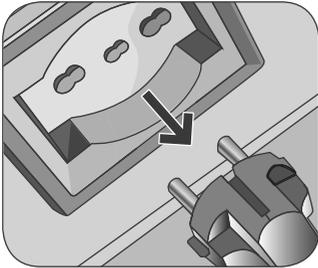


Fig. 112

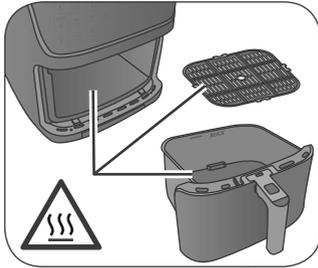


Fig. 113



Fig. 114

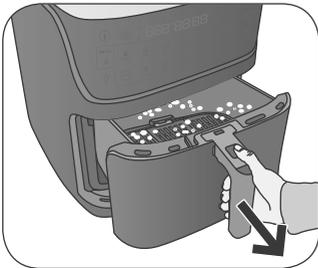


Fig. 115

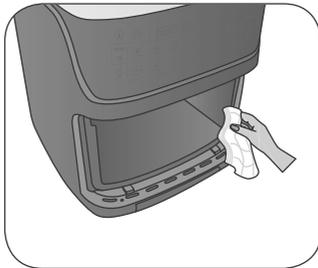


Fig. 116

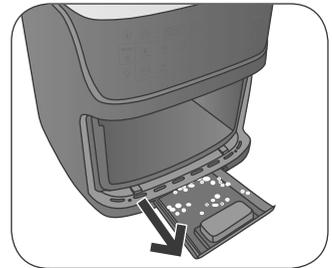


Fig. 117

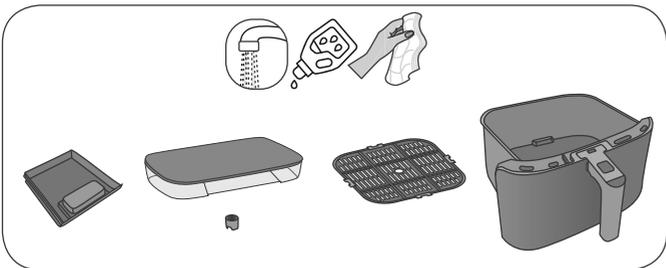


Fig. 118

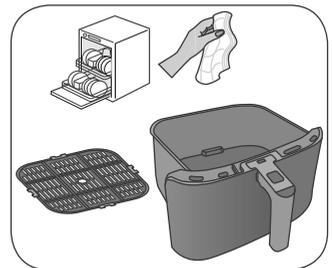


Fig. 119

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato realizzato in conformità con le specifiche Normative Europee in vigore e protetto in tutte le parti potenzialmente pericolose per l'utente. Leggere attentamente il presente manuale prima dell'utilizzo. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo manuale per future consultazioni. Qualora si desideri cedere questo apparecchio ad altre persone, ricordarsi di includere anche queste istruzioni.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - nelle fattorie
 - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente manuale. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal costruttore.
- L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.



Pericolo per i bambini

- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.

- Non lasciar pendere il cavo di alimentazione in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.



Pericolo dovuto a elettricità

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare che la tensione indicata sulla targa dati posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghie elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa con messa a terra.
- Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori) alla stessa presa elettrica. Pericolo di sovraccarico elettrico.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contatto con parti taglienti o spigoli vivi.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
- In caso di inutilizzo, anche per un breve periodo di tempo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.



Attenzione - danni materiali

- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che il rivestimento possa essere danneggiato.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (per esempio tessuti, tende).
- Non posizionare l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità di o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino a un forno a microonde.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.

- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Se l'apparecchio emette del fumo nero durante il funzionamento, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica. Non rimuovere il cestello dal vano di cottura. Attendere la fine della fuoriuscita di fumo. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato per gestire il problema.
- Per evitare danni all'apparecchio, non inserire utensili od oggetti metallici nel cestello.
- Non posizionare mai oggetti sopra l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- Non spostare l'apparecchio senza aver rimosso gli alimenti dal cestello.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica prima di inserire o rimuovere i singoli componenti.
- Collocare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa elettrica facilmente accessibile.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente da un Centro Assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.

 Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega di leggere il foglietto allegato al prodotto.

- **CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.**



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO

- L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare alimenti solidi. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare alimenti liquidi. Se si aggiunge una quantità eccessiva di liquido, questo potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere adibito ad uso commerciale ed industriale.
- Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso.
- L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 10 cm da pareti, mobili o altri apparecchi.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza aver inserito il cestello nel vano di cottura.
- Non superare mai la capacità massima durante il riempimento del cestello.
- Serrare il tappo del serbatoio dell'acqua dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua. Rischio di perdita d'acqua.
- Non versare l'acqua direttamente sopra l'apparecchio quando si riempie il serbatoio dell'acqua. L'acqua non deve penetrare nell'apparecchio.
- Non riempire il serbatoio dell'acqua con acqua a temperatura superiore a 50° C o inferiore a 10° C per evitare perdite.
- Non lasciar cadere il serbatoio dell'acqua da un'altezza elevata. Il serbatoio dell'acqua potrebbe rompersi e causare perdite d'acqua.
- Non riempire d'acqua il cestello quando è inserito nel vano di cottura.
- Non riempire il cestello con olio. Pericolo di incendio.
- Non inserire mai ingredienti liquidi all'interno del cestello. Se necessario per esigenze di cottura, aggiungere piccole dosi di liquido. Verificare sempre che il liquido sia stato assorbito dagli ingredienti solidi prima di aggiungerne altro.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nel cestello per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- Verificare sempre che il cestello sia correttamente inserito nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che il cestello e il vano di cottura siano liberi da oggetti estranei.
-  Attenzione: superficie calda.
- Durante la cottura si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo dalla presa d'aria o dal vano di cottura dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria e dal vano di cottura.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.

- Non toccare il cestello, il vano di cottura, la piastra antiaderente e le parti metalliche interne dell'apparecchio durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Afferrare il cestello solo per l'impugnatura e utilizzare presine o strofinacci per rimuovere il cestello.
- Non capovolgere il cestello quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire dal cestello. Pericolo di ustioni.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dal cestello o dalla piastra antiaderente.
- Assicurarci che gli ingredienti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

Descrizione dell'apparecchio

A - Serbatoio dell'acqua	G - Vaschetta dei residui
B - Tappo del serbatoio dell'acqua	H - Cestello
C - Corpo dell'apparecchio	I - Impugnatura
D - Display touch	J - Piastra antiaderente
E - Cavo di alimentazione	K - Vaschetta della condensa
F - Vano di cottura	L - Presa d'aria

Descrizione del display touch

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI AIR FRY	
 Air crisp	Frittura ad aria croccante
 Bake	Dolci/forno
 Roast	Arrosto
 Dehydrate	Essiccazione alimenti
 GRILL	Grill
 Defrost	Scongelamento
 Reheat	Riscaldamento
 Ferment	Fermentazione

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI STEAM+AIR FRY		
		Cottura a vapore puro 100° C
		Cottura a vapore+frittura ad aria
		Pompaggio dell'acqua fuori dal circuito
		Pulizia del circuito dell'acqua con modalità vapore puro
TASTI FUNZIONE		
	Tasto	Descrizione
	Tasto TEMPERATURA	Consente di impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire la temperatura di cottura.
	Tasto TEMPO	Consente di impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire il tempo di cottura.
	Tasto LUCE	Premere il tasto per accendere la luce all'interno del vano cottura.
	Tasto MENU MODALITÀ AIR FRY	Consente di accedere ai programmi di cottura preimpostati della modalità AIR FRY.
	Tasto MENU MODALITÀ STEAM+AIR FRY	Consente di accedere ai programmi di cottura preimpostati della modalità STEAM+AIR FRY.
	Tasto ACCENSIONE/ SPEGNIMENTO/START/ PAUSA	Consente di accendere o spegnere l'apparecchio. Consente di avviare/mettere in pausa il processo di cottura.

Descrizione delle spie sul display

Spia	Stato	Significato
	Accesa	Riscaldamento dell'apparecchio in corso.
	Accesa	Ventola in funzione.
	Accesa	Quantità di acqua nel serbatoio insufficiente/mancanza di acqua nel serbatoio.
	Accesa	Prelevamento dell'acqua in corso dal serbatoio dell'acqua.

USO DELL'APPARECCHIO

La piastra antiaderente consente di aumentare la croccantezza degli alimenti. L'uso della piastra antiaderente è opzionale.

L'apparecchio è dotato di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se il cestello non è inserito correttamente nel vano di cottura.

Al primo utilizzo, può accadere che l'apparecchio emani un leggero odore e un po' di fumo: si tratta di un fenomeno perfettamente normale perché alcune parti sono state leggermente lubrificate, dopo poco tempo il fenomeno scomparirà. Questo non avrà alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio.

Ogni programma di cottura preimpostato ha un tempo di cottura di default, ma è possibile impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura:

Per aumentare la velocità di selezione, mantenere premuti i tasti + o -.

Un eventuale eccesso di olio sarà raccolto nel fondo del cestello.

Per interrompere manualmente il processo di cottura, premere il tasto ACCENSIONE/SPEGNIMENTO/START/PAUSA () per circa 3 secondi.

Al termine del processo di cottura, l'apparecchio può essere subito riutilizzato per preparare altri alimenti.

MODALITÀ DI COTTURA

L'apparecchio ha due modalità di cottura: la modalità AIR FRY e la modalità STEAM+AIR FRY.

MODALITÀ AIR FRY/FRIGGITRICE AD ARIA

La modalità AIR FRY è ideale per cucinare in modo più sano senza rinunciare al gusto e alla croccantezza dei cibi fritti. La circolazione dell'aria calda permette una cottura uniforme dei cibi.

La modalità AIR FRY dell'apparecchio comprende otto programmi di cottura preimpostati: frittura ad aria croccante, dolci/forno, arrosto, essiccazione alimenti, grill, scongelamento, riscaldamento, fermentazione. Durante la modalità AIR FRY, il vapore è assente.

Premere il tasto MENU MODALITÀ AIR FRY () per accedere ai programmi di cottura preimpostati della modalità Air Fry.

Funzione grill

La modalità grill è ideale per grigliare carne, pesce e verdure. Inserire la piastra antiaderente nel cestello prima di mettere il cibo. Premere il tasto GRILL () per attivare la modalità grill.

Funzione di scongelamento

L'apparecchio è dotato di una funzione di scongelamento per scongelare i cibi prima della cottura.

- Premere il tasto di scongelamento ().
- Se necessario, modificare manualmente il tempo e la temperatura di cottura.

Funzione di essiccazione

La funzione di essiccazione () consente di essiccare gli alimenti in modo efficace per una conservazione ottimale. L'aria calda circola liberamente all'interno dell'apparecchio, così gli alimenti si asciugano in modo uniforme e con perdite minime di vitamine salutari.

Questa funzione può essere utilizzata per gustare frutta, verdura e funghi, oppure per essiccare fiori e piante.

Prima di procedere all'essiccazione, inserire la piastra antiaderente in dotazione nel cestello.

La tabella seguente mostra i tempi e le temperature di essiccazione indicative per vari tipi di alimenti:

Alimento	Temperatura	Tempo
Erbe	50 °C	Da 5 a 15/20 ore
Verdure	50-55 °C	
Frutta	55-60 °C	
Pesce/Carne	65-70 °C	Da 2 a 8 ore

Il timer può essere impostato fino a 12 ore. Se l'essiccazione dovesse richiedere un tempo maggiore, riprogrammare l'apparecchio allo scadere del tempo impostato.

Funzione di fermentazione

L'apparecchio è dotato di una funzione di fermentazione () per fermentare in casa vari tipi di alimenti, come lo yogurt, il pane, le verdure, a bassa temperatura.

MODALITÀ STEAM+AIR FRY/VAPORE+FRITTURA AD ARIA

La modalità STEAM+AIR FRY dell'apparecchio comprende quattro programmi di cottura preimpostati: cottura a vapore puro 100° C, cottura a vapore+frittura ad aria, pompaggio dell'acqua fuori dal circuito, pulizia del circuito dell'acqua con modalità vapore puro.

Due programmi preimpostati della modalità STEAM+AIR FRY servono per la pulizia dell'apparecchio:

- Pompaggio dell'acqua fuori dal circuito ()
- Pulizia del circuito dell'acqua tramite modalità vapore puro ().

Per utilizzare i programmi di cottura preimpostati della modalità STEAM+AIR FRY, riempire il serbatoio dell'acqua. La capacità del serbatoio dell'acqua è di 1300 ml e può funzionare per più di 60 min quando è pieno di acqua.

Premere il tasto MENU MODALITÀ STEAM+AIR FRY () per accedere ai programmi di cottura preimpostati della modalità STEAM+AIR FRY.

Funzione di cottura a vapore puro 100° C

La cottura a vapore puro 100° C () permette di trattenere vitamine e sali minerali all'interno dei cibi, esaltandone consistenza e sapore.

Premere il tasto cottura a vapore puro 100° C () per attivare il programma di cottura preimpostato.

Funzione di cottura a vapore+frittura ad aria

L'apparecchio è dotato di una funzione di cottura a vapore+frittura ad aria ().

L'alternanza ciclica della frittura ad aria con la cottura a vapore rende i cibi croccanti all'esterno, morbidi e succosi all'interno, garantendo il mantenimento delle proprietà nutritive e del gusto degli alimenti. L'elemento riscaldante funziona fino al raggiungimento della temperatura impostata; una volta raggiunta, l'elemento riscaldante smette di funzionare e il generatore di vapore inizia a generare vapore. Se la temperatura del cestello scende al di sotto dell'intervallo di temperatura minimo, il generatore di vapore si arresterà e l'elemento riscaldante ricomincerà a riscaldare.

Funzione di pulizia del circuito dell'acqua con modalità vapore puro

La funzione di pulizia del circuito dell'acqua con modalità vapore puro (بالتبخير) consente di pulire automaticamente l'apparecchio con il vapore.

Premere il tasto di pulizia del circuito dell'acqua con modalità vapore puro (بالتبخير). Si avvia la fase di decalcificazione a 100° C per 20 minuti, poi quella di asciugatura a 100° C per 10 minuti.

Effettuare la pulizia del circuito dell'acqua con modalità vapore puro (بالتبخير) dopo l'utilizzo di ogni programma di cottura preimpostato della modalità STEAM+AIR FRY.

Per allungare la vita utile dell'apparecchio ed evitare incrostazioni, si consiglia di utilizzare acqua minerale a basso residuo fisso.

Funzione di pompaggio dell'acqua fuori dal circuito

La funzione di pompaggio dell'acqua fuori dal circuito (تفريغ) consente di scaricare l'acqua residua dal circuito e dal serbatoio dell'acqua dentro al cestello.

Effettuare la funzione di pompaggio dell'acqua fuori dal circuito (تفريغ) dopo aver effettuato la funzione di cottura a vapore puro 100° C (بالتبخير only).

Programmi di cottura preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi di cottura preimpostati presenti sul display touch.

Ogni simbolo corrisponde a un programma di cottura preimpostato. Il programma è impostato con una temperatura e un tempo di cottura consigliato in base al tipo di alimento. Il tempo di cottura è indicativo, ciò dipende anche dallo spessore e dalla quantità di ingredienti utilizzata. È possibile modificare tempo e temperatura dei programmi di cottura.

Programmi modalità AIR FRY		Tempo		Temperatura (°C)	
		Default	Intervallo	Default	Intervallo
 Air crisp	Frittura ad aria croccante	18 min	1-60 min	200	80-200
 Bake	Dolci/forno	16 min	1-60 min	170	80-200
 Roast	Arrosto	25 min	1-60 min	200	80-200
 Dehydrate	Essiccazione	6 h	1-12 h	80	50-90
 GRILL	Modalità Grill	15 min	1-60 min	200	160-200
 Defrost	Scongelamento	10 min	1-60 min	80	60-120
 Reheat	Riscaldamento	6 min	1-60 min	120	80-200
 Ferment	Fermentazione	1 h	1-12 h	40	35-50

Programmi modalità STEAM+AIR FRY		Tempo		Temperatura (°C)	
		Default	Intervallo	Default	Intervallo
	Cottura a vapore puro 100° C	30 min	1-60 min	100	-
	Cottura a vapore+frittura ad aria	30 min	1-60 min	180	140-200
	Pompaggio dell'acqua fuori dal circuito	5	-	-	-
	Pulizia del circuito dell'acqua con modalità vapore puro	30	Vapore 100° C per 20 minuti. Asciugatura 100° C per 10 minuti.	100	-

La tabella seguente mostra tempi e temperature indicative per vari tipi di alimenti:

Patatine fritte (surgelate)	15 – 20 minuti	200°
Patatine fritte (fresche)	20 – 30 minuti in base al taglio della patata	180° 200°
Fritto (di verdura)	10 – 15 minuti	200°
Crocchette	12 – 15 minuti	190°
Crocchette di pollo	10 minuti	200°
Cosce di pollo	20 – 25 minuti	190°
Bistecca	10 – 15 minuti	190°
Polpette	8 minuti	180°
Scampi	15 – 20 minuti	160°
Torta	20 – 30 minuti	160°
Quiche	25 – 30 minuti	180°
Pesce	15 – 20 minuti	160° 180°
Cotoletta di maiale	10 – 15 minuti	200°
Involtoni primavera	10 – 15 minuti	200°
Verdura	10 - 20 minuti	180°

Funzione di autospegnimento

Questo apparecchio è dotato di una funzione di autospegnimento. Dopo qualche minuto di inattività, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Funzione di protezione contro il riscaldamento

L'apparecchio è dotato di una funzione di protezione contro il surriscaldamento.

Quando la temperatura dell'apparecchio è troppo elevata in prossimità dei componenti elettronici, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Estrarre la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio almeno per mezz'ora.



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Una pulizia regolare e quotidiana consente di mantenere l'apparecchio efficiente e di prolungare la durata di vita dell'apparecchio.
- Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate ad apparecchio spento e scollegato dalla presa elettrica.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Dopo aver scollegato la spina di alimentazione e dopo aver fatto raffreddare le parti calde, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito aggiungendo poche gocce di detergente neutro non aggressivo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.
- Pulire le parti fisse dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo per non danneggiare il rivestimento. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire le resistenze con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire le parti fisse dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo per non danneggiare il rivestimento. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire il vano di cottura (F) dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire le resistenze con un panno asciutto per rimuovere i residui di cibo.

Pulizia dei componenti

La piastra antiaderente e il cestello sono in materiale antiaderente: opacità e segni che potrebbero comparire dopo un uso prolungato sono normali e non compromettono la cottura e il gusto degli alimenti.

- La piastra antiaderente e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie. Per prolungare la durata del trattamento antiaderente, si consiglia di lavare la piastra antiaderente (J) e il cestello (H) a mano. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

DECALCIFICAZIONE

Una buona manutenzione e una regolare pulizia preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore limitando notevolmente i rischi di formazione di depositi calcarei nell'apparecchio. Se nonostante ciò, dopo qualche tempo, la funzione dell'apparecchio dovesse essere compromessa, in seguito all'uso frequente di acqua dura e molto calcarea, si può procedere alla decalcificazione dell'apparecchio per eliminare il malfunzionamento. Utilizzate per questo scopo un prodotto decalcificante a base di acido citrico. Questo prodotto si può reperire facilmente nei Centri Assistenza.

Il Fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni ai componenti interni dell'apparecchio arrecati dall'uso di prodotti non conformi a causa della presenza di additivi chimici.

Procedere come segue:

- 1 Rimuovere il serbatoio dell'acqua (A) dall'apparecchio.
- 2 Svitare il tappo del serbatoio dell'acqua (B).
- 3 Riempire il serbatoio con acqua naturale fresca.
- 4 Aggiungere il prodotto decalcificante all'interno del serbatoio dell'acqua nella percentuale consigliata dal fornitore della soluzione.

Non utilizzare aceto o altri prodotti decalcificanti non autorizzati dal Fabbricante.

- 5 Avvitare il tappo del serbatoio dell'acqua sul serbatoio.
 - 6 Inserire il serbatoio dell'acqua nella sua sede.
 - 7 Inserire la spina nella presa elettrica.
 - 8 Premere il tasto ACCENSIONE/SPEGNIMENTO/START/PAUSA () (Fig. 83).
 - 9 Premere il tasto MENU MODALITÀ STEAM+AIR FRY () per accedere ai programmi di cottura preimpostati della modalità STEAM+AIR FRY (Fig. 85).
 - 10 Premere il tasto di pulizia del circuito dell'acqua con modalità vapore puro () (Fig. 87).
 - 11 Premere il tasto ACCENSIONE/SPEGNIMENTO/START/PAUSA () per confermare (Fig. 89).
- Il processo di decalcificazione si avvia. I depositi di calcare saranno rimossi dal circuito interno dell'apparecchio.
- 12 Ripetere il processo con acqua naturale fresca per eliminare eventuali residui di decalcificante.

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica. In caso di rottamazione, provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato.	Premere il tasto TEMPO (⊙) per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per impostare il tempo di cottura desiderato.
	Il cestello non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 13).
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere il tasto TEMPERATURA (⬇) per impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere i tasti + o - per impostare una temperatura di cottura più elevata. Vedere il libro delle ricette.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere il tasto TEMPO (⊙) per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per impostare un tempo di cottura maggiore. Vedere il libro delle ricette.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto, o che sono ricoperti da altri, devono essere mescolati durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Si stanno utilizzando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
Il cestello non si inserisce completamente nel vano di cottura.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 13).



Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio nel cestello. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel cestello sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo l'uso.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di girarle durante la cottura.
	Sciogliere e asciugare le patate prima di friggerle.	Sciogliere le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice.	Assicurarsi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
Il serbatoio dell'acqua ha delle perdite d'acqua.	Il tappo del serbatoio dell'acqua non è ben serrato.	Serrare bene il tappo del serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua si è rotto cadendo da un'altezza elevata.	Rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato per sostituire il serbatoio dell'acqua.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni													
Gli ingredienti non si cuociono in modalità vapore.	Gli ingredienti sono troppo grandi.	Tagliare gli ingredienti in pezzi più piccoli.													
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere il tasto TEMPO (⊙) per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per impostare un tempo di cottura maggiore. Vedere il libro delle ricette.													
	Gli ingredienti non sono ben scongelati.	Scongelare gli ingredienti prima della cottura.													
	Il generatore di vapore è sporco.	Effettuare la decalcificazione (vedi paragrafo "Decalificazione").													
	Quantità di acqua nel serbatoio insufficiente.	La spia (💧*) si accende e l'apparecchio emette un segnale sonoro. Aggiungere acqua al serbatoio dell'acqua.													
L'apparecchio ha un cattivo odore dopo un periodo prolungato di inattività.	L'apparecchio non viene pulito dopo l'uso.	Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.													
	Dopo aver utilizzato la modalità vapore, il serbatoio dell'acqua sporca non viene svuotato e pulito.	Svuotare l'acqua sporca dopo ogni uso.													
	Dopo aver utilizzato la modalità Vapore, l'acqua del serbatoio non viene svuotato.	Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso.													
E01	L'apparecchio è danneggiato.	Contattare un Centro Assistenza autorizzato.													
E02			E03	La temperatura interna ha superato il limite massimo (280° C).	Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchio. Se l'allarme E03 persiste, contattare un Centro Assistenza autorizzato.	E04	L'apparecchio è danneggiato.	Contattare un Centro Assistenza autorizzato.	E05	E11	La temperatura del generatore di vapore ha superato il limite massimo (200° C).	Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchio. Se l'allarme E11 persiste, contattare un Centro Assistenza autorizzato.	E12	Quantità di acqua nel serbatoio terminata.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
E03	La temperatura interna ha superato il limite massimo (280° C).	Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchio. Se l'allarme E03 persiste, contattare un Centro Assistenza autorizzato.													
E04	L'apparecchio è danneggiato.	Contattare un Centro Assistenza autorizzato.													
E05			E11	La temperatura del generatore di vapore ha superato il limite massimo (200° C).	Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchio. Se l'allarme E11 persiste, contattare un Centro Assistenza autorizzato.	E12	Quantità di acqua nel serbatoio terminata.	Riempire il serbatoio dell'acqua.	Non c'è cibo nel cestello o la quantità di cibo nel cestello è insufficiente.	Aggiungere il cibo nel cestello. Il programma di cottura, comunque, non si bloccherà.					
E11	La temperatura del generatore di vapore ha superato il limite massimo (200° C).	Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchio. Se l'allarme E11 persiste, contattare un Centro Assistenza autorizzato.													
E12	Quantità di acqua nel serbatoio terminata.	Riempire il serbatoio dell'acqua.													
	Non c'è cibo nel cestello o la quantità di cibo nel cestello è insufficiente.	Aggiungere il cibo nel cestello. Il programma di cottura, comunque, non si bloccherà.													

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Read this manual carefully before use. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.
- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
 - in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and accessories authorized by the manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.



Danger for children

- The appliance can be used by children over 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance by the user shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised during the operation.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.
- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.

- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.



Danger due to electricity

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- If the appliance is left unused, also for a short period of time, turn it off and always unplug the power cord from the power outlet.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.



Warning – material damage

- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near flammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave oven.
- Fully unwind the power cord before use.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.
- If the appliance produces black smoke during operation, immediately unplug the appliance from the power outlet. Do not remove the basket from the cooking compartment. Wait for the smoke to stop. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the basket.
- Never place objects on the appliance.

- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).



Danger of damage due to other causes

- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- Do not move the appliance without removing the food from the basket.
- Always unplug the appliance from the power outlet before inserting or removing individual components.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance must not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centres or technicians, in order to prevent any risk.



For the proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU, please read the leaflet attached to the product.

• ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.



SAFETY WARNINGS DURING USE

- The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.
- This appliance must not be used for commercial and industrial purposes.
- Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer, which is exempt from any liability for damage of any kind, generated by improper use of the appliance.
- Improper use also results in voiding any form of warranty.
- Place the appliance at a distance of at least 10 cm from walls, furniture or other appliances.
- Never use the appliance without inserting the basket in the cooking compartment.
- Never exceed the maximum capacity when filling the basket.
- After filling the water tank, tighten the water tank cap. Risk of water leakage.
- Do not pour water directly over the appliance when filling the water tank. Do not allow water to enter the appliance.
- Do not fill the water tank with water above 50° C or below 10° C to avoid leaks.
- Do not drop the water tank from a great height. The water tank may break and cause water leakage.

- Do not fill the basket with water when it is installed in the cooking compartment.
- Do not fill the basket with oil. Danger of fire.
- Never add liquid ingredients into the basket. If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- Put the ingredients only into the basket to prevent the food from touching the electric resistances.
- Always ensure the basket is properly inserted in the cooking compartment before starting the appliance.
- Before putting the appliance into operation, check that the basket and the cooking compartment are free from foreign objects.
-  Warning: hot surface.
- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartment of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartment.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
- Do not touch the basket, the cooking compartment, the non-stick plate and the internal metal parts of the appliance when the appliance is operational or in the minutes following its shut-down. Wait for the cooling of hot parts.
- Grab the basket only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket.
- Do not turn the basket upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
- Do not use metal tools to remove food from the basket or the non-stick plate.
- Make sure that the ingredients cooked into the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.

Description of the appliance

- A - Water tank
- B - Water tank cap
- C - Body of the appliance
- D - Touch screen display
- E - Power cord
- F - Cooking compartment
- G - Residue tray
- H - Basket
- I - Handle
- J - Non-stick plate
- K - Condensation tray
- L - Air intake

Touch screen display description

AIR FRY PRE-SET COOKING PROGRAMS	
 Air crisp	Crispy air frying
 Bake	Cakes/oven
 Roast	Roast
 Dehydrate	Food dehydration
 GRILL	Grill
 Defrost	Defrost
 Reheat	Heating system
 Ferment	Fermentation
STEAM + AIR FRY PRE-SET COOKING PROGRAMS	
 Steam only	Steam-only cooking at 100° C
 Steam +Air fry	Steam cooking+air fry
 Empty water	Pumping water out of the circuit
 Steam clean	Cleaning the water circuit with the steam-only mode

FUNCTION BUTTONS		
	Button	Description
	TEMPERATURE button	Allows the user to manually adjust the cooking temperature. Press the + or - buttons to raise or lower the cooking temperature.
	TIME button	Allows the user to manually adjust the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking time.
	LIGHT button	Press the button to turn on the light inside the cooking compartment.
	AIR FRY MODE MENU button	Allows the user to access to the pre-set cooking programs of the AIR FRY mode.
	STEAM + AIR FRY MODE MENU button	Allows the user to access to the pre-set cooking programs of the STEAM+AIR FRY mode.
	ON/OFF/START/PAUSE button	Allows the user to turn on or off the appliance. Allows the user to start/pause the cooking process.

Description of the indicator lights on the display

Indicator light	Status	Meaning
	On	The heating of the appliance is in progress.
	On	The fan is operating.
	On	Insufficient amount of water in the tank/lack of water in the tank.
	On	Water is being drawn from the water tank.

HOW TO USE THE APPLIANCE

The non-stick plate increases the crunchiness of the food. The use of the non-stick plate is optional.

The appliance is equipped with a system that prevents its operation if the basket is not inserted correctly in the cooking compartment.

When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.

Each pre-set cooking program has a default cooking time, but it is possible to manually set the cooking temperature and time:

To increase the selection speed, press and hold down the + or - buttons.

Any oil residue will be collected at the bottom of the basket.

To manually stop the cooking process, press the ON/OFF/START/PAUSE button () for about 3 seconds.

At the end of the cooking process, the appliance can be used immediately to prepare other food.

COOKING MODES

The appliance has two cooking modes: the AIR FRY mode and the STEAM+AIR FRY mode.

AIR FRY MODE

The AIR FRY mode is ideal for healthier cooking without sacrificing the taste and crunchiness of fried foods. Hot air circulation allows food to be cooked evenly.

The appliance's AIR FRY mode includes eight pre-set cooking programs: crispy air frying, cakes/oven, roasting, food dehydration, grilling, defrosting, heating, and fermentation. During AIR FRY mode, steam is absent.

Press the AIR FRY MODE MENU button () to access the pre-set cooking programs of the Air Fry mode.

Grill function

The grill mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. Place the non-stick plate into the basket before placing the food. Press the GRILL button () to activate the grill mode.

Defrost function

The appliance is equipped with a defrost function to defrost food before cooking.

- Press the defrost button ().
- If necessary, manually change the cooking time and temperature.

Dehydration function

The dehydration function () allows to effectively dehydrate foods for optimal storage. Warm air circulates freely inside the appliance drying the foods evenly while minimising the loss of healthy vitamins.

This function can be used to enjoy fruits, vegetables and mushrooms, or to dry flowers and plants. Before dehydrating, insert the non-stick plate supplied into the basket.

The following table shows approximate dehydrating times and temperatures for different types of food:

Food	Temperature	Time
Herbs	50 °C	From 5 to 15/20 hours
Vegetables	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Fish/Meat	65-70 °C	From 2 to 8 hours

The timer can be set up to 12 hours. If the dehydration requires more time, set the appliance again at the end of the set time.

Fermentation function

The appliance is equipped with a fermentation function (🌀_{Ferment}) to ferment various kinds of foods, such as yogurt, bread, vegetables, at low temperature at home.

STEAM+AIR FRY MODE

The appliance's STEAM+AIR FRY mode includes four pre-set cooking programs: steam-only cooking at 100° C, steam+air frying cooking, pumping water out of the circuit, and cleaning the water circuit with the steam-only mode.

Two pre-set programs of the STEAM+AIR FRY mode are used to clean the appliance:

- Pumping water out of the circuit (🌀)
- Cleaning the water circuit with the steam-only mode (🌀_{Steam only}).

Fill the water tank to use the pre-set cooking programs of the STEAM+AIR FRY mode. The water tank has a capacity of 1300 ml and can run for more than 60 min when filled with water.

Press the AIR FRY MODE MENU button (🌀_{STEAM+AIR FRY}) to access the pre-set cooking programs of the STEAM+AIR FRY MODE.

Steam-only cooking function at 100° C

The steam-only cooking function at 100° C (🌀_{Steam only}) allows vitamins and minerals to be retained within foods, enhancing their texture and flavor.

Press the 100° C steam-only cooking button (🌀_{Steam only}) to activate the pre-set cooking program.

Steam+Air fry function

The appliance is equipped with a Steam+Air fry function (🌀_{Steam Air Fry}).

The cyclic alternation of air frying with steam cooking makes food crispy on the outside and soft and juicy on the inside, ensuring that the food's nutritional properties and taste are maintained.

The heating element operates until the set temperature is reached; once it is reached, the heating element stops operating and the steam generator begins generating steam. If the temperature of the basket falls below the minimum temperature range, the steam generator will stop and the heating element will begin to heat again.

Water circuit cleaning function with the steam-only mode

The water circuit cleaning function with the steam-only mode (🌀_{Steam only}) automatically cleans the appliance with steam.

Press the water circuit cleaning button with the steam-only mode (🌀_{Steam only}). The descaling phase is started at 100° C for 20 minutes, followed by the drying phase at 100° C for 10 minutes.

Clean the water circuit with the steam-only mode (🌀_{Steam only}) after using each pre-set cooking program of the STEAM+AIR FRY mode.

To extend the useful life of the appliance and to avoid scale deposits, it is recommended to use mineral water with low dry residue.

Pumping water out of the circuit function

The function of pumping water out of the circuit (🌀) allows residual water to be drained from the circuit and the water tank inside the basket.

Carry out the function of pumping water out of the circuit (🌀) after carrying out the steam-only cooking function at 100° C (🌀_{Steam only}).

Pre-set cooking programs

The following table shows the pre-set cooking programs available on the touch screen display. Each symbol corresponds to a pre-set cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and time based on the type of food. The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the time and temperature of the cooking programs.

AIR FRY mode programs		Time		Temperature (°C)	
		Default	Interval	Default	Interval
 Air crisp	Crispy air frying	18 min	1-60 min	200	80 - 200
 Bake	Cakes/oven	16 min	1-60 min	170	80 - 200
 Roast	Roast	25 min	1-60 min	200	80 - 200
 Dehydrate	Dehydration	6 h	1-12 h	80	50 - 90
 GRILL	Grill mode	15 min	1-60 min	200	160 - 200
 Defrost	Defrost	10 min	1-60 min	80	60 - 120
 Reheat	Heating system	6 min	1-60 min	120	80 - 200
 Ferment	Fermentation	1 h	1-12 h	40	35 - 50
STEAM+AIR FRY mode programs		Time		Temperature (°C)	
		Default	Interval	Default	Interval
 Steam only	Steam-only cooking at 100° C	30 min	1-60 min	100	-
 Steam +Air fry	Steam cooking+air fry	30 min	1-60 min	180	140 - 200
 Empty water	Pumping water out of the circuit	5	-	-	-
 Steam clean	Cleaning the water circuit with the steam-only mode	30	Steam cleaning at 100° C for 20 minutes. Drying at 100° C for 10 minutes.	100	-

The following table shows approximate times and temperatures for different types of food:

Chips (frozen)	15 – 20 minutes	200°
Chips (fresh)	20 – 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 200°
Fried vegetables	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 – 25 minutes	190°
Steak	10 – 15 minutes	190°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 – 20 minutes	160°
Cake	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Fish	15 – 20 minutes	160° 180°
Pork cutlet	10 – 15 minutes	200°
Spring rolls	10 – 15 minutes	200°
Vegetables	10 - 20 minutes	180°

Auto-off function

This appliance is equipped with an auto-off function. The appliance turns off automatically when not in use for a few minutes.

Heating protection function

The appliance is equipped with a overheating protection function.

When the temperature is too high near the electronic components, the appliance will automatically turn off.

Disconnect the plug from the power outlet and let the appliance cool down for at least half an hour.

SAFETY WARNINGS DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- After unplugging the appliance and when hot parts have cooled down, only clean the appliance using a damp, non-abrasive cloth and a few drops of mild, non-aggressive detergent.
- Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.
- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.

- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartment (F) with a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.
- Clean the resistances with a dry cloth to remove residual of food.

Cleaning the components

The non-stick plate and the basket are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.

- The non-stick plate and the basket are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to handwash the non-stick plate (J) and the basket (H). Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

DESCALING

Good maintenance and regular cleaning preserve and keep the appliance efficient for a longer period of time, as well as significantly reduce possible limescale deposits in the appliance. Despite this, should the appliance operation be compromised after some time, due to frequent use of hard and very calcareous water, descaling can be carried out in order to remove the malfunction. For this purpose, only use a citric acid-based descaling product. This product can be easily found at Service Centres.

The Manufacturer assumes no responsibility for damage to internal components of the appliance caused by the use of non-compliant products due to the presence of chemical additives.

Follow the steps below:

- 1 Remove the water tank (A) from the appliance.
- 2 Unscrew the cap of the water tank (B).
- 3 Fill the tank with fresh still water.
- 4 Pour the percentage of descaling product recommended by the supplier of the solution into the water tank.

Do not use vinegar or other descaling agents not authorised by the Manufacturer.

- 5 Screw the water tank cap onto the tank.
- 6 Insert the water tank into its seat.
- 7 Plug the appliance into the power outlet.
- 8 Press the ON/OFF/START/PAUSE button () (Fig. 83).
- 9 Press the STEAM+AIR FRY MODE MENU button () to access the pre-set cooking programs of the STEAM+AIR FRY MODE.
- 10 Press the water circuit cleaning button with the steam-only mode () (Fig. 87).
- 11 Press the ON/OFF/START/PAUSE button () to confirm (Fig. 89).

The descaling process starts. Limescale deposits will thus be removed from the internal circuit of the appliance.

- 12 Repeat the process with fresh natural water to remove any residual descaling agent.

DECOMMISSIONING

In the event of the appliance decommissioning, disconnect the power plug from the power outlet. Should the appliance be disposed of, separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and the legal provisions in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into the power socket, which must be earthed.
	The timer has not been set.	Press the TIME button (⌚) to manually set the cooking time. Press the + or - buttons to set the desired cooking time.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 13).
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMPERATURE button (⬇️) to manually set the cooking temperature. Press the + or - buttons and set a higher cooking temperature. Refer to the recipes book.
	The cooking time selected is too short.	Press the TIME button (⌚) to manually set the cooking time. Press the + or - buttons and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.
The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 13).

Problems	Possible causes	Solutions
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a bit more oil for more crunchiness. Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.
Water is leaking from the water tank.	The water tank cap is not tightened properly.	Tighten the water tank cap.
	The water tank broke falling from a great height.	Contact the nearest authorized service centre to replace the water tank.
Steam mode does not cook ingredients.	The ingredients are too big.	Cut the ingredients into smaller pieces.
	The cooking time selected is too short.	Press the TIME button (⊙) to manually set the cooking time. Press the + or - buttons and set a longer cooking time. Refer to the recipes book.
	The ingredients are not properly defrosted.	Defrost the ingredients before cooking.
	The steam generator is dirty.	Perform descaling (see paragraph "Descaling").
	Insufficient amount of water in the tank.	The indicator light (💧*) lights up and the appliance beeps. Add water to the water tank.

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance has a bad smell after a prolonged period of inactivity.	The appliance is not cleaned after use.	Clean the appliance after each use.
	After using the steam mode, the dirty water tank is not emptied and cleaned.	After each use, empty the dirty water.
	After using the Steam mode, the water in the tank is not emptied.	Empty and clean the water tank after each use.
E01	The appliance is damaged.	Contact an authorized Service Centre.
E02		
E03	The internal temperature has exceeded its maximum limit (280° C).	Turn off and let the appliance cool down. If the E03 problem persists, contact an authorized Service Centre.
E04	The appliance is damaged.	Contact an authorized Service Centre.
E05		
E11	The temperature of the steam generator has exceeded its maximum limit (200° C).	Turn off and let the appliance cool down. If the E11 problem persists, contact an authorized Service Centre.
E12	The water tank is empty.	Fill the water tank.
	There is no food in the basket or the amount of food in the basket is insufficient.	Add food into the basket. The cooking program, however, will not stop.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Lire ce manuel avec attention avant l'utilisation. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conserver ce manuel à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ces instructions.
- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.



Danger pour les enfants

- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont supervisés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et opèrent sous surveillance.
- Toujours garder l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.
- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

 **Danger électrique**

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le Fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne pas tirer le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne jamais mettre les parties sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- En cas de non-utilisation, même pendant une brève période de temps, éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.

 **Attention - dommages matériels**

- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple, tissus, rideaux).

- Ne pas placer l'appareil ou le cordon d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet de la fumée noire pendant le fonctionnement, débrancher immédiatement l'appareil de la prise électrique. Ne pas retirer le panier du compartiment de cuisson. Attendre la fin de la fuite de fumée. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas introduire d'ustensiles ou d'objets métalliques dans le panier.
- Ne jamais placer d'objets sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).



Danger de dommages dus à d'autres causes

- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
 - Ne pas déplacer l'appareil sans avoir retiré les aliments du panier.
 - Toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer des composants individuels.
 - Placer l'appareil dans un endroit bien éclairé, propre et présentant la prise de courant facilement accessible.
 - Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Afin d'éviter tous les risques possibles, l'ensemble des réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées par un Centre d'Assistance ou par des techniciens agréés.
-  Pour une élimination correcte du produit conformément à la directive européenne 2012/19/UE, lire la notice jointe au produit.

• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

- L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. Ne pas utiliser l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Si on ajoute une quantité excessive de liquide, il pourrait s'échapper et endommager l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales et industrielles.
- Toute autre utilisation de l'appareil n'est pas prévue par le Fabricant, qui décline toute responsabilité pour les dommages de toute nature, résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Placer l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs, des meubles ou des autres appareils.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans avoir placé le panier dans le compartiment de cuisson.
- Ne jamais dépasser la capacité maximale lors du remplissage du panier.
- Verrouiller le bouchon du réservoir à eau après avoir rempli le réservoir à eau. Risque de fuite d'eau.
- Ne pas verser d'eau directement sur l'appareil lorsqu'on remplit le réservoir à eau. L'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.
- Ne pas remplir le réservoir à eau avec de l'eau à plus de 50° C ou à moins de 10° C afin d'éviter les fuites.
- Ne pas laisser tomber le réservoir à eau d'une grande hauteur. Le réservoir à eau peut se briser et provoquer des fuites d'eau.
- Ne pas remplir d'eau le panier quand il est placé dans le compartiment de cuisson.
- Ne pas remplir le panier d'huile. Danger d'incendie.
- Ne jamais mettre d'ingrédients liquides dans le panier. Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.
- Ne placer les ingrédients que dans le panier pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- Toujours vérifier que le panier est correctement inséré dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que le panier et le compartiment de cuisson sont exempts de corps étrangers.
-  Attention : surface chaude.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou du compartiment de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage éloignés de l'entrée d'air et du compartiment de cuisson.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.

- Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
- Ne pas toucher le panier, le compartiment de cuisson, la plaque antiadhésive et les parties métalliques internes de l'appareil pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Ne saisir le panier que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer le panier.
- Ne pas retourner le panier lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du panier ou de la plaque antiadhésive.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

Description de l'appareil

A - Réservoir à eau

B - Bouchon du réservoir à eau

C - Corps de l'appareil

D - Écran tactile

E - Cordon d'alimentation

F - Compartiment de cuisson

G - Bac à résidus

H - Panier

I - Poignée

J - Plaque antiadhésive

K - Bac à condensat

L - Entrée d'air

Description de l'écran tactile

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS AIR FRY		
 Air crisp	Friture à air croustillante	
 Bake	Gâteaux/four	
 Roast	Rôti	
 Dehydrate	Déshydratation d'aliments	
 GRILL	Grill	
 Defrost	Décongélation	
 Reheat	Chauffage	
 Ferment	Fermentation	
PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS STEAM+AIR FRY		
 Steam only	Cuisson à la vapeur pure à 100° C	
 Steam +Air fry	Cuisson vapeur+friture à l'air	
 Empty water	Pompage de l'eau hors du circuit	
 Steam clean	Nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure	
BOUTONS DE FONCTION		
	Bouton	Description
	Bouton TEMPÉRATURE	Permet de régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température de cuisson.
	Bouton TEMPS	Permet de régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire le temps de cuisson.
	Bouton LUMIÈRE	Appuyer le bouton pour allumer la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson.

	Bouton MENU MODE AIR FRY	Permet d'accéder aux programmes de cuisson pré-réglés du mode AIR FRY.
	Bouton MENU STEAM+AIR FRY	Permet d'accéder aux programmes de cuisson pré-réglés du mode STEAM+AIR FRY.
	Bouton MARCHE/ ARRÊT/DÉMARRAGE/ PAUSE	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil. Permet de démarrer/mettre en pause le processus de cuisson.

Description des voyants sur l'écran

Voyant	État	Signification
	Allumé	Le chauffage de l'appareil est en cours.
	Allumé	Le ventilateur est en marche.
	Allumé	Quantité insuffisante d'eau dans le réservoir/manque de l'eau dans le réservoir.
	Allumé	Le prélèvement d'eau dans le réservoir à eau est en cours.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La plaque antiadhésive permet d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation de la plaque antiadhésive est optionnelle.

L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si le panier n'est pas correctement inséré dans le compartiment de cuisson.

Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal parce que certaines parties ont été lubrifiées légèrement, ce phénomène va bientôt disparaître. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Chaque programme de cuisson pré-réglé a un temps de cuisson par défaut, cependant on peut régler manuellement la température et le temps de cuisson :

Pour augmenter la vitesse de sélection, maintenir les boutons + ou - enfoncés.

Tout excédent d'huile est recueilli au fond du panier.

Pour arrêter manuellement le processus de cuisson, appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT/DÉMARRAGE/PAUSE () pendant environ 3 secondes.

Au bout du processus de cuisson, l'appareil peut être utilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

MODES DE CUISSON

L'appareil dispose de deux modes de cuisson : le mode AIR FRY et le mode STEAM+AIR FRY.

MODE AIR FRY

Le mode AIR FRY est idéal pour une cuisson plus saine sans sacrifier le goût et le croustillant des aliments frits. La circulation de l'air chaud permet de cuire les aliments de manière uniforme.

Le mode AIR FRY de l'appareil comprend huit programmes de cuisson pré-réglés : friture croustillante, gâteau/four, rôti, déshydratation des aliments, grille, décongélation, réchauffage, fermentation. En mode AIR FRY, la vapeur est absente.

Appuyer sur la touche MENU AIR FRY MODE () pour accéder aux programmes de cuisson prédéfinis du mode Air Fry.

Fonction Grill

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérer la plaque antiadhésive dans le panier avant de placer les aliments. Appuyer sur le bouton GRILL () pour activer le mode grill.

Fonction de décongélation

L'appareil est équipé d'une fonction de décongélation pour décongeler les aliments avant la cuisson.

- Appuyer sur le bouton de décongélation ().
- Si nécessaire, modifier manuellement le temps et la température de cuisson.

Fonction de déshydratation

La fonction de déshydratation () permet de déshydrater les aliments efficacement pour une conservation optimale. L'air chaud circule librement à l'intérieur de l'appareil, de cette façon les aliments sèchent uniformément et avec des pertes minimales de vitamines saines.

Cette fonction peut être utilisée pour goûter fruits, légumes et champignons, ou pour déshydrater fleurs et plantes.

Avant d'effectuer la déshydratation, introduire la plaque antiadhésive fournie dans le panier.

Le tableau suivant montre les temps et les températures de déshydratation approximatifs pour différents types d'aliments :

Aliment	Température	Temps
Herbes	50 °C	De 5 à 15/20 heures
Légumes	50-55 °C	
Fruits	55-60 °C	
Poisson/Viande	65-70 °C	De 2 à 8 heures

La minuterie peut être réglée jusqu'à 12 heures. Si la déshydratation requiert plus de temps, régler à nouveau l'appareil une fois le temps réglé écoulé.

Fonction de fermentation

L'appareil est équipé d'une fonction de fermentation () qui permet de fermenter à basse température différents types d'aliments, tels que le yaourt, le pain et les légumes à la maison.

MODE STEAM+AIR FRY

Le mode STEAM+AIR FRY de l'appareil comprend quatre programmes de cuisson pré-réglés : cuisson à la vapeur pure à 100° C, cuisson vapeur+friture à l'air, pompage de l'eau hors du circuit, nettoyage du circuit d'eau avec le mode vapeur pure.

Deux programmes pré-réglés du mode STEAM+AIR FRY sont utilisés pour nettoyer l'appareil :

- Pompage de l'eau hors du circuit (🔧)
- Nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure (🌫️).

Pour utiliser les programmes de cuisson pré-réglés du mode STEAM+AIR FRY, remplir le réservoir à eau. Le réservoir à eau a une capacité de 1300 ml et peut fonctionner pendant plus de 60 minutes lorsqu'il est plein d'eau.

Appuyer sur le bouton MENU MODE STEAM+AIR FRY (🍷) pour accéder aux programmes de cuisson prédéfinis du mode STEAM+AIR FRY.

Fonction de cuisson à la vapeur pure à 100° C

La cuisson à la vapeur pure à 100° C (🌫️) permet de conserver les vitamines et les minéraux dans les aliments, améliorant ainsi leur texture et leur saveur.

Appuyer sur le bouton de cuisson à la vapeur pure 100° C (🌫️) pour activer le programme de cuisson prédéfini.

Fonction de cuisson vapeur+friture à l'air

L'appareil est équipé d'une fonction de cuisson vapeur+friture à l'air (🌫️).

L'alternance cyclique de la friture à l'air et de la cuisson vapeur rend les aliments croustillants à l'extérieur et moelleux et juteux à l'intérieur, ce qui permet de conserver les propriétés nutritionnelles et le goût des aliments.

L'élément chauffant fonctionne jusqu'à ce que la température définie soit atteinte ; une fois qu'elle est atteinte, l'élément chauffant cesse de fonctionner et le générateur de vapeur commence à produire de la vapeur. Si la température du panier tombe en dessous de la température minimale, le générateur de vapeur s'arrête et l'élément chauffant recommence à chauffer.

Fonction de nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure

La fonction de nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure (🌫️) permet de nettoyer automatiquement l'appareil avec de la vapeur.

Appuyer sur le bouton de nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure (🌫️). La phase de détartrage à 100° C commence pendant 20 minutes, puis il y a la phase de détartrage à 100° C pendant 10 minutes.

Nettoyer le circuit d'eau avec le mode vapeur pure (🌫️) après avoir utilisé chaque programme de cuisson pré-réglé du mode STEAM+AIR FRY.

Pour prolonger la durée de vie de l'appareil et éviter les dépôts de calcaire, il est recommandé d'utiliser de l'eau minérale à faible quantité de résidus sec.

Fonction de pompage de l'eau hors du circuit

La fonction de pompage de l'eau hors du circuit (🔧) permet d'évacuer l'eau résiduelle du circuit et du réservoir à eau dans le panier.

Pomper l'eau hors du circuit (🔧) après avoir effectué la fonction de cuisson à la vapeur pure 100° C (🌫️).

Programmes de cuisson pré-réglés

Le tableau suivant montre les programmes de cuisson pré-réglés présents sur l'écran tactile. Chaque symbole correspond à un programme de cuisson pré-réglé. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. On peut changer le temps et la température des programmes de cuisson.

Programmes du mode AIR FRY		Temps		Température (°C)	
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle
 Air crisp	Friture à air croustillante	18 min	1-60 min	200	80-200
 Bake	Gâteaux/four	16 min	1-60 min	170	80-200
 Roast	Rôti	25 min	1-60 min	200	80-200
 Dehydrate	Déshydratation	6 h	1-12 h	80	50-90
 GRILL	Mode grill	15 min	1-60 min	200	160-200
 Defrost	Décongélation	10 min	1-60 min	80	60-120
 Reheat	Chauffage	6 min	1-60 min	120	80-200
 Ferment	Fermentation	1 h	1-12 h	40	35-50
Programmes du mode STEAM+AIR FRY		Temps		Température (°C)	
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle
 Steam only	Cuisson à la vapeur pure à 100° C	30 min	1-60 min	100	-
 Steam +Air fry	Cuisson vapeur+friture à l'air	30 min	1-60 min	180	140-200
 Empty water	Pompage de l'eau hors du circuit	5	-	-	-
 Steam clean	Nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure	30	Vapeur à 100° C pendant 20 minutes. Séchage à 100° C pendant 10 minutes.	100	-

Le tableau suivant montre les temps et les températures approximatifs pour différents types d'aliments :

Frites (surgelées)	15 – 20 minutes	200°
Frites (fraîches)	20 – 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 200°
Légumes frits	10 – 15 minutes	200°
Croquettes	12 – 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	10 minutes	200°
Cuisses de poulet	20 – 25 minutes	190°
Bifteck	10 – 15 minutes	190°
Boulettes de viande	8 minutes	180°
Langoustines	15 – 20 minutes	160°
Gâteau	20 – 30 minutes	160°
Quiche	25 – 30 minutes	180°
Poisson	15 – 20 minutes	160° 180°
Côtelette de porc	10 – 15 minutes	200°
Rouleau de printemps	10 – 15 minutes	200°
Légumes	10 - 20 minutes	180°

Fonction extinction automatique

Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Après quelques minutes de non-utilisation, l'appareil s'éteint automatiquement.

Fonction de protection contre le chauffage

L'appareil est équipé d'une fonction de protection contre la surchauffe.

Lorsque la température de l'appareil est trop élevée à proximité des composants électroniques, l'appareil s'éteint automatiquement.

Débrancher la fiche de la prise électrique et laisser l'appareil refroidir pendant au moins une demi-heure.



AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE ET DE L'ENTRETIEN

- Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.
- Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
- Après avoir débranché la fiche du câble d'alimentation et laissé refroidir les parties chaudes, l'appareil ne doit être nettoyé qu'à l'aide d'un chiffon non abrasif légèrement humidifié, en ajoutant quelques gouttes de détergent neutre non agressif.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.
- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer le compartiment de cuisson (F) de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les résistances à l'aide d'un chiffon sec pour éliminer les éventuels résidus d'aliments.

Nettoyage des composants

La plaque antiadhésive et le panier ont un revêtement antiadhésif : l'opacité et les marques qui pourraient apparaître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.

- La plaque antiadhésive et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver la plaque antiadhésive (J) et le panier (H) à la main. Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.

DÉTARTRAGE

Un bon entretien et un nettoyage régulier préservent et maintiennent l'appareil efficace plus longtemps, en limitant remarquablement les risques de formation de dépôts de calcaire dans l'appareil. Si malgré cela, après quelques temps, le bon fonctionnement de l'appareil est compromis, suite à une utilisation fréquente d'eau dure et très calcaire, on peut procéder au détartrage de l'appareil pour rétablir son fonctionnement. Utiliser à cet effet un détartrant à base d'acide citrique. On peut trouver aisément ce produit dans les Centres d'Assistance.

Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux composants internes de l'appareil provoqués par une utilisation de produits non conformes à cause de la présence d'additifs chimiques.

Procéder comme suit :

- 1 Retirer le réservoir à eau (A) de l'appareil.
- 2 Desserrer le bouchon du réservoir à eau (B).
- 3 Remplir le réservoir à eau minérale froide.
- 4 Ajouter le produit détartrant à l'intérieur du réservoir à eau dans le pourcentage recommandé par le fournisseur de la solution.

Ne pas utiliser de vinaigre ou d'autres produits détartrants non autorisés par le Fabricant.

- 5 Serrer le bouchon du réservoir à eau sur le réservoir.
- 6 Installer le réservoir à eau dans son siège.
- 7 Brancher la fiche sur la prise électrique.
- 8 Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT/DÉMARRAGE/PAUSE () (Fig. 83).

- 9 Appuyer sur le bouton MENU MODE STEAM+AIR FRY () pour accéder aux programmes de cuisson prédéfinis du mode STEAM+AIR FRY (Fig. 85).
- 10 Appuyer sur le bouton de nettoyage du circuit d'eau en mode vapeur pure () (Fig. 87).
- 11 Appuyer sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT/DÉMARRAGE/PAUSE () pour confirmer (Fig. 89). Le processus de détartrage commence. Les dépôts de calcaire sont éliminés du circuit interne de l'appareil.
- 12 Répéter l'opération avec de l'eau douce naturelle pour éliminer tout résidu de produits détartrants.

MISE HORS SERVICE

Si l'appareil doit être mis hors service, débrancher la fiche d'alimentation de la prise électrique. En cas de mise au rebut, séparer les différents matériaux utilisés dans la construction de l'appareil et les éliminer conformément à leur composition et aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'utilisation.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyer sur le bouton TEMPS () pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 13).
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE () pour régler manuellement la température de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler une température de cuisson plus élevée. Consulter le livre des recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur le bouton TEMPS () pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler un temps de cuisson plus long. Consulter le livre des recettes.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 13).
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	On prépare des aliments riches en matières grasses.	Lorsqu'on fait frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevée d'huile est recueillie dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Les paniers contiennent des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyer soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse.	S'assurer de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
Le réservoir à eau a des fuites d'eau.	Le bouchon du réservoir à eau n'est pas correctement serré.	Verrouiller correctement le bouchon du réservoir à eau.
	Le réservoir à eau s'est brisé en tombant d'une grande hauteur.	Contactez un centre d'assistance agréé pour remplacer le réservoir à eau.
Les ingrédients ne cuisent pas en mode vapeur.	Les ingrédients sont trop gros.	Couper les ingrédients en petits morceaux.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur le bouton TEMPS (⌚) pour régler manuellement le temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour régler un temps de cuisson plus long. Consulter le livre des recettes.
	Les ingrédients ne sont pas bien décongelés.	Décongeler les ingrédients avant la cuisson.
	Le générateur de vapeur est sale.	Effectuer la procédure de décalcification (consulter le paragraphe « Décalcification »).
	Quantité insuffisante d'eau dans le réservoir.	Le voyant (💧*) s'allume et l'appareil émet un signal sonore. Ajouter de l'eau dans le réservoir à eau.
L'appareil a une mauvaise odeur après une période d'inactivité prolongée.	L'appareil n'est pas nettoyé après l'utilisation.	Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
	Après l'utilisation du mode vapeur, le réservoir à eau sale n'est pas vidé ni nettoyé.	Vider l'eau sale après chaque utilisation.
	Après avoir utilisé le mode vapeur, l'eau contenue dans le réservoir n'est pas vidée.	Vider et nettoyer le réservoir à eau après chaque utilisation.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
E01	L'appareil est endommagé.	Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E02		
E03	La température interne a dépassé la limite maximale (280° C).	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Si le problème E03 persiste, contacter un Centre d'Assistance agréé.
E04	L'appareil est endommagé.	Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E05		
E11	La température du générateur de vapeur a dépassé la limite maximale (200° C).	Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Si le problème E11 persiste, contacter un Centre d'Assistance agréé.
E12	Il n'y a plus d'eau dans le réservoir.	Remplir le réservoir à eau.
	Il n'y a pas de nourriture dans le panier ou la quantité de nourriture dans le panier est insuffisante.	Placer les aliments dans le panier. Cependant, le programme de cuisson ne s'arrêtera pas.

SICHERHEITSHINWEISE

DIE BETRIEBSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und ist in den Bereichen geschützt, die für den Benutzer gefährlich sein könnten. Lesen Sie dieses Handbuch vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung muss jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss diese Betriebsanleitung beigelegt werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendienstes für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehör verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Gefahr für Kinder

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder die Anweisungen und Gefahren bei der Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es von Kinder angefasst werden kann.

- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Verpackungselemente dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels außer Betrieb zu setzen, wenn Sie es als Abfall entsorgen möchten. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.



Gefahr wegen Strom

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, die nicht vom Hersteller des Geräts zugelassen sind, kann zu Schäden und Unfällen führen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (Heizgeräte, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an. Überlastungsgefahr.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Stromführende Teile niemals mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschluss- und/oder Stromschlaggefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Teilen oder Kanten in Berührung kommt.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird (auch nicht für einen kurzen Zeitraum) schalten Sie es aus und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.



Achtung - Sachschäden

- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Stellen Sie das Gerät / legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe oder auf einen heißen Elektro- oder Gasherd oder in die Nähe eines Mikrowellenofens.
- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.

- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke schwarze Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Den Korb nicht aus dem Garraum nehmen. Warten Sie das Ende des Rauchaustritts ab. Wenden Sie sich an das nächste autorisierte technische Servicezentrum, um das Problem zu beseitigen.
- Keine Werkzeuge oder Metallgegenstände in den Korb einführen, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht leer laufen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, ohne die Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie einzelne Komponenten einsetzen oder entfernen.
- Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst einen Defekt aufweist. Um jedes Risiko zu vermeiden, dürfen alle Reparaturen, der Austausch des Netzkabels eingeschlossen, nur von einem Kundendienst oder von autorisierten Technikern durchgeführt werden.



Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

- **DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.**

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Das Gerät kann zum Garen fester Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln. Wenn zu viel Flüssigkeit eingefüllt wird, kann sie auslaufen und das Gerät beschädigen.
- Dieses Gerät muss nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden.
- Jede andere Verwendung des Geräts ist vom Hersteller nicht vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts entstehen.
- Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne den Korb in den Garraum einzusetzen.
- Überschreiten Sie beim Befüllen des Korbes niemals die maximale Kapazität.
- Drehen Sie den Deckel nach dem Befüllen des Wassertanks fest zu. Gefahr des Austretens von Wasser.
- Gießen Sie beim Füllen des Wassertanks kein Wasser direkt über das Gerät. Es darf kein Wasser in das Gerät eindringen.
- Füllen Sie den Wassertank nicht mit Wasser über 50° C oder unter 10° C, um Lecks zu vermeiden.
- Lassen Sie den Wassertank nicht aus großer Höhe fallen. Der Wassertank kann brechen und Wasseraustritte bewirken.
- Der Korb darf nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn er im Garraum eingesetzt ist.
- Den Korb nicht mit Öl auffüllen. Brandgefahr.
- Geben Sie niemals flüssige Zutaten in den Garkorb. Wenn es für den Garvorgang erforderlich ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden. Prüfen Sie immer, ob die Flüssigkeit von den festen Bestandteilen aufgesogen wurde, bevor Sie mehr hinzufügen.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in den Korb, damit die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass der Korb richtig in den Garraum eingesetzt ist.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass der Korb und der Garraum frei von Fremdkörpern sind.
-  Achtung! Heiße Oberfläche.
- Während des Garvorgangs kann heißer Dampf aus dem Lufteinlass oder dem Garraum des Geräts austreten. Hände und Gesicht vom Lufteinlass und vom Garraum fernhalten.

- Der Lufteinlass darf während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
- Der Korb, der Garraum, die Antihafplatte und die inneren Metallteile des Geräts dürfen während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berührt werden. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um ihn herauszunehmen.
- Drehen Sie den Korb beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Heiße Ölrreste könnten aus dem Korb austreten. Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um die Speisen aus dem Korb oder von der Antihafplatte zu entnehmen.
- Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmitteln goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.

Beschreibung des Geräts

A - Wasserbehälter	G - Resteschale
B - Verschlussstopfen des Wasserbehälters	H - Korb
C - Gehäuse des Geräts	I - Griff
D - Touch Display	J - Antihafplatte
E - Stromkabel	K - Kondenswasserbehälter
F - Garraum	L - Lufteinlass

Beschreibung der Touch-Display-Funktion

VOEINGESTELLTE AIR-FRY-GARPROGRAMME		
 Air crisp	Knuspriges Heißluftfrittieren	
 Bake	Kuchen/Backofen	
 Roast	Rostbraten	
 Dehydrate	Dörren	
 GRILL	Grill	
 Defrost	Auftauen	
 Reheat	Aufwärmen	
 Ferment	Fermentieren	
VOEINGESTELLTE GARPROGRAMME STEAM- / AIR FRY-FUNKTION		
 Steam only	Dampfgaren 100 °C	
 Steam +Air fry	Dampfgaren+Heißluftfrittieren	
 Empty water	Abpumpen des Wassers aus dem Kreislauf	
 Steam clean	Reinigung des Wasserkreislaufs mit Dampffunktion	
FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	Beschreibung
	TEMPERATUR-Taste	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Gartemperatur. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.
	TIMER-Taste	Ermöglicht die manuelle Einstellung der Garzeit. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.
	BELEUCHTUNGS-Taste	Taste drücken, um die Beleuchtung im Inneren des Garraums einzuschalten.

	Taste MENÜ AIR FRY-FUNKTION	Ermöglicht den Zugriff auf die voreingestellten Garprogramme der AIR FRY-Funktion.
	Taste MENÜ STEAM+AIR FRY-FUNKTION	Ermöglicht den Zugriff auf die voreingestellten Garprogramme der STEAM+AIR FRY-Funktion.
	Taste EIN/AUS/START/PAUSE	Schaltet das Gerät ein oder aus. Ermöglicht das Starten/Pausieren des Garvorgangs.

Beschreibung der Displayanzeigen

Kontrollleuchte	Status	Bedeutung
	Leuchtet	Aufwärmfunktion des Geräts im Gang.
	Leuchtet	Gebälse in Betrieb.
	Leuchtet	Unzureichende Wassermenge/kein Wasser im Wasserbehälter.
	Leuchtet	Wasserentnahme aus dem Wasserbehälter im Gang.

GEBRAUCH DES GERÄTS

Die Antihafplatte sorgt dafür, dass die Speisen knuspriger sind. Die Verwendung der Antihafplatte ist optional.

Das Gerät ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb verhindert, wenn der Korb nicht richtig in den Garraum eingesetzt ist.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät einen leichten Geruch und ein wenig Rauch abgeben: Dies ist völlig normal, da einige Teile leicht geschmiert wurden, und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

Jedes voreingestellte Garprogramm hat eine voreingestellte Garzeit, aber die Temperatur und die Garzeit können manuell eingestellt werden:

Um die Auswahlgeschwindigkeit zu erhöhen, die Tasten + oder - gedrückt halten.

Überschüssiges Öl wird am unteren Teil des Korbes aufgefangen.

Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen, drücken Sie die EIN/AUS/START/PAUSE-Taste () ca. 3 Sekunden lang.

Nach dem Ende des Garvorgangs kann das Gerät sofort wieder für die Zubereitung anderer Speisen verwendet werden.

GARFUNKTIONEN

Das Gerät bietet zwei Garfunktionen: AIR FRY und STEAM+AIR FRY.

FUNKTION AIR FRY/HEISSLUFTFRITTIEREN

Die Funktion AIR FRY ist ideal für gesünderes Kochen, ohne auf den Geschmack und die Knusprigkeit frittierte Gerichte verzichten zu müssen. Die Heißluftzirkulation ermöglicht das gleichmäßige Garen der Speisen.

Die Funktion AIR FRY umfasst 8 voreingestellte Garprogramme: knuspriges Heißluftfrittieren, Kuchen/Backofen, Rostbraten, Dörren, Grill, Auftauen, Aufwärmen, Fermentieren. Während der AIR FRY-Funktion ist kein Dampf vorhanden.

Für den Zugriff auf die voreingestellten Garprogramme der Air Fry-Funktion die Taste MENÜ AIR FRY-FUNKTION () drücken.

Grillfunktion

Der Grillmodus ist ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Setzen Sie die Antihafplatte in den Korb ein, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben. Drücken Sie die GRILL-Taste () , um den Garvorgang zu starten.

Auftaufunktion

Das Gerät ist mit einer Auftaufunktion ausgestattet, um die Speisen vor dem Garen aufzutauen.

- Drücken Sie die Taste Auftauen () .
- Ändern Sie bei Bedarf die Garzeit und die Gartemperatur manuell.

Dörrfunktion

Die Dörrfunktion () ermöglicht das effiziente Dörren von Lebensmitteln für eine optimale Konservierung. Die heiße Luft zirkuliert frei im Gerät, so dass die Lebensmittel gleichmäßig und mit minimalem Verlust an gesunden Vitaminen trocknen.

Diese Funktion kann zum Genießen von Obst, Gemüse und Pilzen oder zum Trocknen von Blumen und Pflanzen verwendet werden.

Legen Sie vor dem Dörren die mitgelieferte Antihafplatte in den Korb ein.

Die folgende Tabelle zeigt die ungefähren Trocknungszeiten und -temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

Lebensmittel	Temperatur	Zeit
Kräuter	50 °C	Von 5 bis 15/20 Stunden
Gemüse	50-55 °C	
Obst	55-60 °C	
Fisch/Fleisch	65-70 °C	2 bis 8 Stunden

Der Timer kann bis zu 12 Stunden eingestellt werden. Wenn das Trocknen länger dauert, programmieren Sie das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit neu.

Fermentierfunktion

Das Gerät ist mit einer Fermentierfunktion () ausgestattet, um bei niedriger Temperatur verschiedene Lebensmittel wie Joghurt, Brot, Gemüse selbst fermentieren zu können.

FUNKTION STEAM+AIR FRY / DAMPFGAREN+HEISSLUFTFRITTIEREN

Die Funktion STEAM+AIR FRY umfasst 4 voreingestellte Programme: Dampfgaren 100 °C, Dampfgaren+Heißluftfrittieren, Abpumpen des Wassers aus dem Kreislauf, Reinigung des Wasserkreislaufs mit Dampffunktion.

Zwei voreingestellte Programme der Funktion STEAM+AIR FRY dienen der Reinigung des Geräts:

- Abpumpen des Wassers aus dem Kreislauf (🔧)
- Reinigung des Wasserkreislaufs mittels Dampffunktion (🌀).

Für die Verwendung der voreingestellten Garprogramme der STEAM+AIR FRY-Funktion den Wasserbehälter füllen. Der Wasserbehälter kann 1300 ml Wasser aufnehmen und bei maximalem Füllstand länger als 60 Minuten in Betrieb bleiben.

Für den Zugriff auf die voreingestellten Garprogramme der STEAM+AIR FRY-Funktion die Taste MENÜ STEAM+AIR FRY-FUNKTION (🍷) drücken.

Funktion Dampfgaren 100 °C

Das Dampfgaren bei 100 °C (🌀) erhält die Vitamine, Mineralstoffe und Struktur der Lebensmittel und intensiviert den Geschmack.

Um das voreingestellte Garprogramm zu aktivieren, die Taste Dampfgaren 100 °C (🌀) drücken.

Funktion Dampfgaren+Heißluftfrittieren

Das Gerät ist mit einer Funktion zum Dampfgaren+Heißluftfrittieren ausgestattet (🌀).

Durch den zyklischen Wechsel von Heißluftfrittieren und Dämpfen werden die Speisen außen knusprig und innen weich und saftig, so dass die Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.

Das Heizelement arbeitet so lange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist; sobald diese erreicht ist, hört das Heizelement auf zu arbeiten und der Dampfgenerator beginnt mit der Dampferzeugung. Wenn die Korbtemperatur unter den Mindesttemperaturbereich fällt, stoppt der Dampfgenerator und das Heizelement beginnt erneut zu heizen.

Reinigungsfunktion des Wasserkreislaufs mit Dampffunktion

Die Reinigungsfunktion des Wasserkreislaufs mit Dampffunktion (🌀) ermöglicht die automatische Reinigung des Geräts mit Dampf.

Die Taste Reinigung des Wasserkreislaufs mit Dampffunktion (🌀) drücken. Die Entkalkungsphase mit einer Temperatur von 100 °C startet und läuft 20 Minuten lang, gefolgt von einer 10 Minuten langen Trocknungsphase bei 100 °C.

Führen Sie die Reinigung des Wasserkreislaufs mit Dampffunktion (🌀) nach dem Gebrauch aller voreingestellten Garprogramme der STEAM+AIR FRY-Funktion durch.

Für eine längere Lebensdauer des Geräts, und um Verkrustungen zu vermeiden, wird empfohlen, Mineralwasser mit einem geringen Anteil an festen Rückständen zu verwenden.

Funktion Abpumpen des Wassers aus dem Kreislauf

Die Funktion Abpumpen des Wassers aus dem Kreislauf (🔧) ermöglicht das Ablassen des Restwassers aus dem Kreislauf und aus dem Wasserbehälter im Korb.

Führen Sie die Funktion Abpumpen des Wassers aus dem Kreislauf (🔧) nach Ausführung der Funktion Dampfgaren 100 °C (🌀) durch.

VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

Die folgende Tabelle zeigt die voreingestellten Garprogramme, die auf dem Touch-Display zu finden sind.

Jedes Symbol entspricht einem voreingestellten Garprogramm. Das Programm ist mit einer empfohlenen Gartemperatur und -zeit je nach Art der Speisen eingestellt. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmittel ab. Die Zeit und die Temperatur für die Garprogramme können geändert werden.

Programme AIR FRY-Funktion		Zeit		Temperatur (°C)	
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum
 Air crisp	Knuspriges Heißluftfrittieren	18 min	1-60 min	200	80-200
 Bake	Kuchen/Backofen	16 min	1-60 min	170	80-200
 Roast	Rostbraten	25 min	1-60 min	200	80-200
 Dehydrate	Dörren	6 Std.	1-12 Std.	80	50-90
 GRILL	Grillfunktion	15 min	1-60 min	200	160-200
 Defrost	Auftauen	10 min	1-60 min	80	60-120
 Reheat	Aufwärmen	6 min	1-60 min	120	80-200
 Ferment	Fermentieren	1 Std.	1-12 Std.	40	35-50
Programme STEAM+AIR FRY-Funktion		Zeit		Temperatur (°C)	
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum
 Steam only	Dampfgaren 100 °C	30 min	1-60 min	100	-
 Steam + Air fry	Dampfgaren+Heißluftfrittieren	30 min	1-60 min	180	140-200
 Empty water	Abpumpen des Wassers aus dem Kreislauf	5	-	-	-
 Steam clean	Reinigung des Wasserkreislaufs mit Dampffunktion	30	100 °C heißer Dampf 20 Minuten lang. 100 °C heiße Trocknung 10 Minuten lang.	100	-

Die folgende Tabelle enthält ungefähre Zeiten und Temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

Pommes Frites (gefrorene)	15 - 20 Minuten	200°
Pommes Frites (frische)	20 - 30 Minuten je nach Schnittdicke der Kartoffel	180° 200°
Frittiertes Gemüse	10 - 15 Minuten	200°
Kroketten	12 - 15 Minuten	190°
Hähnchenkroketten	10 Minuten	200°
Hühnerkeulen	20 - 25 Minuten	190°
Steak	10 - 15 Minuten	190°
Frikadellen	8 Minuten	180°
Scampi	15 - 20 Minuten	160°
Kuchen/Torte	20 - 30 Minuten	160°
Quiche	25 - 30 Minuten	180°
Fisch	15 - 20 Minuten	160° 180°
Schweinekotelett	10 - 15 Minuten	200°
Frühlingsrollen	10 - 15 Minuten	200°
Gemüse	10 - 20 Minuten	180°

Automatische Ausschaltfunktion

Dieses Gerät ist mit einer automatischen Ausschaltfunktion ausgestattet. Nach einigen Minuten der Inaktivität schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Erhitzungsschutzfunktion

Das Gerät ist mit einer Überhitzungsschutzfunktion ausgestattet.

Wenn die Temperatur des Geräts in den elektronischen Bauteilen zu hoch ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät 30 Minuten lang abkühlen lassen.



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG UND WARTUNG

- Eine regelmäßige, tägliche Reinigung hält das Gerät in gutem Zustand und verlängert seine Lebensdauer.
- Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Nachdem Sie den Netzstecker gezogen haben und die heißen Teile abgekühlt sind, sollten Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Tuch und ein paar Tropfen eines milden, neutralen Reinigungsmittels reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.

- Reinigen Sie die festen Teile des Geräts mit einem nicht scheuernden, feuchten Tuch, um den Gerätekörper nicht zu beschädigen. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Reinigung des Gerätes

- Reinigen Sie die festen Teile des Geräts mit einem nicht abrasiven, feuchten Tuch, um den Gerätekörper nicht zu beschädigen. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie den Garraum (F) des Geräts mit einem nicht scheuernden, mit warmem Wasser getränktem Tuch. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie die Heizelemente mit einem trockenen Tuch, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Reinigung der Bestandteile

Die Antihafplatte und der Korb bestehen aus antihafbeschichtetem Material: Stumpfheit und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen das Kochen und den Geschmack der Speisen nicht.

- Die Antihafplatte und der Korb können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die Antihafplatte (J) und den Korb (H) von Hand zu reinigen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.

ENTKALKUNG

Gute und regelmäßige Wartungs- und Reinigungseingriffe schützen und erhalten die Leistungsfähigkeit des Geräts über einen längeren Zeitraum und schränken das Risiko von Kalkablagerungen stark ein. Wenn nach einiger Zeit die Funktion des Geräts durch häufigen Gebrauch von hartem, sehr kalkhaltigem Wasser dennoch beeinträchtigt wird, kann das Gerät entkalkt werden, um die Störung zu beheben. Verwenden Sie dazu ein Entkalkungsmittel auf Basis von Zitronensäure. Dieses Produkt ist bei den Kundendienstzentren leicht erhältlich.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an den inneren Bauteilen des Geräts, die durch die Verwendung von Produkten verursacht werden, die aufgrund des Vorhandenseins von chemischen Zusätzen nicht geeignet sind.

Wie folgt vorgehen:

- 1 Entnehmen Sie den Wasserbehälter (A) aus dem Gerät.
- 2 Schrauben Sie den Verschlussstopfen des Wasserbehälters ab (B).
- 3 Füllen Sie den Behälter mit frischem Wasser.
- 4 Geben Sie das Entkalkungsprodukt in der vom Hersteller des Produkts empfohlenen Menge in den Wasserbehälter.

Verwenden Sie keinen Essig oder andere Entkalkungsmittel, die nicht vom Hersteller zugelassen sind.

- 5 Schrauben Sie den Verschlussstopfen des Wasserbehälters fest.
- 6 Setzen Sie den Wasserbehälter in seine Aufnahmestelle.
- 7 Den Stecker in die Steckdose einstecken.
- 8 Drücken Sie die EIN/AUS/START/PAUSE-Taste () (Abb. 83).

- 9 Für den Zugriff auf die voreingestellten Garprogramme der STEAM+AIR FRY-Funktion die Taste MENÜ STEAM+AIR FRY-FUNKTION () drücken (Abb. 85).
- 10 Die Taste Reinigung des Wasserkreislaufs mit Dampffunktion () drücken (Abb. 87).
- 11 Drücken Sie die EIN/AUS/START/PAUSE-Taste () zur Bestätigung (Abb. 89).
Der Entkalkungsvorgang beginnt. Die Kalkablagerungen werden aus dem Innenkreislauf des Gerätes entfernt.
- 12 Wiederholen Sie den Vorgang mit frischem Wasser, um eventuelle Rückstände des Entkalkungsmittels zu entfernen.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Im Falle einer Verschrottung müssen die verschiedenen beim Bau des Geräts verwendeten Materialien entsprechend ihrer Zusammensetzung und den im Verwendungsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen getrennt und entsorgt werden.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.	Drücken Sie die TIMER-Taste () zweimal, um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder - um die gewünschte Garzeit einzustellen.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingestellt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 13).
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die TEMPERATUR-Taste () ein Mal, um die Gartemperatur manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder - um eine höhere Gartemperatur einzustellen. Siehe das Rezeptbuch.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die TIMER-Taste (), um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder - um eine höhere Garzeit einzustellen. Siehe das Rezeptbuch.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen. Setzen Sie die antihaftbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
	Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß. Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt.
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fettere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl im Korb ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Korb befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls im Korb verursacht. Reinigen Sie den Korb gründlich nach dem Gebrauch.
Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten.	Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden.
	Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen.	Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen.
Frische, in Stäbchen geschnittene Kartoffeln sind nicht mehr knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Wassermenge in den Kartoffeln und der Ölmenge in der Fritteuse ab.	Achten Sie darauf, dass das Wasser von der Außenseite der Kartoffeln gut abgetrocknet ist, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stäbchen, damit sie besonders knusprig werden.
		Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden.
		Setzen Sie die antihaftbeschichtete Platte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
Der Wassertank verliert Wasser.	Der Verschlussstopfen des Wasserbehälters ist nicht richtig festgedreht.	Den Verschlussstopfen des Wasserbehälters gut festdrehen.
	Der Wasserbehälter ist aus großer Höhe auf den Boden gefallen und ist gebrochen.	Wenden Sie sich für den Ersatz des Wasserbehälters an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Zutaten garen nicht in der Dampffunktion.	Die Zutaten sind zu groß.	Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die TIMER-Taste (☉) zwei Mal, um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder - um eine höhere Garzeit einzustellen. Siehe das Rezeptbuch.
	Die Zutaten sind nicht vollständig aufgetaut.	Die Zutaten vor dem Garen auftauen.
	Der Dampfgenerator ist schmutzig.	Führen Sie eine Entkalkung durch (siehe Abschnitt „Entkalkung“).
	Unzureichende Wassermenge im Wasserbehälter.	Die Kontrollleuchte (💧) leuchtet auf und das Gerät gibt einen Signalton ab. Wasserbehälter mit Wasser auffüllen.
Das Gerät hat nach einem längeren Betriebsstillstand einen schlechten Geruch.	Das Gerät wird nach dem Gebrauch nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
	Nach Gebrauch der Dampffunktion wird der Behälter mit Schmutzwasser nicht geleert und gereinigt.	Entleeren Sie das Schmutzwasser nach jedem Gebrauch.
	Nach Gebrauch der Dampffunktion wird das im Behälter befindliche Wasser nicht geleert.	Den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch entleeren und reinigen.
E01	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Service Center.
E02		
E03	Die interne Temperatur hat die Höchstgrenze (280 °C) überschritten.	Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Wenn weiterhin Alarm E03 angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Service Center.
E04	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Service Center.
E05		
E11	Die Temperatur des Dampfgenerators hat die Höchstgrenze (200 °C) überschritten.	Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Wenn weiterhin Alarm E11 angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Service Center.
E12	Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wasserbehälter.
	Im Frittierkorb befinden sich keine Lebensmittel oder die Menge an Lebensmitteln im Frittierkorb ist unzureichend.	Lebensmittel in den Frittierkorb geben. Das Garprogramm wird nicht abgebrochen.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- El aparato está diseñado de acuerdo con las Normas Europeas específicas en vigor y protegido en todas las partes potencialmente peligrosas para el usuario. Leer atentamente este manual antes de utilizarlo por primera vez. Utilizar el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantener a mano este manual para futuras consultas. Si se desea entregar este aparato a otras personas, no se olvide incluir también estas intrucciones.
- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
 - en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
 - en las granjas
 - hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos (para el uso de sus huéspedes).
- No utilizar el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes a las previstas en este manual de instrucciones. El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Servicio Autorizado.
- Para evitar comprometer la seguridad del aparato, utilizar sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.



Peligro para los niños

- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Mantener siempre el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar colgando el cable de alimentación en lugares donde podría ser agarrado por un niño.

- Colocar el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- Si se decide deshacerse de este aparato, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato para sus juegos.



Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica comprobar que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Conectar siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No conectar ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- Nunca tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- Nunca colocar las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- No dejar el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- Si no se utiliza, aunque sea por un corto período de tiempo, apagar el aparato y desconectar siempre la clavija de alimentación de la toma eléctrica.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.



Atención - daños materiales

- El aparato se debe utilizar y guardar en una superficie estable.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- No poner el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas.
- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones separadas operadas por control remoto.
- Si el aparato emite humo negro durante el funcionamiento, desconectar de inmediato el aparato de la toma de corriente. No retirar la cesta del compartimento de cocción. Esperar a que termine la salida de humo. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.

- Para evitar daños en el aparato, no introducir utensilios de cocina ni objetos metálicos en la cesta.
- Nunca colocar objetos encima del aparato.
- No hacer funcionar el aparato vacío.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).



Peligro de daños debidos a otras causas

- Para levantar el aparato, agarrarlo por el cuerpo.
- No mover el aparato sin retirar previamente los alimentos de la cesta.
- Desenchufar siempre el aparato de la toma de corriente antes de insertar o retirar los componentes individuales.
- Colocar el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas exclusivamente por un Centro de Servicio o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.



Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer la hoja específica anexa al producto.

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

- El aparato se utiliza para cocinar alimentos sólidos. No utilizar el aparato para cocinar alimentos líquidos. Si se añade demasiado líquido, podría derramar y dañar el aparato.
- Este aparato no está destinado a un uso comercial e industrial.
- Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el fabricante que se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier tipo causados por un uso impropio del aparato.
- El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.
- Colocar el aparato por lo menos a una distancia de 10 cm de paredes, muebles u otros aparatos.
- Nunca utilizar el aparato sin introducir la cesta en el compartimento de cocción.
- Nunca exceder la capacidad máxima durante el llenado de la cesta.
- Apretar el tapón del depósito de agua después de haber llenado el depósito de agua. Riesgo de pérdida de agua.

- No verter agua directamente sobre el aparato cuando se llena el depósito de agua. El agua no debe penetrar en el aparato.
- No llenar el depósito de agua con agua a una temperatura superior a 50° C o inferior a 10° C para evitar pérdidas.
- No dejar caer el depósito de agua desde una altura elevada. El depósito de agua podría romperse y causar pérdidas de agua.
- No llenar la cesta con agua cuando está colocada en el compartimento de cocción.
- No llenar la cesta con aceite. Peligro de incendio.
- Nunca poner ingredientes líquidos en la cesta. Si es necesario para cocinar, añadir pequeñas dosis de líquido. Comprobar siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de los alimentos con las resistencias eléctricas.
- Comprobar siempre que la cesta esté colocada correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Antes de poner en marcha el aparato, asegurarse de que la cesta y el compartimento de cocción están libres de cualquier objeto.
-  Atención: superficie caliente.
- Durante la cocción, puede salir vapor caliente por la toma de aire o el compartimento de cocción del aparato. Mantener las manos y el rostro alejados de la toma de aire y del compartimento de cocción.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
- No tocar la cesta, el compartimento de cocción, la placa antiadherente y las partes metálicas internas del aparato durante el funcionamiento del aparato o en los minutos que siguen su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.
- Sujetar la cesta sólo por el mango y use agarraderas o paños de cocina para quitar la cesta.
- No volcar la cesta al retirar los alimentos: es posible que salgan residuos de aceite caliente de la cesta. Peligro de quemaduras.
- No utilizar utensilios metálicos para sacar los alimentos de la cesta o de la placa antiadherente.
- Comprobar que los ingredientes cocinados con el aparato estén dorados y no negros o marrones. Eliminar de los alimentos los eventuales restos de quemado.

Descripción del aparato

- A - Depósito de agua
 B - Tapón del depósito de agua
 C - Cuerpo del aparato
 D - Pantalla táctil
 E - Cable de alimentación
 F - Compartimento de cocción
 G - Bandeja de los residuos
 H - Cesta
 I - Mango
 J - Placa antiadherente
 K - Bandeja de la condensación
 L - Toma de aire

Descripción de la pantalla táctil

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS AIR FRY	
 Air crisp	Fritura crujiente con aire
 Bake	Postres/horno
 Roast	Asado
 Dehydrate	Secado de alimentos
 GRILL	Grill
 Defrost	Descongelación
 Reheat	Calentamiento
 Ferment	Fermentación
PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS STEAM+AIR FRY	
 Steam only	Cocción al vapor puro 100° C
 Steam +Air fry	Cocción al vapor+fritura al aire
 Empty water	Bombeo del agua fuera del circuito
 Steam clean	Limpieza del circuito del agua con modo de vapor puro

BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	Descripción
	Botón TEMPERATURA	Permite configurar manualmente la temperatura de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura de cocción.
	Botón TIEMPO	Permite configurar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
	Botón LUZ	Presionar el botón para encender la luz en el interior del compartimento de cocción.
	Botón del MENÚ MODO AIR FRY	Permite acceder a los programas de cocción preestablecidos del modo AIR FRY.
	Botón del MENÚ MODO STEAM+AIR FRY	Permite acceder a los programas de cocción preestablecidos del modo STEAM+AIR FRY.
	Botón de ENCENDIDO/ APAGADO/INICIO/ PAUSA	Permite encender o apagar el aparato. Permite arrancar/poner en pausa el proceso de cocción.

Descripción de los indicadores luminosos de la pantalla

Indicador luminoso	Estado	Significado
	Encendido	Calentamiento del aparato en curso.
	Encendido	Ventilador en funcionamiento.
	Encendido	Cantidad de agua en el depósito insuficiente/falta agua en el depósito.
	Encendido	Extracción del agua en curso desde el depósito de agua.

USO DEL APARATO

La placa antiadherente permite aumentar el crujido de los alimentos. El uso de la placa antiadherente es opcional.

El aparato está equipado con un dispositivo que impide su funcionamiento si la cesta no está colocada correctamente en el compartimento de cocción.

La primera vez que usa el producto, puede ocurrir que el aparato emita un ligero olor y un poco de humo: este es un fenómeno perfectamente normal porque algunas partes han sido ligeramente lubricadas, al poco tiempo el fenómeno desaparecerá. Esto no afectará de ninguna forma el funcionamiento del aparato.

Cada programa de cocción preestablecido tiene un tiempo de cocción predeterminado, pero se puede configurar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción:

Para aumentar la velocidad de selección, mantener presionados los botones + o -.

Eventuales excesos de aceite se recogerán en el fondo de la cesta.

Para interrumpir manualmente el proceso de cocción, presionar el botón ENCENDIDO/APAGADO/INICIO/PAUSA () durante unos 3 segundos.

Al final del proceso de cocción, el aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

MODOS DE COCCIÓN

El aparato tiene dos modos de cocción: el modo AIR FRY y el modo STEAM+AIR FRY.

MODO AIR FRY/FREIDORA DE AIRE

El modo AIR FRY es ideal para cocinar de forma más saludable sin renunciar al sabor y a la textura crujiente de los alimentos fritos. La circulación del aire caliente permite una cocción uniforme de los alimentos.

El modo AIR FRY del aparato incluye ocho programas de cocción preestablecidos: fritura al aire crujiente, dulces/horno, asado, deshidratación de alimentos, parrilla, descongelación, calentar, fermentación. Durante el modo AIR FRY, no hay vapor.

Pulsar el botón MENÚ MODO AIR FRY () para acceder a los programas de cocción preestablecidos del modo Air Fry.

Función grill

El modo grill es ideal para asar carne, pescado y verduras. Colocar la placa antiadherente en la cesta antes de poner los alimentos. Presionar el botón GRILL () para activar la modalidad grill.

Función de descongelación

El aparato está equipado con una función de descongelación para descongelar los alimentos antes de cocinarlos.

- Presionar el botón de descongelación ().
- Si es necesario, modificar manualmente el tiempo y la temperatura de cocción.

Función de secado

La función de deshidratación () permite deshidratar los alimentos de forma eficaz para una conservación óptima. El aire caliente circula libremente dentro del aparato, por lo que los alimentos se secan de manera uniforme y con pérdidas mínimas de vitaminas saludables.

Esta función se puede utilizar para disfrutar de frutas, verduras y setas, o para secar flores y plantas. Antes de proceder a la deshidratación, introducir la placa antiadherente en dotación en la cesta.

La siguiente tabla muestra los tiempos y las temperaturas de secado indicativas para varios tipos de alimentos:

Alimento	Temperatura	Tiempo
Hierbas	50°C	5 a 15/20 horas
Verduras	50-55°C	
Fruta	55-60°C	
Pescado/Carne	65-70°C	De 2 a 8 horas

El programador se puede configurar hasta 12 horas. Si el secado requiere más tiempo, reprogramar el aparato una vez transcurrido el tiempo establecido.

Función de fermentación

El aparato está equipado con una función de fermentación (ferment) para fermentar en casa varios tipos de alimentos, como yogur, pan y verduras, a baja temperatura.

MODO STEAM+AIR FRY/VAPOR+FRITURA AL AIRE

El modo STEAM+AIR FRY del aparato incluye cuatro programas de cocción preestablecidos: cocción al vapor puro 100° C, cocción al vapor+fritura al aire, bombeo del agua fuera del circuito, limpieza del circuito del agua con modo vapor puro.

Dos programas preestablecidos del modo STEAM+AIR FRY sirven para la limpieza del aparato:

- Bombeo del agua fuera del circuito ()
- Limpieza del circuito del agua mediante el modo de vapor puro ().

Para utilizar los programas de cocción preestablecidos del modo STEAM+AIR FRY, llenar el depósito de agua. La capacidad del depósito de agua es de 1300 ml y puede funcionar durante más de 60 min cuando está lleno de agua.

Pulsar el botón MENÚ MODO STEAM+AIR FRY () para acceder a los programas de cocción preestablecidos del modo STEAM+AIR FRY.

Función de cocción al vapor puro a 100° C

La cocción al vapor puro a 100° C () permite retener las vitaminas y los minerales en los alimentos, realizando su textura y sabor.

Presionar el botón de cocción al vapor puro a 100° C () para activar el programa de cocción preestablecido.

Función de cocción al vapor+fritura al aire

El aparato está equipado con una función de cocción al vapor+fritura al aire ().

La alternancia cíclica de la fritura al aire con la cocción al vapor hace que los alimentos queden crujientes por fuera, tiernos y jugosos por dentro, garantizando el mantenimiento de las propiedades nutritivas y el sabor.

El elemento calefactor funciona hasta alcanzar la temperatura establecida; una vez alcanzada, el elemento calefactor se detiene y el generador de vapor comienza a generar vapor. Si la temperatura de la cesta desciende por debajo del rango de temperatura mínimo, el generador de vapor se detendrá y el elemento calefactor comenzará a calentar de nuevo.

Función de limpieza del circuito del agua con modo de vapor puro

La función de limpieza del circuito del agua con modo de vapor puro () permite limpiar automáticamente el aparato con vapor.

Pulsar el botón de limpieza del circuito del agua con el modo de vapor puro (). Se inicia la fase de descalcificación a 100° C durante 20 minutos, seguida por la fase de secado a 100° C durante 10 minutos.

Efectuar la limpieza del circuito del agua con el modo de vapor puro () después de usar cada programa de cocción preestablecido del modo STEAM+AIR FRY.

Para prolongar la vida útil del aparato y evitar incrustaciones, se recomienda utilizar agua mineral de bajo residuo fijo.

Función de bombeo del agua fuera del circuito

La función de bombeo del agua fuera del circuito (☞) permite eliminar el agua residual del circuito y del depósito de agua dentro de la cesta.

Efectuar la función de bombeo del agua fuera del circuito (☞) después de haber efectuado la función de cocción al vapor puro 100° C (☞^(Steam only)).

Programas de cocción preestablecidos

La tabla siguiente muestra los programas de cocción preestablecidos presentes en la pantalla táctil.

Cada símbolo corresponde a un programa de cocción predeterminado. El programa está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción recomendados en función del tipo de alimento. El tiempo de cocción es aproximativo ya que también depende del espesor y de la cantidad de ingredientes utilizados. Es posible modificar el tiempo y la temperatura de los programas de cocción.

Programas en modo AIR FRY		Tiempo		Temperatura (°C)	
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo
 Air crisp	Fritura crujiente con aire	18 min	1-60 min	200	80-200
 Bake	Postres/horno	16 min	1-60 min	170	80-200
 Roast	Asado	25 min	1-60 min	200	80-200
 Dehydrate	Secado	6 h	1-12 h	80	50-90
 GRILL	Modo Grill	15 min	1-60 min	200	160-200
 Defrost	Descongelación	10 min	1-60 min	80	60-120
 Reheat	Calentamiento	6 min	1-60 min	120	80-200
 Ferment	Fermentación	1 h	1-12 h	40	35-50
Programas en modo STEAM+AIR FRY		Tiempo		Temperatura (°C)	
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo
 Steam only	Cocción al vapor puro 100° C	30 min	1-60 min	100	-
 Steam +Air fry	Cocción al vapor+fritura al aire	30 min	1-60 min	180	140-200
 Empty water	Bombeo del agua fuera del circuito	5	-	-	-

	Limpieza del circuito del agua con modo de vapor puro	30	Vapor 100° C durante 20 minutos. Secado a 100° C durante 10 minutos.	100	-
---	---	----	---	-----	---

La tabla siguiente muestra los tiempos y temperaturas indicativos para varios tipos de alimentos:

Patatas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Patatas fritas (frescas)	20 - 30 minutos dependiendo del corte de la patata	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetas	12 – 15 minutos	190°
Croquetas de pollo	10 minutos	200°
Muslos de pollo	20 – 25 minutos	190°
Bistec	10 – 15 minutos	190°
Albóndigas	8 minutos	180°
Cigalas	15 – 20 minutos	160°
Tarta	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Pescado	15 – 20 minutos	160° 180°
Chuleta de cerdo	10 – 15 minutos	200°
Rollitos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 - 20 minutos	180°

Función de autoapagado

Este aparato está equipado con una función de auto-apagado. Tras algunos minutos de inactividad, el aparato se apaga automáticamente.

Función de protección contra el sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una función de protección contra el sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura del aparato es demasiado alta cerca de los componentes electrónicos, el aparato se apaga automáticamente.

Desconectar el enchufe de la toma de corriente y dejar que el aparato se enfríe durante al menos media hora.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Una limpieza regular y diaria ayuda a mantener el aparato eficiente y a prolongar su vida útil.
- Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfrien antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Después de haber desconectado la clavija de alimentación y haber dejado enfriar las partes calientes, el aparato se deberá limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo, ligeramente humedecido con pocas gotas de detergente neutro no agresivo.
- No utilizar detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.
- Limpiar las partes fijas del aparato con un paño húmedo no abrasivo para no dañar el revestimiento. Secar con un paño seco.
- Limpiar las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.

Limpieza del aparato

- Limpiar las partes fijas del aparato con un paño húmedo no abrasivo para no dañar el revestimiento. Secar con un paño seco.
- Limpiar el compartimento de cocción (F) del aparato con un paño no abrasivo, humedecido con agua caliente. Secar con un paño seco.
- Limpiar las resistencias con un paño seco para eliminar los restos de alimentos.

Limpieza de los componentes

La placa antiadherente y la cesta están fabricadas con material antiadherente: la opacidad y los signos que pueden aparecer tras un uso prolongado son normales y no afectan la cocción ni el sabor de los alimentos.

- La placa antiadherente y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar a mano la placa antiadherente (J) y la cesta (H). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.

DESCALCIFICACIÓN

Un buen mantenimiento y una limpieza regular preservan y mantienen eficiente el aparato durante un período más largo, limitando considerablemente los riesgos de formación de depósitos de cal en el mismo. Si, no obstante eso, al cabo del tiempo, la función del aparato resultara afectada por el uso frecuente de agua dura y con mucha cal, se puede efectuar una descalcificación del aparato para eliminar el funcionamiento defectuoso. Utilizar un producto descalcificador a base de ácido cítrico para este fin. Este producto se puede encontrar fácilmente en los Centros de Asistencia.

El Fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños a los componentes internos del aparato causados por el uso de productos no adecuados debido a la presencia de aditivos químicos.

Seguir estos pasos:

- 1 Retirar el depósito de agua (A) del aparato.
- 2 Desenroscar el tapón del depósito de agua (B).
- 3 Llenar el depósito con agua natural fresca.
- 4 Añadir el producto descalcificador al interior del depósito de agua en el porcentaje recomendado por el proveedor de la solución.

No utilizar vinagre u otros productos descalcificadores no autorizados por el fabricante.

- 5 Enroscar el tapón del depósito de agua en el depósito.
 - 6 Introducir el depósito del agua en su alojamiento.
 - 7 Introducir la clavija en la toma de corriente.
 - 8 Presionar el botón ENCENDIDO/APAGADO/INICIO/PAUSA () (Fig. 83).
 - 9 Pulsar el botón MENU MODO STEAM+AIR FRY () para acceder a los programas de cocción preestablecidos del modo STEAM+AIR FRY (Fig. 85).
 - 10 Pulsar el botón de limpieza del circuito del agua con modo de vapor puro () (Fig. 87).
 - 11 Presionar el botón ENCENDIDO/APAGADO/INICIO/PAUSA () para confirmar (Fig. 89).
- El proceso de descalcificación comienza. Los depósitos de cal serán eliminados del circuito interno del aparato.
- 12 Repetir el proceso con agua natural fresca para eliminar cualquier residuo de descalcificador.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

Cuando se pone fuera de servicio el aparato, desconectar la clavija de la toma de corriente. En el caso de desmantelamiento, hay que separar los distintos materiales utilizados en la construcción del aparato y desecharlos según su composición y las normas legales vigentes en el país de utilización.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Enchufar la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	El temporizador no está programado.	Presionar el botón TIEMPO (⌚) para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para programar el tiempo de cocción deseado.
	La cesta no está colocada correctamente.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un «clic» (Fig. 13).
Los ingredientes no están listos.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presionar el botón TEMPERATURA (🌡️) para programar manualmente la temperatura de cocción. Presionar los botones + o - para programar una temperatura de cocción más alta. Consultar el libro de recetas.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presionar el botón TIEMPO (⌚) para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para programar un tiempo de cocción más largo. Consultar el libro de recetas.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, deben ser mezclados durante la cocción.
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilizar aperitivos para horno o untar las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
La cesta no entra completamente en el compartimento de cocción.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La cesta no se ha introducido correctamente en el compartimento de cocción.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 13).

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se fríen ingredientes más grasos, en la cesta se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato.
	En el contenedor han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en la cesta. Limpiar minuciosamente la cesta después del uso.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.	Use patatas frescas y asegúrese de darles la vuelta durante la cocción.
	Enjuagar y secar las patatas antes de freírlas.	Enjuagar las patatas y quitar todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patata frescas, cortadas en bastones, no están crujientes al sacarlas de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite introducido en la freidora.	Controlar que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.
		Cortar las patatas en bastoncitos más finos para que queden más crujientes.
		Añadir un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
El depósito de agua tiene pérdidas de agua.	El tapón del depósito de agua no está bien apretado.	Apretar bien el tapón del depósito de agua.
	El depósito de agua se ha roto al caer desde una altura elevada.	Contactar con un Centro de Servicio Autorizado para reemplazar el depósito de agua.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Los ingredientes no se cocinan en modo vapor.	Los ingredientes son demasiado grandes.	Cortar los ingredientes en trozos más pequeños.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presionar el botón TIEMPO (☉) para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para programar un tiempo de cocción más largo. Consultar el libro de recetas.
	Los ingredientes no están completamente descongelados.	Descongelar los ingredientes antes de la cocción.
	El generador de vapor está sucio.	Efectuar la descalcificación (ver el párrafo "Descalcificación").
	Cantidad de agua en el depósito insuficiente.	El indicador luminoso (💧 ^x) se enciende y el aparato emite una señal sonora. Añadir agua al depósito de agua.
El aparato huele mal después de un periodo prolongado de inactividad.	El aparato no se limpia después de usarlo.	Limpiar el aparato después de cada utilización.
	Después de utilizar el modo de vapor, el depósito del agua sucia no se vacía ni se limpia.	Vaciar el agua sucia después de cada uso.
	Después de utilizar el modo Vapor, el agua del depósito no se vacía.	Vaciar y limpiar el depósito de agua después de cada uso.
E01	El aparato está dañado.	Ponerse en contacto con un Centro de Servicio autorizado.
E02		
E03	La temperatura interna ha superado el límite máximo (280° C).	Apagar y dejar enfriar el aparato. Si la alarma E03 persiste, dirigirse a un Centro de Servicio autorizado.
E04	El aparato está dañado.	Ponerse en contacto con un Centro de Servicio autorizado.
E05		
E11	La temperatura del generador de vapor ha superado el límite máximo (200° C).	Apagar y dejar enfriar el aparato. Si la alarma E11 persiste, dirigirse a un Centro de Servicio autorizado.
E12	Cantidad de agua en el depósito terminada.	Llenar el depósito de agua.
	No hay alimentos en la cesta o la cantidad de alimentos en la cesta es insuficiente.	Añadir alimentos en la cesta. El programa de cocción, sin embargo, no se bloqueará.

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho foi realizado em conformidade com as específicas Normas Europeias vigentes e protegido em todas as suas partes potencialmente perigosas para o utilizador. Ler atentamente este manual antes do uso. Utilizar o aparelho exclusivamente para o uso ao qual foi projetado a fim de evitar possíveis acidentes e danos. Manter este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.
- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
 - nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
 - em quintas
 - hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorrecto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado. um Centro de Assistência autorizado.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.



Perigo para as crianças

- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se estas forem maiores de 8 anos e agirem com a orientação de um adulto.

- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não deixar o cabo de alimentação pendurado onde poderia ser puxado por uma criança.
- Posicionar o aparelho de modo que as crianças não consigam atingir as partes quentes.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- Quando for decidido eliminar este aparelho como resíduo, recomendamos fazer com que o mesmo se torne inoperante, cortando, para isto, o cabo de alimentação. Recomendamos fazer com que se tornem inócuas as partes do aparelho susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizá-lo para brincar.



Perigo devido à electricidade

- Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, certificar-se que a tensão indicada na placa de dados situada abaixo do aparelho corresponda à tensão da rede local.
- O uso de extensões elétricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.
- Não conectar outros aparelhos de alta potência (aquecedores, ferros de passar roupa, radiadores) na mesma tomada elétrica. Perigo de sobrecarga elétrica.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contato com a água: risco de curto-circuito e/ou choque elétrico.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com partes cortantes ou cantos vivos.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Em caso de inatividade, mesmo por um breve período de tempo, desligue o aparelho e desconecte sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.



Atenção - danos materiais

- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).

- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás ou próximo a um forno microondas.
- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Se o aparelho emitir muito fumo preto durante o funcionamento, desconecte imediatamente o aparelho da tomada elétrica. Não remover o cesto no compartimento de cozedura. Aguardar até quando não houver saída de fumo. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- Para evitar danos ao aparelho, não inserir utensílios ou objetos metálicos no cesto.
- Nunca posicionar objetos sobre o aparelho.
- Nunca fazer com que o aparelho funcione vazio.
- Não utilizar o aparelho ao ar livre.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (por exemplo chuva, sol).



Perigo de danos devidos a outras causas

- Segurar bem o corpo do aparelho para levantá-lo.
- Não deslocar o aparelho sem ter removido os alimentos do cesto.
- Desconectar sempre o aparelho da tomada elétrica antes de inserir ou remover os componentes.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por um Centro de Assistência ou por técnicos autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.

 Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, pedimos que seja lido o folheto específico fornecido com o produto.

- **CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.**

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE O USO

- O aparelho pode ser usado para cozinhar alimentos sólidos. Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos líquidos. Se for adicionada uma quantidade excessiva de líquido, o mesmo poderia sair e danificar o aparelho.
- Este aparelho não deve ser destinado ao uso comercial e industrial.
- Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo fabricante, o qual não assume nenhuma responsabilidade por danos de qualquer natureza causados pelo uso impróprio do aparelho.
- O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 10 cm longe de paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Nunca utilizar o aparelho sem ter inserido o cesto no compartimento de cozedura.
- Não superar a capacidade máxima durante o enchimento do cesto.
- Apertar a tampa do depósito da água depois de ter enchido o depósito da água. Risco de vazamento de água.
- Não verter água diretamente no aparelho quando estiver a encher o depósito da água. A água não deve penetrar no aparelho.
- Não encher o depósito da água com água a temperatura superior a 50° C ou inferior a 10° C para evitar vazamentos.
- Não deixar que o depósito da água caia de uma altura elevada. O depósito da água poderia quebrar e causar vazamentos de água.
- Não encher o cesto de água quando estiver inserido no compartimento de cozedura.
- Não encher o cesto com óleo. Perigo de incêndio.
- Nunca inserir ingredientes líquidos no interior do cesto. Se necessário, por exigências de cozedura, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o líquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.
- Inserir os ingredientes, sempre e somente no cesto, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- Certificar-se sempre que o cesto esteja inserido corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Antes de colocar to aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos no cesto e no compartimento de cozedura.
-  Atenção! Superfície quente.
- Durante a cozedura, poderá ocorrer a saída de vapor quente pela tomada de ar ou pelo compartimento de cozedura do aparelho. Manter as mãos e o rosto longe da tomada de ar e do compartimento de cozedura.

- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
- Não tocar o cesto, o compartimento de cozedura, a placa antiaderente e as partes metálicas internas do aparelho durante o funcionamento do mesmo ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- Segurar o cesto somente pela sua alça e utilizar pegas ou panos de cozinha para remover o cesto.
- Não virar o cesto quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair do cesto. Perigo de queimaduras.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos do cesto ou da placa antiaderente.
- Certifique-se que os ingredientes cozidos com o aparelho estejam dourados e não pretos ou marrom. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.

Descrição do aparelho

A - Depósito da água	G - Bandeja para resíduos
B - Tapa do depósito da água	H - Cesto
C - Corpo do aparelho	I - Pega
D - Display touch	J - Placa antiaderente
E - Cabo de alimentação	K - Bandeja para a condensação
F - Compartimento de cozedura	L - Entrada de ar

Descrição do display touch

PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS AIR FRY		
 Air crisp	Fritura crocante por ar quente	
 Bake	Doces/forno	
 Roast	Assado	
 Dehydrate	Secagem de alimentos	
 GRILL	Grill	
 Defrost	Descongelamento	
 Reheat	Aquecimento	
 Ferment	Fermentação	
PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS STEAM+AIR FRY		
 Steam only	Cozedura a vapor puro 100° C	
 Steam +Air fry	Cozedura a vapor+fritura a ar	
 Empty water	Bombeamento da água para fora do circuito	
 Steam clean	Limpeza do circuito da água com modalidade vapor puro	
TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	Descrição
	Tecla TEMPERATURA	Permite programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura.
	Tecla TEMPO	Permite programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.
	Tecla LUZ	Pressionar a tecla para acender a luz no interior do compartimento de cozedura.

	Tecla MENU MODALIDADE AIR FRY	Permite o acesso aos programas de cozedura predefinidos na modalidade AIR FRY.
	Tecla MENU MODALIDADE STEAM+AIR FRY	Permite o acesso aos programas de cozedura predefinidos na modalidade STEAM+AIR FRY.
	Tecla LIGAR/DESLIGAR/ START/PAUSA	Permite ligar ou desligar o aparelho. Permite iniciar/colocar em pausa o processo de cozedura.

Descrição dos sinalizadores no display

Sinalizador luminoso	Estado	Significado
	Aceso	Aquecimento do aparelho em execução.
	Aceso	Ventilador em funcionamento.
	Aceso	Quantidade de água no depósito insuficiente/falta de água no depósito.
	Aceso	A água está a ser retirada do depósito da água.

USO DO APARELHO

A placa antiaderente permite preparar alimentos mais crocantes. O uso da placa antiaderentes é opcional.

O aparelho é dotado de um dispositivo que impede o funcionamento se o cesto não estiver inserido corretamente no compartimento de cozedura.

Durante a primeira utilização, pode ocorrer que o aparelho emane um ligeiro odor e um pouco de fumo: trata-se de um fenómeno perfeitamente normal pois algumas partes foram ligeiramente lubrificadas. Após pouco tempo o fenómeno desaparecerá. Isto não terá nenhum efeito sobre o funcionamento do aparelho.

Cada programa de cozedura tem um tempo de cozedura de default, mas é possível programar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura:

Para aumentar a velocidade de seleção, manter pressionadas as teclas + e -.

Um possível excesso de óleo será recolhido no fundo do cesto.

Para interromper manualmente o processo de cozedura, pressionar a tecla LIGAR/DESLIGAR/START/PAUSA () por cerca de 3 segundos.

No final do processo de cozedura, o aparelho poderá logo ser reutilizado para preparar outros alimentos.

MODALIDADE DE COZEDURA

O aparelho possui duas modalidades de cozedura: a modalidade AIR FRY e a modalidade STEAM+AIR FRY.

MODALIDADE AIR FRY/FRITADEIRA A AR

A modalidade AIR FRY é ideal para cozinhar de modo mais saudável, mas obtendo alimentos saborosos e crocantes. A circulação do ar quente permite uma cozedura uniforme dos alimentos. A modalidade AIR FRY do aparelho compreende oito programas de cozedura: fritura crocante por ar, doces/forno, assado, secagem de alimentos, grill, descongelamento, aquecimento, fermentação. Durante a modalidade AIR FRY, o vapor está ausente.

Pressione o botão MENU MODALIDADE AIR FRY () para o acesso aos programas de cozedura da modalidade Air Fry.

Função grill

A modalidade grill é ideal para grelhar carnes, peixes e verduras. Inserir a placa antiaderente no cesto antes de introduzir os alimentos. Pressionar a tecla GRILL () para ativar a modalidade grill.

Função de descongelamento

O aparelho é dotado de uma função de descongelamento para descongelar os alimentos antes da cozedura.

- Pressionar a tecla de descongelamento ()
- Se necessário, modificar manualmente o tempo e a temperatura de cozedura.

Função de secagem

A função de secagem () permite secar os alimentos de modo eficaz, para uma conservação ideal. O ar quente circula livremente no interior do aparelho e, deste modo, os alimentos secam de modo uniforme e com perdas mínimas de vitaminas saudáveis.

Esta função pode ser utilizada para saborear frutas, verduras e cogumelos, ou para secar flores e plantas.

Antes de efetuar a secagem, inserir a placa antiaderente fornecida no cesto.

A seguinte tabela mostra os tempos e as temperaturas de secagem indicativas para os vários tipos de alimentos:

Alimento	Temperatura	Tempo
Ervas	50 °C	De 5 a 15/20 horas
Verduras	50-55 °C	
Frutas	55-60 °C	
Peixe/Carne	65-70 °C	De 2 a 8 horas

O timer pode ser programado até 12 horas. Se a secagem precisar de um tempo maior, deve-se reprogramar o aparelho no final do tempo programado.

Função de fermentação

O aparelho é dotado de uma função de fermentação () para fermentar, em casa, vários tipos de alimentos, como o yogurt, o pão, as verduras, com temperaturas baixas.

MODALIDADE STEAM+AIR FRY/VAPOR+FRITURA A AR

A modalidade STEAM+AIR FRY do aparelho compreende quatro programas de cozedura: cozedura a vapor puro 100° C, cozedura a vapor+fritura a ar, bombeamento da água para fora do circuito, limpeza do circuito da água com modalidade vapor puro.

Dois programas da modalidade STEAM+AIR FRY servem para a limpeza do aparelho:

- Bombeamento da água para fora do circuito (🔧)
- Limpeza do circuito da água através da modalidade vapor puro (🌫️).

Para utilizar os programas de cozedura da modalidade STEAM+AIR FRY, encher o depósito da água. A capacidade do depósito da água é de 1300 ml e pode funcionar por mais de 60 min quando estiver cheio de água.

Pressionar a tecla MENU MODALIDADE STEAM+AIR FRY () para o acesso aos programas de cozedura da modalidade STEAM+AIR FRY.

Função de cozedura a vapor puro 100° C

A cozedura a vapor puro 100° C () permite reter as vitaminas e os sais minerais no interior dos alimentos, exaltando sua consistência e sabor.

Pressionar a tecla de cozedura a vapor puro 100° C () para ativar o programa de cozedura.

Função de cozedura a vapor+fritura a ar

O aparelho é dotado de uma função de cozedura a vapor+fritura a ar ().

A alternância cíclica da fritura a ar com a cozedura a vapor torna os alimentos crocantes fora, macios e suculentos dentro, garantindo a presença das propriedades nutritivas e do sabor dos alimentos.

O elemento de aquecimento funciona até atingir a temperatura programada; após te-la atingido, o elemento de aquecimento irá parar de funcionar e o gerador de vapor iniciará a gerar vapor. Se a temperatura do cesto diminuir ficando abaixo do intervalo de temperatura mínimo, o gerador de vapor irá parar e o elemento de aquecimento recomeçará a aquecer.

Função de limpeza do circuito da água com modalidade vapor puro

A função de limpeza do circuito da água com modalidade vapor puro () permite limpar automaticamente o aparelho com o vapor.

Pressionar a tecla de limpeza do circuito da água com modalidade vapor puro (). Será inicializada a fase de descalcificação a 100° C por 20 minutos e, em seguida, a fase de secagem a 100° C, por 10 minutos.

Efetuar a limpeza do circuito da água com modalidade vapor puro () após utilizar cada programa de cozedura da modalidade STEAM+AIR FRY.

Para prolongar a vida útil do aparelho e evitar incrustações, aconselhamos utilizar água mineral com baixo resíduo fixo.

Função de bombeamento da água para fora do circuito

A função de bombeamento da água para fora do circuito () permite descarregar a água residual do circuito e do depósito da água para dentro do cesto.

Ativar a função de bombeamento da água para fora do circuito () após ter ativado a função de cozedura a vapor puro 100° C ().

Programas de cozedura predefinidos

A tabela seguinte mostra os programas de cozedura predefinidos presentes no display touch. Cada símbolo corresponde a um programa de cozedura predefinido. O programa está definido com uma temperatura e um tempo de cozedura aconselhado em função do tipo de alimento. O tempo de cozedura é indicativo, ou seja, depende também da espessura e da quantidade dos ingredientes. É possível modificar o tempo e a temperatura dos programas de cozedura.

Programas da modalidade AIR FRY		Tempo		Temperatura (°C)	
		Default	Intervalo	Default	Intervalo
 Air crisp	Fritura crocante por ar quente	18 min	1-60 min	200	80-200
 Bake	Doces/forno	16 min	1-60 min	170	80-200
 Roast	Assado	25 min	1-60 min	200	80-200
 Dehydrate	Secagem	6 h	1-12 h	80	50-90
 GRILL	Modalidade Grill	15 min	1-60 min	200	160-200
 Defrost	Descongelamento	10 min	1-60 min	80	60-120
 Reheat	Aquecimento	6 min	1-60 min	120	80-200
 Ferment	Fermentação	1 h	1-12 h	40	35-50
Programas da modalidade STEAM+AIR FRY		Tempo		Temperatura (°C)	
		Default	Intervalo	Default	Intervalo
 Steam only	Cozedura a vapor puro 100° C	30 min	1-60 min	100	-
 Steam +Air fry	Cozedura a vapor+fritura a ar	30 min	1-60 min	180	140-200
 Empty water	Bombeamento da água para fora do circuito	5	-	-	-
 Steam clean	Limpeza do circuito da água com modalidade vapor puro	30	Vapor 100° C por 20 minutos. Secagem 100° C por 10 minutos.	100	-

A seguinte tabela mostra os tempos e as temperaturas indicativas para os vários tipos de alimentos:

Batatinhas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Batatinhas fritas (frescas)	20 - 30 minutos em função do corte das batatas	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetes	12 – 15 minutos	190°
Croquetes de frango	10 minutos	200°
Coxas de frango	20 – 25 minutos	190°
Bife	10 – 15 minutos	190°
Almôndegas	8 minutos	180°
Lagostim	15 – 20 minutos	160°
Bolo	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Peixe	15 – 20 minutos	160° 180°
Costeleta de porco	10 – 15 minutos	200°
Rolinhos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 – 20 minutos	180°

Função de auto-desligamento

Este aparelho é dotado de uma função de desligamento automático. Após alguns minutos de inatividade, o aparelho desliga-se automaticamente.

Função de proteção contra o aquecimento

O aparelho é dotado de uma função de proteção contra o sobreaquecimento.

Quando a temperatura do aparelho for muito elevada em proximidade dos componentes eletrônicos, o aparelho desliga-se automaticamente.

Extrair a ficha da tomada elétrica e deixar que o aparelho esfrie por meia hora, pelo menos.



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO

- Uma limpeza regular e quotidiana permite manter o aparelho eficiente, assim como prolongar a duração da vida útil do mesmo.
- Todas as operações de limpeza e manutenção devem ser efetuadas com o aparelho desligado e desconectado da tomada elétrica.
- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- Após ter desconectado a ficha de alimentação elétrica e após ter aguardado o arrefecimento das partes quentes, deve-se limpar o aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo ligeiramente humedecido e com poucas gotas de detergente neutro não agressivo.
- Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar riscos ou danos ao revestimento. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.

- Limpe as partes fixas do aparelho usando um pano húmido não abrasivo para não danificar o revestimento. Enxugar com um pano seco.
- Limpar as resistências com um pano seco para remover os resíduos de alimentos.

Limpeza do aparelho

- Limpar as partes fixas do aparelho usando um pano húmido não abrasivo para não danificar o revestimento. Enxugar com um pano seco.
- Limpar o compartimento de cozedura (F) do aparelho com um pano não abrasivo, molhado com água quente. Enxugar com um pano seco.
- Limpar as resistências com um pano seco para remover os resíduos de alimentos.

Limpeza dos componentes

A placa antiaderente e o cesto são feitos com material antiaderente: opacidade e sinais que podem surgir após um uso prolongado são normais e não comprometem a cozedura e o sabor dos alimentos.

- A placa antiaderente e o cesto podem ser lavados na máquina lava-louça. Para prolongar a duração do tratamento antiaderente, aconselhamos a lavagem à mão da placa antiaderente (J) e do cesto (H). Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

DESCALCIFICAÇÃO

Uma boa manutenção e uma limpeza regular conservam e mantêm o aparelho eficiente por mais tempo, limitando significativamente os riscos de formação de depósitos de calcário no aparelho. Se, mesmo assim, depois de algum tempo, o funcionamento do aparelho estiver comprometido, após o uso frequente de água dura e muito calcária, pode-se efetuar a descalcificação do aparelho para eliminar a avaria. Para este fim, utilizar um produto de descalcificação à base de ácido cítrico. Este produto pode ser encontrado facilmente nos Centros de Assistência.

O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade por danos aos componentes internos do aparelho causados pelo uso de produtos não conformes devido à presença de aditivos químicos.

Continuar como indicado a seguir:

- 1 Remover o depósito da água (A) do aparelho.
- 2 Desparafusar a tampa do depósito da água (B).
- 3 Encher o depósito com água natural fresca.
- 4 Adicionar o produto de descalcificação no interior do depósito da água na percentagem aconselhada pelo fornecedor da solução.

Não utilizar vinagre ou outros produtos de descalcificação não autorizados pelo fabricante.

- 5 Aparafusar a tampa do depósito da água no depósito.
- 6 Inserir o depósito da água em seu alojamento.
- 7 Inserir a ficha na tomada elétrica.
- 8 Pressionar a tecla LIGAR/DESLIGAR/START/PAUSA () (Fig. 83).
- 9 Pressionar a tecla MENU MODALIDADE STEAM+AIR FRY () para o acesso aos programas de cozedura da modalidade STEAM+AIR FRY. (Fig. 85).
- 10 Pressionar a tecla de limpeza do circuito da água com modalidade vapor puro () (Fig. 87).
- 11 Pressionar a tecla LIGAR/DESLIGAR/START/PAUSA () para confirmar (Fig. 89).

Terá início o processo de descalcificação. Os depósitos de calcário serão removidos pelo circuito interno do aparelho.

12 Repetir o processo com água natural fresca para eliminar possíveis resíduos do produto de descalcificação.

PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

Para desligar o aparelho, desconectar a ficha de alimentação da tomada elétrica. Em caso de eliminação, deve-se efetuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho, e eliminá-los em função da composição de cada um, respeitando as disposições de lei vigentes no País de utilização.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho não funciona.	A ficha não está inserida na tomada de corrente elétrica.	Ligar a ficha à tomada da corrente elétrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O timer não foi programado.	Pressionar a tecla TEMPO (⌚) para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + o - para programar o tempo de cozedura desejado.
	O cesto não foi inserido corretamente.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 13).
Os ingredientes não estão prontos.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Pressionar a tecla TEMPERATURA (📉) para programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar as teclas + o - para programar uma temperatura de cozedura maior. Consultar o livro das receitas.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Pressionar a tecla TEMPO (⌚) para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + o - para programar o tempo de cozedura maior. Consultar o livro das receitas.
Os ingredientes não estão cozidos uniformemente.	Alguns tipos de ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.	Os ingredientes que estão no alto ou que estão cobertos por outros, devem ser misturados durante a cozedura.

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Os snacks fritos não estão crocantes.	Está utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou untá-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
Não é possível inserir totalmente o cesto no compartimento de cozedura.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade será cozida de modo mais uniforme.
	O cesto não foi inserido corretamente no compartimento de cozedura.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um “click” (Fig. 13).
Há saída de fumo branco do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado no cesto. O óleo está a produzir mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	No cesto encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente no cesto. Limpar meticulosamente o cesto após o uso.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.	O tipo de batatas utilizado não é apropriado para a fritura.	Utilizar batatas frescas e não esquecer de girá-las durante a cozedura.
	Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.	Enxaguar as batatas e remover todo o amido que ficou depositado na superfície das batatas.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito não estão crocantes quando são tiradas da fritadeira.	As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que contém e da quantidade de óleo introduzida na fritadeira.	Lembrar-se de enxugar bem a água na parte externa das batatas antes de adicionar o óleo.
		Cortar as batatas em forma de palitos para que fiquem mais crocantes.
		Adicionar um pouco mais de óleo para obter o efeito mais crocante.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
O depósito da água apresenta vazamentos de água.	O depósito da água não está bem inserido.	Apertar bem a tampa do depósito da água.
	O depósito da água quebrou-se, caindo de uma altura elevada.	Contactar um Centro de Assistência Autorizado para a substituição do depósito da água.

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Os ingredientes não ficam cozidos em modalidade vapor.	Os ingredientes são muito grandes.	Cortar os ingredientes em pedaços menores.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Pressionar a tecla TEMPO (⊙) para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + o - para programar o tempo de cozedura maior. Consultar o livro das receitas.
	Os ingredientes não estão bem descongelados.	Descongelar os ingredientes antes da cozedura.
	O gerador de vapor está sujo.	Efetuar a descalcificação (ver parágrafo “Descalcificação”).
	Quantidade de água no depósito insuficiente.	O sinalizador luminoso (💧) acende-se e o aparelho emite um sinal sonoro. Adicionar água no depósito da água.
O aparelho emana mau cheiro após um período prolongado de inatividade.	Não foi feita a limpeza do aparelho depois de seu uso.	Limpar o aparelho após o uso.
	Depois de ter utilizado a modalidade vapor, o depósito da água suja não foi esvaziado e não está limpo.	Esvaziar a água suja depois de cada uso.
	Depois de ter utilizado a modalidade Vapor, a água do depósito não foi esvaziada.	Esvaziar e limpar o depósito da água depois de cada uso.
E01	O aparelho está danificado.	Entrar em contato com um Centro de assistência autorizado.
E02		
E03	A temperatura interna superou o limite máximo (280° C).	Desligar e deixar que o aparelho esfrie. Se o alarme E03 persistir, entre em contato com um Centro de Assistência autorizado.
E04	O aparelho está danificado.	Entrar em contato com um Centro de assistência autorizado.
E05		
E11	A temperatura do gerador de vapor superou o limite máximo (200° C).	Desligar e deixar que o aparelho esfrie. Se o alarme E11 persistir, entre em contato com um Centro de Assistência autorizado.
E12	Água do tanque terminada.	Encher o depósito da água.
	Non há alimentos no cesto ou a quantidade de alimentos no cesto não é suficiente.	Adicionar alimentos no cesto. De qualquer modo, o programa de cozedura não será bloqueado.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en alle voor de gebruiker mogelijk gevaarlijke delen zijn beveiligd. Lees deze handleiding zorgvuldig voor het gebruik door. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel om mogelijk letsel en schade te voorkomen. Houd deze handleiding altijd binnen handbereik voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan deze instructies ook mee te geven.
- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld:
 - keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele vertrekken
 - boerderijen
 - hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor gebruik door de betreffende gasten).
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding worden beschreven. Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze handleiding. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend servicecentrum doordat het niet goed is verpakt.
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.



Gevaar voor kinderen

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden begeleid of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Laat de stroomkabel niet op een plek hangen waar hij door een kind beetgepakt kan worden.
- Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Mocht u dit apparaat willen weggooiden, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door de stroomkabel door te snijden. Verder bevelen wij aan om die delen van het apparaat onschadelijk te maken die een gevaar kunnen vormen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.



Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of de spanning die op het identificatiepaatje onder het apparaat is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet.
- Het gebruik van niet door de fabrikant goedgekeurde verlengsnoeren kan schade en ongelukken veroorzaken.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Sluit geen enkel ander apparaat dat veel stroom verbruikt (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren) op hetzelfde stopcontact aan. Gevaar voor elektrische overbelasting.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met scherpe delen.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft of op blote voeten loopt.
- Schakel het apparaat uit zelfs wanneer het gedurende korte tijd niet wordt gebruikt en haal de stekker altijd uit het stopcontact.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.



Let op – schade aan materialen

- Het apparaat moet op een stevige ondergrond worden gebruikt en ook als het niet wordt gebruikt moet het op een stevige ondergrond staan.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld stoffen, gordijnen).
- Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, niet in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron.
- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.
- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.

- Als er tijdens de werking zwarte rook uit het apparaat komt, haalt u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact. Haal de mand niet uit de binnenpan. Wacht tot er geen rook meer uitkomt. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen, doet u geen metalen keukengerei of voorwerpen in de mand.
- Zet nooit voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (bijvoorbeeld regen, zon).



Gevaar voor schade door andere oorzaken

- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.
- Verplaats het apparaat niet zonder de etenswaren uit de mand te hebben gehaald.
- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u de afzonderlijke onderdelen aanbrengt of verwijdert.
- Zet het apparaat in een goed verlichte, schone ruimte met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, of als er zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Om iedere vorm van gevaar te voorkomen moeten alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, uitsluitend worden verricht door een erkende Servicedienst of door erkende vakmensen.



Voor een correcte verwijdering van het product in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU wordt u verzocht de instructies te lezen die bij het product zijn gevoegd.

• BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR TIJDENS HET GEBRUIK

- Het apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van vast voedsel. Gebruik het apparaat niet voor vloeibaar voedsel. Als er te veel vloeistof wordt toegevoegd, kan deze gaan lekken en het toestel beschadigen.
- Dit apparaat mag niet voor commerciële en industriële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf.
- Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 10 cm van muren, meubels of andere apparaten.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de mand in de binnenpan te hebben aangebracht.
- Overschrijd de maximuminhoud nooit bij het vullen van de mand.
- Draai de dop van het waterreservoir goed aan na het reservoir te hebben gevuld. Anders kan het gaan lekken.
- Schenk het water niet direct op het apparaat wanneer u het waterreservoir vult. Het water mag het apparaat niet binnendringen.
- Om lekken te voorkomen vult u het waterreservoir niet met water dat warmer is dan 50° C of kouder dan 10° C.
- Laat het waterreservoir niet van een grote hoogte vallen. Daardoor kan het reservoir stuk gaan waardoor het gaat lekken.
- Vul de mand niet met water wanneer hij zich in de binnenpan bevindt.
- Doe geen olie in de mand. Brandgevaar.
- Doe nooit vloeibare ingrediënten in de mand. Voeg, indien nodig voor de bereiding, kleine hoeveelheden vloeistof toe. Controleer altijd of de vloeistof door de vaste ingrediënten is opgenomen voordat u nog wat toevoegt.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de mand om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- Controleer altijd of de mand goed in de binnenpan is aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de mand en de binnenpan zitten.
-  Let op: heet oppervlak.
- Tijdens de bereiding kan er hete stoom uit de luchtinlaat of de binnenpan van het apparaat komen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat en de binnenpan.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.

- Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte.
- Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het uitgeschakeld is niet aan de mand, de binnenpan, de antiaanbakplaat en de metalen delen in het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Pak de mand alleen bij het handvat vast en gebruik pannenlappen of theedoeken om hem te verwijderen.
- Draai de mand niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen hete resten olie uit de mand komen. Gevaar voor brandwonden.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de mand of van de antiaanbakplaat te halen.
- Verzekert u ervan dat de ingrediënten die met het apparaat zijn bereid goudkleurig zijn en niet zwart of bruin. Verwijder eventuele verbrande resten uit de etenswaren.

Beschrijving van het apparaat

A - Waterreservoir

B - Dop van het waterreservoir

C - Behuizing van het apparaat

D - Aanraakscherm

E - Stroomsnoer

F - Bereidingsruimte

G - Opvangbak

H - Mand

I - Handgreep

J - Antiaanbakplaat

K - Condensbakje

L - Luchtinlaat

Beschrijving van het aanraakscherm

VOORINGESTELDE AIRFRYPROGRAMMA'S	
 Air crisp	Knapperig airfryen
 Bake	Gebak/oven
 Roast	Gebraad
 Dehydrate	Etenswaar drogen
 GRILL	Grill
 Defrost	Ontdooien
 Reheat	Verwarmen
 Ferment	Fermenteren

VOORINGESTELDE STOOM+AIRFRYPROGRAMMA'S	
 Steam only	Stomen met pure stoom van 100° C
 Steam + Air fry	Stomen+airfryen
 Empty water	Het water het circuit uit pompen
 Steam clean	Het watercircuit reinigen met pure stoom

FUNCTIETOETSEN		
	Toets	Beschrijving
	TEMPERATUUR-toets	Hiermee kan de bereidingstemperatuur handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een hogere of lagere bereidingstemperatuur.
	TIJD--toets	Hiermee kan de bereidingstijd handmatig worden ingesteld. Druk op de toetsen + of - voor een langere of kortere bereidingstijd.
	LICHT-toets	Druk op de toets om het licht in de bereidingsruimte aan te maken.
	Toets AIRFRYMENU	Hiermee krijgt u toegang tot de vooringestelde AIRFRYprogramma's.
	Toets STOOM+AIRFRYMENU	Hiermee krijgt u toegang tot de vooringestelde STOOM+AIRFRYprogramma's.
	AAN/UIT/START/PAUZE-toets	Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld. Hiermee kan de bereiding worden gestart/ gepauzeerd.

Beschrijving van de controlelampjes op het scherm

Controlelampje	Staat	Betekenis
	Brandt	Het apparaat wordt verwarmd.
	Brandt	De ventilator werkt.
	Brandt	Te weinig/geen water in het waterreservoir.
	Brandt	Er wordt water uit het waterreservoir opgenomen.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Door de antiaanbakplaat kunnen de etenswaren krokanter worden. Het gebruik van de antiaanbakplaat is facultatief.

Het apparaat is voorzien van een inrichting die de werking voorkomt als de mand niet goed in de binnenpan is aangebracht.

Bij het eerste gebruik kan het gebeuren dat het apparaat een lichte geur en een beetje rook afgeeft: dit is volkomen normaal omdat sommige onderdelen licht gesmeerd zijn. Dit verschijnsel zal na korte tijd verdwijnen. Het heeft geen enkele invloed op de werking van het apparaat.

Elk vooringesteld bereidingsprogramma heeft een standaardbereidingstijd, maar de bereidings-temperatuur en -tijd kunnen ook handmatig worden ingesteld:

Om de selectiesnelheid te verhogen houdt u de toetsen + of - ingedrukt.

Een eventueel teveel aan olie wordt op de bodem van de mand opgevangen.

Om de bereiding handmatig uit te schakelen, drukt u ongeveer 3 seconden op de AAN/UIT/START/PAUZE-toets ().

Na de bereiding kan het apparaat meteen opnieuw worden gebruikt om andere etenswaren te bereiden.

BEREIDINGSWIJZEN

Het apparaat heeft twee bereidingswijzen: AIRFRYEN en STOOM+AIRFRYEN.

AIRFRYEN

De AIRFRYSTAND is ideaal om gezonder te koken zonder af te hoeven zien van de smaak en knapperigheid van de gebakken etenswaren. Door het circuleren van de hete lucht kunnen de etenswaren gelijkmatig worden gebakken.

De AIRFRYSTAND van het apparaat omvat acht vooringestelde bereidingsprogramma's: knapperig airfryen, gebak/oven, gebraad, etenswaren drogen, grillen, ontdooien, verwarmen, fermenteren. Tijdens het AIRFRYEN is er geen stoom.

Druk op de toets AIRFRYMENU () om toegang te krijgen tot de vooringestelde airfryprogramma's.

Grillfunctie

De grillstand is ideaal om vlees, vis en groenten te grillen. Doe de antiaanbakplaat in de mand voordat u de etenswaren erin doet. Druk op de GRILL-toets () om de grillstand in te schakelen.

Ontdooifunctie

Het apparaat is uitgerust met een ontdooifunctie om de etenswaren te ontdooien alvorens ze te bereiden.

- Druk op de ontdooitoets ().
- Indien nodig wijzigt u de bereidingstijd en -temperatuur handmatig.

Droogfunctie

Met de droogfunctie (🌀) kunnen de etenswaren voor een optimale bewaring effectief worden gedroogd. De hete lucht circuleert vrij in het apparaat, zodat de etenswaren met een minimum verlies van gezonde vitamines gelijkmatig drogen.

Deze functie kan worden gebruikt om van fruit, groenten en champignons te genieten of om bloemen en planten te drogen.

Alvorens het droogproces te starten, doet u de meegeleverde antiaanbakplaat in de mand.

De volgende tabel geeft de indicatieve droogtijden en -temperaturen weer voor de verschillende soorten etenswaren:

Etenswaar	Temperatuur	Duur
Kruiden	50 °C	Van 5 tot 15-20 uur
Groenten	50-55 °C	
Fruit	55-60 °C	
Vis/lees	65-70 °C	Van 2 tot 8 uur

De tijdschakelaar kan tot 12 uur worden ingesteld. Als er meer tijd nodig is voor het droogproces, programmeert u het apparaat opnieuw als de ingestelde tijd voorbij is.

Fermenteerfunctie

Het apparaat is voorzien van een fermenteerfunctie (🍷) om thuis verschillende soorten etenswaren, zoals yoghurt, brood, groenten, bij lage temperatuur te fermenteren.

STOOM+AIRFRYEN

De STOOM+AIRFRY-stand van het apparaat omvat vier vooringestelde bereidingsprogramma's: stomen met pure stoom van 100° C, stomen+airfryen, het water het circuit uit pompen, het watercircuit reinigen door middel van de stand pure stoom.

Twee vooringestelde STOOM+AIRFRY-programma's dienen om het apparaat schoon te maken:

- Het water het circuit uit pompen (🚰)
- Het watercircuit reinigen met pure stoom (🌫️).

Om de vooringestelde STOOM+AIRFRY-programma's te gebruiken, vult u het waterreservoir. De inhoud van het waterreservoir is 1300 ml en kan langer dan 60 min. werken wanneer het reservoir vol zit met water.

Druk op de toets STOOM+AIRFRYMENU (🍷) om toegang te krijgen tot de vooringestelde STOOM+AIRFRYPROGRAMMA'S.

Functie Stomen met pure stoom van 100° C

Door te stomen met pure stoom van 100° C (🌫️) kunnen vitamines en mineralen in de etenswaren worden vastgehouden, wat de consistentie en smaak ervan verbetert.

Druk op de toets stomen met pure stoom bij 100° C (🌫️) om het vooringestelde bereidingsprogramma In te schakelen.

Functie Stomen en airfryen

Het apparaat is voorzien van een stoom+airfryfunctie (🌫️).

De cyclische afwisseling van airfryen en stomen maakt de etenswaren knapperig aan de buitenkant en zacht en sappig aan de binnenkant, zodat de voedingswaarden en smaak van het eten behouden blijven.

Het verwarmingselement werkt totdat de ingestelde temperatuur is bereikt; zodra deze is bereikt,

stopt het verwarmingselement met werken en begint de stoomgenerator stoom te produceren. Als de temperatuur van de mand onder de minimumtemperatuur daalt, stopt de stoomgenerator en begint het verwarmingselement opnieuw met verwarmen.

Reinigingsfunctie van het watercircuit door middel van de stand pure stoom

De reinigingsfunctie van het watercircuit door middel van de stand pure stoom (👉) maakt het mogelijk het apparaat automatisch schoon te maken met de stoom.

Druk op de toets reiniging van het watercircuit door middel van de stand pure stoom (👉). Gedurende 20 minuten wordt het ontkalkingsproces bij 100° C ingeschakeld en daarna gedurende 10 minuten het droogproces bij 100° C .

Reinig het watercircuit door middel van de stand pure stoom (👉) na het gebruik van ieder voorgesteld STOOM+AIRFRY-programma.

Om de levensduur van het apparaat te verlengen en aanslag te voorkomen, wordt aangeraden zeer zwak mineraalhoudend mineraalwater te gebruiken.

Functie Het water het circuit uit pompen

Met de functie Het water het circuit uit pompen (👉) kan restwater uit het circuit en het waterreservoir in de mand worden afgevoerd.

Gebruik de functie Het water het circuit uit pompen (👉) na de functie Stomen met pure stoom van 100° C (👉).

Vooringestelde bereidingsprogramma's

De volgende tabel toont de vooringestelde bereidingsprogramma's die op het aanraakscherm aanwezig zijn.

Elk symbool komt overeen met een vooringesteld bereidingsprogramma. Het programma is met een bereidingstemperatuur en -tijd ingesteld, die afhankelijk van het soort etenswaar wordt aanbevolen. De bereidingstijd is indicatief en hangt ook af van de dikte en de hoeveelheid gebruikte ingrediënten. Het is mogelijk de duur en temperatuur van de bereidingsprogramma's te wijzigen.

AIRFRY-programma's		Duur		Temperatuur (°C)	
		Standaard	Interval	Standaard	Interval
 Air crisp	Knapperig airfryen	18 min.	1-60 min.	200	80-200
 Bake	Gebak/oven	16 min.	1-60 min.	170	80-200
 Roast	Gebraad	25 min.	1-60 min.	200	80-200
 Dehydrate	Drogen	6 u	1-12 u	80	50-90
 GRILL	Grillstand	15 min.	1-60 min.	200	160-200
 Defrost	Ontdooien	10 min.	1-60 min.	80	60-120

 Reheat	Verwarmen	6 min.	1-60 min.	120	80-200
 Ferment	Fermenteren	1 u	1-12 u	40	35-50
STOOM+AIRFRY-programma's		Duur		Temperatuur (°C)	
		Standaard	Interval	Standaard	Interval
 Steam only	Stomen met pure stoom van 100° C	30 min.	1-60 min.	100	-
 Steam + Air fry	Stomen+airfryen	30 min.	1-60 min.	180	140-200
 Empty water	Het water het circuit uit pompen	5	-	-	-
 Steam clean	Het watercircuit reinigen met pure stoom	30	Stoom van 100° C gedurende 20 minuten. Drogen bij 100° C gedurende 10 minuten.	100	-

De volgende tabel geeft de indicatieve tijden en temperaturen weer voor de verschillende soorten etenswaren:

Friet (diepvries)	15 tot 20 minuten	200°
Friet (vers)	20 tot 30 minuten afhankelijk van de grootte van de aardappel	180° 200°
Gebakken groente	10 tot 15 minuten	200°
Kroketten	12 tot 15 minuten	190°
Kipkroketten	10 minuten	200°
Kippenpoten	20 tot 25 minuten	190°
Lapje vlees	10 tot 15 minuten	190°
Gehaktballen	8 minuten	180°
Scampi's	15 tot 20 minuten	160°
Taart	20 tot 30 minuten	160°
Quiche	25 tot 30 minuten	180°
Vis	15 tot 20 minuten	160° 180°
Varkenskotelet	10 tot 15 minuten	200°
Loempia's	10 tot 15 minuten	200°
Groenten	10 tot 20 minuten	180°

Automatische uitschakelfunctie

Dit apparaat is voorzien van een automatische uitschakelfunctie. Na enkele minuten niet te hebben gewerkt, gaat het apparaat automatisch uit.

Verwarmingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging.

Wanneer de temperatuur van het apparaat in de buurt van de elektronische onderdelen te hoog is, gaat het apparaat automatisch uit.

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens een half uur afkoelen.



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Door het apparaat regelmatig en dagelijks schoon te maken blijft het in goede staat en wordt de levensduur verlengd.
- Alle beschreven schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact verwijderd.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens reinigings- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- Na de stekker uit het stopcontact te hebben gehaald en de hete onderdelen te hebben laten afkoelen, mag het apparaat uitsluitend worden schoongemaakt met een niet-schurend, iets bevochtigd doekje met een paar druppels neutraal, niet-agressief reinigingsmiddel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei om te voorkomen dat de coating bekrast of beschadigd wordt. Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.
- Maak de vaste onderdelen van het apparaat met een vochtig, niet-schurend doekje schoon om de coating niet te beschadigen. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.

Het apparaat schoonmaken

- Maak de vaste onderdelen van het apparaat met een vochtig, niet-schurend doekje schoon om de coating niet te beschadigen. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de binnenpan (F) van het apparaat met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de weerstanden met een droge doek schoon om resten etenswaren te verwijderen.

De onderdelen schoonmaken

De antiaanbakplaat en de mand zijn van antikleefmateriaal gemaakt: na langdurig gebruik kunnen dofheid en krassen optreden, wat heel normaal is en de bereiding en smaak van de etenswaren niet schaadt.

- De antiaanbakplaat en de mand zijn vaatwasbestendig. Voor een langere levensduur van de antiaanbakbehandeling wordt aanbevolen de antiaanbakplaat (J) en de mand (H) met de hand af te wassen. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje.

ONTKALKEN

Goed onderhoud en een regelmatige schoonmaakbeurt beschermen het apparaat en zorgen ervoor dat het langer goed blijft werken, doordat er een aanzienlijk kleiner risico is dat er kalkaanslag in het apparaat ontstaat. Als het apparaat ondanks deze maatregelen na verloop van tijd minder goed blijkt te werken doordat er vaak hard en erg kalkrijk water wordt gebruikt, moet het apparaat worden ontkalkt om de storing te verhelpen. Gebruik hiervoor een ontkalker op basis van citroenzuur. Dit product kan eenvoudig bij een erkend servicecentrum worden aangeschaft.

De fabrikant wijst elke vorm van verantwoordelijkheid af voor schade aan de onderdelen in het apparaat veroorzaakt door het gebruik van verkeerde producten met chemische additieven.

Ga als volgt te werk:

- 1 Haal het waterreservoir (A) uit het apparaat.
- 2 Draai de dop van het waterreservoir (B) los.
- 3 Vul het waterreservoir met vers, koolzuurvrij water.
- 4 Doe de ontkalker in het waterreservoir in het percentage dat wordt aanbevolen door de leverancier van de oplossing.

Gebruik geen azijn of andere ontkalkers die niet door de fabrikant zijn toegestaan.

- 5 Schroef de dop van het waterreservoir op het reservoir.
 - 6 Zet het waterreservoir op zijn plaats.
 - 7 Steek de stekker in het stopcontact.
 - 8 Druk op de AAN/UIT/START/PAUZE-toets () (Afb. 83).
 - 9 Druk op de toets STOOM+AIRFRYMENU () om toegang te krijgen tot de vooringestelde STOOM+AIRFRYPROGRAMMA'S (Afb. 85).
 - 10 Druk op de toets reiniging van het watercircuit door middel van de stand pure stoom () (Afb. 87).
 - 11 Druk ter bevestiging op de AAN/UIT/START/PAUZE-toets () (Afb. 89).
- Het ontkalkingsproces begint nu. De kalkaanslag wordt uit het circuit in het apparaat verwijderd.
- 12 Herhaal het proces met vers, koolzuurvrij water om eventuele resten ontkalker te verwijderen.

BUITENWERKINGSTELLING

Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Als het apparaat wordt gesloopt, moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwerkt op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar het wordt gebruikt.

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld.	Druk op de TIJD-toets (Ⓢ) om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
	De mand is niet goed aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 13).
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de TEMPERATUUR-toets (Ⓢ) om de bereidingstemperatuur handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - om een hogere bereidingstemperatuur in te stellen. Zie het kookboek.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Druk op de TIJD-toets (Ⓢ) om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - om een langere bereidingstijd in te stellen. Zie het kookboek.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.	Sommige soorten ingrediënten moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.	De zich bovenin bevindende ingrediënten of de ingrediënten die door andere zijn bedekt moeten tijdens de bereiding worden gemengd.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig.	U bent soorten snacks aan het gebruiken, die op traditionele wijze moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de mand legt.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
De mand valt niet volledig in de binnenpan.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De mand is niet goed in de binnenpan aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 13).

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingrediënten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie in de mand achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	In de mand zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet en de olie in de mand. Maak de mand na gebruik goed schoon.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.
	Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.	Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.
De verse aardappelen in repen zijn gesneden aardappelen zijn niet knapperig als ze pas uit de friteuse komen.	Of en hoe knapperig de frites zijn hangt af van de hoeveelheid water die in de aardappelen zit en de hoeveelheid olie die in de friteuse is gedaan.	Zorg ervoor dat u de aardappelen goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleine repen zodat ze knapperiger worden.
		Voeg voor knapperigere frites een beetje meer olie toe.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
Het reservoir lekt.	De dop van het waterreservoir is niet goed aangedraaid.	Draai de dop van het waterreservoir goed aan.
	Het waterreservoir is stuk omdat het van een grote hoogte is gevallen.	Wend u tot een erkend servicecentrum om het waterreservoir te vervangen.
De ingrediënten worden niet gaar op de stoomstand.	De ingrediënten zijn te groot.	Snij de ingrediënten in kleinere stukken.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Druk op de TIJD-toets (Ⓢ) om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - om een langere bereidingstijd in te stellen. Zie het kookboek.
	De ingrediënten zijn niet goed ontdooid.	Ontdooi de ingrediënten alvorens deze te bereiden.
	De stoomgenerator is vuil.	Ontkalk het apparaat (zie de paragraaf "Ontkalken").
	Te weinig water in het waterreservoir.	Het lampje (💧*) gaat branden en het apparaat geeft een geluidssignaal af. Vul water in het waterreservoir toe.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Na langere tijd niet te zijn gebruikt, stinkt het apparaat.	Het apparaat wordt na gebruik niet schoongemaakt.	Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
	Na de stoomstand te hebben gebruikt, wordt het vuilwaterreservoir niet geleegd en gereinigd.	Gooi het vuile water na elk gebruik weg.
	Na de stoomstand te hebben gebruikt, wordt het water niet uit het reservoir verwijderd.	Maak het waterreservoir na elk gebruik leeg en schoon.
E01	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met een erkende servicedienst.
E02		
E03	De temperatuur in het apparaat heeft de maximumgrens overschreden (280° C).	Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Als het alarm E03 niet opgelost is, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.
E04	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met een erkende servicedienst.
E05		
E11	De temperatuur van de stoomgenerator heeft de maximumgrens overschreden (200° C).	Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Als het alarm E11 niet opgelost is, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.
E12	Er zit geen water meer in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir.
	Er zitten geen of onvoldoende etenswaren in de mand.	Doe etenswaren in de mand. Het bereidingsprogramma stopt hoe dan ook niet.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους κείμενους ειδικούς ευρωπαϊκούς κανονισμούς και παρέχει προστασία όλων των μερών που ενδέχεται να παρουσιάσουν κίνδυνο για τον χρήστη. Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν τη χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη χρήση για την οποία προορίζεται προκειμένου να αποφύγετε τυχόν ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για να το συμβουλευέστε όποτε χρειάζεται. Σε περίπτωση που σκοπεύετε να δώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιο άλλο άτομο, φροντίστε να παραδώσετε και το παρόν εγχειρίδιο.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για να χρησιμοποιείται σε οικιακούς ή παρόμοιους χώρους, όπως για παράδειγμα:
 - στις κουζίνες καταστημάτων που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό, στα γραφεία και σε άλλους επαγγελματικούς χώρους
 - στα αγροκτήματα
 - στα ξενοδοχεία, στις πανσιόν, στα καταλύματα bed & breakfast και σε άλλα καταλύματα (προς χρήση από τους επισκέπτες).
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για διαφορετικούς σκοπούς από εκείνους που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη ή διαφορετική χρήση της συσκευής σε σχέση με όσα προβλέπονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.
- Συνιστάται να φυλάσσετε τα υλικά της αρχικής συσκευασίας, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
- Για να μην θέσετε σε κίνδυνο την ασφάλεια του προϊόντος, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά και εξαρτήματα που φέρουν την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.



Κίνδυνος για μικρά παιδιά

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας μεγαλύτερης των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που δεν έχουν την απαιτούμενη πείρα και γνώσεις μόνο υπό την επίβλεψη ενός υπεύθυνου ή εάν έχουν διαβάσει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά τη χρήση της συσκευής.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα

του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.

- Φυλάσσετε πάντα τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε σημείο που μπορεί να το πιάσει ένα μικρό παιδί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
- Τα υλικά της συσκευασίας δεν πρέπει να αφήνονται σε σημείο όπου φτάνουν τα παιδιά γιατί αποτελούν πηγή κινδύνου.
- Όταν αποφασίσετε να απορρίψετε τη συσκευή, συνιστάται να την αχρηστέψετε κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε ακίνδυνα τα μέρη της συσκευής που μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνου, ιδιαίτερα για μικρά παιδιά που μπορεί να παίξουν με τη συσκευή.



Κίνδυνος από ηλεκτρικό ρεύμα

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε πως η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών στο κάτω μέρος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση δικτύου της περιοχής σας.
- Η χρήση μπαλαντέζας που δεν φέρει την εξουσιοδότηση του κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.
- Συνδέετε τη συσκευή πάντα σε μια γειωμένη πρίζα.
- Μην συνδέετε καμία άλλη συσκευή υψηλής ισχύος (σόμπες, σίδερα, καλοριφέρ) στην ίδια ηλεκτρική πρίζα. Κίνδυνος ηλεκτρικής υπερφόρτωσης.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ή την ίδια τη συσκευή για να βγάλετε το φις από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή/και ηλεκτροπληξίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με αιχμηρές επιφάνειες ή γωνίες.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε η συσκευή με βρεγμένα χέρια ή ζυπόλητοι.
- Σε περίπτωση που δεν την χρησιμοποιείτε, ακόμα και για σύντομο χρονικό διάστημα, σβήνετε τη συσκευή και να αποσυνδέετε πάντα το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του ρεύματος.
- Μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα.



Προσοχή – υλικές ζημιές

- Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάνω σε σταθερή επιφάνεια όταν την χρησιμοποιείτε ή την αφήνετε προσωρινά να ξεκουραστεί.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε γυμνές φλόγες προκειμένου να αποφύγετε ζημιές στην εξωτερική επιφάνειά της.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (π.χ. υφάσματα, κουρτίνες).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή πάνω στα ζεστά μάτια της κουζίνας που λειτουργεί με ρεύμα ή γκάζι ή κοντά στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν τη χρήση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να συνδέεται στο ρεύμα με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή με ξεχωριστές διατάξεις που λειτουργούν εξ αποστάσεως.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βγάξει μαύρο καπνό κατά τη λειτουργία, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Μην βγάλετε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος. Περιμένετε να σταματήσει να βγαίνει καπνός. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης για να επιλύσετε το πρόβλημα.
- Για να μην επιφέρετε βλάβη στη συσκευή, μην τοποθετείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή αντικείμενα στο καλάθι.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εν κενώ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (π.χ. βροχή, ήλιο).



Κίνδυνος ζημιάς από άλλες αιτίες

- Πιάστε το σώμα της συσκευής για να την σηκώσετε.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή εάν δεν έχετε πρώτα αφαιρέσει τα τρόφιμα από το καλάθι.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος πριν προσθέσετε ή αφαιρέσετε τα επιμέρους εξαρτήματα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε έναν χώρο με επαρκή φωτισμό, καθαρό που να διαθέτει πρίζα σε σημείο με εύκολη πρόσβαση.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια, σταθερή και ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω ή εάν έχει εμφανή σημάδια φθοράς. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φως παρουσιάζουν φθορές ή εάν η ίδια η συσκευή παρουσιάζει λειτουργική ανωμαλία. Όλες οι επισκευές, ακόμα και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται μόνο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς, ώστε να μην διατρέχετε κανέναν κίνδυνο.



Για τη σωστή τελική διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το έντυπο που παρέχεται με το προϊόν.

• ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο στερεών τροφών. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να μαγειρεύετε υγρές τροφές. Σε περίπτωση που ρίξετε υπερβολική ποσότητα από υγρό, μπορεί να διαρρεύσει και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για εμπορική και βιομηχανική χρήση.
- Οποιαδήποτε άλλη χρήση της συσκευής δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστή, που απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, οι οποίες οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής.
- Η ακατάλληλη χρήση επίσης επισύρει την ακύρωση κάθε μορφής εγγύησης.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκατοστών από τοίχους, έπιπλα ή άλλες συσκευές.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς να έχετε τοποθετήσει το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη χωρητικά όταν γεμίζετε το καλάθι.
- Σφίξτε το καπάκι του δοχείου νερού αφού γεμίσετε το δοχείο νερού. Κίνδυνος διαρροής.
- Μην ρίχνετε νερό απευθείας επάνω στη συσκευή όταν γεμίζετε το δοχείο νερού. Το νερό δεν πρέπει να εισχωρήσει στη συσκευή.
- Μην γεμίζετε το δοχείο νερού με νερό που βρίσκεται σε θερμοκρασία υψηλότερη από 50° C ή χαμηλότερη από 10° C για να αποφύγετε τυχόν διαρροές.
- Μην αφήνετε το δοχείο νερού να πέσει από ύψος. Το δοχείο νερού μπορεί να σπάσει και να προκληθεί διαρροή.
- Μην γεμίζετε με νερό το καλάθι όταν βρίσκεται μέσα στον θάλαμο ψησίματος.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι. Κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην βάζετε ποτέ υγρά υλικά μέσα στο καλάθι. Προσθέστε μικρές ποσότητες υγρού, εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα. Βεβαιώνεστε πάντα ότι το υγρό έχει απορροφηθεί από τα στερεά υλικά πριν προσθέσετε άλλο.
- Τοποθετείτε τα υλικά πάντα και αποκλειστικά μέσα στο καλάθι για να αποκλειστεί το ενδεχόμενο να έλθουν σε επαφή τα τρόφιμα με τις ηλεκτρικές αντιστάσεις.
- Βεβαιώνεστε πάντα ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά στον θάλαμο ψησίματος πριν ανάψετε τη συσκευή.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το καλάθι και ο θάλαμος ψησίματος δεν έρχονται σε επαφή με ξένα σώματα.
-  Προσοχή: καυτή επιφάνεια.
- Κατά το ψήσιμο ενδέχεται να βγει ζεστός ατμός από τον αεραγωγό ή από τον θάλαμο ψησίματος της συσκευής. Κρατάτε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον αεραγωγό και τον θάλαμο ψησίματος.

- Μην φράσσετε ποτέ τον αεραγωγό όταν βρίσκεται σε λειτουργία η συσκευή προκειμένου να αποφύγετε υλικές ζημιές και/ή υπερθέρμανση της συσκευής.
- Όταν αφαιρείτε το καλάθι από τον θάλαμο ψησίματος, βγαίνει ζεστός αέρας και ατμός μαζί. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από το θάλαμο ψησίματος.
- Μην αγγίζετε το καλάθι, τον θάλαμο ψησίματος, την αντικολλητική πλάκα και τα μεταλλικά μέρη εντός της συσκευής όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή για λίγα λεπτά αφότου τερματιστεί η λειτουργία και σβήσει η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες.
- Πιάνετε το καλάθι μόνο από τη χειρολαβή και χρησιμοποιείτε πιάστρες ή πετσέτες κουζίνας για να αφαιρέσετε το καλάθι.
- Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι όταν βγάζετε τα τρόφιμα: ενδέχεται να διαρρέυσουν υπολείμματα ζεστού λαδιού από το καλάθι. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να βγάλετε τα τρόφιμα από το καλάθι ή από την αντικολλητική πλάκα.
- Βεβαιωθείτε πως υλικά που ψήσατε με τη συσκευή έχουν χρυσαφένιο και όχι καφέ ή μαύρο χρώμα. Αφαιρέστε από τα τρόφιμα τυχόν καμμένα κατάλοιπα.

Περιγραφή της συσκευής

A - Δοχείο νερού

B - Τάπα του δοχείου νερού

C - Σώμα της συσκευής

D - Οθόνη αφής

E - Καλώδιο τροφοδοσίας

F - Θάλαμος ψησίματος

G - Κάδος συλλογής υπολειμμάτων

H - Καλάθι

I - Χειρολαβή

J - Αντικολλητική πλάκα

K - Κάδος συμπυκνώματος

L - Αεραγωγός



Περιγραφή της οθόνης αφής

ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ AIR FRY		
 Air crisp	Τραγανό τηγάνισμα στον αέρα	
 Bake	Γλυκά/φούρνος	
 Roast	Ψητά	
 Dehydrate	Αποξήρανση τροφίμων	
 GRILL	Γκριλ	
 Defrost	Απόψυξη	
 Reheat	Προθέρμανση	
 Ferment	Ζύμωση	
ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ STEAM + AIR FRY		
 Steam only	Μαγείρεμα σε καθαρό ατμό 100° C	
 Steam + Air fry	Μαγείρεμα στον ατμό + τηγάνισμα στον αέρα	
 Empty water	Άντληση νερού εκτός κυκλώματος	
 Steam clean	Καθαρισμός του κυκλώματος νερού με τη λειτουργία καθαρού ατμού	
ΠΛΗΚΤΡΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ		
	Πλήκτρο	Περιγραφή
	Πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.
	Πλήκτρο ΧΡΟΝΟΣ	Επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να αυξήσετε ή να χαμηλώσετε τον χρόνο ψησίματος.
	Πλήκτρο ΦΩΣ	Πατήστε το πλήκτρο για να ανάψετε το φως μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

	Πλήκτρο MENOY ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AIR FRY	Παρέχει πρόσβαση στα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος στη λειτουργία AIR FRY.
	Πλήκτρο MENOY ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ STEAM+ AIR FRY	Παρέχει πρόσβαση στα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος στη λειτουργία STEAM + AIR FRY.
	Πλήκτρο για ANAMMA/ ΣΒΗΣΙΜΟ/ΕΝΑΡΞΗ/ ΠΑΥΣΗ	Επιτρέπει να ανάβετε και να σβήνετε τη συσκευή. Σας δίνει τη δυνατότητα να θέσετε σε λειτουργία/παύση τη διαδικασία ψησίματος.

Περιγραφή των ενδείξεων οθόνης

Ένδειξη	Κατάσταση	Σημασία
	Αναμμένη	Θέρμανση της συσκευής σε εξέλιξη.
	Αναμμένη	Ανεμιστήρας σε λειτουργία.
	Αναμμένη	Ανεπαρκής ποσότητα νερού στο δοχείο/δεν υπάρχει νερό στο δοχείο.
	Αναμμένη	Άντληση νερού από το δοχείο νερού σε εξέλιξη.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η αντικολλητική πλάκα σας δίνει τη δυνατότητα να κάνετε ακόμη πιο τραγανά τα τρόφιμα. Η χρήση της αντικολλητικής πλάκας είναι προαιρετική.

Η συσκευή διαθέτει μηχανισμό που παρεμποδίζει τη λειτουργία σε περίπτωση που το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.

Κατά την πρώτη χρήση, ενδέχεται η συσκευή να απελευθερώσει μια ελαφρά μυρωδιά και λίγο καπνό: πρόκειται για κάτι εντελώς φυσιολογικό καθώς ορισμένα μέρη έχουν λιπανθεί ελαφρά, κι έπειτα από λίγο θα σταματήσει. Δεν επηρεάζει καθόλου τη λειτουργία της συσκευής.

Κάθε προκαθορισμένο πρόγραμμα έχει προεπιλεγμένο χρόνο ψησίματος αλλά μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος:

Για να αυξήσετε την ταχύτητα επιλογής, κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα + ή -.

Το λάδι που πλεονάζει συλλέγεται στον πάτο του καλαθιού.

Για να διακόψετε χειροκίνητα τη διαδικασία ψησίματος, πατήστε το πλήκτρο για ANAMMA/ΣΒΗΣΙΜΟ/ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ () για περίπου 3 δευτερόλεπτα.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί πάλι αμέσως για να ψήσετε άλλα τρόφιμα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Η συσκευή διαθέτει δύο λειτουργίες ψησίματος: τη λειτουργία AIR FRY και τη λειτουργία STEAM+AIR FRY.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AIR FRY

Η λειτουργία AIR FRY είναι ιδανική για πιο υγιεινό μαγείρεμα χωρίς να στερεώσετε τη νοστιμιά και την τραγανή υφή των τηγανητών. Η κυκλοφορία του θερμού αέρα μαγειρεύει ομοιόμορφα τα τρόφιμα.

Η λειτουργία AIR FRY της συσκευής περιλαμβάνει οκτώ προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος: τραγανό τηγάνισμα στον αέρα, γλυκά/φούρνος, ψητά, αποξήρανση τροφίμων, γκριλ, απόψυξη, θέρμανση, ζύμωση. Στη λειτουργία AIR FRY, δεν υπάρχει ατμός.

Πατήστε το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AIR FRY () για να μεταβείτε στα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος στη λειτουργία Air Fry.

Λειτουργία γκριλ

Η λειτουργία γκριλ είναι ιδανική για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά. Τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα στο καλάθι πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα. Πατήστε το πλήκτρο ΓΚΡΙΛ () για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ.

Λειτουργία απόψυξης

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία απόψυξης για να αποψύχετε τα τρόφιμα πριν το ψήσιμο.

- Πατήστε το πλήκτρο απόψυξης ().
- Εάν χρειαστεί, τροποποιήστε χειροκίνητα τον χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος.

Λειτουργία αποξήρανσης

Η λειτουργία αποξήρανσης () παρέχει τη δυνατότητα αποξήρανσης των τροφίμων με αποτελεσματικό τρόπο για τη βέλτιστη συντήρησή τους. Ο θερμός αέρας κυκλοφορεί ελεύθερα μέσα στη συσκευή κι έτσι τα τρόφιμα στεγνώνουν ομοιόμορφα ενώ παράλληλα η απώλεια των υγιεινών βιταμινών είναι ελάχιστη.

Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για φρούτα, λαχανικά και μανιτάρια, ή για να αποξηράνετε λουλούδια και φυτά.

Πριν προχωρήσετε στην αποξήρανση, τοποθετήστε την αντικολλητική πλάκα που παρέχεται μέσα στο καλάθι.

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει ενδεικτικούς χρόνους και θερμοκρασίες αποξήρανσης για τα διάφορα είδη τροφίμων:

Τρόφιμο	Θερμοκρασία	Χρόνος
Μυρωδικά και βότανα	50 °C	Από 5 έως 15/20 ώρες
Λαχανικά	50-55 °C	
Φρούτα	55-60 °C	
Ψάρι/Κρέας	65-70 °C	Από 2 έως 8 ώρες

Ο χρονοδιακόπτης ρυθμίζεται για διάστημα 12 ωρών. Εάν χρειάζεται περισσότερος χρόνος για την αποξήρανση, επαναπρογραμματίστε τη συσκευή όταν λήξει ο προκαθορισμένος χρόνος.

Λειτουργία ζύμωσης

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία ζύμωσης (🍞) για διάφορα είδη τροφίμων όπως είναι το γιαουρτί, το ψωμί, τα λαχανικά, σε χαμηλή θερμοκρασία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ STEAM+AIR FRY/ΑΤΜΟΣ + ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Η λειτουργία STEAM+AIR FRY της συσκευής περιλαμβάνει τέσσερα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος: μαγείρεμα σε καθαρό ατμό 100° C, μαγείρεμα στον ατμό + τηγάνισμα στον αέρα, άντληση νερού εκτός κυκλώματος, καθαρισμός του κυκλώματος νερού με τη λειτουργία καθαρού ατμού.

Δύο προκαθορισμένα προγράμματα της λειτουργίας STEAM+AIR FRY χρησιμεύουν για τον καθαρισμό της συσκευής:

- Άντληση νερού εκτός κυκλώματος (🚰)
- Καθαρισμός του κυκλώματος νερού με τη λειτουργία καθαρού ατμού (🌫️).

Για να χρησιμοποιήσετε τα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος της λειτουργίας STEAM+AIR FRY, γεμίστε το δοχείο νερού. Η χωρητικότητα του δοχείου νερού είναι 1300 ml και λειτουργεί για περισσότερα από 60 λεπτά όταν είναι γεμάτο με νερό.

Πατήστε το πλήκτρο MENOY ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ STEAM+AIR FRY (🍳) για να μεταβείτε στα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος στη λειτουργία STEAM+AIR FRY.

Λειτουργία μαγειρέματος σε καθαρό ατμό 100° C

Το μαγείρεμα σε καθαρό ατμό 100° C (🌫️) επιτρέπει στις βιταμίνες και τα ανόργανα στοιχεία να παραμένουν μέσα στα τρόφιμα και παράλληλα αναδεικνύει την υφή και τη γεύση τους.

Πατήστε το πλήκτρο μαγειρέματος σε καθαρό ατμό 100° C (🌫️) για να ενεργοποιήσετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος.

Λειτουργία μαγείρεμα στον ατμό+τηγάνισμα στον αέρα

Η συσκευή διαθέτει μια λειτουργία για μαγείρεμα στον ατμό + τηγάνισμα στον αέρα (🌫️).

Η κυκλική εναλλαγή του τηγανίσματος στον αέρα με το μαγείρεμα στον ατμό κάνει τα τρόφιμα τραγανά εξωτερικά και ζουμερά εσωτερικά διασφαλίζοντας έτσι τη διατήρηση των θρεπτικών ιδιοτήτων τους καθώς και τη νοστιμιά των τροφίμων.

Το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται μέχρι να επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει. Εφόσον φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, το θερμαντικό στοιχείο παύει να λειτουργεί και το στοιχείο παραγωγής ατμού αρχίζει να παράγει ατμό. Σε περίπτωση που η θερμοκρασία του καλαθιού πέσει κάτω από το ελάχιστο διάστημα θερμοκρασίας, το στοιχείο παραγωγής ατμού σταματά και το θερμαντικό στοιχείο αρχίζει να ξαναζεσταίνεται.

Λειτουργία καθαρισμού του κυκλώματος νερού με τη λειτουργία καθαρού ατμού

Η λειτουργία καθαρισμού του κυκλώματος νερού με τη λειτουργία καθαρού ατμού (🌫️) παρέχει τη δυνατότητα αυτόματου καθαρισμού της συσκευής με ατμό.

Πατήστε το πλήκτρο καθαρισμού του κυκλώματος νερού με τη λειτουργία καθαρού ατμού (🌫️). Εκκινείται το στάδιο αφαίρεσης αλάτων στους 100° C για 20 λεπτά και στη συνέχεια το στάδιο στεγνώματος στους 100° C για 10 λεπτά.

Προχωρήστε στον καθαρισμό του κυκλώματος νερού με τη λειτουργία καθαρού ατμού (🌫️) μετά τη χρήση οποιουδήποτε προκαθορισμένου προγράμματος ψησίματος στη λειτουργία STEAM+AIR FRY.

Για να παρατείνετε την ωφέλιμη ζωή της συσκευής και να αποφύγετε τυχόν εναπόθεση ιζημάτων, συνιστάται να χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό με χαμηλό δείκτη TDS.

Λειτουργία άντλησης νερού εκτός κυκλώματος

Η λειτουργία άντλησης νερού εκτός κυκλώματος (☞) παρέχει τη δυνατότητα αποβολής του νερού που απομένει από το κύκλωμα και από το δοχείο νερού μέσα στο καλάθι.

Επιλέξτε τη λειτουργία άντλησης του νερού εκτός κυκλώματος (☞) μετά τη χρήση της λειτουργίας μαγειρέματος σε καθαρό ατμό 100° C (☞_{Steam only}).

Προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει τα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος που υπάρχουν στην οθόνη αφής.

Κάθε σύμβολο αντιστοιχεί σε ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα ψησίματος. Το πρόγραμμα είναι ρυθμισμένο στη θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος που συνιστώνται ειδικά για το είδος τροφίμων. Ο χρόνος ψησίματος είναι ενδεικτικός και εξαρτάται από το πάχος και την ποσότητα των τροφίμων που χρησιμοποιούνται. Μπορείτε να τροποποιήσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία στα προγράμματα ψησίματος.

Προγράμματα στη λειτουργία AIR FRY		Χρόνος		Θερμοκρασία (°C)	
		Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα	Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα
 Air crisp	Τραγανό τηγάνισμα στον αέρα	18 λεπτά	1-60 λεπτά	200	80-200
 Bake	Γλυκά/φούρνος	16 λεπτά	1-60 λεπτά	170	80-200
 Roast	Ψητά	25 λεπτά	1-60 λεπτά	200	80-200
 Dehydrate	Αποξήρανση	6 ώρες	1-12 ώρες	80	50-90
 GRILL	Λειτουργία γκριλ	15 λεπτά	1-60 λεπτά	200	160-200
 Defrost	Απόψυξη	10 λεπτά	1-60 λεπτά	80	60-120
 Reheat	Προθέρμανση	6 λεπτά	1-60 λεπτά	120	80-200
 Ferment	Ζύμωση	1 ώρες	1-12 ώρες	40	35-50

Προγράμματα στη λειτουργία STEAM+ AIR FRY		Χρόνος		Θερμοκρασία (°C)	
		Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα	Προεπιλογή	Χρονικό διάστημα
	Μαγείρεμα σε καθαρό ατμό 100° C	30 λεπτά	1-60 λεπτά	100	-
	Μαγείρεμα στον ατμό + τηγάνισμα στον αέρα	30 λεπτά	1-60 λεπτά	180	140-200
	Άντληση νερού εκτός κυκλώματος	5	-	-	-
	Καθαρισμός του κυκλώματος νερού με τη λειτουργία καθαρού ατμού	30	Ατμός 100° C για 20 λεπτά. Στέγνωμα 100° C για 10 λεπτά.	100	-

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει ενδεικτικούς χρόνους και θερμοκρασίες για τα διάφορα είδη τροφίμων:

Πατάτες (κατεψυγμένες)	τηγανιτές	15 – 20 λεπτά	200°
Πατάτες τηγανιτές (φρέσκες)		20 - 30 λεπτά ανάλογα με το πάχος που έχουν οι πατάτες	180° 200°
Τηγανιτά (λαχανικά)		10 – 15 λεπτά	200°
Κροκέτες		12 – 15 λεπτά	190°
Κροκέτες κοτόπουλου		10 λεπτά	200°
Μπούτια κοτόπουλου		20 – 25 λεπτά	190°
Μπριζόλα		10 – 15 λεπτά	190°
Κεφτεδάκια		8 λεπτά	180°
Καραβίδες		15 – 20 λεπτά	160°
Κέικ		20 – 30 λεπτά	160°
Πίτα (κις)		25 – 30 λεπτά	180°
Ψάρι		15 – 20 λεπτά	160° 180°
Κοτολέτα χοιρινή		10 – 15 λεπτά	200°
Σπρινγκ ρολς		10 – 15 λεπτά	200°
Λαχανικά		10 – 20 λεπτά	180°

Λειτουργία αυτόματου σβήσιματος

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία για αυτόματο σβήσιμο. Έπειτα από λίγα λεπτά αδράνειας, η συσκευή σβήνει αυτόματα.

Λειτουργία προστασίας από την υπερθέρμανση

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία προστασίας από την υπερθέρμανση.

Σε περίπτωση που η συσκευή είναι κοντά σε ηλεκτρονικά εξαρτήματα και η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, η συσκευή σβήνει αυτόματα.

Βγάλτε το φιν από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον μισή ώρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- Ο τακτικός και καθημερινός καθαρισμός διατηρεί τη συσκευή αποτελεσματική και παρατείνει τον χρόνο ζωής της.
- Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να εκτελούνται όταν η συσκευή είναι σβηστή και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης.
- Αφού βγάλετε το φιν από την πρίζα και αφήσετε να κρυώσουν τα ζεστά μέρη, καθαρίστε τη συσκευή αποκλειστικά με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό και λίγες σταγόνες ουδέτερο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό.
- Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη ή μεταλλικά εργαλεία κουζίνας, για να μην χαράξετε ή φθείρετε την επιφάνεια της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά που προκαλούν φθορές στα πλαστικά μέρη.
- Καθαρίστε τα σταθερά μέρη της συσκευής με ένα υγρό μαλακό πανί για να μην προκαλέσετε φθορές στην επιφάνεια της συσκευής. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τις αντιστάσεις με ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων.

Καθαρισμός της συσκευής

- Καθαρίστε τα σταθερά μέρη της συσκευής με ένα υγρό μαλακό πανί για να μην προκαλέσετε φθορές στην επιφάνεια της συσκευής. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τον θάλαμο ψήσιματος (F) της συσκευής με ένα μαλακό πανί, βρεγμένο με ζεστό νερό. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τις αντιστάσεις με ένα στεγνό πανί για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα των τροφίμων.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Η αντικολλητική πλάκα και το καλάθι είναι κατασκευασμένα από αντικολλητικό υλικό: η ενδεχόμενη θαμπάδα και τα σημάδια που μπορεί να εμφανιστούν έπειτα από παρατεταμένη χρήση της συσκευής είναι φυσιολογικά και δεν επηρεάζουν το ψήσιμο και τη γεύση των τροφίμων.

- Η αντικολλητική πλάκα και το καλάθι πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης, συνιστάται να πλένετε την αντικολλητική πλάκα (J) και το καλάθι (H) στο χέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κοινό απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγαράκι χωρίς τραχιές επιφάνειες.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ

Οι τακτικές εργασίες συντήρησης και καθαρισμού συντηρούν και διατηρούν αποτελεσματική τη συσκευή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ενώ παράλληλα μειώνουν αισθητά τον κίνδυνο σχηματισμού αλάτων μέσα στη συσκευή. Ωστόσο, εάν έπειτα από καιρό η λειτουργία της συσκευής ζημιώνεται λόγω της συχνής χρήσης σκληρού νερού γεμάτου άλατα, μπορείτε να προχωρήσετε στην αφαίρεση αλάτων από τη συσκευή για να την επαναφέρετε στην κανονική λειτουργία της. Για τον σκοπό αυτό, χρησιμοποιήστε ένα προϊόν αφαίρεσης αλάτων με βάση το κιτρικό οξύ. Το προϊόν αυτό μπορείτε εύκολα να το προμηθευτείτε από τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές στα εσωτερικά μέρη της συσκευής που οφείλονται σε χρήση προϊόντων που είναι ακατάλληλα λόγω των χημικών πρόσθετων που περιέχουν.

Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- 1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού (A) από τη συσκευή.
- 2 Ξεβιδώστε την τάπα του δοχείου νερού (B).
- 3 Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο φυσικό νερό.
- 4 Προσθέστε το προϊόν αφαίρεσης αλάτων μέσα στο δοχείο νερού τηρώντας την αναλογία που υποδεικνύει ο κατασκευαστής του διαλύματος.

Μην χρησιμοποιείτε ξύδι και άλλα προϊόντα αφαίρεσης αλάτων που δεν είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.

- 5 Βιδώστε την τάπα του δοχείου νερού στο δοχείο.
- 6 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην έδρα του.
- 7 Βάλτε το φινι στην πρίζα του ρεύματος.
- 8 Πατήστε το πλήκτρο για ANAMMA/ΣΒΗΣΙΜΟ/ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ () (Εικ. 83).
- 9 Πατήστε το πλήκτρο MENOY ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ STEAM+AIR FRY () για να μεταβείτε στα προκαθορισμένα προγράμματα ψησίματος στη λειτουργία STEAM+AIR FRY (Εικ. 85).
- 10 Πατήστε το πλήκτρο καθαρισμού του κυκλώματος νερού με τη λειτουργία καθαρού ατμού () (Εικ. 87).
- 11 Πατήστε το πλήκτρο για ANAMMA/ΣΒΗΣΙΜΟ/ΕΝΑΡΞΗ/ΠΑΥΣΗ () για να επιβεβαιώσετε (Εικ. 89).

Ενεργοποιείται η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Τα ιζήματα άλατος απομακρύνονται από το εσωτερικό κύκλωμα της συσκευής.

- 12 Επαναλάβετε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας φρέσκο φυσικό νερό για να εξαλείψετε τυχόν υπολείμματα του προϊόντος αφαίρεσης αλάτων.

ΘΕΣΗ ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να θέσετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή, βγάλτε το φινι από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Σε περίπτωση απόσυρσης της συσκευής, διαχωρίστε τα διάφορα κατασκευαστικά υλικά της συσκευής και βάσει σύνθεσης απορρίψτε τα σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις που έχει θεσπίσει η χώρα όπου γίνεται χρήση της συσκευής.

ΟΔΗΓΟΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το φινι του καλωδίου δεν είναι στην ηλεκτρική πρίζα.	Βάλτε το φινι στην ηλεκτρική πρίζα που πρέπει να είναι γειωμένη.
	Δεν είναι ρυθμισμένος ο χρονοδιακόπτης.	Πατήστε το πλήκτρο ΧΡΟΝΟΥ (⊙) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα κλικ που σημαίνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 13).
Τα υλικά δεν ψήθηκαν σωστά.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Πατήστε το πλήκτρο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (Ⓣ) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τη θερμοκρασία ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ορίσετε υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Πατήστε το πλήκτρο ΧΡΟΝΟΥ (⊙) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ορίσετε μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
Τα τρόφιμα δεν ψήνονται ομοιόμορφα.	Ορισμένα είδη τροφίμων χρειάζονται ανακάτεμα αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Πρέπει να ανακατεύετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, τα υλικά που βρίσκονται επάνω ή που σκεπάζονται από άλλα υλικά.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιούνται σνακ που μαγειρεύονται με παραδοσιακούς τρόπους.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε τα με λάδι, προτού τα βάλετε στο καλάθι.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Το καλάθι δεν μπαίνει ολόκληρο μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Είναι υπερβολική η ποσότητα υλικών μέσα στο καλάθι.	Τοποθετήστε λιγότερα υλικά στο καλάθι. Οι μικρότερες ποσότητες ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
	Το καλάθι δεν μπαίνει σωστά μέσα στον θάλαμο ψησίματος.	Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στον θάλαμο ψησίματος. Θα ακουστεί ένα «κλικ» που δείχνει ότι έχει κουμπώσει (Εικ. 13).
Άσπρος καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ψήνονται υλικά με πολλά λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε υλικά με πολλά λιπαρά, κατακάθεται περισσότερο λάδι στο καλάθι. Το λάδι παράγει περισσότερο άσπρο καπνό από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο. Αυτό δεν επηρεάζει καθόλου το ψήσιμο ούτε τη συσκευή.
	Στο καλάθι υπάρχουν κατάλοιπα λίπους από προηγούμενο ψήσιμο.	Ο άσπρος καπνός δημιουργείται από τη θέρμανση του λαδιού ή του λίπους που υπάρχει στο καλάθι. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι μετά τη χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες, δεν έχουν τηγανιστεί ομοιόμορφα.	Το είδος πατάτας που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να τις ανακατεύετε κατά το τηγάνισμα.
	Ξεπλύνετε και σκουπίστε τις πατάτες προτού τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε τις πατάτες και αφαιρέστε όλο το άμυλο που έχει επικαθίσει στην επιφάνειά τους.
Οι φρέσκες πατάτες που είναι κομμένες σε λωρίδες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Το πόσο τραγανές θα είναι οι τηγανιτές πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα νερού που περιέχουν οι ίδιες οι πατάτες καθώς και από την ποσότητα λαδιού που έχετε βάλει στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε πως είναι τελείως στεγνές εξωτερικά οι πατάτες πριν προσθέσετε λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρές λωρίδες για να γίνουν πιο τραγανές.
		Προσθέστε λίγο παραπάνω λάδι για να γίνουν πιο τραγανές.
		Τοποθετήστε στο καλάθι την αντικολλητική πλάκα για να γίνουν πιο τραγανά τα τρόφιμα.
Το δοχείο νερού έχει διαρροή.	Η τάπα του δοχείου νερού δεν έχει σφίξει καλά.	Σφίξτε καλά την τάπα του δοχείου νερού.
	Το δοχείο νερού έσπασε πέφτοντας από μεγάλο ύψος.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης για να αντικαταστήσετε το δοχείο νερού.

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
Τα υλικά δεν μαγειρεύονται στη λειτουργία ατμού.	Τα υλικά είναι πολύ μεγάλα.	Τεμαχίστε τα υλικά σε μικρότερα κομμάτια.
	Ο ρυθμισμένος χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος.	Πατήστε το πλήκτρο ΧΡΟΝΟΥ (Ⓢ) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο ψησίματος. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να ορίσετε μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος. Διαβάστε το συνταγολόγιο.
	Τα υλικά δεν έχουν ξεπαγώσει καλά.	Ξεπαγώστε τα υλικά πριν το ψήσιμο.
	Το στοιχείο παραγωγής ατμού είναι βρόμικο.	Πραγματοποιήστε τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων (βλ. ενότητα «Αφαίρεση αλάτων»).
	Ανεπαρκής ποσότητα νερού στο δοχείο.	Η ένδειξη (☼) ανάβει και η συσκευή εκπέμπει ηχητικό σήμα. Προσθέστε νερό στο δοχείο νερού.
Η συσκευή βγάζει άσχημη μυρωδιά έπειτα από παρατεταμένο διάστημα που δεν χρησιμοποιείται.	Η συσκευή δεν καθαρίζεται μετά τη χρήση.	Καθαρίζετε τη συσκευή έπειτα από κάθε χρήση.
	Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή στη λειτουργία ατμού, δεν αδειάζετε και δεν καθαρίζετε το δοχείο με το βρόμικο νερό.	Αδειάζετε το βρόμικο νερό έπειτα από κάθε χρήση.
	Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή στη λειτουργία ατμού, δεν αδειάζετε το νερό από το δοχείο.	Αδειάζετε και καθαρίζετε το δοχείο νερού έπειτα από κάθε χρήση.
E01	Η συσκευή έχει υποστεί ζημιά.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
E02		
E03	Η εσωτερική θερμοκρασία έχει ξεπεράσει το μέγιστο όριο (280° C).	Σβήστε και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Εάν επιμένει ο συναγερμός E03, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
E04	Η συσκευή έχει υποστεί ζημιά.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
E05		

Προβλήματα	Πιθανές αιτίες	Επίλυση
E11	Η εσωτερική θερμοκρασία του στοιχείου παραγωγής ατμού έχει ξεπεράσει το μέγιστο όριο (200° C).	Σβήστε και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Εάν επιμένει ο συναγερμός E11, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.
E12	Έχει εξαντληθεί το νερό στο δοχείο. Δεν υπάρχουν τρόφιμα στο καλάθι ή η ποσότητα τροφίμων στο καλάθι δεν επαρκεί.	Γεμίστε το δοχείο νερού. Προσθέστε τρόφιμα στο καλάθι. Ωστόσο, το πρόγραμμα ψησίματος δεν θα μπλοκάρει.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИИ.

- Прибор создан в соответствии с требованиями действующих европейский стандартов и защищен во всех потенциально опасных для пользователя частях. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед началом использования. Используйте прибор исключительно по его целевому назначению, для которого он был сконструирован, во избежание несчастных случаев и причинения ущерба. Храните данную инструкцию в доступном месте для использования в случае необходимости. Если вы решите передать данный прибор другому пользователю, помните о необходимости передать вместе с ним и эту инструкцию.
- Прибор предназначен для использования в домашних условиях или схожих с ними, например:
 - в кухонных зонах, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных коллективов
 - на фермерских хозяйствах
 - в отелях, мотелях, гостиницах типа bed & breakfast и в других жилых структурах (для использования постояльцами).
- Не используйте прибор в целях, отличных от описанных в данном руководстве. Производитель не несет ответственность за неправильное использование прибора или использование его в целях, не предусмотренных данным руководством. Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Рекомендуется хранить оригинальную упаковку, т.к. бесплатное сервисное обслуживание не предусмотрено в случае повреждений, вызванных неправильной упаковкой изделия при его отсылке в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
- Чтобы не нарушить безопасность прибора, используйте только оригинальные запчасти и принадлежности, одобренные производителем.
- Прибор соответствует требованиям Регламента (ЕС) № 1935/2004 от 27.10.2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.



Опасно для детей

- Прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо без достаточного опыта или знаний, но только под присмотром ответственного за их безопасность лица или после получения соответствующих инструкций и информации об опасности, сопряженной с эксплуатацией прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.

- Операции очистки и технического обслуживания, описанные в данном руководстве, не разрешается выполнять детям, если они не достигли возраста старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Держите прибор и кабель электропитания вне зоны досягаемости для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте кабель электропитания в местах, где за него может схватиться ребенок.
- Разместите прибор таким образом, чтобы детям были недоступны горячие части прибора.
- Не оставляйте элементы упаковки в зоне досягаемости детей, поскольку эти материалы являются потенциальными источниками опасности.
- Когда будет принято решение об утилизации данного прибора, рекомендуется сделать его непригодным для использования, отрезав кабель электропитания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те части прибора, которые могут нести потенциальную опасность, в особенности для детей, которые могут использовать прибор для игр.



Опасность поражения электрическим током

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке в нижней части прибора, соответствует напряжению местной электрической сети.
- Использование электрических удлинителей, не одобренных производителем прибора, может привести к возникновению ущерба и несчастных случаев.
- Всегда подключайте прибора к розетке с заземлением.
- Не подключайте к той же электрической розетке другой прибор большой мощности (печи, утюги, обогреватели, и т.д.). Опасность перегрузки электросети.
- Не тяните за кабель электропитания или за сам прибор, чтобы извлечь вилку из электрической розетки.
- Не допускайте попадания воды на детали под напряжением: риск короткого замыкания и/или поражения электротоком.
- Не допускайте, чтобы кабель электропитания контактировал с острыми и режущими поверхностями.
- Кабель электропитания не должен контактировать с горячими поверхностями.
- Не используйте прибор с мокрыми руками или босиком.
- На время неиспользования, даже краткосрочного, прибор необходимо выключить и извлечь вилку кабеля электропитания из электрической розетки.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.



Осторожно - опасность причинения материального ущерба

- Прибор должен использоваться и всегда находиться на устойчивой поверхности.
- Не ставьте прибор на очень горячие поверхности или вблизи открытого огня во избежание повреждения обшивки корпуса.
- Не ставьте прибор возле воспламеняемых материалов (например, тканей, занавесок).
- Не располагайте прибор или кабель электропитания вблизи или над электрическими или газовыми плитами, а также вблизи микроволновых печей.
- Перед использованием полностью размотайте кабель электропитания.
- Запрещено подключать прибор к сети через внешний таймер или устройства с дистанционным управлением.
- Если во время работы прибор выделяет черный дым, немедленно отсоедините прибор от электрической розетки. Не извлекайте корзину из готовочной полости. Дождитесь, пока дым перестанет выходить. Чтобы решить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждения прибора не вставляйте металлические инструменты и предметы в корзину.
- Категорически запрещено ставить предметы сверху на прибор.
- Не включайте прибор для работы вхолостую.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте воздействия на прибор атмосферных явлений (дождя, солнца).



Опасность ущерба, вызванного другими причинами

- Чтобы поднять прибор, беритесь за его корпус.
- Не перемещайте прибор, не удалив пищевые продукты из корзины.
- Перед установкой или снятием отдельных компонентов всегда отсоединяйте прибор от электрической розетки.
- Расположите прибор в хорошо освещенном и чистом месте с удобным доступом к электрической розетке.
- Поставьте прибор на ровную, устойчивую и устойчивую к высоким температурам поверхность.
- Прибором не следует пользоваться, если он падал или на нем присутствуют следы повреждений. Не используйте прибор при наличии повреждений на кабеле электропитания или вилке, а также если прибор неисправен. Все виды ремонта, включая замену кабеля электропитания, должны производиться только в сервисных центрах или сертифицированным персоналом во избежание любых рисков.

 Для осуществления правильной утилизации прибора в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2012/19/ЕС необходимо ознакомиться с приложенной к прибору памяткой.

• ХРАНИТЕ НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Данный прибор предназначен для приготовления твердых пищевых продуктов. Не используйте данный прибор для приготовления жидких пищевых продуктов. Добавление чрезмерного количества жидкости может привести к ее утечке и последующему повреждению прибора.
- Данный прибор не должен использоваться в коммерческих и промышленных целях.
- Любой другой способ использования прибора, не предусмотренный Производителем, освобождает его от ответственности за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащего использования прибора.
- Ненадлежащее использование также влечет за собой отмену любой формы гарантии.
- Устанавливайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стен, предметов мебели или других приборов.
- Категорически запрещено использовать прибор, не установив корзину в готовочную полость.
- Никогда не превышайте максимальную вместимость при заполнении корзины.
- Закройте бак для воды крышкой после его наполнения. Риск вытекания воды.
- Не наливайте воду непосредственно на прибор при заполнении бака для воды. Вода не должна попадать в прибор.
- Не заполняйте бак водой температурой выше 50°C или ниже 10°C, чтобы избежать вытекания.
- Старайтесь не ронять бак для воды с большой высоты. Бак для воды может треснуть и спровоцировать вытекание воды.
- Не наполняйте водой корзину, когда она вставлена в готовочную полость.
- Не наливайте в корзину растительное масло. Опасность возгорания.
- Категорически запрещено наливать жидкие ингредиенты в корзину. Если это необходимо в целях приготовления, добавляйте жидкости маленькими порциями. Перед добавлением следующей порции убедитесь, что твердые ингредиенты поглотили жидкость.
- Кладите ингредиенты всегда и только в корзину во избежание контактирования еды с нагревательными элементами.

- Перед запуском работы прибора всегда проверяйте, что корзина правильно установлена в готовочную полость.
- Перед включением прибора убедитесь, что корзина и готовочная полость свободны от посторонних предметов.
-  Внимание: горячая поверхность.
- Во время приготовления из воздухозаборника или готовочной полости прибора может выходить горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от воздухозаборника и готовочной полости.
- Категорически запрещено закрывать воздухозаборник во время работы прибора, т.к. это может привести к материальному ущербу и/или перегреву прибора.
- При извлечении корзины из готовочной полости также выходит горячий воздух и пар. Не приближайте руки и лицо к готовочной полости.
- Не прикасайтесь к корзине, готовочной полости, антипригарной пластине и внутренним металлическим частям прибора во время работы прибора и в последующие минуты после его выключения. Дождитесь остывания горячих частей прибора.
- Берите корзину только за ручку и используйте прихватки или тряпки для снятия корзины.
- Не переворачивайте корзину вверх дном при извлечении пищевых продуктов: из корзины могут вытекать остатки горячего масла. Опасность ожогов.
- Не используйте металлические инструменты для извлечения продуктов из корзины или с антипригарной пластины.
- Убедитесь в том, что приготовленные ингредиенты достаточно подрумянились и не почернели или покоричневели. Удалите с продуктов подгоревшие кусочки, если они есть.

Описание прибора

A - Бак для воды

B - Крышка бака для воды

C - Корпус прибора

D - Сенсорный дисплей

E - Кабель электропитания

F - Готовочная полость

G - Поддон для остатков

H - Корзина

I - Ручка

J - Противень с антипригарным покрытием

K - Поддон для конденсата

L - Воздухозаборник

Описание сенсорного дисплея

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ AIR FRY		
 Air crisp	Аэрожарка с хрустящей корочкой	
 Bake	Сладости/выпечка	
 Roast	Жаркое	
 Dehydrate	Высушивание продуктов	
 GRILL	Гриль	
 Defrost	Размораживание	
 Reheat	Нагрев	
 Ferment	Ферментация	
ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ STEAM+AIR FRY		
 Steam only	Приготовление на пару при 100°C	
 Steam + Air fry	Приготовление на пару+аэрожарка	
 Empty water	Откачка воды из контура	
 Steam clean	Очистка водяного контура в режиме пара	
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КНОПКИ		
	Кнопка	Описание
	Кнопка ТЕМПЕРАТУРА	Эта кнопка позволяет вручную установить температуру готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения температуры готовки.
	Кнопка ВРЕМЯ	Эта кнопка позволяет вручную установить время готовки. Нажимайте кнопку + или - для увеличения или уменьшения времени готовки.

	Кнопка ПОДСВЕТКА	Нажмите кнопку, чтобы включить подсветку внутри готовочной камеры.
	Кнопка МЕНЮ РЕЖИМ AIR FRY	Позволяет получить доступ к предустановленным программам приготовления в режиме AIR FRY.
	Кнопка МЕНЮ РЕЖИМ STEAM+AIR FRY	Позволяет получить доступ к предустановленным программам приготовления в режиме STEAM+AIR FRY.
	КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ/СТАРТ/ПАУЗА	Эта кнопка позволяет включить или выключить прибор. Позволяет запустить/приостановить процесс приготовления.

Описание индикаторов на дисплее

Индикатор	Состояние	Значение
	Горит	Выполняется нагрев прибора.
	Горит	Вентилятор работает.
	Горит	Недостаточное количество воды в баке/отсутствие воды в баке.
	Горит	Выполняется забор воды из резервуара для воды.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Антипригарная пластина позволяет усилить хрусткость пищевых продуктов. Использование антипригарной пластины не обязательно.

Прибор оснащен устройством, блокирующим его работу, если корзина неправильно вставлены в готовочную полость.

При первом использовании прибор может издавать легкий запах и дым: это вполне нормальное явление, потому что на некоторые части нанесена смазка, и это явление вскоре прекратиться. Это никак не повлияет на правильную работу прибора.

В каждой предустановленной программе приготовления предварительно задано время приготовления, но температуру и время приготовления можно задать вручную:

Для более быстрого выбора удерживайте нажатыми кнопки + или -.

Излишек растительного масла соберется на дне корзины.

Чтобы прервать процесс приготовления вручную, нажмите кнопку ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ/СТАРТ/ПАУЗА () и удерживайте нажатой в течение 3 секунд.

После окончания процесса приготовления прибор снова готов к использованию для приготовления других продуктов.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прибор имеет два режима приготовления: режим AIR FRY и режим STEAM+AIR FRY.

РЕЖИМ AIR FRY

Режим AIR FRY идеально подходит для приготовления пищи более здоровым способом без потери вкуса и характерной хрустящей корочки жареных продуктов. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает равномерное приготовление.

Режим AIR FRY прибора включает в себя восемь предустановленных программ приготовления: аэрожарка с хрустящей корочкой, десерты/выпечка, жарка, сушка продуктов, гриль, разморозка, нагрев, ферментация. В режиме AIR FRY пар отсутствует.

Нажмите кнопку МЕНЮ РЕЖИМ AIR FRY (☰^{AIR FRY}), чтобы получить доступ к предустановленным программам приготовления в режиме Air Fry.

Функция гриль

Режим гриля идеально подходит для жарки мяса, рыбы и овощей. Вставьте противень с антипригарным покрытием в корзину прежде чем положить продукты. Нажмите кнопку GRILL (GRILL), чтобы активировать режим гриля.

Функция размораживания

Прибор оснащен функцией размораживания для размораживания продуктов перед приготовлением.

- Нажмите кнопку размораживания (*^{Defrost}).
- При необходимости вручную измените время и температуру приготовления.

Функция высушивания

Функция сушки (☉^{Dehydrate}) позволяет эффективно высушивать пищевые продукты для оптимального хранения. Горячий воздух свободно циркулирует внутри прибора, равномерно высушивая продукты с минимальной потерей полезных витаминов.

Эта функция может использоваться для высушивания фруктов, овощей, грибов, цветов и растений.

Перед сушкой вставьте противень с антипригарным покрытием из комплекта поставки в корзину. В следующей таблице приведены ориентировочные значения времени и температуры высушивания для разных пищевых продуктов:

Продукт	Температура	Время
Травы	50 °C	От 5 до 15/20 часов
Овощи	50-55 °C	
Фрукты	55-60 °C	
Рыба/мясо	65-70 °C	От 2 до 8 часов

Таймер может быть настроен максимум на 12 часа. Если высушивание требует более длительного периода времени, запрограммируйте прибор повторно после истечения времени программы.

Функция ферментации

Прибор оснащен функцией ферментации (🌀_{Ferment}) для приготовления в домашних условиях при низкой температуре различных видов продуктов, таких как йогурт, хлеб, ферментированные овощи.

РЕЖИМ STEAM+AIR FRY (ПАР+АЭРОЖАРКА)

Режим STEAM+AIR FRY прибора включает в себя четыре предустановленные программы приготовления: приготовление на чистом пару при 100°C, приготовление на пару+аэрожарка, откачка воды из контура, очистка водяного контура паром.

Для очистки прибора используются две предустановленные программы режима STEAM+AIR FRY:

- Откачка воды из контура (🚰)
- Очистка водяного контура паром (🌀_{Steam}).

Для использования предустановленных программ приготовления в режиме STEAM+AIR FRY заполните бак для воды. Емкость бака для воды составляет 1 300 мл, при полном заполнении он может работать более 60 минут.

Нажмите кнопку МЕНЮ РЕЖИМ STEAM+AIR FRY (🌀_{STEAM+AIR FRY}), чтобы получить доступ к предустановленным программам приготовления в режиме STEAM+AIR FRY.

Функция приготовления на пару при 100°C

Приготовление на пару при 100°C (🌀_{Steam only}) позволяет сохранить витамины и минеральные соли внутри пищи, усиливая ее текстуру и аромат.

Нажмите кнопку приготовления на пару при 100°C (🌀_{Steam only}), чтобы активировать предустановленную программу приготовления.

Функция приготовления на пару+аэрожарка

Прибор оснащен функцией приготовления на пару+аэрожарка (🌀_{Steam+Air Fry}).

Циклическое чередование аэрожарки с приготовлением на пару делает пищу хрустящей снаружи, мягкой и сочной внутри, обеспечивая сохранение питательных свойств и вкуса пищи.

Нагревательный элемент работает до достижения заданной температуры. После ее достижения нагревательный элемент перестает работать, и парогенератор начинает генерировать пар. Если температура корзины опустится ниже минимального температурного диапазона, парогенератор остановится, и нагревательный элемент снова начнет нагреваться.

Функция очистки водяного контура в режиме чистого пара

Функция очистки водяного контура в режиме чистого пара (🌀_{Steam}) позволяет автоматически очищать прибор паром.

Нажмите кнопку очистки водяного контура в режиме чистого пара (🌀_{Steam}). Фаза удаления накипи включается при 100°C на 20 минут, затем включается фаза сушки при 100°C на 10 минут.

Очищайте водяной контур в режиме чистого пара (🌀_{Steam}) после использования каждой предустановленной программы приготовления в режиме STEAM+AIR FRY.

Чтобы продлить срок службы прибора и избежать загрязнения, рекомендуется использовать минеральную воду с низким общим содержанием солей.

Функция откачки воды из контура

Функция откачки воды из контура () позволяет сбрасывать остаточную воду из контура и из резервуара для воды в корзину.

Выполните функцию откачки воды из контура () после выполнения функции приготовления на чистом пару при 100°C ().

Предустановленные программы приготовления

В следующей таблице представлены предустановленные программы приготовления, присутствующие на сенсорном дисплее.

Каждому символу соответствует определенная предустановленная программа приготовления. Программа настроена на температуру и время приготовления, рекомендованные на основе типа продукта. Время приготовления носит ориентировочный характер и зависит также от количества и толщины используемых ингредиентов. Предусмотрена возможность изменить время и температуру в программах.

Программы режима AIR FRY		Время		Температура (°C)	
		По умолчанию	Интервал	По умолчанию	Интервал
 Air crisp	Аэрожарка с хрустящей корочкой	18 мин	1-60 мин	200	80-200
 Bake	Сладости/выпечка	16 мин	1-60 мин	170	80-200
 Roast	Жаркое	25 мин	1-60 мин	200	80-200
 Dehydrate	Высушивание	6 ч	1-12 ч	80	50-90
 GRILL	Режим Grill	15 мин	1-60 мин	200	160-200
 Defrost	Размораживание	10 мин	1-60 мин	80	60-120
 Reheat	Нагрев	6 мин	1-60 мин	120	80-200
 Ferment	Ферментация	1 ч	1-12 ч	40	35-50

Программы режима STEAM+AIR FRY		Время		Температура (°C)	
		По умолчанию	Интервал	По умолчанию	Интервал
 Steam only	Приготовление на пару при 100°C	30 мин	1-60 мин	100	-
 Steam + Air fry	Приготовление на пару+аэрожарка	30 мин	1-60 мин	180	140-200
 Empty water	Откачка воды из контура	5	-	-	-
 Steam clean	Очистка водяного контура в режиме пара	30	Пар при 100°C в течение 20 минут. Сушка при 100°C в течение 10 минут.	100	-

В следующей таблице приведены ориентировочные значения времени и температуры для разных пищевых продуктов:

Картофель фри (замороженный)	15-20 минут	200°
Картофель фри (свежий)	20-30 минут в зависимости от размеров картофеля	180° 200°
Фри (из овощей)	10-15 минут	200°
Крокеты	12-15 минут	190°
Куриные крокеты	10 минут	200°
Куриные бедрышки	20-25 минут	190°
Бифштекс	10-15 минут	190°
Тефтели	8 минут	180°
Омары	15-20 минут	160°
Пирог	20-30 минут	160°
Киш	25-30 минут	180°
Рыба	15-20 минут	160° 180°
Свинья отбивная	10-15 минут	200°
Спринг-роллы	10-15 минут	200°
Овощи	10-20 минут	180°

Функция автоматического выключения

Прибор оснащен функцией автоматического выключения. После нескольких минут бездействия прибор автоматически выключается.

Функция защиты от нагрева

Прибор оснащен функцией защиты от перегрева.

Когда температура прибора слишком высока в непосредственной близости от электронных компонентов, прибор автоматически выключается.

Извлеките вилку из штепсельной розетки и дайте прибору остыть в течение не менее получаса.



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ

- Регулярные и ежедневные очистки позволяют поддерживать исправность прибора и продлить его срок службы.
- Все операции очистки и технического обслуживания должны проводиться на приборе, выключенном и отсоединенном от электрической розетки.
- Отсоедините прибор от электрической розетки и дождитесь охлаждения горячих частей, прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке и техническому обслуживанию.
- После извлечения вилки из электрической розетки и охлаждения горячих частей прибор разрешается чистить только неабразивной тканевой салфеткой, слегка смоченной в растворе нескольких капель нейтрального неагрессивного моющего средства.
- Не используйте абразивные моющие средства или металлические инструменты, которые могут поцарапать поверхность и повредить покрытие. Запрещается использовать растворители, повреждающие пластик.
- Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите нагревательные элементы прибора от остатков пищи сухой тканевой салфеткой.

Чистка прибора

- Чистите несъемные части прибора влажной тканевой салфеткой во избежание повреждения покрытия. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Очищайте готовочный отсек (F) прибора неабразивной тканевой салфеткой, смоченной в теплой воде. Вытрите насухо сухой тканевой салфеткой.
- Чистите нагревательные элементы прибора от остатков пищи сухой тканевой салфеткой.

Чистка компонентов

Антипригарная пластина и корзина изготовлены из антипригарного материала: матовость и следы, которые могут появиться после длительного использования, считаются нормальным явлением и не влияют на процесс приготовления и вкус продуктов.

- Антипригарную пластину и корзину можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы продлить срок службы антипригарного покрытия, рекомендуется мыть противень с антипригарным покрытием (J) и корзину (H) вручную. Используйте обычную жидкость для мытья посуды и мягкую губку без абразивной поверхности.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Регулярный уход и очистки защищают и поддерживают исправность прибора в течение более длительного срока, а также значительно снижают риски образования накипи внутри прибора. Если, несмотря на сказанное выше, спустя время работа прибора ухудшится вследствие частого использования очень жесткой и известковой воды, можно выполнить удаление накипи из прибора для восстановления его нормальной работы. Для этого необходимо использовать средство для удаления накипи на основе лимонной кислоты. Такое средство можно приобрести в центрах сервисного обслуживания.

Производитель не несет никакой ответственности за повреждение внутренних компонентов прибора, возникших в результате использования средств, неподходящих ввиду содержания химических добавок.

Выполните следующие действия:

- 1 Снимите бак для воды (А) с прибора.
- 2 Открутите крышку бака для воды (В).
- 3 Наполняйте бак для воды только негазированной водой.
- 4 Добавьте средство для удаления накипи внутрь бака для воды в пропорции, рекомендованной поставщиком раствора.

Не используйте уксус или другие средства для удаления накипи, не одобренные производителем.

- 5 Закрутите крышку бака для воды.
- 6 Вставьте бак для воды в соответствующее гнездо.
- 7 Вставьте вилку в электрическую розетку.
- 8 Нажмите кнопку ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ/СТАРТ/ПАУЗА () (Рис. 83).
- 9 Нажмите кнопку МЕНЮ РЕЖИМ STEAM+AIR FRY (), чтобы получить доступ к предустановленным программам приготовления в режиме STEAM+AIR FRY (Рис. 85).
- 10 Нажмите кнопку очистки водяного контура в режиме чистого пара () (Рис. 87).
- 11 Нажмите кнопку ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ/СТАРТ/ПАУЗА (), чтобы подтвердить (Рис. 89).

Начинается процесс удаления накипи. Отложения накипи будут удалены из внутреннего контура прибора.

- 12 Повторите процесс со свежей негазированной водой, чтобы удалить остатки накипи.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Для вывода прибора из эксплуатации отсоедините вилку от электрической розетки. Перед утилизацией прибора необходимо рассортировать его части в соответствии с видами материалов, использованных для изготовления прибора, а затем приступить к его утилизации, руководствуясь соответствующими положениями нормативных актов, принятых в стране эксплуатации устройства.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ НЕПОЛАДOK

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в электрическую розетку.	Вставьте вилку в электрическую розетку, которая должна быть оборудована заземлением.
	Не установлен таймер.	Нажмите кнопку ВРЕМЯ (⊙), чтобы вручную установить время приготовления. Нажимайте кнопки + или - и задайте желаемое время приготовления.
	Корзина вставлена неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 13).
Ингредиенты не готовы.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Заданная температура слишком низкая.	Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА (Ⓢ), чтобы вручную установить температуру приготовления. Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить более высокую температуру приготовления. См. книгу рецептов.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажмите кнопку ВРЕМЯ (⊙), чтобы вручную установить время приготовления. Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить большее время приготовления. См. книгу рецептов.
Ингредиенты приготовились неравномерно.	Некоторые виды продуктов необходимо перемешивать несколько раз во время их приготовления.	Ингредиенты, расположенные сверху или закрытые другими, необходимо перемешивать во время их приготовления.
Жареные сэндвичи не получаются хрустящими.	Используются виды закусок, требующие традиционных способов приготовления.	Используйте сэндвичи, предназначенные для приготовления в печи, или смажьте их растительным маслом, прежде чем поместить в корзину.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Корзина полностью не вставляется в готовочную полость.	Внутри корзины слишком много ингредиентов.	Положите в корзину меньше ингредиентов. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Корзина вставлена в готовочную полость неправильно.	Вставьте корзину в готовочную полость правильно. О правильной установке свидетельствует характерный щелчок (Рис. 13).
Из прибора выходит белый дым.	Выполняется приготовление жирных ингредиентов.	При приготовлении жирных ингредиентов в корзине собирается большее количество жира. Масло способствует появлению большего, чем обычно, количества белого дыма во время приготовления. Это обстоятельство совершенно не влияет на процесс приготовления ингредиентов или на сам прибор.
	В корзине присутствует жир, оставшийся с предыдущих приготовлений.	Белый дым выделяется вследствие нагрева жира или масла, присутствующих в корзине. Тщательно очистите корзину после использования.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, обжаривается неравномерно.	Используемый тип картофеля не подходит для фритюрницы.	Используйте свежий картофель и тщательно переворачивайте его во время приготовления.
	Ополосните и высушите картофель перед тем, как готовить его во фритюрнице.	Сполосните картофель и смойте с него весь крахмал, проступивший на поверхности.
Свежий картофель, нарезанный соломкой, не получается хрустящим сразу после извлечения из фритюрницы.	Образование хрустящей корочки на картофеле-фри зависит от количества воды, содержащейся в самом картофеле, а также количества масла, использованного при его приготовлении.	Перед добавлением масла как можно тщательней осушайте картофель снаружи.
		Нарежьте картофель более тонкой соломкой для получения более хрустящей корочки.
		Чтобы картофель получился более хрустящим, добавьте немного растительного масла.
		Вставьте антипригарную пластину в корзину, чтобы усилить хрусткость еды.

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
Из бака вытекает вода.	Крышка бака для воды недостаточно хорошо затянута.	Плотно затяните крышку бака для воды.
	Бак для воды треснул при падении с высоты.	Для замены бака для воды обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Ингредиенты не готовятся в режиме «пар».	Ингредиенты слишком большие.	Нарежьте ингредиенты на более мелкие кусочки.
	Установленное время приготовления недостаточное.	Нажмите кнопку ВРЕМЯ (⊙), чтобы вручную установить время приготовления. Нажимайте кнопки + или -, чтобы настроить большее время приготовления. См. книгу рецептов.
	Ингредиенты недостаточно разморожены.	Перед приготовлением разморозьте ингредиенты.
	Парогенератор загрязнен.	Выполните удаление накипи (см. параграф «Удаление накипи»).
	Недостаточное количество воды в баке.	Загорится индикатор (💧) и прибор подаст звуковой сигнал. Добавьте воду в бак для воды.
После длительного простоя прибор плохо пахнет.	Прибор не очищается после использования.	Чистите прибор после каждого использования.
	После использования парового режима бак для грязной воды не опорожняется и не очищается.	Выливайте грязную воду после каждого использования.
	После использования режима Пар вода в баке не опорожняется.	Опорожняйте и очищайте бак для воды после каждого использования.
E01	Прибор поврежден.	Обратитесь в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
E02		
E03	Внутренняя температура превысила максимальный предел (280°C).	Выключите прибор и дайте ему остыть. Если сигнал тревоги E03 сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E04	Прибор поврежден.	Обратитесь в авторизованный Центр сервисного обслуживания.
E05		

Неполадки	Возможные причины	Способы устранения
E11	Температура парогенератора превысила максимальный предел (200°C).	Выключите прибор и дайте ему остыть. Если сигнал тревоги E11 сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E12	Вода в баке закончилась.	Заполните бак для воды.
	В корзине нет продуктов или количество продуктов в корзине недостаточное.	Добавьте продукты в корзину. В любом случае программа приготовления не заблокируется.

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,

где wk – неделя производства

yr – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В~ 50-60Гц 1700 Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
E01	الجهاز تالف.	اتصل بمركز الصيانة المرخص.
E02		
E03	درجة الحرارة الداخلية تجاوزت الحد الأقصى (280° مئوية).	أطفئ الجهاز واتركه يبرد. إذا استمر الإنذار E03، فيجب الاتصال بأحد مراكز الدعم المعتمدة.
E04	الجهاز تالف.	اتصل بمركز الصيانة المرخص.
E05		
E11	درجة حرارة مولد البخار تجاوزت الحد الأقصى (200° مئوية).	أطفئ الجهاز واتركه يبرد. إذا استمر الإنذار E11، فيجب الاتصال بأحد مراكز الدعم المعتمدة.
E12	كمية الماء في الخزان انتهت.	املاً الخزان بالماء.
	لا يوجد طعام في السلة أو كمية الطعام في السلة غير كافية.	أضف المزيد من الطعام في السلة. على أي حال، لن يتوقف برنامج الطهي.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	عند تحضير مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في السلة. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلة. نظّف السلة بعناية بعد الاستعمال.
لم يتم قلي البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلي.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من تقليبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلاة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيداً قبل إضافة الزيت.
		قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة.
		أضف كمية أكثر قليلاً من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.
		أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
يوجد ترسب ماء من خزان الماء.	سداة خزان الماء غير مُحَكَمَة جيداً.	أحكِم سداة خزان الماء جيداً.
	خزان الماء تعرض للكسر بسبب السقوط من مكان مرتفع.	توجه إلى أحد مراكز الدعم المعتمدة لاستبدال خزان الماء.
لا يتم طهي المكونات في وضع البخار.	المكونات كبيرة جداً.	قم بتقطيع المكونات إلى قطع أصغر.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زر الوقت (⏰) لضبط مدة الطهي يدوياً. اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي أطول. انظر كتاب الوصفات.
	لم تتم إذابة تجميد المكونات جيداً.	يجب إذابة تجميد المكونات قبل الطهي.
	مولد البخار متسخ.	نفذ عملية إزالة الترسبات الكلسية (انظر فقرة «إزالة الترسبات الكلسية»).
	كمية الماء في الخزان غير كافية.	سيضيء المؤشر الضوئي (💧*) وسيصدر الجهاز إشارة صوتية. أضف ماء في خزان الماء.
رائحة الجهاز أصبحت سيئة بعد فترة طويلة من عدم الاستخدام.	لا يتم تنظيف الجهاز بعد الاستخدام.	نظّف الجهاز بعد كل استعمال.
	بعد استخدام وضع البخار، لا يتم تفريغ خزان الماء المتسخ وتنظيفه.	يجب تفريغ الماء المتسخ بعد كل استخدام.
	بعد استخدام وضع البخار، لا يتم تفريغ ماء الخزان.	يجب تفريغ خزان الماء وتنظيفه بعد كل استخدام.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل، افصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار. في حالة التخلّص من الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب فصل المواد المستخدمة في تصنيعه عن بعضها والتخلص منها حسب تركيبها وحسب أحكام القوانين السارية في بلد الاستعمال.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	اضغط على زر الوقت (⌚) لضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي المطلوبة.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. الإدخال بشكل صحيح يحدث مصحوبًا بصوت «نقرة» (شكل 13).
المكونات ليست جاهزة.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زر درجة الحرارة (⬇️) لضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على زر + أو - لضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زر الوقت (⌚) لضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الزر + أو - لضبط مدة الطهي أطول. انظر كتاب الوصفات.
المكونات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 13).

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- قم بتنظيف مقصورة الطهي (F) بالجهاز باستخدام قطعة قماش غير كاشطة، ومشبعة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظّف المقاومات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

تنظيف المكونات

- صُنع اللوح المضاد للاتصاق والسلة من مادة مضادة للاتصاق: اللون غير اللامع والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر سلبيًا على طهي الأطعمة ومذاقها.
- يمكن غسل اللوح المضاد للاتصاق والسلة في غسّالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للاتصاق، يُنصح بغسل اللوح المضاد للاتصاق (J) والسلة (H) يدويًا. استعمل منظّف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة.

إزالة الترسبات الكلسية

الصيانة الجيدة والتنظيف المنتظم يحافظان على الجهاز ويبقيان على كفاءته لفترة أطول، ما يحد بشكل كبير من مخاطر تكون الترسبات الكلسية في الجهاز. على الرغم من ذلك، إذا تضرر عمل الجهاز بعد فترة من الوقت بسبب الاستعمال المستمر للماء العسبر الذي يحتوي على نسبة عالية من الكلس، يمكن العمل على إزالة الترسبات الكلسية من أجل إزالة الخلل. استعمل لهذا الغرض منتج مزيل للترسبات الكلسية مكوّن من حمض الستريك. يمكن العثور على هذا المنتج بسهولة في مراكز الدعم.

لا تتحمل جهة الصنع أي مسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالمكونات الداخلية للجهاز نتيجة استعمال منتجات غير مطابقة بسبب وجود إضافات كيميائية.

تجري العملية على النحو التالي:

١ اخلع خزان الماء (A) من الجهاز.

٢ فك سداة خزان الماء (B).

٣ املاّ الخزان بماء طبيعي عذب.

٤ أضف منتج إزالة الترسبات الكلسية داخل خزان الماء بالنسبة التي تنصح بها جهة توريد المحلول.

لا تستخدم خل أو منتجات أخرى لإزالة الترسبات الكلسية غير مصرح بها من جهة الصنع.

5 اربط سداة خزان الماء في الخزان.

6 ادخل خزان الماء في مكانه.

7 أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي.

8 اضغط على زر تشغيل/إطفاء/بدء/إيقاف مؤقت () (شكل 83).

9 اضغط على زر قائمة وضع البخار + القلي بالهواء () من أجل الوصول إلى برامج الطهي المُعدة مُسبقًا في وضع البخار + القلي بالهواء (شكل 85).

10 اضغط على زر تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي () (شكل 87).

11 اضغط على زر تشغيل/إطفاء/بدء/إيقاف مؤقت () للتأكيد (شكل 89).

ستبدأ عملية إزالة الترسبات الكلسية. ستزَال الترسبات الكلسية من الدائرة الداخلية بالجهاز.

12 كرر العملية بماء طبيعي وعذب للتخلص من أي بقايا لمنتج إزالة الترسبات الكلسية.

يوضح الجدول التالي المدد التقديرية ودرجات الحرارة لأنواع الطعام المختلفة:

بطاطس مقليّة (مجمّدة)	15 - 20 دقيقة	200 درجة مئوية
بطاطس مقليّة (طازجة)	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة مئوية
مقالي (خضروات)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 درجة مئوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	190 درجة مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة مئوية
فُرّيس	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية
كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة مئوية
سمك	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
شريحة لحم خنزير	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة مئوية

وظيفة إيقاف التشغيل الذاتي

هذا الجهاز مزود بوظيفة إيقاف التشغيل الذاتي. بعد بضع دقائق من عدم التشغيل، ينطفئ الجهاز تلقائيًا.

خاصية الحماية من السخونة

الجهاز مزود بخاصية الحماية من فرط السخونة. عندما تكون درجة حرارة الجهاز مرتفعة بشدة بالقرب من العناصر الإلكترونية، فإن الجهاز ينطفئ تلقائيًا. أخرج القابس من مأخذ التيار الكهربائي، واترك الجهاز يبرد لمدة نصف ساعة على الأقل.

⚠ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- التنظيف المنتظم واليومي يتيح الحفاظ على كفاءة الجهاز، ويطيل من عمره.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأً والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- بعد فصل قابس الإمداد الكهربائي وبعد أن تبرد الأجزاء الساخنة، يجب تنظيف الجهاز فقط بواسطة قطعة قماش غير كاشطة بعد ترطيبها بإضافة قطرات قليلة من منظف محايد غير أكال.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجنّب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبلاستيك.
- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافة.
- نظّف المقومات بواسطة قطعة قماش جافة لإزالة بقايا الطعام عنها.

برامج الطهي المُعدة مُسبقًا

يعرض الجدول التالي برامج الطهي المُعدة مسبقًا والموجودة على الشاشة التي تعمل باللمس. يمثل كل رمز برنامج طهي مُعد مسبقًا. البرنامج مضبوط مُسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناءً على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضًا على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل درجة حرارة برامج الطهي ومدتها.

درجة الحرارة (مئوية)		المدة		برامج وضع القلي بالهواء	
الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي		
80-200	200	1-60 دقيقة	18 دقيقة	قلي مقرمش بالهواء	 Air crisp
80-200	170	1-60 دقيقة	16 دقيقة	حلويات/فرن	 Bake
80-200	200	1-60 دقيقة	25 دقيقة	شوي	 Roast
50-90	80	1-12 ساعة	6 ساعات	التجفيف	 Dehydrate
160-200	200	1-60 دقيقة	15 دقيقة	وضع الشواية	 GRILL
60-120	80	1-60 دقيقة	10 دقائق	إذابة التجميد	 Defrost
80-200	120	1-60 دقيقة	6 دقائق	التسخين	 Reheat
35-50	40	1-12 ساعة	1 ساعات	تخمير	 Ferment
درجة الحرارة (مئوية)		المدة		برامج وضع بخار + قلي بالهواء	
الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي	الفاصل الزمني	الوضع الافتراضي		
-	100	1-60 دقيقة	30 دقيقة	طهي بالبخار النقي 100° مئوية	 Steam only
140-200	180	1-60 دقيقة	30 دقيقة	طهي بالبخار + قلي بالهواء	 Steam + Air fry
-	-	-	5	ضخ الماء خارج الدائرة	 Empty water
-	100	بخار 100° مئوية لمدة 20 دقيقة. تجفيف 100° مئوية لمدة 10 دقائق.	30	تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي	 Steam clean

- تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي (الترال).
لاستعمال برامج الطهي المُعدة مُسبقًا في وضع بخار + قلي بالهواء، يجب ملء خزان الماء. تبلغ سعة خزان الماء 1300 ملل، ويمكن أن يعمل لمدة تتجاوز 60 دقيقة عندما يكون ممتلئًا بالماء.
اضغط على زر قائمة الوضع بخار + قلي بالهواء (الترال) من أجل الوصول إلى برامج الطهي المُعدة مُسبقًا في الوضع بخار + قلي بالهواء.

وظيفة الطهي بالبخار النقي 100° مئوية

الطهي بالبخار النقي 100° مئوية (الترال Steam only) يتيح الاحتفاظ بالفيتامينات والأملاح المعدنية داخل الأطعمة، ما يزيد من تماسكها ومذاقها.
اضغط على زر الطهي بالبخار النقي 100° مئوية (الترال Steam only) لتنشيط برنامج الطهي المُعد مُسبقًا.

وظيفة طهي بالبخار + قلي بالهواء

الجهاز مزود بوظيفة طهي بالبخار + قلي بالهواء (الترال Steam Air Fry).
التناوب الدوري بين القلي بالهواء والطهي بالبخار يجعل الأطعمة مقرمشة من الخارج وطرية وملبنة بالعصارة في الداخل، ما يضمن احتفاظ الطعام بخصائصه التغذوية ومذاقه.
يعمل عنصر التسخين حتى الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة؛ بمجرد الوصول إليها، يتوقف عنصر التسخين عن العمل، ويبدأ مولد البخار في توليد البخار. إذا انخفضت درجة حرارة السلة إلى ما دون الحد الأدنى لدرجة الحرارة، فسيوقف مولد البخار، وسيبدأ عنصر التسخين العمل على التسخين مجددًا.

وظيفة تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي

وظيفة تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي (الترال) تتيح تنظيف الجهاز تلقائيًا بالبخار.
اضغط على زر تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي (الترال). ستبدأ مرحلة إزالة الترسبات الكلسية على درجة حرارة 100° مئوية لمدة 20 دقيقة، ثم مرحلة التجفيف على درجة حرارة 100° مئوية لمدة 10 دقائق.
يجب تنفيذ عملية تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي (الترال) بعد استعمال جميع برامج الطهي المُعدة مُسبقًا في وضع بخار + قلي بالهواء.
إطالة العمر الافتراضي للجهاز، ولتجنب الترسبات، يُنصح باستعمال مياه معدنية ذات محتوى منخفض من المواد الهذابة.

وظيفة ضخ الماء خارج الدائرة

وظيفة ضخ الماء خارج الدائرة (الترال) تتيح تفريغ الماء المتبقي من الدائرة ومن خزان الماء إلى السلة.
يجب تشغيل وظيفة ضخ الماء خارج الدائرة (الترال) بعد تنفيذ وظيفة الطهي بالبخار النقي 100° مئوية (الترال Steam only).

وضع الطهي

يحتوي الجهاز على وضعي طهي: وضع القلي بالهواء ووضع بخار + قلي بالهواء.

وضع القلي بالهواء

وضع القلي بالهواء مثالي للطهي بصورة صحية أكثر دون التخلي عن مذاق الأطعمة المقلية وقرمشتها. دوران الهواء الساخن يتيح الطهي المتناسق للحرارة.

وضع القلي بالهواء في الجهاز يضم ثمانية برامج طهي مُعدة مُسبقًا: قلي مقرمش بالهواء، حلويات/فرن، شوي، تجفيف الأطعمة، شواية، إذابة التجميد، تسخين، تخمير. أثناء وضع القلي بالهواء لا يوجد بخار. اضغط على زر قائمة وضع القلي بالهواء (AIR FRY) من أجل الدخول إلى برامج الطهي المُعدة مُسبقًا الخاصة بوضع القلي بالهواء.

وظيفة الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات. أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلة قبل وضع الطعام. اضغط على زر الشواية (GRILL) لتنشيط وضع الشواية.

وظيفة إذابة التجميد

- الجهاز مزود بوظيفة إذابة تجميد لإذابة تجميد الأطعمة قبل الطهي.
- اضغط على زر إذابة التجميد (Defrost).
 - إذا لزم الأمر، قم بتعديل مدة الطهي ودرجة الحرارة يدويًا.

وظيفة التجفيف

تسمح وظيفة التجفيف (Dry) بتجفيف الأطعمة بكفاءة لحفظها على النحو الأمثل. يدور الهواء الساخن بحرية داخل الجهاز، وهكذا تجف الأطعمة بشكل متجانس وبأقل قدر من فقدان الفيتامينات الصحية. يمكن استخدام هذه الوظيفة للاستمتاع بمذاق الفواكه، والخضروات، والفطر، أو لتجفيف الزهور والنباتات. قبل الشروع في التجفيف، أدخل اللوح المضاد للاتصاق المرفق في السلة. يوضح الجدول التالي مدد ودرجات حرارة التجفيف التقديرية لأنواع الطعام المختلفة:

المدة	درجة الحرارة	الأطعمة
من 5 ساعات إلى 15/20 ساعة	50 درجة مئوية	الأعشاب
	50-55 درجة مئوية	خضروات
	55-60 درجة مئوية	الفواكه
من ساعتين إلى 8 ساعات	65-70 درجة مئوية	سمك/لحم

يمكن ضبط المؤقت إلى 12 ساعة. إذا استغرق التجفيف وقتًا أطول، أعد برمجة الجهاز بعد انقضاء الوقت المحدد.

وظيفة التخمير

الجهاز مزود بوظيفة التخمير (Ferment) من أجل تخمير أنواع مختلفة من الأطعمة في المنزل، مثل الزبادي والخبز والخضروات، على درجة حرارة منخفضة.

وضع البخار + القلي بالهواء

وضع البخار + القلي بالهواء في الجهاز يتضمن أربعة برامج طهي مُعدة مُسبقًا: طهي بالبخار النقي 100° مئوية، طهي بالبخار + قلي بالهواء، ضخ الماء خارج الدائرة، تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي. يوجد برنامجان معدان مسبقًا في وضع بخار + قلي بالهواء للاستخدام في تنظيف الجهاز:

- ضخ الماء خارج الدائرة (L5)

مفاتيح الوظائف		
الوصف	الزر	
يسمح بضبط درجة حرارة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار+ أو - لزيادة أو تقليل درجة الحرارة الطهي.	زر درجة الحرارة	
يسمح بضبط مدة الطهي يدويًا. اضغط على الأزرار+ أو - لزيادة أو تقليل مدة الطهي.	زر الوقت	
اضغط على الزر لتشغيل الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي.	زر الضوء	
يتيح الوصول إلى برامج الطهي المُعدة مُسبقًا في وضع القلي بالهواء.	زر قائمة وضع القلي بالهواء	
يتيح الوصول إلى برامج الطهي المُعدة مُسبقًا في وضع البخار + القلي بالهواء.	زر قائمة وضع البخار + القلي بالهواء	
يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله. يتيح بدء عملية الطهي/إيقافها مؤقتًا.	زر تشغيل/إطفاء/بدء/إيقاف مؤقت	

وصف المؤشرات الضوئية الموجودة على شاشة العرض

المعنى	الحالة	المؤشر الضوئي
جارٍ تسخين الجهاز.	مضاء	
المروحة تعمل.	مضاء	
كمية الماء في الخزان غير كافية/عدم وجود ماء في الخزان.	مضاء	
جارٍ سحب الماء من خزان الماء.	مضاء	

استخدام الجهاز

يسمح اللوح المضاد للالتصاق بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام اللوح المضاد للالتصاق أمرًا اختياريًا.

الجهاز مزود بألية تمنع تشغيله إذا كانت السلة غير مدخلة في مقصورة الطهي بشكل صحيح.

عند أول استخدام، قد تنبعث من الجهاز رائحة خفيفة ودخان قليل: هذه ظاهرة طبيعية تمامًا لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلًا، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

يحتوي كل برنامج طهي معد مسبقًا على مدة طهي افتراضية، لكن يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا: استمر في الضغط على الزر + أو - لزيادة سرعة الاختيار.

تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة.

لإيقاف عملية الطهي يدويًا، اضغط على زر تشغيل/إطفاء/بدء/إيقاف مؤقت (⏸) لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.

عند انتهاء عملية الطهي، يمكن إعادة استعمال الجهاز فورًا لتحضير أطعمة أخرى.

وصف الجهاز

خزان الماء - A	G - حوض البقايا
B - سدادة خزان الماء	H - السلة
C - جسم الجهاز	I - المقبض
D - شاشة تعمل باللمس	J - لوح مضاد للالتصاق
E - كابل الإمداد الكهربائي	K - حوض ناتج التكتيف
F - مقصورة الطهي	L - مدخل الهواء

وصف الشاشة اللمسية

برامج الطهي المُعدة مُسبقًا - القلي بالهواء	
 Air crisp	قلي مقرمش بالهواء
 Bake	حلويات/فرن
 Roast	شوي
 Dehydrate	تجفيف الأطعمة
 GRILL	الشواية
 Defrost	إذابة التجميد
 Reheat	التسخين
 Ferment	تخمير
برامج الطهي المُعدة مُسبقًا - البخار + قلي بالهواء	
 Steam only	طهي بالبخار النقي 100° مئوية
 Steam + Air fry	طهي بالبخار + قلي بالهواء
 Empty water	ضخ الماء خارج الدائرة
 Steam clean	تنظيف دائرة الماء بوضع البخار النقي

⚠️ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

- يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز.
 - يجب عدم استعمال هذا الجهاز لأغراض تجارية أو صناعية.
 - لا تصرح الشركة المُصنعة بأي استخدام آخر للجهاز ولا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار من أي نوع الناجمة عن الاستخدام غير السليم للجهاز ذاته.
 - وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
 - ضع الجهاز على مسافة لا تقل عن 10 سم بعيداً عن الجدران أو الأثاث أو الأجهزة الأخرى.
 - لا تستخدم الجهاز أبداً دون إدخال السلة في مقصورة الطهي.
 - لا تتجاوز مطلقاً السعة القصوى عند ملء السلة.
 - بعد ملء خزان الماء، أغلق غطاء خزان الماء بإحكام. خطر تسرب الماء.
 - لا تسكب الماء مباشرةً من أعلى الجهاز، أثناء ملء خزان الماء. يجب ألا يتغلغل الماء في الجهاز.
 - لا تملأ خزان الماء بماء تتجاوز درجة حرارته 50 درجة مئوية أو تقل درجة حرارته عن 10 درجات مئوية، لتجنب التسرب.
 - لا تترك خزان الماء يسقط من مكان مرتفع. قد ينكسر خزان الماء ويتسبب في تسرب الماء.
 - لا تملأ السلة بالماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.
 - لا تملأ السلة بالزيت. خطر الحريق.
 - لا تضع مكونات سائلة مطلقاً داخل السلة. إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
 - أدخل المكونات دائماً و فقط في السلة لكي تتجنب ملامسة الطعام للمقاومات الكهربائية.
 - تأكد دائماً من إدخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
 - قبل تشغيل الجهاز، تأكد من خلو السلة ومقصورة الطهي من الأجسام الغريبة.
- ⚠️ تنبيه: سطح ساخن.
- أثناء الطهي، قد يتسرب البخار الساخن من مدخل الهواء أو من مقصورة طهي الجهاز. أبعد دائماً اليدين والوجه عن مدخل الهواء ومقصورة الطهي.
 - لا تقم أبداً بإعاقه مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
 - عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
 - لا تلمس السلة، ومقصورة الطهي، واللوح المضاد للالتصاق، والأجزاء المعدنية الداخلية للجهاز أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.
 - أمسك السلة من المقبض فقط واستخدم حاملات الأواني أو مناشف الصحن لإزالة السلة.
 - لا تقلب السلة رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة. خطر الإصابة بحروق.
 - لا تستخدم أدوات معدنية لإخراج الطعام من السلة أو من اللوح المضاد للالتصاق.
 - تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو حافي القدمين.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، ولو لفترة قصيرة من الوقت، يجب إيقاف تشغيله وفصل كابل الإمداد الكهربائي دائماً من المأخذ الكهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.

⚠ تنبيه - أضرار مادية

- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب الحر خوفاً من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة أو سائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف.
- فك كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- يجب عدم إمداد الجهاز بالطاقة من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بُعد.
- إذا انبعث دخان أسود من الجهاز أثناء عمله، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي فوراً. لا تخلع السلّة من مقصورة الطهي. انتظر انتهاء خروج الدخان. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلّة.
- لا تضع أبداً أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.
- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).

⚠ خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- لا تحرك الجهاز دون إخراج الطعام من السلّة.
- افصل الجهاز دائماً عن مأخذ التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك المكونات الفردية.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوي، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف كابل الإمداد الكهربائي أو القابس، أو إذا كان الجهاز نفسه معيباً. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصراً لدى أحد مراكز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.

✗ للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقاً لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم EU/2012/19، يرجى قراءة النشرة المرفقة مع المنتج.

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصنيع الجهاز وفقاً للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام. استخدم الجهاز فقط للاستخدام الذي صُمم من أجله لتجنب الإصابات والأضرار المحتملة. احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضاً هذه التعليمات.
- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل:
 - في أماكن الطهي المُخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب ، وأماكن العمل الأخرى
 - في المزارع
 - في الفنادق، وُزُل المبيت والإفطار، والبيئات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).
- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى إبطال أي شكل من أشكال الضمان.
- يُصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.
- لعدم التأثير سلباً على سلامة الجهاز، يجب استخدام قطع الغيار والملحقات الأصلية المعتمدة فقط من الشركة المصنعة.
- يعد الجهاز مطابقاً للائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.

⚠️ خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن 8 سنوات ومن قبل أشخاص من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم على استعمال الجهاز بشكل آمن واطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء استعمال الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المُستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائماً عن متناول الأطفال الأقل من عمر 8 سنوات.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلياً في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من الجهاز، يُنصح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. كما يوصى باتخاذ التدابير اللازمة، بحيث لا تشكل بعض أجزاء من الجهاز خطر على الأطفال في حالة اللعب به.

⚠️ خطر بسبب الكهرباء

- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المُحدد على بطاقة البيانات المُلصقة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفايات، ومكواة، ومشغلات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ.

- Прилад створений із дотриманням вимог діючих європейських стандартів та захищений у всіх потенційно небезпечних для користувача місцях. Уважно прочитайте цей посібник перед використанням. Використовуйте прилад виключно за цільовим призначенням, для якого він був розроблений, щоб запобігти нещасним випадкам і заподіяння шкоди. Зберігайте цей посібник у доступному місці для консультацій у майбутньому. За наміру передати цей прилад іншому користувачу пам'ятайте, що разом з приладом повинна бути передана і ця інструкція.
- Прилад призначений для використання у побутових домашніх умовах та в умовах, близьких до домашніх, як наприклад:
 - на кухнях, призначених для персоналу магазинів, офісів та інших професійних закладів;
 - у господарствах;
 - у номерах готелів, мотелів, у готелях типу bed & breakfast та у інших житлових структурах (для використання постояльцями).
- Не використовуйте прилад для інших цілей, ніж ті, що описані в цьому посібнику. Виробник відхиляє відповідальність за неправильне використання або за використання, непередбачене у цьому посібнику. Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Рекомендується зберігати оригінальну упаковку, оскільки безкоштовні сервісні послуги не передбачені у випадку поломок, спричинених неналежною упаковкою виробу під час транспортування до Авторизованого сервісного центру.
- Щоб не порушити безпечність приладу, використовуйте виключно оригінальні запчастини та комплектуючі, схвалені самим виробником.
- Прилад відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 щодо матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.



Небезпека для дітей

- Приладом можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або з недостатнім досвідом і знаннями, тільки якщо вони перебувають під наглядом відповідальної особи або якщо пройшли належний інструктаж та усвідомлюють ризики, пов'язані з використанням приладу.
- Дітям забороняється гратися з приладом.
- Операції очистки і технічного обслуговування, описані у цьому посібнику, не повинні виконуватися дітьми, які не досягли віку старше 8 років і не перебувають під наглядом.

- Тримайте прилад та кабель живлення недоступними для дітей віком менше 8 років.
- Не залишайте кабель живлення звисати у місцях, де його може схопити дитина.
- Розташуйте прилад таким чином, щоб діти не могли дістатися до гарячих частин.
- Не залишайте елементи упаковки у зоні досяжності для дітей, оскільки ці матеріали є потенційним джерелом небезпеки.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад у якості відходів, рекомендується зробити його непридатним для використання, відрізавши кабель живлення. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини приладу, які можуть становити ризик, особливо для дітей, які можуть використовувати прилад для ігор.



Небезпека, пов'язана з електричним струмом

- Перш ніж під'єднати прилад до електричної мережі, переконайтеся, що напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці на нижній частині приладу, відповідає напрузі місцевої мережі електричного живлення.
- Використання електричних подовжувачів, несхвалених виробником приладу, може призвести до збитків або пожежі.
- Завжди підключайте прилад до розетки із заземленням.
- Не під'єднуйте будь-які інші прилади з великою потужністю (печі, праски, радіатори і т.п.) у ту ж саму електричну розетку. Небезпека електричного перевантаження.
- Ніколи не тягніть за кабель живлення або за сам прилад, щоб від'єднати вилку від електричної розетки.
- Не допускайте потрапляння води на частини під напругою: ризик короткого замикання і/або враження електричним струмом.
- Не дозволяйте кабелю живлення контактувати із гострими предметами або краями.
- Кабель живлення не повинен контактувати з гарячими поверхнями.
- Не використовуйте прилад мокрими руками або босоніж.
- Якщо прилад не використовується, навіть протягом коротких періодів часу, вимкніть його і від'єдняйте вилку кабелю живлення від електричної розетки.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли він під'єднаний до електричної мережі.



Увага - ризик заподіяння матеріальних збитків

- Прилад повинен використовуватися і залишатися на стійкій поверхні.
- Не ставте прилад на дуже гарячі поверхні або поблизу джерел відкритого вогню, щоб уникнути пошкодження обшивки корпусу.
- Не ставте прилад поблизу займистих матеріалів (тканини, фіранки).

- Забороняється розташовувати прилад і кабель живлення поблизу або над електричними та газовими печами, а також біля мікрохвильових печей.
- Перед використанням завжди повністю розмотуйте кабель живлення.
- Прилад не повинен живитися за допомогою зовнішніх таймерів або за допомогою окремих установок з дистанційним керуванням.
- Якщо прилад виділяє чорний дим під час роботи, негайно від'єднайте прилад від електричної розетки. Не виймайте кошик з готувального відсіку. Дочекайтеся, поки дим перестане виходити. Щоб вирішити проблему, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Щоб запобігти пошкодженню приладу, не вставляйте металічні інструменти або предмети у кошик.
- Ніколи не ставте предмети зверху на прилад.
- Не вмикайте прилад для роботи, якщо він порожній.
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (наприклад, дощ, сонце).

Небезпека збитків, обумовлених іншими причинами

- Щоб підняти прилад, беріться за його корпус.
- Не переміщайте прилад, не діставши продукти з кошика.
- Завжди від'єднуйте прилад від електричної розетки, перш ніж встановлювати або знімати окремі компоненти.
- Розташуйте прилад у добре освітленому чистому місці із зручним доступом не електричної розетки.
- Поставте прилад на рівну, стійку і витривалу до температур поверхню.
- Пристрій не повинен використовуватися після падіння або якщо присутні ознаки пошкодженень. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення чи вилка пошкоджені, або якщо сам прилад несправний. Усі операції з ремонту, включно з заміною кабелю живлення, повинні виконуватися виключно сервісним центром або уповноваженими технічними спеціалістами, щоб запобігти будь-яким ризикам.

 Для правильної утилізації виробу відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС слід прочитати спеціальну пам'ятку, що додається до виробу.

• ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад може використовуватися для приготування твердих харчових продуктів. Не використовуйте прилад для приготування рідких харчових продуктів. Додавання надлишкової кількості рідини може призвести до її витоків із подальшим пошкодженням приладу.
- Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних або промислових цілях.
- Виробник не передбачив будь-яке інше використання цього приладу, це звільняє його від відповідальності за збитки будь-якого характеру, спричинені неналежним використанням приладу.
- Крім того, неналежне використання приладу скасовує гарантію у всіх її проявах.
- Розташуйте прилад на відстані мінімум 10 см від стін, меблів або інших приладів.
- Не використовуйте прилад, не вставивши кошик у готувальний відсік.
- Ніколи не перевищуйте максимальну місткість під час заповнення кошика.
- Закрийте кришку бака для води після його заповнення. Ризик витікання води.
- Не наливайте воду безпосередньо на прилад під час наповнення бака для води. Вода не має потрапляти в прилад.
- Не заповнюйте бак водою температурою вище 50°C або нижче 10°C, щоб уникнути витікання.
- Уникайте падіння баку для води з висоти. Бак для води може тріснути і спричинити витік води.
- Не наповнюйте водою кошик, коли він вставлений у готувальний відсік.
- Не заповнюйте кошик рослинною олією. Небезпека пожежі.
- Ніколи не наливайте рідкі інгредієнти у кошик. Якщо необхідно для приготування їжі, додавайте рідину невеликими порціями. Перш ніж додати наступну порцію рідини, переконайтеся, що тверді інгредієнти поглинули рідину.
- Насипайте інгредієнти завжди і тільки у кошик, щоб уникнути контакту їжі з електричними нагрівальними елементами.
- Перед ввімкненням приладу завжди перевіряйте, чи правильно вставлений кошик.
- Перед ввімкненням приладу переконайтеся, що кошик та готувальний відсік не містять сторонніх предметів.
-  Увага: гаряча поверхня.
- Під час приготування з повітрозабірника або з готувального відсіку приладу може виходити гаряча пара. Не наближайте руки і обличчя до повітрозабірника і готувального відсіку.

- Не закривайте повітрязабірник під час роботи приладу, щоб запобігти матеріальним збиткам і/або перегріву приладу.
- Коли з готувального відсіку дістається кошик, звідти також виходять гаряче повітря і пара. Не наближайте руки і обличчя до готувального відсіку.
- Не торкайтеся до кошика, готувального відсіку, антипригарної пластини ті внутрішніх металічних частин приладу під час роботи приладу або протягом наступних хвилин після його вимкнення. Дочекайтеся охолодження гарячих частин.
- Беріть кошик тільки за ручку і використовуйте прихватки або ганчірки, щоб дістати кошик.
- Не перевертайте кошик догори дном під час виймання їжі: залишки гарячої олії можуть витікати з кошика. Небезпека опіків.
- Не використовуйте металеві інструменти для діставання продуктів з кошика або антипригарної пластини.
- Переконайтеся, що приготовані приладом інгредієнти мають золотистий, а не чорний або коричневий колір. Зніміть з продуктів можливі підгорілі шматочки.

Опис приладу

A - Бак для води

B - Кришка бака для води

C - Корпус приладу

D - Сенсорний дисплей

E - Кабель живлення

F - Готувальний відсік

G - Піддон для залишків

H - Кошик

I - Ручка

J - Антипригарна пластина

K - Піддон для конденсату

L - Повітрязабірник

Опис сенсорного дисплея

ТИПОВІ ПРОГРАМИ AIR FRY		
 Air crisp	Аерогриль із хрусткою скоринкою	
 Bake	Солодощі/випічка	
 Roast	Смаження	
 Dehydrate	Висушування продуктів	
 GRILL	Grill	
 Defrost	Розморожування	
 Reheat	Підігрів	
 Ferment	Ферментація	
ТИПОВІ ПРОГРАМИ STEAM+AIR FRY		
 Steam only	Готування на чистій парі 100°C	
 Steam + Air fry	Готування на парі+аеросмаження	
 Empty water	Відкачування води з контуру	
 Steam clean	Чистка водяного контуру в режимі «чиста пара»	
ФУНКЦІОНАЛЬНІ КНОПКИ		
	Кнопка	Опис
	Кнопка ТЕМПЕРАТУРА	Ця кнопка дозволяє вручну задавати температуру приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення температури приготування.
	Кнопка ЧАС	Ця кнопка дозволяє вручну задавати час приготування. Натискайте кнопки + або - для збільшення або зменшення часу приготування.
	Кнопка ПІДСВІТКА	Натисніть кнопку, щоб увімкнути підсвітку всередині готувального відсіку.

	Кнопка МЕНЮ РЕЖИМ AIR FRY	Дає змогу отримати доступ до типових програм приготування в режимі AIR FRY.
	Кнопка МЕНЮ РЕЖИМ STEAM+AIR FRY	Дає змогу перейти в типові програми приготування в режимі STEAM+AIR FRY.
	Кнопка ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ/СТАРТ/ПАУЗА	Ця кнопка дозволяє ввімкнути або вимкнути прилад. Дозволяє запустити/призупинити процес приготування.

Опис індикаторів на дисплеї

Індикатор	Стан	Значення
	Горить	Триває нагрівання приладу.
	Горить	Вентилятор працює.
	Горить	Недостатньо води в баку/бракує вода в баку.
	Горить	Виконується відбір води з бака для води.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Антипригарна пластина дозволяє збільшити хрусткість страв. Використання антипригарної пластини є факультативним.

Прилад оснащений пристроєм, який блокує його роботу, якщо кошик неправильно встановлений у готувальний відсік.

Під час першого використання прилад може виділяти легкий запах та дим: це цілком нормальне явище, адже деякі частини були злегка змащені. Скоро це явище зникне. Це не матиме жодного впливу на роботу приладу.

Кожна типова програма приготування має стандартний час приготування, але температуру і час приготування можна змінити вручну:

Щоб збільшити швидкість вибору, натисніть і утримуйте кнопки + або -.

Надлишок олії залишиться на дні кошика.

Щоб вручну перервати процес приготування, натисніть кнопку ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ/СТАРТ/ПАУЗА () й утримуйте натиснутою впродовж 3 секунд.

Після завершення приготування, прилад можна зразу використовувати повторно для приготування інших продуктів.

РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Прилад має два режими приготування: режим AIR FRY і режим STEAM+AIR FRY.

РЕЖИМ AIR FRY (АЕРОСМАЖЕННЯ)

Режим AIR FRY бездоганно підходить для більш здорового приготування їжі зі збереженням смаку та хрусткості смажених продуктів. Циркуляція гарячого повітря дає змогу рівномірно готувати їжу.

Режим AIR FRY приладу включає вісім типових програм приготування: аеросмаження із хрусткою скоринкою, десерти/випічка, смаження, сушка продуктів, гриль, розморожування, нагрівання, ферментація. Під час режиму AIR FRY пара відсутня.

Натисніть кнопку МЕНЮ РЕЖИМ AIR FRY ()^{AIR FRY}), щоб увійти в типові програми приготування в режимі Air Fry.

Функція Grill

Режим гриля ідеально підходить для смаження м'яса, риби та овочів. Вставте деко з антипригарним покриттям у кошик, перш ніж покласти харчові продукти. Натисніть кнопку GRILL ()^{GRILL}), щоб активувати режим Grill.

Функція розморожування

Прилад має функцію розморожування, щоб розморожувати їжу перед приготуванням.

- Натисніть кнопку розморожування ()^{Defrost}).
- За необхідності вручну змініть час і температуру приготування.

Функція висушування

Функція висушування ()^{Dehydrate}) дає змогу ефективно висушувати продукти для їхнього оптимального зберігання. Гаряче повітря вільно циркулює всередині приладу, рівномірно висушуючи продукти з мінімальною втратою корисних вітамінів.

Ця функція може використовуватися для висушування фруктів, овочів, грибів, квітів і рослин. Перед початком висушування вставте деко з антипригарним покриттям із комплекту поставлення в кошик.

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для висушування різних типів продуктів:

Продукт	Температура	Час
Трави	50 °C	Від 5 до 15/20 годин
Овочі	50-55 °C	
Фрукти	55-60 °C	
Риба/м'ясо	65-70 °C	Від 2 до 8 годин

Таймер можна налаштувати максимум на 12 години. Якщо для висушування знадобиться більше часу, повторно запрограмуйте прилад після завершення встановленого часу.

Функція ферментації

Прилад оснащений функцією ферментації ()^{Ferment}) для приготування в домашніх умовах за низької температури різних видів їжі, як-от йогурт, хліб, овочі.

РЕЖИМ STEAM+AIR FRY («ПАРА+АЕРОСМАЖЕННЯ»)

Режим STEAM+AIR FRY приладу включає чотири типові програми: готування на чистій парі за температури 100°C, готування на парі+аеросмаження, викачування води з контуру, очищення водяного контуру в режимі «чиста пара».

Для очищення приладу використовуються дві типові програми режиму STEAM+AIR FRY:

- Відкачування води з контуру (🔧)
- Очищення водяного контуру в режимі «чиста пара» (🌫️).

Щоб скористатися типовими програмами приготування в режимі STEAM+AIR FRY, наповніть бак для води. Місткість бака для води становить 1 300 мл, і він може працювати понад 60 хв, якщо він повністю наповнений водою.

Натисніть кнопку РЕЖИМ STEAM+AIR FRY (), щоб увійти в типові програми приготування в режимі STEAM+AIR FRY.

Функція готування на чистій парі 100°C

Готування на чистій парі за температури 100°C () дає змогу зберігати вітаміни та мінеральні солі всередині їжі, покращуючи її текстуру та смак.

Натисніть кнопку приготування на чистій парі за температури 100°C (), щоб активувати типову програму приготування.

Функція готування на парі+аеросмаження

Прилад оснащений функцією готування на парі+аеросмаження ().

Циклічне чергування аеросмаження з готуванням на парі робить їжу хрусткою зовні, м'якою та соковитою всередині, забезпечуючи збереження поживних властивостей та смаку їжі.

Нагрівальний елемент працює до досягнення заданої температури, після чого нагрівальний елемент припиняє роботу і парогенератор починає генерувати пару. Якщо температура кошика впаде нижче мінімального діапазону температур, парогенератор зупиниться, а нагрівальний елемент знову почне нагріватися.

Функція очищення водяного контуру в режимі «чиста пара»

Функція очищення водяного контуру в режимі «чиста пара» () дає змогу автоматично очищувати прилад парю.

Натисніть кнопку очищення водяного контуру в режимі чистої пари (). Фаза видалення накипу активується за температури 100°C і триває впродовж 20 хвилин, потім починається фаза сушіння за температури 100°C впродовж 10 хвилин.

Після використання кожної типової програми приготування в режимі STEAM+AIR FRY очищуйте водяний контур у режимі чистої пари ().

Щоби подовжити строк служби приладу та уникнути забруднення, рекомендується використовувати мінеральну воду зі зниженим загальним вмістом солей.

Функція відкачування води з контуру

Функція відкачування води з контуру () дає змогу скидати залишкову воду з контуру та з бака для води в кошик.

Виконуйте функцію викачування води з контуру () після виконання функції приготування на чистій парі за температури 100°C ().

Типові програми приготування

У наступній таблиці наведені типові програми приготування, присутні на сенсорному дисплеї. Кожен символ позначає типову програму приготування. Кожна програма має налаштування температури і часу приготування, рекомендовані на основі типу харчового продукту. Час приготування орієнтовний, тобто залежить також від товщини і кількості інгредієнтів для приготування. Значення температури і часу у програмах можна змінювати.

Програми режиму AIR FRY		Час		Температура (°C)	
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал
 Air crisp	Аерогриль із хрусткою скоринкою	18 хв	1-60 хв	200	80-200
 Bake	Солодощі/випічка	16 хв	1-60 хв	170	80-200
 Roast	Смаження	25 хв	1-60 хв	200	80-200
 Dehydrate	Висушування	6 год	1-12 год	80	50-90
 GRILL	Режими Grill	15 хв	1-60 хв	200	160-200
 Defrost	Розморожування	10 хв	1-60 хв	80	60-120
 Reheat	Підігрів	6 хв	1-60 хв	120	80-200
 Ferment	Ферментація	1 год	1-12 год	40	35-50

Програми режиму STEAM+ AIR FRY		Час		Температура (°C)	
		Стандарт	Інтервал	Стандарт	Інтервал
	Готування на чистій парі 100°C	30 хв	1-60 хв	100	-
	Готування на парі+аеросмаження	30 хв	1-60 хв	180	140-200
	Відкачування води з контуру	5	-	-	-
	Чистка водяного контуру в режимі «чиста пара»	30	Пара за температури 100°C упродовж 20 хвилин. Сушіння за температури 100°C упродовж 10 хвилин.	100	-

У наступній таблиці вказані приблизні значення часу і температури для різних типів продуктів:

Картопля фрі (заморожена)	15-20 хвилин	200°
Картопля фрі (свіжа)	20-30 хвилин, залежно від розміру картоплі	180° 200°
Фрі (з овочів)	10-15 хвилин	200°
Крокети	12-15 хвилин	190°
Крокети з курятини	10 хвилин	200°
Курячі стегна	20-25 хвилин	190°
Біфштекс	10-15 хвилин	190°
Тюфтелі	8 хвилин	180°
Креветки	15-20 хвилин	160°
Пиріг	20-30 хвилин	160°
Кіш	25-30 хвилин	180°
Риба	15-20 хвилин	160° 180°
Відбивна із свинини	10-15 хвилин	200°
Спрінг-роли	10-15 хвилин	200°
Овочі	10-20 хвилин	180°

Функція автоматичного вимкнення

Цей прилад оснащений функцією автоматичного вимкнення. Після декількох хвилин простою прилад вимикається автоматично.

Функція захисту від нагрівання

Прилад оснащений функцією захисту від перегріву.

Коли температура приладу стає надто високою поблизу електронних компонентів, прилад вимикається автоматично.

Від'єднайте вилку від електричної розетки й дайте приладу охолонути принаймні півгодини.



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Регулярне і щоденне чищення дозволяє підтримувати прилад в робочому стані і подовжувати термін його служби.
- Всі операції чистки і технічного обслуговування повинні виконуватися на вимкненому і від'єднаному від електричної розетки приладі.
- Від'єднайте прилад від електричної розетки і дочекайтеся охолодження гарячих частин, перш ніж виконувати будь-які операції чистки і технічного обслуговування.
- Після того, як вилка електричного живлення була від'єднана і гарячі частини приладу охолонули, прилад можна чистити виключно неабразивною ганчіркою, злегка змоченою у водяному розчині декількох крапель нейтрального і неагресивного мийного засобу.
- Забороняється використовувати абразивні мючі засоби або металічні інструменти, щоб не пошкрябати або не пошкодити покриття. Забороняється користуватися розчинниками, що здатні пошкодити пластик.
- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.

Чистка приладу

- Чистіть незнімні частини приладу вологою неабразивною ганчіркою, щоб не пошкодити покриття. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки готувального відсіку (F) приладу використовуйте неабразивну ганчірку, змочену гарячою водою. Витріть досуха сухою ганчіркою.
- Для чистки нагрівальних елементів використовуйте суху ганчірку, щоб прибрати залишки їжі.

Чистка компонентів

Антипригарна пластина і кошик виготовлені із антипригарного матеріалу: матовість і сліди, які можуть з'явитися після тривалого використання, є нормальним явищем і не псують процес приготування або смак харчових продуктів.

- Антипригарну пластину і кошик можна мити у посудомийній машині. Щоби подовжити строк служби антипригарного покриття, рекомендується мити деко (J) й кошик (H) вручну. Використовуйте мийний засіб для посуду і м'яку неабразивну губку.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Регулярний догляд і чистки допомагають підтримувати прилад у робочому стані й подовжують його строк служби, набагато знижуючи ризик формування накипу у приладі. Якщо, попри всі заходи з догляду, із часом робота пристрою погіршиться через часте використання жорсткої або вапнистої води, можна виконати процедуру видалення накипу з пристроєм, щоб відновити нормальну роботу приладу. Використовуйте для цієї мети виключно засіб для видалення накипу на основі лимонної кислоти. Такий засіб можна придбати в Сервісних центрах.

Виробник не несе відповідальність за пошкодження внутрішніх компонентів пристрою, що спричинені використанням невідповідних засобів з причини присутності хімічних добавок.

Дійте наступним чином:

- 1 Зніміть бак для води (A) із приладу.
- 2 Відкрутіть кришку бака для води (B).
- 3 Наповніть бак для води свіжою негазованою водою.
- 4 Додайте засіб для видалення накипу всередину бака для води у відсотках, рекомендованих постачальником розчину.

Не використовуйте оцет або інші засоби для видалення накипу, не схвалені виробником.

- 5 Закрутіть кришку бака для води.
- 6 Вставте бак для води у відповідне гніздо.
- 7 Вставте вилку в електричну розетку.
- 8 Натисніть кнопку ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ/СТАРТ/ПАУЗА () (Рис. 83).
- 9 Натисніть кнопку МЕНЮ РЕЖИМ STEAM+AIR FRY ()^{STEAM+AIR FRY}, щоб увійти в типові програми приготування в режимі STEAM+AIR FRY (Рис. 85).
- 10 Натисніть кнопку очищення водяного контуру в режимі чистої пари () (Рис. 87).
- 11 Натисніть кнопку ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ/СТАРТ/ПАУЗА ()^{II}, щоби підтвердити (Рис. 89).

- Запускається процес видалення накипу. Накип буде видалений з внутрішнього контуру приладу.
- 12 Повторіть процес зі свіжою негазованою водою, щоб видалити залишки декальцинатора.

ВИВІД З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

У разі виведення приладу з експлуатації від'єднайте вилку живлення від електричної розетки. У випадку утилізації необхідно забезпечити розділення матеріалів, які використовувалися у виробництві приладу, та їх переробку залежно від їх складу та положень законів, що діють у країні використання.

ПІДКАЗКИ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ДЕЯКИХ ПРОБЛЕМ

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Прилад не працює.	Вилка не вставлена в електричну розетку.	Вставте вилку в електричну розетку, оснащену заземленням.
	Не налаштований таймер.	Натисніть кнопку ЧАС (⌚), щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - і встановіть бажаний час приготування.
	Кошик вставлений неправильно.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «кляц» свідчатиме про правильне встановлення (Рис. 13).
Інгредієнти не готові.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Встановлена температура занадто низька.	Натисніть кнопку ТЕМПЕРАТУРА (🔥), щоб вручну встановити температуру приготування. Натискайте кнопки + або - і налаштуйте вищу температуру приготування. Див. книжечку з рецептами.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натисніть кнопку ЧАС (⌚), щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - і встановіть довший час приготування. Див. книжечку з рецептами.
Інгредієнти приготувалися неоднорідно.	Деякі типи інгредієнтів необхідно перемішувати декілька разів під час приготування.	Інгредієнти, що знаходяться зверху або які покриті іншими інгредієнтами (картоплею), необхідно перемішувати під час приготування.
Смажені закуски не хрусткі.	Використовується типи закусок, які повинні готуватися традиційними методами.	Використовуйте закуски, які готуються у печі, або змащуйте закуски олією, перш ніж помістити їх у кошик.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.
Кошик повністю не вставляється у готувальний відсік.	Кількість інгредієнтів всередині кошика занадто велика.	Покладіть менше інгредієнтів у кошик. Менша кількість готується більш рівномірно.
	Кошик вставлений неправильно у готувальний відсік.	Правильно вставте кошик у готувальний відсік. Характерний звук «кляц» свідчатиме про правильну установку (Рис. 13).

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
З приладу виходить білий дим.	Виконується приготування жирних інгредієнтів.	Під час приготування більш жирних інгредієнтів, у кошику накопичується більше олії. Під час приготування олія виділяє більше білого диму, ніж зазвичай. Це не має жодного впливу на приготування інгредієнтів або на прилад.
	У кошику знаходяться залишки жиру від попередніх приготувань.	Білий дим спричинений нагріванням жиру або олії, які знаходяться у кошику. Ретельно очистіть кошик після використання.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, смажитья нерівномірно.	Використовуваний тип картоплі не підходить для фритюрниці.	Використовуйте свіжу картоплю і перевертайте її під час приготування.
	Сполісуйте і просушуйте картоплю, перш ніж смажити її.	Сполісуйте картоплю і видаляйте увесь крохмаль, який з'являється на поверхні картоплі.
Свіжа картопля, поріzana соломкою, не виходить хрусткою після смаження у фритюрниці.	Хрусткість смаженої картоплі залежить від кількості води, що міститься в картоплі, і кількості олії, наливою у фритюрницю.	Переконайтеся, що вода на поверхні картоплі добре висушена, перш ніж додати олію.
		Для отримання більшої хрусткості ріжте картоплю на соломку меншого розміру.
		Додайте трішки додаткової олії, щоб отримати більшу хрусткість.
		Вставте у кошик антипригарну пластину, щоб посилити хрусткість страв.
З баку витікає вода.	Кришка бака для води недостатньо добре затягнута.	Затягніть кришку бака для води належним чином.
	Бак для води тріснув, коли впав із висоти.	Щоб замінити бак для води, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблеми	Ймовірні причини	Вирішення
Інгредієнти не готуються в режимі пари.	Інгредієнти завеликі.	Розріжте інгредієнти на дрібні шматочки.
	Встановлений час приготування занадто короткий.	Натисніть кнопку ЧАС (⌚), щоб вручну встановити час приготування. Натискайте кнопки + або - і встановіть довший час приготування. Див. книжечку з рецептами.
	Інгредієнти недостатньо розморожені.	Розморозьте інгредієнти перед приготуванням.
	Парогенератор забруднений.	Виконайте видалення накипу (див. параграф «Видалення накипу»).
	Недостатня кількість води в баку.	Індикатор (💧) загоряється, і прилад подає звуковий сигнал. Залийте воду в бак для води.
Прилад погано пахне після тривалого періоду простою.	Прилад не очищується після використання.	Чистіть прилад після кожного використання.
	Після використання режиму пари бак для брудної води не спорожняється та не очищується.	Виливайте брудну воду після кожного використання.
	Після використання режиму «Пара» вода в резервуарі не спорожняється.	Після кожного використання спорожнюйте та очищуйте бак для води.
E01	Прилад пошкоджений.	Зверніться до авторизованого Центру сервісного обслуговування.
E02		
E03	Внутрішня температура перевищила максимальну межу (280°C).	Вимкніть аварійний сигнал E03, дайте приладу охолонути. Якщо аварійний сигнал E03 не зникне, зверніться до авторизованого Центру сервісного обслуговування.
E04	Прилад пошкоджений.	Зверніться до авторизованого Центру сервісного обслуговування.
E05		
E11	Температура парогенератора перевищила максимальну межу (200°C).	Вимкніть аварійний сигнал E03, дайте приладу охолонути. Якщо аварійний сигнал E11 не зникне, зверніться до авторизованого Центру сервісного обслуговування.
E12	Вода в баку закінчилась.	Заповніть бак для води.
	У кошику немає продуктів або кількість продуктів в кошику недостатня.	Додайте продукти в кошик. Однак програма приготування не заблокується.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAGNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. Przed użyciem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Urządzenia używać tylko do celów, do których zostało zaprojektowane, aby uniknąć możliwych obrażeń i szkód. Niniejszą instrukcję przechowywać w zasięgu ręki, aby móc korzystać z niej w przyszłości. W przypadku decyzji o zbyciu urządzenia na inne osoby, należy zawsze pamiętać o przekazaniu niniejszej instrukcji.
- Urządzenie zostało przygotowane do używania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
 - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, biurach i w innych miejscach wykonywania pracy;
 - w gospodarstwach;
 - w hotelach, motelach, bed & breakfast i innych strukturach mieszkalnych (do używania przez gości).
- Nie używać urządzenia do celów innych niż podane w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędne zastosowanie urządzenia i za zastosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaśnięcie wszelkich form gwarancji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



Zagrożenia dla dzieci

- Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią potencjalne źródło zagrożenia.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.



Zagrożenia wynikające ze stosowania energii elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy wartości napięcia, podane na tabliczce z danymi na spodzie urządzenia, odpowiadają wartościom miejscowej sieci elektrycznej.
- Wykorzystywanie elektrycznych przedłużaczy nie posiadających zatwierdzenia producenta urządzenia może skutkować powstaniem szkód i wypadków.
- Urządzenie podłączać do gniazda posiadającego uziemienie.
- Nie podłączać do tego samego gniazda elektrycznego innych urządzeń o dużej mocy (piecyki, żelazka, grzejniki itp.). Niebezpieczeństwo przeciążenia elektrycznego.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania ani za urządzenie w celu wysunięcia wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Należy unikać kontaktu części pod napięciem z wodą. Ryzyko zwarcia i/lub porażenia elektrycznego.
- Unikać stykania przewodu zasilania z tnącymi elementami lub ostrymi krawędziami.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi lub będąc boso.
- Gdy urządzenie nie jest używane, nawet przez krótki czas należy je wyłączyć i wysunąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.



Uwaga - szkody materialne

- Urządzenie ustawiać na czas nieużywania na stabilnej powierzchni.
- Nie ustawiać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia, aby nie uszkodzić obudowy.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (np.: tkaniny, zasłony).
- Nie umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej.
- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Urządzenia nie należy zasilac za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Jeżeli urządzenie podczas pracy wydziela czarny dym, odłączyć je niezwłocznie od gniazda elektrycznego. Nie usuwać kosza z komory do smażenia. Poczekać, aż przestanie wydobywać się dym. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wkładać do kosza metalowych przyborów ani przedmiotów.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (n.p.: deszcz, słońce).



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Chwycić korpus urządzenia, aby je podnieść.
- Nie przenosić urządzenia bez uprzedniego wyjęcia z kosza żywności.
- Przed włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części, zawsze odłączać urządzenie od gniazda elektrycznego.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane, jeżeli zostało upuszczone lub jeżeli zawiera widoczne znaki uszkodzenia. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Techniczny lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiegokolwiek zagrożeniu.
- Aby zutilizować produkt w myśl Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE, zapoznać się z broszurą dołączoną do produktu.

• NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych. Jeśli dodana zostanie zbyt duża ilość płynu, może on się wylać i uszkodzić urządzenie.
- Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
- Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia.
- Nieprawidłowe zastosowanie powoduje ponadto utratę gwarancji.
- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 10 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Nigdy nie używać urządzenia bez kosza włożonego do komory do smażenia.
- Podczas napełniania koszy nie przekraczać pojemności maksymalnej.
- Po napełnieniu zbiornika na wodę dokręcić korek zbiornika. Ryzyko wycieku wody.
- Podczas napełniania zbiornika na wodę nie wylewać wody bezpośrednio na urządzenie. Woda nie może dostać się do wnętrza urządzenia.
- Nie napełniać zbiornika na wodę wodą o temperaturze powyżej 50°C lub poniżej 10°C, aby uniknąć wycieków.
- Nie upuszczać zbiornika na wodę z dużej wysokości. Zbiornik na wodę może pęknąć i spowodować wyciek wody.
- Po włożeniu koszy do komory do smażenia nie należy napełniać ich wodą.
- Nie napełniać kosza olejem. Zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie wlewać do kosza płynnych składników. Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w koszu, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy kosz jest prawidłowo włożony do komory do smażenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w koszu i komorze do smażenia nie znajdują się ciała obce.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.
- Podczas gotowania, z wlotu powietrza lub komory smażenia urządzenia może wydostawać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotu powietrza i komory smażenia.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.

- Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
- Nie dotykać kosza, komory do smażenia, nieprzywierającej płyty ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Trzymać kosz wyłącznie za uchwyt. Aby go wyjąć, używać uchwytów do garnków lub ściereczek.
- Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać kosza dnem do góry; z kosza mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Do wyjmowania żywności z kosza lub zdejmowania z płyt nieprzywierających nie używać metalowych narzędzi.
- Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

Opis urządzenia

A - Zbiornik na wodę

B - Korek zbiornika na wodę

C - Korpus urządzenia

D - Ekran dotykowy

E - Przewód zasilania

F - Komora pieczenia

G - Taca na pozostałości

H - Kosz

I - Uchwyt

J - Nieprzywierająca płyta

K - Taca kondensatu

L - Wlot powietrza

Opis ekranu dotykowego

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA AIR FRY	
 Air crisp	Smażenie powietrzem do chrupkości
 Bake	Wyroby cukiernicze/piekarnik
 Roast	Pieczenie
 Dehydrate	Suszenie żywności
 GRILL	Grill
 Defrost	Rozmrażanie
 Reheat	Podgrzewanie
 Ferment	Fermentacja

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA STEAM + AIR FRY		
		Gotowanie na samej parze 100°C
		Gotowanie na parze + smażenie powietrzem
		Pompowanie wody poza obwód
		Czyszczenie obwodu wody w trybie samej pary
PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	Opis
	Przycisk TEMPERATURA	Umożliwia ręczne ustawienie temperatury smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia.
	Przycisk CZAS	Umożliwia ręczne ustawienie czasu smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas smażenia.
	Przycisk ŚWIATŁO	Nacisnąć przycisk, aby włączyć oświetlenie wewnątrz komory smażenia.
	Przycisk MENU TRYBU AIR FRY	Umożliwia dostęp do zdefiniowanych programów smażenia w trybie AIR FRY.
	Przycisk MENU TRYBU STEAM+AIR FRY	Umożliwia dostęp do zdefiniowanych programów smażenia w trybie STEAM+AIR FRY.
	Przycisk WŁĄCZANIE/ WYŁĄCZANIE/START/ PAUZA	Umożliwia włączanie i wyłączenie urządzenia. Umożliwia rozpoczęcie/wstrzymanie procesu smażenia.

Opis kontrolki na wyświetlaczu

Kontrolka	Państwo	Znaczenie
	Włączona	Trwa podgrzewanie urządzenia.
	Włączona	Wentylator pracuje.
	Włączona	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku/brak wody w zbiorniku.
	Włączona	Trwa pobieranie wody ze zbiornika.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Nieprzywierająca płyta pozwala na zwiększenie chrupkości potraw. Stosowanie nieprzywierającej płyty jest opcjonalne.

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia jego pracę, jeśli kosz nie są prawidłowo włożony do komory do smażenia.

Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach i niewielką ilość dymu. Jest to całkowicie normalne zjawisko, ponieważ niektóre części zostały lekko nasmarowane, i po krótkim czasie zanika. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

Każdy zdefiniowany program smażenia ma domyślny czas wykonania, ale temperatura i czas smażenia mogą być ustawione ręcznie:

Aby zwiększyć szybkość wyboru, przytrzymać naciśnięte przyciski + lub -.

Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie kosza.

Aby ręcznie przerwać proces smażenia, nacisnąć przycisk WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE/START/PAUZA (☺) i przytrzymać przez ok. 3 sekundy.

Po zakończeniu procesu smażenia, urządzenie może zostać niezwłocznie ponownie użyte do przygotowania kolejnych potraw.

TRYB SMAŻENIA

Urządzenie posiada dwa tryby gotowania: AIR FRY i STEAM+AIR FRY.

TRYB AIR FRY/FRYTOWNICA POWIETRZNA

Tryb AIR FRY przeznaczony jest do zdrowszego gotowania bez utraty smaku i chrupkości smażonych potraw. Cyrkulacja gorącego powietrza umożliwia równomierne smażenie produktów.

Tryb AIR FRY urządzenia obejmuje osiem zdefiniowanych programów smażenia: smażenie powietrzem do chrupkości, wyroby cukiernicze/piekarnik, pieczenie, suszenie żywności, grillowanie, rozmrażanie, podgrzewanie, fermentacja. W trybie AIR FRY para jest nieobecna.

Nacisnąć przycisk MENU TRYB AIR FRY MODE (☰^{AIR FRY}), aby uzyskać dostęp do zdefiniowanych programów gotowania w trybie Air Fry.

Funkcja grilla

Tryb grilla przeznaczony jest do grillowania mięsa, ryb i warzyw. Przed włożeniem potrawy, włożyć do kosza nieprzywierającą płytę. Nacisnąć przycisk GRILL (☰^{GRILL}), aby uruchomić tryb grilla.

Funkcja rozmrażania

Urządzenie jest wyposażone w funkcję rozmrażania, aby rozmrozić żywność przed smażeniem.

- Nacisnąć przycisk rozmrażania (☼^{Defrost}).
- W razie potrzeby zmienić ręcznie czas i temperaturę smażenia.

Funkcja suszenia

Funkcja suszenia (☼^{Dehydrate}) umożliwia skuteczne suszenie żywności w celu jej optymalnego przechowywania. Gorące powietrze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia, dzięki czemu żywność schnie równomiernie i z minimalną utratą korzystnie działających witamin.

Funkcja ta może być używana do delektowania się owocami, warzywami i grzybami lub do suszenia kwiatów i roślin.

Przed suszeniem należy włożyć do kosza dołączoną do zestawu nieprzywierającą płytę. Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury suszenia dla różnych rodzajów żywności:

Produkt	Temperatura	Czas
Zioła	50°C	Od 5 do 15 – 20 godz.
Warzywa	50-55 °C	
Owoce	55-60 °C	
Ryby/mięso	65-70 °C	Od 2 do 8 godz.

Timer może być ustawiony na maks. 12 godzin. Jeśli suszenie trwa dłużej, urządzenie przeprogramować po upływie ustawionego czasu.

Funkcje fermentacji

Urządzenie jest wyposażone w funkcję fermentacji (ferment), umożliwiającą fermentację w domu różnych rodzajów żywności, takich jak jogurt, chleb, warzywa, w niskiej temperaturze.

TRYB STEAM+AIR FRY/GOTOWANIE NA PARZE + SMAŻENIE POWIETRZEM

Tryb STEAM+AIR FRY urządzenia obejmuje cztery zdefiniowane programy gotowania: gotowanie na parze w temperaturze 100°C, gotowanie na parze + smażenie powietrzem, wypompowywanie wody z obwodu, czyszczenie obwodu wody w trybie czystej pary.

Dwa zdefiniowane programy trybu STEAM+AIR FRY służą do czyszczenia urządzenia:

- Wypompowywanie wody z obwodu ()
- Czyszczenie obiegu wody przy użyciu trybu samej pary ().

Aby korzystać ze zdefiniowanych programów smażenia w trybie STEAM+AIR FRY, napełnić zbiornik wody. Pojemność zbiornika wody wynosi 1300 ml, a po napełnieniu wodą może on pracować przez ponad 60 min.

Nacisnąć przycisk MENU TRYB STEAM+AIR FRY (STEAM+AIR FRY), aby uzyskać dostęp do zaprogramowanych programów gotowania w trybie STEAM+AIR FRY.

Funkcja gotowania na parze 100°C

Gotowanie na parze w temperaturze 100°C (Steam only) pozwala zachować witaminy i sole mineralne w żywności, poprawiając jej teksturę i smak.

Nacisnąć przycisk gotowania na samej parze 100°C (Steam only), aby aktywować zdefiniowany program gotowania.

Funkcja gotowania na parze + funkcja smażenia powietrzem

Urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze i smażenia powietrzem (Steam+Air Fry).

Cykliczne naprzemienne smażenie powietrzem i gotowanie na parze sprawia, że produkty jest chrupiące na zewnątrz, a miękkie i soczyste w środku, zapewniając zachowanie właściwości odżywczych i smaku żywności.

Element grzejny działa do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury. Po jej osiągnięciu element grzejny przestaje działać, a generator pary zaczyna wytwarzać parę. Jeśli temperatura kosza spadnie poniżej minimalnego zakresu temperatur, generator pary zatrzyma się, a element grzejny ponownie rozpocznie ogrzewanie.

Funkcja czyszczenia obwodu wody w trybie samej pary

Funkcja czyszczenia obwodu wody w trybie samej pary (🌀) umożliwia automatyczne czyszczenie urządzenia za pomocą pary.

Nacisnąć przycisk czyszczenia obwodu wody w trybie samej pary (🌀). Spowoduje to rozpoczęcie fazy usuwania kamienia w temperaturze 100°C przez 20 minut, a następnie fazy usuwania kamienia w temperaturze 100°C przez 10 minut.

Czyszczenie obwodu wody w trybie czystej pary (🌀) należy przeprowadzać po użyciu każdego zdefiniowanego programu gotowania w trybie STEAM+AIR FRY.

Aby wydłużyć żywotność urządzenia i uniknąć osadzania się kamienia, zaleca się stosowanie wody mineralnej o niskiej zawartości osadów stałych.

Funkcja pompowania wody poza obieg

Funkcja pompowania wody poza obieg (🌀) umożliwia spuszczenie do kosza pozostałej wody z obwodu i ze zbiornika na wodę.

Funkcję pompowania wody poza obwód (🌀) należy uruchomić po zakończeniu gotowania na samej parze w temperaturze 100°C (🌀
Steam only).

Zdefiniowane programy gotowania

W poniższej tabeli zostały podane na ekranie dotykowym zdefiniowane programy smażenia.

Każdy z symboli odpowiada zdefiniowanemu programowi smażenia. Temperatura i czas programu odpowiadają wartościom zalecanym dla danego rodzaju żywności. Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy. Czas i temperaturę programów smażenia można zmieniać.

Programy trybu AIR FRY		Czas		Temperatura (°C)	
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy
 Air crisp	Smażenie powietrzem do chrupkości	18 min.	1-60 min.	200	80-200
 Bake	Wyroby cukiernicze/ piekarnik	16 min.	1-60 min.	170	80-200
 Roast	Pieczenie	25 min.	1-60 min.	200	80-200
 Dehydrate	Suszenie	6 h	1-12 godz.	80	50-90
 GRILL	Tryb grilla	15 min.	1-60 min.	200	160-200
 Defrost	Rozmrażanie	10 min.	1-60 min.	80	60-120
 Reheat	Podgrzewanie	6 min.	1-60 min.	120	80-200
 Ferment	Fermentacja	1 h	1-12 godz.	40	35-50

Programy trybu STEAM+AIR FRY		Czas		Temperatura (°C)	
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy
	Gotowanie na samej parze 100°C	30 min.	1-60 min.	100	-
	Gotowanie na parze + smażenie powietrzem	30 min.	1-60 min.	180	140-200
	Pompowanie wody poza obwód	5	-	-	-
	Czyszczenie obwodu wody w trybie samej pary	30	Para 100°C przez 20 minut. Suszenie 100°C przez 10 minut.	100	-

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

Frytki (mrożone)	15 – 20 minut	200°
Frytki (świeże)	20 – 30 minut, w zależności od rozmiaru ziemniaka	180° 200°
Potrawy smażone (warzywa)	10 – 15 minut	200°
Nuggetsy	12 – 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	10 minut	200°
Udka z kurczaka	20 – 25 minut	190°
Stek	10 – 15 minut	190°
Pulpety	8 minut	180°
Homarce	15 – 20 minut	160°
Ciasto	20 – 30 minut	160°
Tarta	25 – 30 minut	180°
Ryby	15 – 20 minut	160° 180°
Kotlet wieprzowy	10 – 15 minut	200°
Roladki wiosenne	10 – 15 minut	200°
Warzywa	10 – 20 minut	180°

Funkcja automatycznego wyłączenia

Urządzenie posiada funkcję wyłączenia automatycznego. Po kilku minutach bezczynności urządzenie wyłącza się automatycznie.

Funkcja ochrony przed przegrzaniem

Urządzenie posiada funkcję zabezpieczenia przed przegrzaniem.

Gdy temperatura urządzenia jest zbyt wysoka w pobliżu podzespołów elektronicznych, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Wsunąć wtyczkę z gniazda i pozwolić urządzeniu schłodzić się przez co najmniej pół godziny.



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłuży jego żywotność.
- Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wysunięciu wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Po wysunięciu wtyczki zasilającej i po schłodzeniu rozgrzanych części, urządzenie należy czyścić wyłącznie miękką, lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem kilku kropel neutralnego i łagodnego detergentu.
- Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.
- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komorę pieczenia (F) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Nieprzywierająca płyta i kosz wykonane są z materiału nieprzywierającego. Zmatowienie i zmiany, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

- Nieprzywierająca płyta oraz kosz można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej, płytę nieprzywierającą (J) i kosz (H) należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.

ODKAMIENIANIE

Prawidłowa konserwacja i regularne czyszczenie pozwolą zachować i utrzymać urządzenie w dobrym stanie przez dłuższy czas, znacznie zmniejszając ryzyko osadzania się w nim kamienia. Jeśli jednak po pewnym czasie funkcjonowanie urządzenia zostanie zakłócone w wyniku częstego korzystania z twardej i bardzo wapiennej wody, urządzenie można odkamienić w celu usunięcia usterki. Stosować środek do usuwania kamienia na bazie kwasu cytrynowego. Produkt ten jest dostępny w centrach pomocy technicznej.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wewnętrznych elementów urządzenia spowodowane stosowaniem produktów niezgodnych ze specyfikacją ze względu na obecność dodatków chemicznych.

Należy postępować w następujący sposób:

- 1 Wyjąć zbiornik na wodę (A) z urządzenia.
- 2 Odkręcić korek zbiornika na wodę (B).
- 3 Napełnić zbiornik na wodę świeżą wodą naturalną.
- 4 Dodać środek odkamieniający do zbiornika na wodę w ilości zalecanej przez dostawcę roztworu.

Nie używać octu ani innych produktów odkamieniających niezatwierdzonych przez producenta.

- 5 Zakręcić korek zbiornika na wodę na zbiorniku.
- 6 Umieścić zbiornik na wodę w gnieździe.
- 7 Wsunąć wtyczkę do gniazda elektrycznego.
- 8 Nacisnąć przycisk WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE/START/PAUZA () (Rys. 83).
- 9 Nacisnąć przycisk MENU TRYBU STEAM+AIR FRY MODE (), aby uzyskać dostęp do zdefiniowanych programów gotowania w trybie STEAM+AIR FRY (rys. 85).
- 10 Nacisnąć przycisk czyszczenia obwodu wody w trybie samej pary () (rys. 87).
- 11 Nacisnąć przycisk WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE/START/PAUZA (), aby zatwierdzić (Rys. 89). Zostaje uruchomiony proces odkamieniania. Osad kamienia zostanie usunięty przez wewnętrzny obwód urządzenia.
- 12 Powtórzyć proces, używając świeżej, naturalnej wody, aby usunąć pozostałości środka odkamieniającego.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

W przypadku zakończenia korzystania z urządzenia, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego. W przypadku złomowania posegregować różne materiały użyte do produkcji urządzenia. Przekazać do utylizacji w zależności od ich składu oraz zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Nacisnąć przycisk CZAS (⊙), aby ręcznie ustawić czas smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby ustawić żądany czas smażenia.
	Kosz nie został poprawnie zamontowany.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 13).
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Nacisnąć przycisk TEMPERATURA/CZAS (⬇), aby ręcznie ustawić temperaturę smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby ustawić wyższą temperaturę smażenia. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Nacisnąć przycisk CZAS (⊙), aby ręcznie ustawić czas smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby ustawić dłuższy czas smażenia. Patrz zbiór przepisów.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem.
		Włożyć nieprzywierającą płytę do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Kosz nie mieści się całkowicie w komorze smażenia.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Kosz nie został poprawnie wsunięty do komory smażenia.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzaśnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 13).

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w koszu gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	W koszu pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w koszu. Kosz po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.	Użyć odpowiednich świeżych ziemniaków i regularnie je mieszać podczas smażenia.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Oplukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże, pokrojone w słupki ziemniaki tuż po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupkie.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju wlanego do frytkownicy.	Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody.
		Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cieńsze słupki.
		Aby uzyskać większą chrupkość, dodać większą ilość oleju.
Zbiornik na wodę może spowodować wyciek wody.	Korek zbiornika na wodę nie został umieszczony poprawnie.	Dokładnie dokręcić korek zbiornika na wodę.
	Zbiornik na wodę pękł podczas upadku z dużej wysokości.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu wymiany zbiornika na wodę.
Składniki nie gotują się w trybie pary.	Składniki są zbyt duże.	Pokroić składniki na mniejsze kawałki.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Nacisnąć przycisk CZAS (Ⓢ), aby ręcznie ustawić czas smażenia. Naciskać przyciski + lub -, aby ustawić dłuższy czas smażenia. Patrz zbiór przepisów.
	Produkty nie zostały dokładnie rozmrożone.	Rozmrozić składniki przed smażeniem.
	Generator pary jest zabrudzony.	Przeprowadzić odkamienianie (patrz punkt „Odkamienianie”).
	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku.	Włączyć kontrolka (💧) i urządzenie emituje sygnał dźwiękowy. Dolać wody do zbiornika na wodę.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie wydziela nieprzyjemny zapach po długim okresie nieużywania.	Urządzenie nie zostało wyczyszczone po użyciu.	Po każdym użyciu urządzenie wyczyścić.
	Po użyciu trybu pary zbiornik brudnej wody nie został opróżniony i wyczyszczony.	Po każdym użyciu należy opróżnić zbiornik brudnej wody.
	Po użyciu trybu pary woda w zbiorniku nie jest opróżniana.	Opróżnić i wyczyścić zbiornik wody po każdym użyciu.
E01	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z upoważnionym Centrum serwisowym.
E02		
E03	Temperatura wewnętrzna przekroczyła limit maksymalny (280°C).	Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż się schłodzi. Jeżeli alarm E03 utrzymuje się, skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
E04	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z upoważnionym Centrum serwisowym.
E05		
E11	Temperatura generatora pary przekroczyła maksymalny limit (200°C).	Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż się schłodzi. Jeżeli alarm E11 utrzymuje się, skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
E12	Skończyła się woda w zbiorniku.	Napełnić zbiornik wodą.
	Nie ma jedzenia w koszyku lub ilość jedzenia w koszyku jest niewystarczająca.	Dodać jedzenie do koszyka. Program gotowania jednak nie zablokuje się.

SIKKERHEDSADVARSLER

LÆS DENNE BRUGSANVISNING NØJE IGENNEM, FØR DU TAGER APPARATET I BRUG.

- Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende relevante europæiske forskrifter. Alle dele, der kan udgøre en potentiel fare for brugeren, er beskyttede. Læs omhyggeligt denne brugsanvisning, før du bruger apparatet første gang. Brug kun apparatet til det formål, som det er beregnet til. Så undgår du mulige skader på personer og ting. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug. Hvis apparatet videregives til andre, skal man huske at vedlægge denne brugsanvisning.
- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger eller tilsvarende miljøer som f.eks.:
 - kantiner forbeholdt butik- og kontorphonale og andre erhvervsmiljøer
 - feriebondegårde
 - hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligfaciliteter (til brug for gæsterne).
- Brug ikke apparatet til andre formål end de, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.
- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.



Fare for børn

- Dette apparat kan benyttes af børn på over otte år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning i anvendelsen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- Hold altid apparatet og strømforsyningsledningen uden for rækkevidden af børn på under otte år.
- Lad ikke ledningen hænge ned et sted, hvor børn kan trække i den.
- Placer apparatet på en måde, så børn ikke kan nå de varme dele.
- Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.

- Hvis du beslutter at kassere apparatet, så bør du gøre det ubrugeligt ved at klippe elledningen over. Det anbefales endvidere også at gøre de dele af apparatet ubrugelige, som kan udgøre en fare, navnlig for børn, som kan finde på at lege med apparatet.



Elektrisk fare

- Inden du tilslutter apparatet til fastnettet, bør du kontrollere, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.
- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af enhedens producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tilslut ikke andre apparater med højt strømoftag (f.eks. varmeovne, strygejern, radiatorer) til samme stikkontakt som apparatet. Fare for elektrisk stød.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad aldrig de spændingsførende dele komme i kontakt med vand. Der er fare for kortslutning og/eller elektrisk stød.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Hvis apparatet ikke skal bruges, selv i en kort periode, skal du altid slukke for apparatet og trække stikket ud af stikkontakten.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.



Advarsel – skader på materielle dele

- Apparatet skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Placér ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Herved undgås beskadigelse af beklædningen.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Placer aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn.
- Udrul altid ledningen før brug.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjenings-systemer.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender sort røg i forbindelse med brug. Fjern ikke kurven fra friturekammeret. Vent, indtil røgen er sluppet ud. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter for at få løst problemet.

- Stik aldrig køkkenredskaber eller metalgenstande ned i kurven. Det kan forårsage skader på apparatet.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt ikke apparatet for vejrforhold (f.eks. regn, sol).



Fare for skader af andre grunde

- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- Flyt aldrig apparatet uden at have fjernet maden fra kurven.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, før de enkelte dele sættes i eller fjernes.
- Stil apparatet på et sted med tilstrækkelig god belysning og stikket let tilgængeligt.
- Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.
- Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, eller hvis der er synlige tegn på skader. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af elledningen, kun udføres af et autoriseret Servicecenter eller af autoriserede teknikere.



Læs det vedlagte blad om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaffelse i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.

GEM BRUGSANVISNINGEN.



SIKKERHEDSADVARSLER UNDER BRUG

- Apparatet kan bruges til tilberedning af levnedsmidler i fast form. Brug ikke apparatet til tilberedning af levnedsmidler i flydende form. Hvis der tilsættes for meget væske, kan den trænge ud og beskadige apparatet.
- Dette apparat er ikke egnet til kommerciel og industriel brug.
- Producenten har ikke forudset anden brug af apparatet og fralægger sig ethvert ansvar for skader af enhver art, som måtte opstå på grund af forkert brug af apparatet.
- Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Anbring apparatet på en afstand der mindst er på 10 cm fra vægge, møbler eller andre apparater.
- Brug aldrig apparatet uden at sætte kurven i friturekammeret.
- Overskrid aldrig maks. mængden, når du fylder kurven.
- Skru proppen på vandbeholderen på efter at have fyldt den. Risiko for spild af vand.
- Fyld ikke vand i vandbeholderen direkte oven over apparatet. Vandet må ikke trænge ind i apparatet.

- Fyld ikke vandbeholderen med vand på en temperatur over 50° C eller under 10° C for at undgå utætheder.
- Undgå, at vandbeholderen falder ned fra højder. Vandbeholderen kan gå i stykker og medføre utætheder.
- Fyld ikke kurven med vand, når den er placeret i friturekammeret.
- Fyld aldrig kurven med olie. Fare for brand.
- Kom aldrig flydende ingredienser i kurven. Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontrollér altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.
- Indsæt altid kun ingredienser i kurven for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.
- Kontrollér altid, at kurven er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Kontrollér, at kurvene og friturekammeret er rene og fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
-  Advarsel: varm overflade.
- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra luftindtaget eller fra apparatets friturekammer. Hold hænder og ansigt på afstand fra luftindtaget og friturekammeret.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
- Rør ikke ved kurven i friturekammeret, non-stick-pladen og de indvendige metaldele på apparatet, mens apparatet er i drift, eller i minutterne umiddelbart efter der er slukket for apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- Tag kun fat i kurven i håndtaget, og brug grydelapper eller klude, når fjerner kurven.
- Vend ikke kurven på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra kurven. Fare for forbrændinger.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurven eller fra non-stick-pladen.
- De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.

Beskrivelse af apparatet

A - Vandbeholder

B - Prop til vandbeholder

C - Apparatets hus

D - Touchdisplay

E - Strømforsyningsledning

F - Friturekammer

G - Bakke til madrester

H - Kurv

I - Håndtag

J - Non-stick-plade

K - Kondensbakke

L - Luftindtag

Beskrivelse af touchdisplayet

FORUDINDSTILLEDE AIR FRY-PROGRAMMER		
 Air crisp	Sprød luftfriture	
 Bake	Bagværk/ovn	
 Roast	Steg	
 Dehydrate	Tørring af fødevarer	
 GRILL	Grill	
 Defrost	Optøning	
 Reheat	Opvarmning	
 Ferment	Fermentering	
FORUDINDSTILLEDE STEAM+AIR FRY-PROGRAMMER		
 Steam only	Ren damptilberedning 100° C	
 Steam +Air fry	Damp+luftfrituretilberedning	
 Empty water	Pumpning af vand uden for kredsløbet	
 Steam clean	Rengøring af vandkredsløb med ren damp	
FUNKTIONSTASTER		
	Tast	Beskrivelse
	Tasten TEMPERATUR	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstemperaturen. Tryk på tasterne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.
	Tasten TID	Bruges til manuel indstilling af tilberedningstiden. Tryk på knapperne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen.
	Tasten LYS	Tryk på tasten for at tænde lyset i ovnrummet.

	Tasten AIR FRY-FUNKTION	Gør det muligt at åbne de forudindstillede tilberedningsprogrammer for AIR FRY-funktion.
	Tasten STEAM+AIR FRY-FUNKTION	Gør det muligt at åbne de forudindstillede tilberedningsprogrammer for STEAM+AIR FRY-funktion.
	Tasten TÆND/SLUK/START/PAUSE	Tænder og slukker for apparatet. Starter eller sætter tilberedningen på pause.

Beskrivelse af kontrollamper på display

Kontrollampe	Tilstand	Betydning
	Tændt	Opvarmning af apparatet i gang.
	Tændt	Blæseren kører.
	Tændt	Der er ikke nok vand/mangel på vand i beholderen.
	Tændt	Der tilføres vand fra vandbeholderen.

BRUG AF APPARATET

Non-stick-pladen gør det muligt at gøre fødevarerne ekstra sprøde. Brugen af non-stick-pladen er valgfri.

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer det i at fungere, hvis kurven ikke er sat korrekt i friturekammeret.

Ved første brug kan apparatet udsende en let lugt og en smule røg. Dette er et helt normalt, fordi nogle dele er let smurte. Lugten og røgen forsvinder efter kort tid. Dette har ingen indflydelse på apparatets funktion.

Hvert forudindstillet program har en typisk tilberedningstid, men det er muligt at indstille tilberedningstemperaturen og -tiden manuelt:

For at øge valghastigheden skal man holde tasterne + eller - nede.

Eventuel overskydende olie vil blive opsamlet i bunden af kurven.

Tilberedningen afbrydes manuelt ved at trykke på tasten TÆND/SLUK/START/PAUSE () i cirka 3 sekunder.

Ved afslutningen af tilberedningsprocessen kan apparatet bruges igen med det samme til at tilberede andre fødevarer.

TILBEREDNINGSFUNKTION

Apparatet har til tilberedningsfunktioner: AIR FRY og STEAM+AIR.

FUNKTIONEN AIR FRY/LUFTFRITURE

Funktionen AIR FRY er ideel til en mere sund tilberedning uden at give afkald på smag og sprødhed i den friturestegte mad. Varmluftcirkulationen giver en mere ensartet tilberedning af maden. Apparatets AIR FRY-funktion omfatter otte forudindstillede tilberedningsprogrammer: sprød luftfriture, bagværk/ovn, steg, tørring af fødevarer, optøning, opvarmning, fermentering. Der er ingen damp under AIR FRY-funktionen.

Tryk på tasten AIR FRY-FUNKTION () for at åbne de forudindstillede tilberedningsprogrammer i Air Fry-funktionen.

Funktionen grill

Grill funktionen er ideel til tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Sæt non-stick-pladen i kurven inden anbringelse af fødevarerne. Tryk på tasten GRILL () for at starte grillfunktionen.

Funktion til optøning

Apparatet er udstyret med en funktion til optøning for at optø maden inden tilberedningen.

- Tryk på tasten for optøning ((*)).
- Ændr eventuelt temperatur og tilberedningstid manuelt.

Tørrefunktion

Tørrefunktionen () gør det muligt at tørre maden effektivt, så den kan opbevares optimalt. Den varme luft cirkulerer frit inde i apparatet, så maden tørrer jævnt og med minimalt tab af sunde vitaminer.

Denne funktion kan bruges til at nyde frugt, grøntsager og svampe eller til at tørre blomster og planter.

Inden tørringen skal den medfølgende non-stick-plade sættes i kurven.

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Ingrediens	Temperatur	Tid
Krydderurter	50 °C	Fra 5 til 15-20 timer
Grøntsager	50-55 °C	
Frugt	55-60 °C	
Fisk/kød	65-70 °C	Fra 2 til 8 timer

Timeren kan indstilles til op til 12 timer. Hvis tørringen tager længere tid, skal apparatet genprogrammes, efter at den indstillede tid er udløbet.

Funktionen fermentering

Apparatet er udstyret med en fermenteringsfunktion () til fermentering af forskellige typer fødevarer, såsom yoghurt, brød, grøntsager, ved lav temperatur.

FUNKTIONEN STEAM+AIR FRY/DAMP+LUFTFRITURE

STEAM+AIR FRY-funktionen omfatter fire forudindstillede tilberedningsprogrammer: ren damp-tilberedning 100° C, damp+luftfrituretilberedning, pumpning af vand uden for kredsløbet, rengøring af vandkredsløbet med ren damp.

To forudindstillede programmer for funktionen STEAM+AIR FRY er beregnet til rengøring af apparatet:

- Pumpning af vand uden for kredsløbet (🔧)
- Rengøring af vandkredsløbet med ren damp (👉).

For at bruge de forudindstillede tilberedningsprogrammer i STEAM+AIR FRY-funktionen skal vandbeholderen fyldes. Vandbeholderens kapacitet er på 1.300 ml og kan fungerer i mere end 60 minutter, så den er helt fyldt op.

Tryk på tasten STEAM+AIR FRY (👉) for at åbne de forudindstillede tilberedningsprogrammer i STEAM+AIR FRY-funktionen.

Funktionen ren damptilberedning 100° C

Ren damptilberedning 100° C (👉) gør det muligt at bevare vitaminer og mineralske salte i fødevarerne, samt konsistens og smag.

Tryk på tasten ren damptilberedning 100° C (👉) for at aktivere det forudindstillede program.

Funktionen damp+luftfrituretilberedning

Apparatet er udstyret med en funktion til damp+luftfrituretilberedning (👉).

Skift imellem luftfriture og damp gør maden sprød udenpå og blød og saftig indeni og bevarer fødevarernes ernæringsmæssige egenskaber og smag.

Opvarmningselementet fungerer op til den indstillede temperatur, hvorefter det slukker og dampgeneratoren begynder at generere damp. Hvis temperaturen i kurven når under minimumsintervallet, standser dampgeneratoren og opvarmningselementet begynder at varme igen.

Funktionen rengøring af vandkredsløbet med ren damp

Funktionen rengøring af vandkredsløbet med ren damp (👉) gør det muligt automatisk at rengøre apparatet med damp.

Tryk på tasten til rengøring af vandkredsløb med ren damp (👉). Der starter en afkalkningsfase ved 100° C i 20 minutter og herefter en tørringsfase ved 100° C i 10 minutter.

Udfør rengøringen af vandkredsløb med ren damp (👉) efter brug af ethvert forudindstillet program i STEAM+AIR FRY-funktionen.

For at forlænge apparatets levetid og undgå fastbrændte madrester anbefales det at bruge mineralvand med lavt bundfald.

Funktionen til pumpning af vand uden for kredsløbet

Funktionen til pumpning af vand uden for kredsløbet (🔧) gør det muligt at tømme det resterende vand fra kredsløbet og vandbeholderen i kurven.

Udfør funktionen til pumpning af vand uden for kredsløbet (🔧) efter at have brugt funktionen ren damptilberedning 100° C (👉).

Forudindstillede tilberedningsprogrammer

Følgende tabel viser de forudindstillede programmer, der findes i touchdisplayet.

Hvert symbol svarer til et forudindstillet tilberedningsprogram. Programmet er indstillet med en temperatur og en anbefalet tilberedningstid afhængigt af ingredienserne. Tilberedningstiden er vejledende, da den også afhænger af tykkelsen og mængden af de anvendte ingredienser. Det er muligt at ændre tid og temperatur for tilberedningsprogrammerne.

Programmer i AIR FRY-funktion		Tid		Temperatur (°C)	
		Standard	Interval	Standard	Interval
 Air crisp	Sprød luftfriture	18 min	1-60 min	200	80-200
 Bake	Bagværk/ovn	16 min	1-60 min	170	80-200
 Roast	Steg	25 min	1-60 min	200	80-200
 Dehydrate	Tørring	6 timer	1-12 timer	80	50-90
 GRILL	Grill funktion	15 min	1-60 min	200	160-200
 Defrost	Optøning	10 min	1-60 min	80	60-120
 Reheat	Opvarmning	6 min	1-60 min	120	80-200
 Ferment	Fermentering	1 timer	1-12 timer	40	35-50
Programmer i STEAM+AIR FRY-funktion		Tid		Temperatur (°C)	
		Standard	Interval	Standard	Interval
 Steam only	Ren damptilberedning 100° C	30 min	1-60 min	100	-
 Steam +Air fry	Damp+luftfrituretilberedning	30 min	1-60 min	180	140-200
 Empty water	Pumpning af vand uden for kredsløbet	5	-	-	-
 Steam clean	Rengøring af vandkredsløb med ren damp	30	Damp 100° C i 20 minutter. Tørring 100° C i 10 minutter.	100	-

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Friturestegte kartofler (dybfrosne)	15-20 minutter	200 °
Friturestegte kartofler (friske)	20-30 minutter afhængigt af kartoflernes udskæring	180 ° 200 °
Friture (af grøntsager)	10-15 minutter	200 °
Kroketter	12-15 minutter	190 °
Kyllingekroketter	10 minutter	200 °
Kyllingelår	20-25 minutter	190 °
Bøf	10-15 minutter	190 °
Frikadeller	8 minutter	180 °
Scampi	15-20 minutter	160 °
Kage	20-30 minutter	160 °
Quiche	25-30 minutter	180 °
Fisk	15-20 minutter	160 ° 180 °
Svinekoteletter	10-15 minutter	200 °
Forårsruller	10-15 minutter	200 °
Grøntsager	10-20 minutter	180 °

Automatisk slukningsfunktion

Dette apparat er udstyret med en automatisk slukningsfunktion. Efter nogle minutter uden aktivitet slukkes apparatet automatisk.

Overophedningssikring

Apparatet er udstyret med en funktion til beskyttelse imod overophedning.

Hvis apparatets temperatur bliver for høj i nærheden af de elektroniske komponenter, slukker apparatet automatisk.

Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle ned i mindst en halv time.



SIKKERHEDSADVARSLER UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- En regelmæssig og daglig rengøring gør det muligt at bevare apparatets ydeevne og at forlænge dets levetid.
- Al rengøring og vedligehold skal udføres med slukket apparat og stikket fjernet fra stikkontakten.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- Efter at ledningens stik er trukket ud af stikkontakten, og når alle de varme dele er afkølede, må apparatet kun rengøres med en let fugtet, ikke-slibende klud, tilsat et par dråber ikke-aggressivt neutralt rengøringsmiddel.
- Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.

- Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
- Rengør varmeelementerne med en tør klud for at fjerne madrester.

Rengøring af apparatet

- Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
- Rengør friturekammeret (F) med en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.
- Rengør varmeelementerne med en tør klud for at fjerne madrester.

Rengøring af delene

Non-stick-pladen og kurven er fremstillet med non-stick-materiale: mathed og tegn, der kan optræde efter længere tids brug, er normale og påvirker ikke tilberedningen eller smagen.

- Non-stick-pladen og kurven kan vaskes i opvaskemaskine. For at forlænge varigheden af non-stick-belægningen anbefales det at vaske non-stick-pladen (J) og kurven (H) i hånden. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp.

AFKALKNING

God vedligeholdelse og regelmæssig rengøring bevarer og fastholder apparatets effektivitet i længere tid og begrænser risikoen for kalkaflejringer i apparatet markant. Hvis apparatets funktion er forringet efter nogen tid som følge af hyppig brug af hårdt, meget kalkholdigt vand, så kan apparatet afkalkes for at afhjælpe funktionsfejlene. Brug et afkalkningsprodukt baseret på citronsyre til dette formål. Dette produkt kan nemt fås i de tekniske servicecentre.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader på apparatets indvendige komponenter som følge af brugen af afkalkningsmidler, hvis kemiske sammensætning ikke er i overensstemmelse kravene.

Gør som følger:

- 1 Tag vandbeholderen (A) af apparatet.
- 2 Skru proppen af vandbeholderen (B).
- 3 Fyld beholderen med frisk vand.
- 4 Tilsæt afkalkningsprodukt i vandbeholderen i et måleforhold, som anbefalet af leverandøren.

Brug ikke eddike eller andre afkalkningsprodukter end de, som anbefales af producenten.

- 5 Skru proppen på vandbeholderen .
 - 6 Sæt vandbeholderen på plads.
 - 7 Sæt stikket i stikkontakten.
 - 8 Tryk på tasten TÆND/SLUK/START/PAUSE () (Fig. 83).
 - 9 Tryk på tasten STEAM+AIR FRY () for at åbne de forudindstillede tilberedningsprogrammer i STEAM+AIR FRY-funktionen (Fig. 85).
 - 10 Tryk på tasten til rengøring af vandkredsløb med ren damp () (Fig. 87).
 - 11 Tryk på tasten TÆND/SLUK/START/PAUSE () for at bekræfte (Fig. 89).
- Afkalkningen starter. Kalkaflejringerne fjernes i apparatets indre kredsløb.
- 12 Gentag processen med frisk vand for at fjerne eventuelle rester af afkalkningsmiddel.

UD AF IBRUGTAGNING

Sluk for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges. Ved bortskaffelsen skal de anvendte materialer sorteres efter deres type og bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser i landet, hvor apparatet er i brug.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Timeren er ikke indstillet.	Tryk på tasten TID (Ⓢ) for manuelt at indstille tilberedningstiden. Tryk på tasterne + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid.
	Kurven er ikke sat korrekt i.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når beholderen er på plads (Fig. 13).
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Den indstillede temperatur er lav.	Tryk på tasten TEMPERATUR (Ⓢ) for manuelt at indstille tilberedningstemperaturen. Tryk på tasterne + eller - for at indstille en højere tilberedningstemperatur. Se bogen med opskrifter.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Tryk på tasten TID (Ⓢ) for manuelt at indstille tilberedningstiden. Tryk på tasterne + eller - for at indstille en længere tilberedningstid. Se bogen med opskrifter.
Ingredienserne er ikke stegt ensartet.	Nogle typer ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
De stegte snacks er ikke sprøde.	Der bruges en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.	Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.
Kurven kan ikke sættes helt ind i friturekammeret.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Kurven er ikke sat korrekt i friturekammeret.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når beholderen er på plads (Fig. 13).
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienser med et højt fedtindhold.	Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser løber mere olie ned i kurven. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtresten tilbage i kurven fra tidligere madlavning.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien i kurven. Gør kurven omhyggelig rent efter brug.
Friske kartofler, skåret i stave, stege ikke jævnt.	Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.	Brug friske kartofler, og sørg for at vende dem under tilberedningen.
	Skyl, og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.
Friske kartofler skåret i stave er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie, der kommer i frituregryden.	Sørg for at tørre kartoflerne omhyggeligt på ydersiden, før olien tilsættes.
		Skær kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt mere olie for at gøre dem mere sprøde.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.
Vandbeholderen taber vand.	Vandbeholderen er ikke indsat korrekt.	Skru proppen godt på vandbeholderen .
	Vandbeholderen er gået i stykker efter tab på gulvet.	Kontakt et autoriseret servicecenter for udskiftning af vandbeholderen.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Ingredienserne tilberedes ikke i dampfunktion.	Ingredienserne er for store.	Skær dem i mindre stykker.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Tryk på tasten TID (Ⓢ) for manuelt at indstille tilberedningstiden. Tryk på tasterne + eller - for at indstille en længere tilberedningstid. Se bogen med opskrifter.
	Ingredienserne er ikke helt optøet.	Optø ingredienserne inden tilberedning.
	Dampgeneratoren er snavset.	Udfør afkalkningen (se afsnittet "Afkalkning").
	Vandmængden i beholderen er for lille.	Kontrollampen (💧*) tænder og apparatet udsender et lydssignal. Tilsæt vand i vandbeholderen.
Apparatet lugter grimt efter længere tid uden brug.	Apparatet bliver ikke rengjort efter brug.	Gør apparatet rent efter hver brug.
	Efter brug af dampfunktionen bliver vandbeholderen ikke tømt og rengjort.	Tøm det snavsede vand ud efter hver brug.
	Efter brug af dampfunktionen bliver vand ikke tømt fra beholderen.	Tøm og rengør vandbeholderen efter hver brug.
E01	Apparatet er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter.
E02		
E03	Den interne temperatur har overskredet maks. grænse (280° C).	Sluk apparatet og lad det køle ned. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis alarmen E03 varer ved.
E04	Apparatet er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter.
E05		
E11	Dampgeneratorens temperatur har overskredet maks. grænse (200° C).	Sluk apparatet og lad det køle ned. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis alarmen E11 varer ved.
E12	Vandbeholderen er løbet tør for vand.	Fyld vandbeholderen.
	Der er ingen mad i kurven eller for lidt mad.	Tilføj mad i kurven. Tilberedningsprogrammet blokeres dog ikke.

COD. 6385101000

REV. 1 del 27/11/2024



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

827070