

COSO®

D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Istruzione d'uso
Gebruiksaanwijzing | Manual del usuario | Mode d'emploi | Bruksanvisning
Kullanım Kılavuzu | Instrukcja Obsługi | מדרוך הפעלה

Heißluftfritteuse AirFry & PizzaChef
Air fryer AirFry & PizzaChef
Friggitrice ad aria AirFry & PizzaChef
Heteluchtfriteuse AirFry & PizzaChef
Freidora de aire caliente AirFry & PizzaChef
Friteuse à air chaud AirFry & PizzaChef
Varmluftsfritös AirFry & PizzaChef
AirFry & PizzaChef Sıcak Hava Fritözü
Frytkownica na gorące powietrze AirFry & PizzaChef
AirFry & PizzaChef מכשיר טיגון באוויר חם



Artikel-Nr.: 3191



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

Technische Daten / Technical Data / Dati tecnici / Technische gegevens / Datos técnicos / Caractéristiques techniques / Tekniska data / Teknik bilgileri / Dane techniczne / נתונים טכניים

Gerät / Device / Apparecchio / Aparaat / Aparato / Appareil / Apparat / Cihaz / Urządzenie / המכשיר	Heißluftfritteuse / Air fryer / Friggitrice ad aria / Heltefritteuse / Freidora de aire caliente / Friteuse à air chaud / Varmluftsfritös / Sıcak Hava Fritözü / Frytkownica na gorące powietrze / מכשיר טיגון באוויר חם
Name / Name / Nome Name / Denominación / Nom / Benämning / Adı / Nazwa / שם המוצר	CASO AirFry & PizzaChef
Artikel-Nr. / Item No. / N. Articolo / Artikelnr. / N° de art / N°. d'article / Artikel-nr. / Ürün no. / Nr artykułu / מ"ק"ט	03191
Anschlussdaten / Mains data / Dati connessione / Aansluitgegevens / Conexión / Données de raccordement / Anslutningsdata / Bağlantı Bilgileri / Dane przyłączeniowe / נתוני חיבור	220-240 V~; 50-60Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Potenza assorbita / Vermogens / Consumo de potencia / Puissance consommée / Effektbehov / Nominal güç / Pobór moc / צריכת חשמל	2850W
Schutzart / Protection class / Classe di protezione / Beschermingsklasse / Clase de protección / Classe de protection / Skyddsklass / Koruma sınıfı / Stopień ochrony / דרגת הגנה	IPX0
Stand-by Verbrauch / Standby power consumption / Stroomverbruik in stand-bymodus / Consumo en modo de espera / Consommation en mode veille / Strömförbrukning i standbyläge / Bekleme konumunda tüketim / Zużycie energii w trybie czuwania / צריכת חשמל במצב המתנה	≤ 0,5W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Misure esterne (L/H/P) / Afmetingen (BxHxD) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Dimensions externes (l/h/p) / Yttermått (B/H/D) / Dış Gövdenin Boyutu (Y/G/D) / Wymiary zewnętrzne (szer./wys./gt.) / (ממדים חיצוניים (רוחב/גובה/עומק	370 mm x 210 mm x 455 mm
Nettogewicht / Net weight / Peso netto / Nettogewicht / Peso net / Poids net / Nettovikt / Net ağırlık / Masa netto / משקל נטו	6,1 kg

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg
 Service-Hotline International: Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99, Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77
 eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de
 Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:

www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 03191 19-02-2026

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2026 CASO GmbH

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

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

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

WARNUNG

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

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

VORSICHT

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

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

HINWEIS

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

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

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr

WARNUNG

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

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

WARNUNG

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

Gefahrenquellen - Brandgefahr

WARNUNG

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

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

Gefahrenquellen - Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR

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

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

Transportinspektion

WARNUNG

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

HINWEIS

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

Anforderungen an den Aufstellort

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

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- Achten Sie auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Herdplatten, Heizungsrohren u. ä.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.

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

Elektrischer Anschluss

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

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

EN Safety

Warning notices

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

DANGER

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

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

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

WARNING

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

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

ATTENTION

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

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

PLEASE NOTE

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

Intended use

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

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

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

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

WARNING

Danger due to unintended use!

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

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

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

General Safety information

PLEASE NOTE

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

PLEASE NOTE

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

PLEASE NOTE

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

Sources of danger - Danger of burns

WARNING

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

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

Sources of danger - Danger of Fire

WARNING

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

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

WARNING

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

Sources of danger - Dangers due to electrical power

DANGER

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

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

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

Transport inspection

WARNING

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

PLEASE NOTE

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

Setup location requirements

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

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

Electrical connection

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

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers,
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

Indicazioni d'avvertenza

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

PERICOLO

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

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

AVVISO

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

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

ATTENZIONE

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

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

INDICAZIONE

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

Utilizzo conforme alle disposizioni

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

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

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

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

AVVISO

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

AVVISO

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

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

Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

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

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

INDICAZIONE

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

Fonti di pericolo - Pericolo di ustioni

AVVISIO

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

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

AVVISO

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

Fonti di pericolo - Pericolo d'incendio

AVVISO

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

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

Fonti di pericolo - Pericolo dovuto a corrente elettrica

PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

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

PERICOLO

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

Ispezione trasporto

AVVISO

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

INDICAZIONE

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

Requisiti del luogo di posizionamento

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

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

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

Connessione elettrica

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

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

NL Veiligheid

Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

GEVAAR

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

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

WAARSCHUWING

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

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

VOORZICHTIG

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

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

TIP

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

WAARSCHUWING

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

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

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

Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

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

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

TIP

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

TIP

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

Bronnen van gevaar - Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

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

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

Bronnen van gevaar - Brandgevaar

WAARSCHUWING

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

- ▶ Dit apparaat bereikt hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen.
- ▶ Dit apparaat werkt met hete lucht. Vul het niet met olie of frituurvet! Brandgevaar!
- ▶ Zorg ervoor dat er geen brandbare voorwerpen op of in de buurt van het apparaat.
- ▶ Als het apparaat vlam vat, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blus het vuur.
- ▶ Blus olie-/vetbranden nooit met water, maar trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en smoor het vuur met een deken.

Bronnen van gevaar - Gevaar door elektrische stroom

GEVAAR

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

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

Transportinspectie

WAARSCHUWING

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

TIP

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

Eisen aan de plek van plaatsing

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

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

Elektrische aansluiting

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

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.

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

ES Seguridad

Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

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

NOTA

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

Uso previsto

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

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

Instrucciones generales de seguridad

NOTA

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

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

NOTA

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

Fuentes de peligro - Peligro de quemaduras

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

- ▶ No mueva el aparato si contiene alimentos calientes en su interior.
- ▶ Utilice manoplas o agarradores de cocina si tiene que tocar el aparato.
- ▶ Durante el proceso de fritura sale vapor caliente, especialmente al extraer la cesta de la freidora. No se incline sobre el aparato.
- ▶ Fría exclusivamente en los recipientes entregados con el aparato. Utilice estos recipientes sólo para la freidora. No utilice la freidora para otros usos aparte de los descritos en este manual.
- ▶ Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de las ranuras de ventilación.

Fuentes de peligro - Peligro de fuego

ADVERTENCIA

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

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

Fuentes de peligro – Peligro de electrocución

PELIGRO

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

PELIGRO

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

Inspección de transporte

ADVERTENCIA

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

NOTA

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

Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

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

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

Conexión eléctrica

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

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato. En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

FR Sécurité

Avertissements de danger

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

DANGER

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

PRUDENCE

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

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

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

REMARQUE

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

Utilisation conforme

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠ ATTENTION

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

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

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

Consignes de sécurités générales

REMARQUE

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

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.

REMARQUE

- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ▶ Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

REMARQUE

- ▶ Nettoyez l'appareil et enlevez régulièrement les restes d'aliments. Une propreté insuffisante de l'appareil peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui a une influence sur la durée d'utilisation et peut conduire à des situations dangereuses.
- ▶ Retournez ou remuez les aliments pour qu'ils soient chauffés uniformément.

Sources de danger - Danger de brûlures

ATTENTION

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

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

Sources de danger - Danger d'incendie

ATTENTION

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

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.

ATTENTION

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

Sources de danger - Danger de champs électromagnétiques

DANGER

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

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

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

Contrôle de transport

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

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

Raccordement électrique

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

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

Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

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

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

VARNING

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

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

FÖRSIKTIGHET

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

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

OBS

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

Avsedd användning

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

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

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

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

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

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

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

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

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

OBS

- ▶ Använd inte enheten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▶ Kör aldrig ugnen när den är tom, detta kan skada apparaten.
- ▶ Använd enheten endast med original-tillbehör.
- ▶ Rengör enheten regelbundet och avlägsna alltid livsmedelrester. En bristfällig renhållning av enheten kan orsaka skador på ytorna vilket i sin tur kan påverka enhetens livslängd och eventuellt leda till farliga situationer.
- ▶ Vänd eller rör om maten så att du får en jämn fördelning av värmen.

Riskkällor - Risk för brännskador

VARNING

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

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

Riskkällor -Brandrisk

VARNING

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

VARNING

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

Riskkällor - Fara genom elektrisk ström

FARA

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

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

Transportinspektion

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

OBS

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

Krav på uppställningsplatsen

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

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

Elektrisk anslutning

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

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

Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

⚠ TEHLİKE

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu potansiyel olarak tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.

► Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

⚠ UYARI

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.

► Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

⚠ DIKKAT

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum hafif veya orta şiddetli yaralanmalara yol açabilir.

► Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

NOT

Bu türde bir uyarı notu, makinenin idaresini basitleştirecek ilave bilgileri göstermektedir.

Usulüne Uygun Kullanım

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

Bu cihaz, evde ve aşağıda belirtilen yerlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

- mağazalarda, ofislerde ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda;
- çiftliklerde;
- otel, motel ve diğer konut tesislerindeki müşteriler tarafından;
- oda ve kahvaltı yerlerinde.

Cihaz, farklı veya bu amacın dışında kullanıldığında, ön görüldüğü şekilde kullanılmamış olacaktır.

⚠ UYARI**Uygunsuz Kullanıma Bağlı Yaşanabilecek Tehlikeler!**

Bu cihazın uygunsuz ve/veya amacı dışında kullanılması halinde, cihaz tehlikeli hale gelebilir.

► Bu cihaz sadece amacına uygun kullanılmalıdır.

UYARI

- Bu Kullanım Kılavuzunda açıklanan kullanım talimatlarına uyulmalıdır.

Uygunsuz kullanım nedeni ile meydana gelecek hiçbir hasar için sorumluluk kabul edilmeyecektir. Risk tamamen kullanıcıya aittir.

Genel Güvenlik Açıklamaları

NOT

Bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmak için aşağıda belirtilen Genel Güvenlik Açıklamalarını dikkate alınız:

- Cihazı kullanmadan önce, cihazın dışında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol etmelisiniz. Hasar görmüş bir cihazı çalıştırmamız uygun olmaz.
- Bu cihazın 8 yaş üzerindeki çocuklar ile zihinsel, duyuşsal ya da fiziksel engeli bulunan kişiler tarafından kullanılabilmesi için, bu kişilerin cihazın güvenliğini öğrenmiş ve cihaz nedeni ile yaşanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları gerekmektedir.
- Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakımlar çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Çocukların bu cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir.
- Cihazı ve kabloları 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayınız.
- Bu cihaz yalnızca üretici firmanın eğittiği kalifiye kişiler tarafından tamir edilmelidir. Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağılı olarak, kullanıcı açısından çok tehlikeli durumlar meydana gelebilir.
- Arızalı cihaz parçaları yalnızca orijinal yedek parçalar ile değiştirilmelidir. Sadece orijinal yedek parçaları kullandığınız takdirde, cihazın güvenlik koşulları yerine getirilmiş olacaktır.
- Yanlış kullanımdan kaynaklanabilecek olası yaralanmaları önlemek için lütfen cihaz kullanım talimatlarına uyunuz.
- Cihaz çalışır durumdayken, lütfen cihazı gözetimsiz bırakmayınız.
- Aşağıdaki durumlar söz konusu olduğunda, bu cihaz kullanılmamalıdır:
 - Eğer cihazın kendisi veya parçaları hasar görmüşse,
 - elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa,
 - cihaz düşürülmüşse.
- Cihazı kullanmadan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelere zarar görmediğinden emin olunuz.

NOT

- ▶ Aşağıdaki durumlarda fişi prizden çekiniz :
 - Eğer cihazı kullanmıyorsanız,
 - her kullanımdan sonra,
 - cihazı temizlemeden veya saklamadan önce,
 - çalışma sırasında bir arıza varsa,
 - gök gürültülü fırtınalar sırasında.
- ▶ Bu cihaz, harici bir zaman ayarlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda ile kullanılmak için uygun değildir.
- ▶ Cihazınız boş olduğunda çalıştırmamalısınız. Cihaz zarar görebilir.
- ▶ Cihazı yalnızca orijinal aksesuarlarıyla kullanınız.
- ▶ Cihaz, düzenli aralıklarla temizlenmelidir ve besin maddesi kalıntılarının arındırılmasıdır. Cihaza uygun olmayan temizlik yapılması, yüzeyin tahrip olmasına neden olabilir. Bu durum cihazın kullanım ömrünü etkileyecek ve istenmeyen tehlikeli durumlara neden olacaktır.
- ▶ Yiyecekleri eşit şekilde ısıtmak için ters çevirin ve karıştırınız.

Tehlike Kaynakları - Yanma Tehlikesi

⚠ UYARI

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

- ▶ UYARI! Cihazın yüzeyleri kullanım esnasında ısınabilir. Tamamen soğuyana kadar havalandırma deliklerine ve kızartma sepetinin içine dokunmamaya özellikle dikkat edin.
- ▶ Çalışırken veya daha sıcakken ve içinde sıcak yiyecekler varken cihazı hareket ettirmeyin.
- ▶ Cihazın sıcak kısımlarını veya yiyecekleri tutarken, mutfak eldiveni veya tutacak kullanın.
- ▶ Kızartma işlemi sırasında, özellikle de kızartma sepeti dışarı çıkarılırken sıcak buhar çıkar. Bu nedenle cihazın üzerine doğru eğilmeyin.
- ▶ Sadece cihaz beraberinde verilen kızartma sepetinde kızartma yapın. Bu kızartma sepetini sadece bu fritöz ile kullanın. Kızartma sepetini asla başka bir yerde kullanmayın.
- ▶ Havalandırma deliklerinden çıkan sıcak buhara dikkat edin. Havalandırma deliklerini kapatmayın.

Tehlike Kaynakları - Yangın Tehlikesi

UYARI

Cihazın usulüne uygun olmayan kullanımı nedeni ile içindekilerin yanmasına bağlı olarak yangın tehlikesi meydana gelebilir. Yangın Tehlikesini önlemek için lütfen aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarına uyunuz:

- ▶ Bu cihazda, yanıklara yol açabilecek derecede yüksek sıcaklık oluşmaktadır.
- ▶ Bu cihaz, sıcak hava ile çalışır. İçine yağ veya kızartma yağı doldurmayın! Yangın tehlikesi!
- ▶ Cihazın üzerinde veya yakınında yanıcı cisimler bulunmamasını sağlayın.
- ▶ Tüm yiyecekleri kızartma sepetine koyun ve bunların ısıtıcı parçalarla doğrudan temas etmelerinden kaçınınız.
- ▶ Cihaz alev alırsa, hemen fişini çekin ve yangını söndürün.
- ▶ Yağ/gres yangınlarını asla su ile söndürmeyin, tersine hemen fişini çekin ve yangını bir battaniye ile söndürün.

Tehlike Kaynakları - Elektrik Akımına Bağlı Tehlikeler

TEHLİKE

Elektrik Akımına Bağlı Hayati Tehlikeler! Elektrik akımına bağlı kablo ya da parçalar ile temas edilmesi halinde, hayati tehlike meydana gelebilir! Elektrik çarpmasına maruz kalmamak için lütfen aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarına uyunuz:

- ▶ Hasar gören bağlantı kablosu, üretici firmanın onayladığı yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihaz gövdesini hiçbir suretle açmayınız. Elektrik bağlantısına temas edilmesi ve elektrikli ve mekanik parçalarının değiştirilmesi halinde, elektrik çarpması tehlikesi ile karşı karşıya kalırsınız. Ayrıca cihazın fonksiyonlarında arıza da meydana gelebilir.
- ▶ Cihaza veya elektrik fişine ıslak elle dokunmayın.
- ▶ Cihazı su veya diğer sıvıların içine koymayınız. Ayrıca cihazı bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Nakliye Denetimi

UYARI

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

NOT

- ▶ Ürün teslimatı sırasında herhangi bir eksiklik ve görünür bir hasar olup olmadığını lütfen kontrol ediniz.
- ▶ Uygunsuz paketlenme nedeni ile yapılan eksik teslimat ya da nakliye sırasında oluşan hasar tespit etmeniz halinde, lütfen bu durumu bildiriniz.

Cihazın Yerleştirileceği Yerin Koşulları

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın yerleştirileceği yer aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Sıcak sıvının dökülmesini önlemek üzere cihazı kolay erişilebilir, düz, kuru, ısıya dayanıklı ve yeterince sabit bir tezgâha koyun.
- Ocak gözü, kalorifer boruları v.b. gibi aşırı ısı kaynakları ile cihaz arasında yeterli mesafe olmasına dikkat edin.
- Cihazı yerleştirirken, lütfen çocukların yüksek ısı yayan cihaz yüzeylerine erişemeyeceği bir yer seçmeye özen gösteriniz.
- Bu cihaz, duvara ya da gömme dolaba monte edilecek şekilde tasarlanmamıştır
- Cihazınız için yer seçerken, yerin hiçbir zaman yüksek ısı, ıslak ya da çok nemli ortamlarda veya ateş alabilir malzemelerin yakınında olmasına özen gösteriniz.
- UYARI: Cihaz gövdesindeki havalandırma deliklerini kapatmayın.
- Cihazın düzgün çalışması için yeterli hava akışına ihtiyacı vardır. Cihazın arka kısmıyla duvar arasında en az 10 cm mesafe olduğundan emin olun. Cihazın etrafında da en az 10 cm boş alan bırakın.
- Cihaz kablosunu, bir masanın ya da çalışma yüzeyinin kenarından aşağıda sarkıtmayın.
- Herhangi bir acil durumda elektrik kablosunu hemen prizden çekilebilmesi açısından, priz her zaman kolay erişilebilir durumda olmalıdır.
- Cihazın sabit durmayan yerlerde (örneğin gemiler gibi) kurulumunun yapılabilmesi ve monte edilebilmesi için yalnızca uzman yerler/kişiler tarafından cihazın güvenli kullanımını sağlandıktan sonra gerçekleştirilmelidir.

Elektrik Bağlantısı

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

- Cihazı elektrikle bağlamadan önce, lütfen model etiketi üzerinde cihazın elektrik bağlantı bilgileri (gerilim ve frekans) ile elektrik şebeke bilgilerini karşılaştırınız. Cihazınızda herhangi bir arızanın meydana gelmemesi için bu bilgilerin örtüşmesi gerekmektedir. Emin olmadığınız durumlarda, lütfen elektrik tesisat uzmanlarına danışınız.
- Cihazın bağlanacağı elektrik priz emniyeti, 16 amperlik devre kesici anahtar ile sağlanmış olmalıdır.
- Cihaz, en fazla 3 metre uzunlukta, sarılmamış, 1,5 mm² enine kesiti olan bir uzatma kablosu ile elektrik şebekesine bağlanmalıdır. Yangın tehlikesi nedeni ile çoklu elektrik fiş kullanımı ya da çoklu elektrik priz pano kullanımı kesinlikle yasaktır.
- Elektrik kablosunun sağlamlığını ve fırının altında kalmadığını ya da sıcak bölümler veya keskin köşeler ile temas etmediğinden emin olunuz.
- Cihazın elektrik güvenliğinin sağlanabilmesi için, cihazın usulüne uygun olarak kurulmuş bir topraklama sistemine bağlanmış olması gerekmektedir Cihazın topraklama sistemine bağlanmamış bir elektrik prizine bağlanarak çalıştırılması yasaktır. Emin olmadığınız durumlarda, tesisatınızı lütfen elektrik tesisat uzmanlarına kontrol ettiriniz. Üretici firma, eksik ya da kesilen topraklama sistemi nedeni ile ortaya çıkacak hasar nedeni ile hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące ostrzeżenia:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ten symbol oznacza zagrażającą życiu niebezpieczną sytuację. **Gdy nie zapobiegniemy tej sytuacji, może ona prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń.**

- ▶ Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć zagrożenia śmiercią lub doznania ciężkich obrażeń.

OSTRZEŻENIE

Ten symbol oznacza możliwą zagrażającą niebezpieczną sytuację. **Gdy nie zapobiegniemy tej sytuacji, może ona prowadzić do ciężkich obrażeń.**

- ▶ Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć doznania obrażeń u ludzi.

UWAGA

Ten symbol oznacza możliwą zagrażającą niebezpieczną sytuację. **Gdy nie zapobiegniemy tej sytuacji, może ona prowadzić do lekkich lub umiarkowanych obrażeń.**

- ▶ Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć doznania obrażeń u ludzi.

WSKAZÓWKA

Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, które ułatwiają obsługę urządzenia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w zamkniętych pomieszczeniach i służy do podgrzewania, rozmrażania, podtrzymywania temperatury, smażenia bez tłuszczu, gotowania, pieczenia, grillowania i suszenia żywności.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, na przykład:

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych powierzchniach komercyjnych;
- w gospodarstwie rolnym;
- dla klientów w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
- w pensjonatach.

Inne i wykraczające poza wymienione wyżej użytkowanie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem.

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia wynikające ze stosowania niezgodnego z przeznaczeniem! W przypadku stosowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem i/lub innego zastosowania może dojść do powstania groźnych sytuacji.

OSTRZEŻENIE

- ▶ Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- ▶ Stosować się do procedur podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia z powodu szkód na osobach i/lub materialnych wynikających z niewłaściwego stosowania urządzenia. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA

Prosimy o stosowanie się podczas pracy z urządzeniem do następujących ogólnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- ▶ Przed użyciem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych zewnętrznych uszkodzeń. Nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
- ▶ Dzieci nie mogą podejmować się czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie i jego kabel przyłączeniowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian przy urządzeniu ani przy przewodzie zasilającym. Naprawy zlecać wyłącznie w specjalistycznych warsztatach, ponieważ nieprawidłowo naprawione urządzenia stanowią zagrożenie dla użytkownika. Należy również przestrzegać załączonych warunków gwarancji.
- ▶ Uszkodzone elementy można wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne. Tylko te części dają gwarancję spełnienia wymagań bezpieczeństwa.
- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi, aby uniknąć możliwych obrażeń spowodowanych niewłaściwym użyciem.
- ▶ Nie używać urządzenia bez nadzoru.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie używać urządzenia:
 - gdy samo urządzenie lub jego części są uszkodzone,
 - gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone,
 - gdy urządzenie się spadło z wysokości.
- ▶ Należy całkowicie odwinąć kabel zasilający przed każdym użyciem. Zwrócić przy tym uwagę na to, by nie uszkodzić kabla zasilającego przez ostre krawędzie lub gorące przedmioty.
- ▶ Wyjąć wtyczkę z gniazdka:
 - gdy urządzenie nie jest użytkowane,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem i przestawianiem urządzenia,
 - gdy podczas użytkowania zaobserwuje się usterkę,
 - podczas burzy.
- ▶ Nie używać urządzenia z zewnętrznym programatorem zegarowym ani z oddzielnym systemem do zdalnego sterowania.
- ▶ Nie używać urządzenia, gdy jest puste. Urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- ▶ Urządzenie należy używać wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami.
- ▶ Regularnie czyścić urządzenie i usuwać z niego resztki żywności. Niedostateczna czystość urządzenia może spowodować zniszczenie jego powierzchni, co z kolei wpływa na okres użytkowania i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- ▶ Obracać lub mieszać przygotowywaną żywność, aby ją równomiernie podgrzać.

Źródła zagrożeń - Ryzyko poparzeń

OSTRZEŻENIE

Podczas uruchamiania urządzenia mogą wystąpić obrażenia ciała i szkody materialne! Aby uniknąć zagrożeń, postępować zgodnie z

poniższymi instrukcjami bezpieczeństwa:

- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas jego użytkowania. Zwracać uwagę szczególnie na to, aby nie dotykać szczelin wentylacyjnych i wnętrza koszyka do smażenia, zanim całkowicie nie ostygną.
- ▶ Nie przemieszczać urządzenia podczas jego pracy, gdy jest jeszcze gorące lub znajduje się w nim gorąca żywność.

OSTRZEŻENIE

- ▶ Przy kontakcie z gorącymi częściami urządzenia lub żywnością używać rękawicy kuchennej lub łapek do garnków.
- ▶ Podczas procesu smażenia uwalnia się gorąca para, w szczególności w przypadku wyjmowania koszyka do smażenia. Nie pochylać się nad urządzeniem.
- ▶ Smażyć wyłącznie w zawartym w zestawie koszyku do smażenia. Używać koszyka do smażenia wyłącznie w tej frytkownicy. Nigdy nie używać koszyka do smażenia w inny sposób.
- ▶ Zwrócić uwagę na gorącą parę ulatniającą się ze szczelin wentylacyjnych. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych.

Źródła zagrożeń - Zagrożenie pożarowe

OSTRZEŻENIE

Jeśli urządzenie jest używane w nieodpowiedni sposób, istnieje ryzyko pożaru. Aby uniknąć pożaru, należy przestrzegać następujących instrukcji bezpieczeństwa:

- ▶ To urządzenie wytwarza wysokie temperatury, które mogą prowadzić do oparzeń.
- ▶ To urządzenie działa z użyciem gorącego powietrza. Nie napełniać go olejem lub tłuszczem do smażenia!! Ryzyko pożaru!
- ▶ Upewnić się, że nad lub w pobliżu urządzenia nie znajdują się żadne łatwopalne przedmioty.
- ▶ Umieścić żywność w koszyku do smażenia i unikać jej bezpośredniego kontaktu z elementami grzejnymi.
- ▶ Jeśli urządzenie zajmie się ogniem, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i ugasić ogień.
- ▶ Nigdy nie gasić pożaru oleju/smaru wodą, lecz natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zdusić ogień kocem.

Zagrożenia powodowane energią elektryczną.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie życia powodowane energią elektryczną! W przypadku kontaktu z przewodami lub częściami urządzenia znajdującymi się pod napięciem dochodzi do sytuacji zagrożenia życia! Prosimy o przestrzeganie następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć sytuacji zagrożenia powodowanych przez prąd elektryczny:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- ▶ Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- ▶ W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku dotknięcia przyłączy będących pod napięciem i zmiany konstrukcji elektrycznej i mechanicznej istnieje ryzyko porażenia prądem. Ponadto mogą wystąpić nieprawidłowości w działaniu urządzenia.
- ▶ Nie dotykać urządzenia ani wtyczki sieciowej mokrymi rękami.
- ▶ Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach i nie wkładać go do zmywarki.

Kontrola po dostarczeniu produktu

OSTRZEŻENIE

- ▶ Materiałów opakowaniowych nie należy używać do zabawy. Zachodzi tu niebezpieczeństwo uduszenia się.

WSKAZÓWKA

- ▶ Należy sprawdzić czy dostawa jest pełna i czy nie ma widocznych uszkodzeń.
- ▶ Należy od razu zgłosić spedytorowi, ubezpieczycielowi jak i dostawcy, gdy stwierdzicie Państwo, że dostawa nie jest pełna lub doszło do uszkodzeń wskutek niewłaściwego opakowania lub podczas transportu.

Wymagania co do miejsca przeznaczenia.

Aby urządzenie mogło bezpiecznie i bezawaryjnie pracować miejsce, w którym ma zostać ustawione, musi spełniać następujące wymagania:

- Umieszczać urządzenie na łatwo dostępnej, równej, suchej, odpornej na wysoką temperaturę i wystarczająco stabilnej powierzchni roboczej.
- Zwrócić uwagę na wystarczająco dużą odległość od silnych źródeł ciepła, takich jak płyty grzewcze, rury grzewcze itp.
- Należy wybrać takie miejsce postawienia urządzenia, aby dzieci nie mogły do niego sięgnąć.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w ścianie lub szafie wnękowej.
- Nie umieszczać urządzenia w gorącym, mokrym lub bardzo wilgotnym środowisku ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- OSTRZEŻENIE: nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia.
- Urządzenie wymaga do prawidłowej pracy dostatecznego przepływu powietrza. Upewnij się, że tył urządzenia jest oddalony od ściany o minimum 10 cm. Przy pozostałych stronach urządzenia pozostawić minimum 10 cm wolnej przestrzeni.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zwiisał ponad krawędzią stołu lub powierzchni roboczej.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było łatwo wyjąć kabel sieciowy.

- Ustawianie urządzenia w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach) mogą przeprowadzać wyłącznie wyspecjalizowane firmy/ profesjonalści, jeżeli zapewniają one warunki do bezpiecznego użytkowania tego urządzenia.

Podłączenie elektryczne

Aby praca urządzenia była bezpieczna i przebiegała bez zakłóceń należy podczas podłączenia elektrycznego przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane przyłączeniowe (napięcie i częstotliwość) na tabliczce znamionowej z danymi sieci elektrycznej. Te dane muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia. W razie wątpliwości należy zapytać elektryka.
- Gniazdko musi być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowo-prądowym 16A.
- Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej za pomocą maksymalnie 3 metrowego, odwiniętego przedłużacza o przekroju 1,5 mm². Używanie rozgałęźników lub listew zasilających jest zabronione ze względu na związane z tym ryzyko pożaru.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i nie jest poprowadzony pod piekarnikiem ani na gorących lub ostrych powierzchniach.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. W razie wątpliwości zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane przez brak lub przerwanie przewodu ochronnego.

HE

בטיחות

הודעות אזהרה

האזהרות הבאות נמצאות במדריך הפעלה זה

סכנה ⚠

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

אזהרה ⚠

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

זהירות ⚠

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

שימוש מיועד

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

- במטבחים לעובדים בחנויות, משרדים ואזורי מסחר אחרים
- במפעלים חקלאיים
- על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים ומתקני מגורים אחרים
- במקומות של לינה וארוחת בוקר

כל שימוש אחר או נוסף נחשב כלא תקין

אזהרה 

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

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

הוראות בטיחות כלליות

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

לפני השימוש, בדוק את המכשיר על נזק חיצוני גלוי. אין להשתמש במכשיר פגום במכשיר זה יכולים להשתמש ילדים מגיל 8 ומעלה, כמו גם אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע, אם הם בפיקוח או קיבלו הדרכה לשימוש בטוח במכשיר ומבינים את הסכנות הנובעות מכך אין לבצע ניקוי ותחזוקה על ידי משתמש ילדים אלא אם בני 8 ומעלה ותחת השגחה אסור לילדים לשחק עם המכשיר יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החיבור שלו מילדים מתחת לגיל 8 שנים אל תבצע שינויים כלשהם במכשיר או בכבל החשמל. תן לתיקונים להתבצע רק על ידי בית מלאכה מומחה, שכן מכשירים שתוקנו שלא כהלכה מסכנים את המשתמש. שים לב גם לתנאי האחריות המצורפים רכיבים פגומים יש להחליף רק בחלקי חילוף מקוריים. רק בשימוש בחלקים אלה ניתן להבטיח שיעמדו בדרישות הבטיחות השתמש במכשיר רק כמתואר במדריך למשתמש כדי למנוע פציעה אפשרית כתוצאה משימוש לא נכון

- אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה
 אין להשתמש במכשיר
- כאשר המכשיר עצמו או חלקים פגומים
 - כאשר כבל החשמל או התקע פגומים
 - כאשר המכשיר נפל
- לפני כל שימוש פרוס את כבל החשמל לחלוטין. ודא שכבל החשמל אינו יינזק
 מקצוות חדים או חפצים חמים
 הוצא את התקע מהשקע
- כאשר אינך משתמש במכשיר
 - לאחר כל שימוש
 - לפני ניקוי או הנחת המכשיר בצד
 - אם מתרחשת תקלה ברורה במהלך הפעולה
 - בזמן סופות רעמים
- אין להפעיל את המכשיר עם טיימר חיצוני או מערכת שליטה נפרדת
 אין להפעיל את המכשיר כשהוא ריק. המכשיר עלול להינזק
 השתמש במכשיר רק עם אביזרים מקוריים
 יש לנקות את המכשיר ולהסיר שאריות מזון באופן קבוע
 ניקיון לקוי של המכשיר עלול להוביל לנזק למשטח, אשר בתורו משפיע על חיי
 השירות ואולי מוביל למצבים מסוכנים
 יש להפוך או לערבב את המזון כדי להבטיח שהוא יתחמם באופן שווה

מקורות סכנה - סכנת כוויית

אזהרה 

בעת הפעלת המכשיר עלולים להיווצר נזקים אישית ונזק לרכוש!

אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנות
 זהירות! משטחי המכשיר עלולים להתחמם במהלך השימוש. היזהר במיוחד לא
 לגעת בפתחי האוורור או בחלק הפנימי של סל הטיגון עד שהם התקררו לחלוטין
 אין להזיז את המכשיר בזמן שהוא בשימוש או כשהוא עדיין חם ומכיל מזון חם
 השתמש בכפפות בישול או מטלית אחיזת סירים כאשר אתה בא במגע עם
 חלקים חמים של המכשיר או המזון
 אדים חמים ייפלטו בתהליך הטיגון, במיוחד כאשר סל הטיגון נשלף החוצה. אל
 תתכופף מעל המכשיר
 יש לטגן רק בסלסלת הטיגון המסופקת. השתמש בסל הטיגון הזה רק עם מכשיר
 הטיגון הזה. לעולם אל תשתמש בסל הטיגון לשום דבר אחר
 היזהר מהאדים החמים העולה מפתחי האוורור. אל תכסה את חריצי האוורור

אזהרה ⚠

בשימוש לא נכון במכשיר קיימת סכנת שריפה עקב התלקחות התכולה
יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנת שריפה
מכשיר זה מייצר טמפרטורות גבוהות, שעלולות לגרום לכוויות
מכשיר זה עובד עם אוויר חם. אין למלא אותו בשמן או בשומן טיגון! סכנת
שריפה!

אזהרה ⚠

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

מקורות סכנה - סכנה מזרם חשמלי

סכנה ⚠

סכנת חיים עקב זרם חשמלי

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

בדיקת הובלה

אזהרה ⚠

אין להשתמש בחומרי אריזה למשחק. קיימת סכנת חנק

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

דרישות למיקום ההתקנה

הפעלה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, מיקום ההתקנה חייב לעמוד בדרישות הבאות
 הצב את המכשיר על משטח עבודה נגיש, ישר, יבש, עמיד בחום ומספיק ויציב
 יש לוודא שיש מרחק מספיק ממקורות חום חזקים כגון כיריים, צינורות חימום וכו"ב
 בחר את מיקום ההתקנה כך שילדים לא יוכלו להגיע למשטחים חמים של המכשיר
 המכשיר אינו מיועד להתקנה בתוך קיר או בארון מובנה
 אין למקם את המכשיר בסביבה חמה, רטובה או לחה מאוד או בקרבת חומרים דליקים
 אזהרה: אין לסגור את פתחי האוורור במארז המכשיר
 המכשיר דורש זרימת אוויר מספקת כדי לפעול כהלכה. יש לוודא שגב המכשיר נמצא במרחק של
 לפחות 10 ס"מ מהקיר. יש להשאיר לפחות 10 ס"מ של מקום פנוי בצדדים האחריים של המכשיר
 אין לתת לכבל להשתלשל מטה מעל קצה השולחן או משטח העבודה
 השקע חייב להיות נגיש בקלות כך שניתן יהיה, במידת הצורך, להוציא בקלות את כבל החשמל
 ההתקנה של המכשיר מקומות התקנה לא נייחים (למשל ספינות) מותרת רק על ידי חברות / עובדים
 מתמחים ורק אם הם מבטיחים את קיום הדרישות לשימוש בטוח במכשיר זה

חיבור לחשמל

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

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1	Allgemeines	57
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	58
1.2	Haftungsbeschränkung	58
1.3	Urheberschutz	58
1.4	Lieferumfang	58
1.5	Auspacken	58
2	Aufbau und Funktion	59
2.1	Gesamtübersicht	59
2.2	Bedienelemente	59
2.3	Automatik-Programme	60
2.4	Warnhinweise am Gerät.....	60
2.5	Typenschild	60
3	Bedienung und Betrieb	61
3.1	Vor dem Erstgebrauch	61
3.2	Sicherheitsschalter	61
3.3	Überhitzungsschutz	61
3.4	Betrieb	61
3.5	Schnellstart	62
3.6	Nach dem Garvorgang	62
3.7	Frittier Tipps	62
4	Reinigung und Pflege	64
4.1	Sicherheitshinweise.....	65
4.2	Reinigung	65
5	Störungsbehebung	65
5.1	Sicherheitshinweise.....	65
5.2	Störungsanzeigen und -behebung	66
6	Entsorgung des Altgerätes	67
6.1	Entsorgung der Verpackung	67
7	Garantie	68

1 Allgemeines

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

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

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

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

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

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

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

1.2 Haftungsbeschränkung

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

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

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

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

1.3 Urheberschutz

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

1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO AirFry & PizzaChef
- Frittierkorb mit Griff
- Bedienungsanleitung

1.5 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

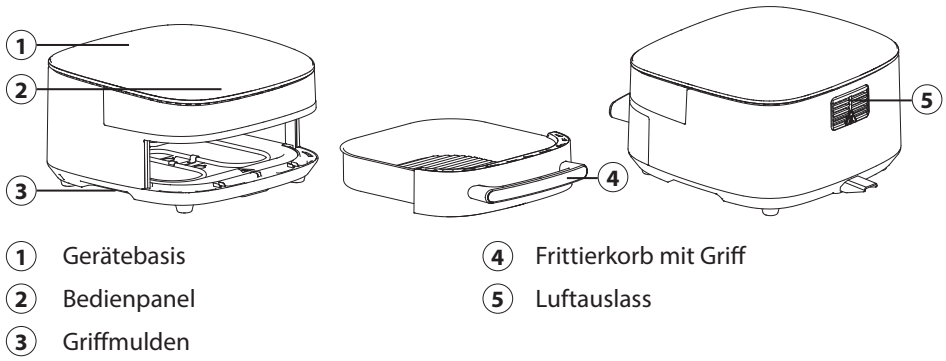
HINWEIS

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

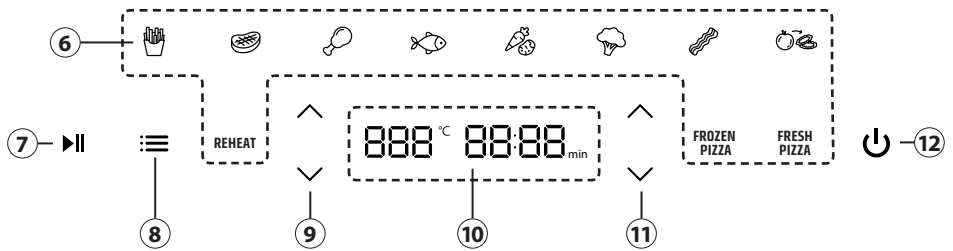
2 Aufbau und Funktion

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

2.1 Gesamtübersicht











2.2 Bedienelemente



- 6 Automatik-Programme
- 7 Start/Stop-Taste
- 8 Automatik-Programme auswählen
- 9 Temperatur anpassen
- 10 Anzeige der Temperatur/Zeit
- 11 Zeit anpassen
- 12 An/Aus-Taste

2.3 Automatik-Programme

	Programm	Temp. in °C voreingestellt (Spanne)*	Zeit in Min. voreingestellt (Spanne)*
	Pommes	200 (50-230)	20 (1 min. - 1 std.)
	Steak	200 (50-230)	10 (1 min. - 1 std.)
	Hähnchen	180 (50-230)	10 (1 min. - 1 std.)
	Fisch	180 (50-230)	15 (1 min. - 1 std.)
	Wurzelgemüse	200 (50-230)	25 (1 min. - 1 std.)
	Gemüse	170 (50-230)	20 (1 min. - 1 std.)
	Bacon	160 (50-230)	9 (1 min. - 1 std.)
	Dörren	50 (50-100)	8 std (1 min. - 12 std.)
REHEAT	Aufwärmen	120 (50-230)	6 (1 min. - 1 std.)
FROZEN PIZZA	Pizza (gefroren)	220 (50-230)	6 (1 min. - 1 std.)
FRESH PIZZA	Pizza (frisch)	220 (50-230)	4 + 8 *1 (1 min. - 1 std.)

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

*1 4 min Vorheizzeit ohne Pizza, akustisches Signal abwarten, dann 8 Min mit Pizza

2.4 Warnhinweise am Gerät

VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

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



2.5 Typenschild

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

3 Bedienung und Betrieb

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

3.1 Vor dem Erstgebrauch

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

3.2 Sicherheitsschalter

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

HINWEIS







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


3.3 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.



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

3.4 Betrieb

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Ein Signalton ertönt und das Bedienpanel leuchtet kurz auf.
3. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus und die An/Aus-Taste leuchtet konstant.
4. Geben Sie Ihre Speisen in den Frittierkorb und schieben Sie diesen in das Gerät.
5. Drücken Sie die -Taste, um das Gerät einzuschalten.
6. Wählen Sie eines der 11 Automatik-Programme, indem Sie entweder auf die -Taste tippen oder die Taste für Reheat, Frozen Pizza oder Fresh Pizza drücken.
7. Das Symbol des Programms beginnt zu blinken und im Display erscheinen die vor-eingestellte Temperatur und Zeit.
8. Sie können sowohl die Temperatur als auch die Zeit individuell anpassen.
9. Durch Tippen der linken  und -Tasten, können Sie die Temperatur erhöhen oder verringern.
10. Durch Tippen der rechten  und -Tasten, können Sie die Zeit erhöhen oder verringern.

11. Drücken Sie die ►||-Taste, um den Vorgang zu starten.
12. Um den Betrieb zu pausieren, drücken Sie erneut die ►||-Taste.
13. Nach der Hälfte der Zeit piept das Gerät, damit Sie Ihre Speise bei Bedarf wenden können.
14. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 3 Signaltöne und „End“ wird im Display angezeigt.
15. Um den Vorgang frühzeitig abzubrechen und das Gerät auszuschalten, halten Sie die -Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt.
16. Der Lüfter läuft noch für einen kurzen Moment nach.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die  oder die -Taste gedrückt halten, steigt/sinkt der Wert schneller.
- ▶ Wenn das Programm gestartet ist, können Sie jederzeit über die entsprechenden Tasten die Zeit und Temperatur ändern.

⚠ WARNUNG

- ▶ Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Bereiten Sie keine Lebensmittel zu, die während des Garvorgang aufgehen/sich vergrößern. Lebensmittel können max. 6 cm hoch sein, um einen Kontakt mit den Heizstäben zu vermeiden.
- ▶ Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an, da das Gerät während des Garvorgangs heiß werden kann.
- ▶ Achten Sie beim Entnehmen des Frittierkorbs auf den heißen Dampf, der austreten kann.
- ▶ Der Frittierkorb und die Lebensmittel sind nach dem Garvorgang sehr heiß!

3.5 Schnellstart

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

3.6 Nach dem Garvorgang








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


3.7 Frittieretipps

- Kleine Lebensmittel benötigen meistens eine geringere Kochzeit als größere Lebensmittel.

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

Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:

Lebensmittel	Menge	Progr.	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Hinweis
Pommes (gefroren)	500 g 1000 g 1500 g		200	15 20 25	Bei einer Menge von max. 1500 g wird empfohlen, die Pommes alle 10 min durchzuschütteln. Für das beste Ergebnis, bereiten Sie lieber weniger Pommes in mehreren Durchgängen zu.
Selbstgemachte Kartoffelspalten	500 g 1000 g		200	20 25	Kartoffeln in Spalten schneiden. Mit Wasser abspülen, abtupfen und ggf. mit Öl bestreichen.
Gefüllte Zucchini	4-6 Hälften		160- 170	15-20	Zucchini halbieren und aushöhlen, nach Belieben mit Fleisch, Couscous, Käse usw. füllen.
Ofengemüse (Süßkartoffel, Zucchini, Rote Beete, Möhren)	750- 1000g		200	20	Zerkleinern und mit Öl und Gewürzen vermengen.
Burger-Patty	6 Stück à ca. 150 g		180	10-12	
Hähnchen-Nuggets	1000 g		170	10-12	
Lasagne	400-500 g		170	15-20	In einer ca. 20 x 6 x 15 cm großen, ofenfesten Form oder direkt in dem Frittierkorb.
Pizzabaguette	7 Stück	FROZEN PIZZA	175	10	
Selbstgemachte Croutons	750 g	FROZEN PIZZA	160	8	Toast würfeln, mit Öl und Gewürzen vermengen.
Brötchen	9 Stück	FROZEN PIZZA	170	8-10	

EN	Fisch	300 g		170	10	
IT	Garnelen	250 g		170	10-15	
NL	Chicken Wings	750 g		180	15	
ES	Pizza (gefroren)	max. Ø 32 cm	FROZEN PIZZA	220	6	
FR	Pizza (frisch)	max. 32 cm x 32 cm	FRESH PIZZA	200	12	Nach 4 Minuten Vorheizzeit ertönt ein akustisches Signal. Legen Sie die Pizza in den Frittierkorb und backen Sie sie anschließend für ca. 8 Minuten.
SV	Gebratener Speck	8 Scheiben		160	9	
TR	Gedörrte Apfelchips	2 Äpfel		50	8 Std.	In ca. 1-2 mm dicke Scheiben schneiden
PL	Würstchen (kleine Nürnberger)	14 Stück		180	10	
HE						

HINWEIS

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

⚠ WARNUNG

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

4 Reinigung und Pflege

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

4.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

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

4.2 Reinigung

WARNUNG

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

5 Störungsbehebung

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

5.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

5.2 Störungsanzeigen und -behebung

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

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

Das Gerät riecht unangenehm.	Das Gerät wurde nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung.
	Öl oder Fett ist an die Heizstäbe gespritzt.	Das Öl / Fett erzeugt weißen Qualm und kann unangenehm riechen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
E1 wird im Display angezeigt.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
E2 wird im Display angezeigt.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
E3 wird im Display angezeigt.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
EE wird im Display angezeigt.	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.

HINWEIS

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

6 Entsorgung des Altgerätes

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



HINWEIS

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

6.1 Entsorgung der Verpackung

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

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



7 Garantie

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

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

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

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

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

Table of contents - Operation

1	General	69
1.1	Information on this manual	70
1.2	Limitation of liability	70
1.3	Copyright protection.....	70
1.4	Delivery scope	70
1.5	Unpacking	70
2	Design and Function.....	71
2.1	Overview.....	71
2.2	Control Panel	71
2.3	Automatic programs	72
2.4	Warning notices on device.....	72
2.5	Rating plate.....	72
3	Operation and Handling	73
3.1	Before first use	73
3.2	Safety switch.....	73
3.3	Overheating protection.....	73
3.4	Operation	73
3.5	Quick Start.....	74
3.6	After the cooking process	74
3.7	Advices for frying.....	74
4	Cleaning and Maintenance	76
4.1	Safety information.....	76
4.2	Cleaning.....	77
5	Troubleshooting	77
5.1	Safety notices	77
5.2	Troubleshooting table	77
6	Disposal of the Old Device	79
6.1	Disposal of the packaging.....	79
7	Guarantee.....	79

1 General

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

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

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

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

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

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

1.2 Limitation of liability

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

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

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

1.3 Copyright protection

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

1.4 Delivery scope

The device includes the following components:

- CASO AirFry & PizzaChef
- Operating manual
- Frying basket with handle

1.5 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

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

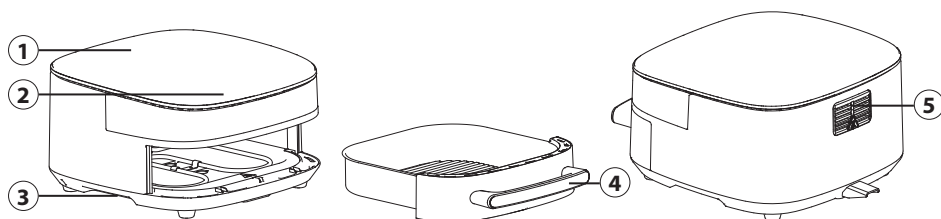
PLEASE NOTE

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

2 Design and Function

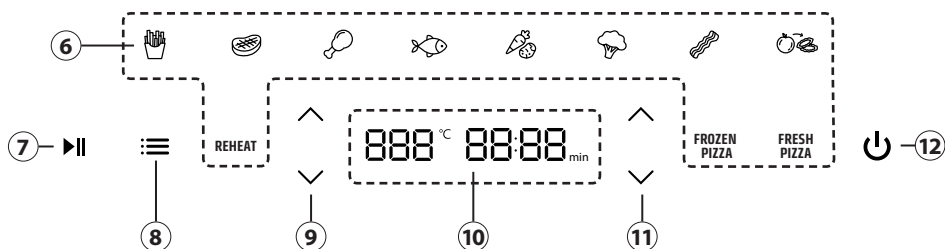
This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

2.1 Overview











- | | |
|--------------------|-----------------------------|
| ① Appliance base | ④ Frying basket with handle |
| ② Control panel | ⑤ Air outlet |
| ③ Recessed handles | |

2.2 Control Panel



- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| ⑥ Automatic programs | ⑩ Indication of temperature/time |
| ⑦ Start/Stop button | ⑪ Adjust time |
| ⑧ Select automatic programmes | ⑫ On/Off button |
| ⑨ Adjust temperature | |

2.3 Automatic programs

	Program	Temp. in °C preset (range)*	Time in min. preset (range)*
	Fries	200 (50-230)	20 (1 min. – 1 hr.)
	Steak	200 (50-230)	10 (1 min. – 1 hr.)
	Chicken	180 (50-230)	10 (1 min. – 1 hr.)
	Fish	180 (50-230)	15 (1 min. – 1 hr.)
	Root vegetables	200 (50-230)	25 (1 min. – 1 hr.)
	Vegetables	170 (50-230)	20 (1 min. – 1 hr.)
	Bacon	160 (50-230)	9 (1 min. – 1 hr.)
	Dehydrate	50 (50-100)	8 std (1 min. – 1 hr.)
REHEAT	Reheat	120 (50-230)	6 (1 min. – 1 hr.)
FROZEN PIZZA	Pizza (frozen)	220 (50-230)	6 (1 min. – 1 hr.)
FRESH PIZZA	Pizza (fresh)	220 (50-230)	4 + 8 *1 (1 min. – 1 hr.)

*in 1 minute steps / *in 5 °C steps

*1 4 min preheating time without pizza, wait for acoustic signal, then 8 min with pizza

2.4 Warning notices on device

ATTENTION

Danger due to hot surface!

The surfaces of the device can become extremely hot.

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



2.5 Rating plate

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

3 Operation and Handling

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

3.1 Before first use

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

3.2 Safety switch

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









PLEASE NOTE


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

3.3 Overheating protection



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

3.4 Operation

1. Plug the power plug into the outlet.
2. A beep sounds and the control panel lights up briefly.
3. The appliance is in standby mode and the on/off-button continuous light.
4. Put your food into the frying basket and slide it into the appliance.
5. Press the -button to switch on the appliance.
6. Select one of the 11 automatic programmes by either tapping the  button or pressing the Reheat, Frozen Pizza or Fresh Pizza button.
7. The programme symbol starts to flash and the preset temperature and time appear on the display.
8. You can adjust both the temperature and the time individually.
9. Tap the left  and  buttons to increase or decrease the temperature.
10. Tap the right  and  buttons to increase or decrease the time.
11. Press the -button to start the process.
12. To pause operation, press the -button again.
13. Halfway through the time, the appliance beeps so that you can turn your food over if necessary.

14. After the set time has elapsed, 3 beeps sound and „End“ is shown in the display.
15. To cancel the process early and switch off the appliance, press and hold the -button for approx. 3 seconds.
16. The fan continues to run for a short moment.


PLEASE NOTE

- ▶ If you press and hold the  or  button, the value will increase/decrease more quickly.
- ▶ Once the programme has started, you can change the time and temperature at any time using the corresponding buttons.

WARNING

- ▶ Do not overfill the frying basket. Do not cook foods that rise or expand during the cooking process. Food should not exceed a height of 6 cm to prevent contact with the heating elements.
- ▶ Only hold the frying basket by the handle, as the appliance may become hot during cooking.
- ▶ When removing the frying basket, watch out for the hot steam that may escape.
- ▶ The frying basket and the food are very hot after cooking!

3.5 Quick Start

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











3.6 After the cooking process




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

3.7 Advices for frying

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

We recommend the following quantities and settings:

Food	Quantity	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note
French fries (frozen)	500 g 1000 g 1500 g		200	15 20 25	For a quantity of 1500 g, it is recommended to shake the fries every 10 min. For best results, prepare smaller quantities of fries in several batches.
Homemade potato wedges	500 g 1000 g		200	20 25	Cut the potatoes into wedges. Rinse with water, drain and brush with oil if necessary.
Stuffed courgettes	4-6 halves		160-170	15-20	Cut the courgettes in half and hollow them out, fill with meat, couscous, cheese, etc. as desired.
Baked vegetables (sweet potato, courgette, beetroot, carrots)	750-1000g		200	20	Chop and mix with oil and spices.
Burger patty	6 pcs à approx. 150 g		180	10-12	
Chicken nuggets	1000 g		170	10-12	
Lasagne	400-500 g		170	15-20	In an ovenproof dish measuring approx. 20 x 6 x 15 cm or directly in the frying basket.
Pizza baguette	7 pcs	FROZEN PIZZA	175	10	
Homemade croutons	750 g	FROZEN PIZZA	160	8	Dice the toast, mix with oil and spices.
Buns	9 pcs	FROZEN PIZZA	170	8-10	
Fish	300 g		170	10	
Prawns	250 g		170	10-15	
Chicken Wings	750 g		180	15	
Pizza (frozen)	max. Ø 32 cm	FROZEN PIZZA	220	6	

Pizza (fresh)	max. 32 cm x 32 cm	FRESH PIZZA	200	12	After 4 minutes of preheating, an acoustic signal will sound. Place the pizza in the frying basket and bake it for approx. 8 minutes.
Fried bacon	8 slices		160	9	
Dried apple chips	2 apples		50	8 Std.	Slice into approx. 1–2 mm thick slices
Sausages (small Nürnberger)	14 pcs		180	10	

PLEASE NOTE

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

⚠ WARNING

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

4 Cleaning and Maintenance

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

4.1 Safety information

⚠ ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

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

⚠ ATTENTION

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

4.2 Cleaning**⚠ WARNING**

- ▶ Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.
- Clean the frying basket thoroughly with warm soapy water and dry all parts carefully. You may also place the frying basket in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

5 Troubleshooting

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

5.1 Safety notices**⚠ ATTENTION**

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

5.2 Troubleshooting table

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

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

DE

EN

IT

NL

ES

FR

SV

TR

PL

HE

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

PLEASE NOTE

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

6 Disposal of the Old Device

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



PLEASE NOTE

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

6.1 Disposal of the packaging

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



7 Guarantee

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

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

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

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

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

Tabella dei contenuti

1	In generale.....	80
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	81
1.2	Limitazione della responsabilità	81
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	81
1.4	Insieme della fornitura.....	81
1.5	Disimballaggio	81
2	Costruzione e funzione.....	82
2.1	Panoramica complessiva	82
2.2	Elementi di comando	82
2.3	Programmi automatici	83
2.4	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	83
2.5	Targhetta di omologazione.....	83
3	Utilizzo e funzionamento	84
3.1	Prima del primo utilizzo	84
3.2	Interruttore di sicurezza	84
3.3	Protezione da surriscaldamento	84
3.4	Funzionamento	84
3.5	Avvio rapido.....	85
3.6	Dopo la cottura.....	85
3.7	Consigli per la frittura	85
4	Pulizia e cura	88
4.1	Indicazioni di sicurezza	88
4.2	La pulizia.....	88
5	Eliminazione guasti	88
5.1	Avvertenze di sicurezza	88
5.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	89
6	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....	90
6.1	Smaltimento dell'involucro.....	91
7	Garanzia.....	91

1 In generale

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

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

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del Friggitrice ad aria CASO AirFry & Pizza-Chef (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

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

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

1.2 Limitazione della responsabilità

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

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

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

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

1.3 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

1.4 Insieme della fornitura

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

- CASO AirFry & PizzaChef
- Cestello per frittura con maniglia
- Istruzioni d'uso

1.5 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

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

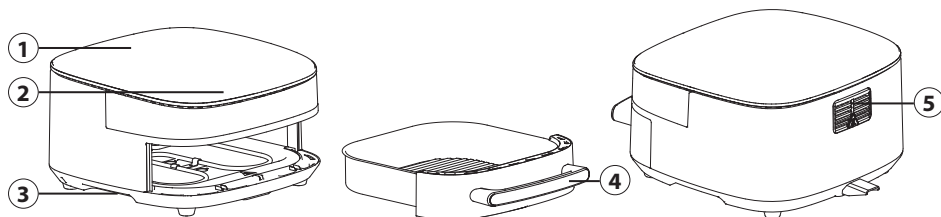
INDICAZIONE

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

2 Costruzione e funzione

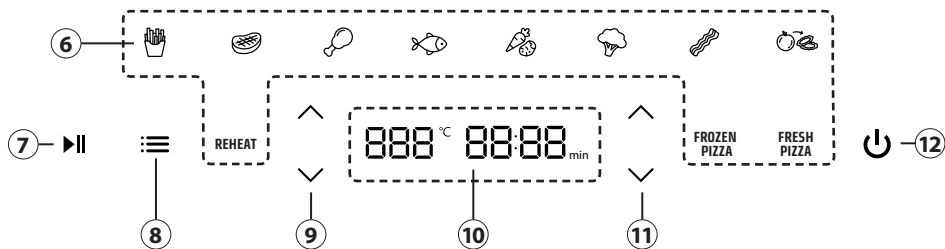
Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

2.1 Panoramica complessiva











- ① Base dell'apparecchio
- ② Pannello di comando
- ③ Maniglie
- ④ Cestello per frittura con maniglia
- ⑤ Uscita dell'aria

2.2 Elementi di comando



- ⑥ Programmi automatici
- ⑦ Tasto Start/Stop
- ⑧ elezione dei programmi automatic
- ⑨ Regolare la temperatura
- ⑩ Visualizzazione di temperatura/or
- ⑪ Regolare il tempo
- ⑫ Tasto on/off

2.3 Programmi automatici

	Programma	Temperatura in °C preimpostata (Intervallo)*	Tempo in min preimpostata (Intervallo)*
	Patatine	200 (50-230)	20 (1 min -1 ora)
	Bistecca	200 (50-230)	10 (1 min -1 ora)
	Pollo	180 (50-230)	10 (1 min -1 ora)
	Pesce	180 (50-230)	15 (1 min -1 ora)
	Ortaggi da radice	200 (50-230)	25 (1 min -1 ora)
	Verdure	170 (50-230)	20 (1 min -1 ora)
	Pancetta	160 (50-230)	9 (1 min -1 ora)
	Disidratare	50 (50-100)	8 std (1 min -1 ora)
REHEAT	Riscaldare	120 (50-230)	6 (1 min -1 ora)
FROZEN PIZZA	Pizza (surgelata)	220 (50-230)	6 (1 min -1 ora)
FRESH PIZZA	Pizza (fresca)	220 (50-230)	4 + 8 *1 (1 min -1 ora)

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

*1 4 minuti di preriscaldamento senza pizza, attendere il segnale acustico, quindi 8 minuti con la pizza

2.4 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

ATTENZIONE

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

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



2.5 Targhetta di omologazione

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

3 Utilizzo e funzionamento

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

3.1 Prima del primo utilizzo

- Pulire accuratamente il cestello per frittura con acqua tiepida e detersivo per piatti, quindi asciugare bene tutte le parti. Il cestello può anche essere lavato in lavastoviglie.
- Strofinare il lato interno ed esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Altre indicazioni sulla pulizia sono presenti al capitolo "Pulizia e manutenzione".

3.2 Interruttore di sicurezza

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

INDICAZIONE





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






3.3 Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento.



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

3.4 Funzionamento

1. Inserire il connettore a spina nella presa.
2. Si avverte un segnale acustico e il pannello di controllo si illumina per qualche istante.
3. L'apparecchio si trova in modalità standby il pulsante di accensione/spegnimento è costantemente acceso.
4. Sistemare le vivande nel cestello e inserirlo nell'apparecchio.
5. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
6. Selezionare uno degli 11 programmi automatici toccando il tasto  o premendo il tasto Reheat, Frozen Pizza o Fresh Pizza.
7. Il simbolo del programma inizia a lampeggiare e sul display appaiono la temperatura e l'ora preimpostate.
8. È possibile regolare individualmente la temperatura e il tempo.
9. Premendo il tasto  e il tasto  a sinistra è possibile aumentare o diminuire la temperatura.

10. Premendo il tasto  e il tasto  a destra è possibile aumentare o diminuire il tempo.
11. Premere il -tasto, per iniziare la cottura.
12. Per sospendere il funzionamento, premere nuovamente il tasto .
13. Una volta trascorsa la metà del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico. A questo punto è possibile girare all'occorrenza gli alimenti.
14. Una volta trascorso il tempo impostato, si avvertono 3 segnali acustici e il display mostra "End".
15. Per interrompere anticipatamente la cottura e spegnere l'apparecchio, tenere premuto il -tasto per ca. 3 secondi.
16. La ventola è ancora in funzione per qualche istante.


INDICAZIONE

- ▶ Se si tiene premuto il tasto  o il tasto , il valore aumenterà/diminuirà più rapidamente.
- ▶ Una volta avviato il programma, è possibile modificare il tempo e la temperatura mediante i relativi tasti.

AVVISO

- ▶ Non riempire eccessivamente il cestello per frittura. Non cuocere alimenti che si gonfiano o aumentano di volume durante la cottura. Gli alimenti non devono superare un'altezza di 6 cm per evitare il contatto con le resistenze.
- ▶ Afferrare il cestello solo con la maniglia. Durante la cottura l'apparecchio potrebbe riscaldarsi.
- ▶ Quando si estrae il cestello, prestare attenzione alla fuoriuscita del vapore caldo.
- ▶ Dopo la cottura il cestello e gli alimenti sono molto caldi!

3.5 Avvio rapido

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

3.6 Dopo la cottura








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







3.7 Consigli per la frittura

- I cibi di piccole dimensioni solitamente necessitano di un tempo di cottura minore rispetto agli alimenti più grandi.

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

Consigliamo le quantità e le impostazioni seguenti:

Alimenti	Quantità	Progr.	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Indicazione
Patatine surgelate	500 g 1000 g 1500 g		200	15 20 25	Per una quantità di 1500 g, si consiglia di scuotere le patatine ogni 10 minuti. Per ottenere un risultato ottimale, preparare una quantità minore di patatine in più volte.
Patate a spicchi	500 g 1000 g		200	20 25	Tagliare le patate a spicchi. Lavarle, asciugarle e cospargerle ev. con un po' di olio.
Zucchine ripiene	4-6 metà		160-170	15-20	Tagliare le zucchine per il lungo, togliere la polpa, riempirle con formaggio, carne o couscous a piacere.
Verdure al forno (patate dolci, carote, zucchine, barbabietola)	750-1000g		200	20	Sminuzzare e mescolare con olio e spezie.
Burger-Patty	6 pezzi à ca. 150 g		180	10-12	
Nugget di pollo	1000 g		170	10-12	
Lasagna	400-500 g		170	15-20	In una teglia da forno di circa 20 x 6 x 15 cm o direttamente nel cestello per frittura.
Pizza baguette	7 Stück	FROZEN PIZZA	175	10	
Crostini fatti in casa	750 g	FROZEN PIZZA	160	8	Tagliare a dadini il pancarré, mescolare con olio e spezie.

Panino	9 pezzi	FROZEN PIZZA	170	8-10	
Pesce	300 g		170	10	
Gamberetti	250 g		170	10-15	
Chicken Wings	750 g		180	15	
Pizza (surgelata)	max. Ø 32 cm	FROZEN PIZZA	220	6	
Pizza (fresca)	max. 32 cm x 32 cm	FRESH PIZZA	220	12	Dopo 4 minuti di preriscaldamento, viene emesso un segnale acustico. Mettere la pizza nel cestello della friggitrice e cuocerla per circa 8 minuti.
Pancetta fritta	8 fette		160	9	
Chips di mela essiccata	2 mele		50	8 Std.	Tagliare a fette spesse circa 1-2 mm
Salsicce (piccole Nürnberger)	14 pezzi		180	10	

INDICAZIONE

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

AVVISO

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

4 Pulizia e cura

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

4.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

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

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

4.2 La pulizia

AVVISO

- ▶ Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.
- Pulire accuratamente il cestello per frittura con acqua tiepida e detersivo per piatti, quindi asciugare bene tutte le parti. Il cestello può anche essere lavato in lavastoviglie.
- Strofina il lato interno ed esterno dell'apparecchio con un panno umido.

5 Eliminazione guasti

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

5.1 Avvertenze di sicurezza

ATTENZIONE

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

5.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

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

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

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
TR
PL
HE

L'apparecchio ha un odore sgradevole.	L'apparecchio non è stato pulito.	Pulire l'apparecchio subito dopo ogni utilizzo.
	Spruzzi di olio e grasso sugli elementi riscaldanti.	L'olio/il grasso origina fumo bianco ed emette un odore sgradevole. Non ci sono conseguenze per l'apparecchio o il risultato finale.
Sul display viene visualizzato E1.	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il servizio clienti.
Sul display viene visualizzato E2.	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il servizio clienti.
Sul display viene visualizzato E3.	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il servizio clienti.
Sul display viene visualizzato EE.	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il servizio clienti.

INDICAZIONE

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

6 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

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

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

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



INDICAZIONE

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



6.1 Smaltimento dell'involucro

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

7 Garanzia

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

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

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

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

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	92
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	93
1.2	Aansprakelijkheid	93
1.3	Auteurswet.....	93
1.4	Leveringsomvang	93
1.5	Uitpakken	93
2	Opbouw en functie	94
2.1	Overzicht	94
2.2	Bedieningselementen.....	94
2.3	Automatische programma's	95
2.4	Waarschuwinginstructies op apparaat	95
2.5	Typeplaatje.....	95
3	Bediening en werking	96
3.1	Voor het eerste gebruik	96
3.2	Veiligheidsschakelaar	96
3.3	Oververhittingsbescherming	96
3.4	Inbedrijfstelling.....	96
3.5	Snelstart.....	97
3.6	Na het kookproces	97
3.7	Frituurtips.....	97
4	Reiniging en onderhoud	99
4.1	Veiligheidsvoorschriften	99
4.2	Reiniging.....	100
5	Storingen verhelpen	100
5.1	Veiligheidsvoorschriften	100
5.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	100
6	Afvoer van het oude apparaat	102
6.1	Verwijderen van de verpakking	102
7	Garantie	102

1 Algemeen

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

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Hete lucht friteuse met stoomfunctie CASO AirFry & PizzaChef (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de:

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

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

1.2 Aansprakelijkheid

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

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

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

1.3 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO AirFry & PizzaChef
- Bedieningshandleiding
- Frituurmand met handvat

1.5 Uitpakken

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

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

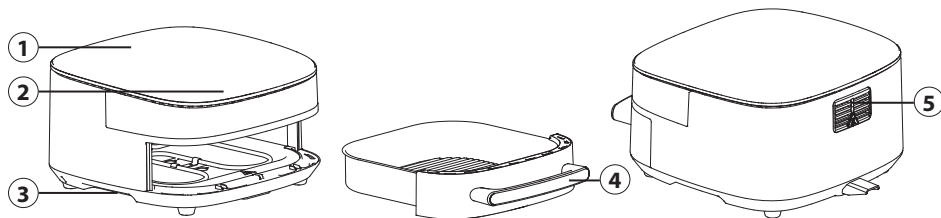
TIP

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

2 Opbouw en functie

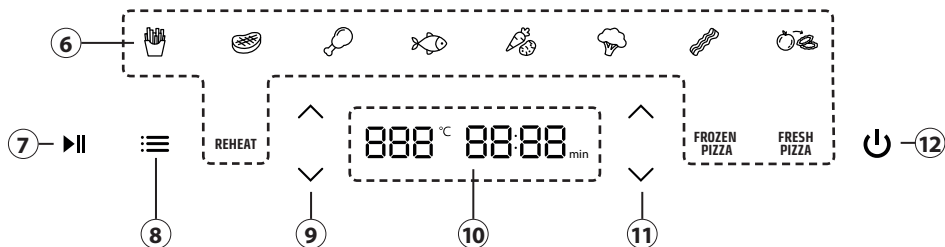
In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

2.1 Overzicht











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

2.2 Bedieningselementen



- ⑥ Automatische programma's
- ⑦ Start/Stop-knop
- ⑧ electeer automatische programma's
- ⑨ Temperatuur aanpassen
- ⑩ Temperatuur-/tijdweergave
- ⑪ Tijd aanpassen
- ⑫ Aan/uit-knop

2.3 Automatische programma's

	Programma	Temp. in °C voorstelling (spanwijdte)*	Tijd in min. voorstelling (spanwijdte)*
	Pommes	200 (50-230)	20 (1 min -1 uur)
	Steak	200 (50-230)	10 (1 min -1 uur)
	Kip	180 (50-230)	10 (1 min -1 uur)
	Vis	180 (50-230)	15 (1 min -1 uur)
	Wortelgroenten	200 (50-230)	25 (1 min -1 uur)
	Groente	170 (50-230)	20 (1 min -1 uur)
	Bacon	160 (50-230)	9 (1 min -1 uur)
	Dehydreren	50 (50-100)	8 std (1 min -1 uur)
REHEAT	Opwarmen	120 (50-230)	6 (1 min -1 uur)
FROZEN PIZZA	Pizza (diepvries)	220 (50-230)	6 (1 min -1 uur)
FRESH PIZZA	Pizza (vers)	220 (50-230)	4 + 8 *1 (1 min -1 uur)

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

*1 4 min voorverwarmingstijd zonder pizza, wacht op het geluidssignaal, vervolgens 8 min met pizza

2.4 Waarschuwingsinstructies op apparaat

VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakte!

De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

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



2.5 Typeplaatje

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

3 Bediening en werking

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

3.1 Voor het eerste gebruik

- Reinig de frituurmand grondig met warm water en afwasmiddel en droog alle onderdelen goed af. De frituurmand kan ook in de vaatwasser worden geplaatst.
- Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ voor meer informatie over reiniging.

3.2 Veiligheidsschakelaar

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme. Als u het frituurmandje tijdens het gebruik uit het apparaat trekt, stopt het apparaat (Display geeft “open” aan) met verwarmen en wordt de werking gepauzeerd totdat het mandje er weer in wordt geschoven.

TIP








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


3.3 Oververhittingsbescherming

Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbescherming.



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

3.4 Inbedrijfstelling

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Er klinkt een pieptoon en het bedieningspaneel licht kort op.
3. Het toestel staat in stand-by en de aan/uit-knop brandt constant.
4. Plaats je voedsel in het frituurmandje en schuif het in het apparaat.
5. Druk op de -knop om het apparaat in te schakelen.
6. Kies een van de 11 automatische programma's door op de -knop te drukken of op de toets voor Reheat, Frozen Pizza of Fresh Pizza.
7. Het programmasymbool begint te knipperen en de vooraf ingestelde temperatuur en tijd verschijnen op het display.
8. Je kunt zowel de temperatuur als de tijd afzonderlijk instellen.
9. Door op de knop  en de knop  aan de linkerkant te drukken, kun je de temperatuur verhogen of verlagen.
10. Door op de knop  en de knop  aan de rechterkant te drukken, kun je de tijd verlengen of verkorten.
11. Druk op de -knop om de werking te pauzeren.

12. Druk nogmaals op de ►||-toets om de werking te pauzeren.
13. Halverwege de tijd piept het apparaat, zodat u uw voedsel eventueel kunt omdraaien.
14. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinken er 3 signaaltonen en wordt „End“ weergegeven op het display.
15. Om het proces voortijdig te annuleren en het apparaat uit te schakelen, houdt u de -knop ongeveer 3 seconden ingedrukt.
16. De ventilator blijft nog even draaien.

TIP

- ▶ Als je de knop  of  ingedrukt houdt, verandert de waarde sneller.
- ▶ Zodra het programma gestart is, kun je de tijd en temperatuur op elk moment wijzigen met de overeenkomstige knoppen.

WAARSCHUWING

- ▶ Vul de frituurmand niet te vol. Bereid geen voedingsmiddelen die tijdens het bakken rijzen of groter worden. Het voedsel mag maximaal 6 cm hoog zijn om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Raak het frituurmandje alleen aan bij het handvat, want het apparaat kan heet worden tijdens het koken.
- ▶ Let bij het verwijderen van het frituurmandje op de hete stoom die kan ontsnappen.
- ▶ De frituurmand en het voedsel zijn erg heet na het koken!

3.5 Snelstart

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

3.6 Na het kookproces

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





3.7 Frituurtips

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

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

Wij adviseren de volgende hoeveelheden en instellingen:

Levensmiddelen	Bedrag	Progr.	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Tip
Bevroren frieten	500 g 1000 g 1500 g		200	15 20 25	Voor een hoeveelheid van 1500 g wordt aanbevolen om de friet elke 10 min. te schudden. Voor het beste resultaat kunt u beter minder frietjes in meerdere keren bereiden.
Zelfgemaakte aardappelpartjes	500 g 1000 g		200	20 25	Snij de aardappelen in partjes. Spoel af met water, giet af en bestrijk eventueel met olie.
Gevulde courgette	4-6 Helften		160- 170	15-20	Halveer de courgette en hol de helften uit, vul ze naar wens met vlees, couscous, kaas, enz.
Ovengroente (zoete, wortels aardappels, rode bieten, courgette)	750- 1000g		200	20	Verklein en meng met olie en kruiden.
Hamburger patty	6 stuks à ca. 150 g		180	10-12	
Kipnuggets	100 g		170	10-12	
Lasagne	400-500 g		170	15-20	In een ovenvaste schaal van ca. 20 x 6 x 15 cm of direct in de frituurmand.
Pizzabaguette	7 stuks	FROZEN PIZZA	175	10	
Zelfgemaakte Croutons	750 g	FROZEN PIZZA	160	8	Toast würfeln, mit Öl und Gewürzen vermengen.
Broodje	9 stuks	FROZEN PIZZA	170	8-10	
Vis	300 g		170	10	
Gamba's	250 g		170	10-15	

Kippenvleugeltjes	750 g		180	15	
Pizza (diepvries)	max. Ø 32 cm	FROZEN PIZZA	220	6	
Pizza (vers)	max. 32 cm x 32 cm	FRESH PIZZA	200	12	Na 4 minuten voorverwarming klinkt er een akoestisch signaal. Leg de pizza in het frituurmandje en bak hem vervolgens ongeveer 8 minuten.
Gebakken spek	8 Scheiben		160	9	
Gedroogde appelchips	2 Äpfel		50	8 Std.	In plakken van ca. 1–2 mm snijden
Worstjes (kleine Nürnberger)	14 stuks		180	10	

TIP

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

⚠ WAARSCHUWING

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

4 Reiniging en onderhoud

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

4.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VOORZICHTIG

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

⚠️ VOORZICHTIG

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

4.2 Reiniging

⚠️ WAARSCHUWING

- ▶ Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.
- Reinig de frituurmand grondig met warm water en afwasmiddel en droog alle onderdelen goed af. De frituurmand kan ook in de vaatwasser worden geplaatst.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

5 Storingen verhelpen

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

5.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ VOORZICHTIG

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

5.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.

Het proces start niet wanneer de start-/stopknop wordt ingedrukt.	Frituurmand niet volledig geplaatst.	Duw het frituurmandje er stevig in.
Het eten is niet volledig of ongelijkmatig gaar.	De frituurmand is te vol. Het voedsel is niet gelijkmatig verdeeld in de frituurmand.	Doe kleinere hoeveelheden in het frituurmandje. Schud of draai het voedsel verschillende keren tijdens de bereidingstijd.
	De kooktemperatuur of kooktijd is te laag ingesteld.	Verhoog de kooktemperatuur of kooktijd.
Het eten is niet knapperig na het koken.	Het voedsel is mogelijk niet geschikt voor het apparaat.	Bespuit of bestrijk het voedsel met een kleine hoeveelheid olie.
De frituurmand kan niet zonder problemen in het apparaat worden geschoven.	De frituurmand is te vol.	Haal het voedsel uit de frituurmand.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vettig voedsel aan het bereiden en er is olie of vet op de verwarmingselementen terechtgekomen.	Wanneer je vet voedsel bakt, druppelt er olie in het frituurmandje. De olie produceert witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	Er zitten nog vetresten in het frituurmandje.	Reinig het frituurmandje grondig na elk gebruik.
Er komt donkere rook uit het apparaat.	Het voedsel brandt aan of er is een probleem met het circuit.	Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht even voordat u het frituurmandje verwijdert. Als de oorzaak niet verbrand voedsel was, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat ruikt onaangenaam.	Het apparaat is niet schoongemaakt.	Reinig het apparaat na elk gebruik.
	Er is olie of vet op de verwarmingselementen gespat.	De olie/het vet produceert witte rook en kan onaangenaam ruiken. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
E1 wordt weergegeven op het display.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
E2 wordt weergegeven op het display.	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

DE

EN

IT

NL

ES

FR

SV

TR

PL

HE

E3 wordt weergegeven op het display.

Het apparaat is defect.

Neem contact op met de klantenservice.

EE wordt weergegeven op het display.

Het apparaat is defect.

Neem contact op met de klantenservice.

TIP

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

6 Afvoer van het oude apparaat

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



TIP

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

6.1 Verwijderen van de verpakking

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



7 Garantie

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

transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

Índice de uso

1	Generalidades	104
1.1	Información acerca de este manual	105
1.2	Limitación de responsabilidad	105
1.3	Derechos de autor (copyright)	105
1.4	Ámbito de suministro	105
1.5	Desembalaje	105
2	Estructura y funciones	106
2.1	Visión general	106
2.2	Elementos operativos	106
2.3	Programas automáticos.....	107
2.4	Advertencias en el aparato	107
2.5	Placa de especificaciones	107
3	Operación y funcionamiento	108
3.1	Antes del primer uso	108
3.2	Interruptor de seguridad.....	108
3.3	Protección frente al sobrecalentamiento	108
3.4	Puesta en marcha.....	108
3.5	Inicio rápido	109
3.6	Después de la fritura	109
3.7	Consejos para freír	109
4	Limpieza y conservación	111
4.1	Instrucciones de seguridad.....	112
4.2	Limpieza	112
5	Resolución de fallas	112
5.1	Instrucciones de seguridad.....	112
5.2	Indicaciones de avería.....	112
6	Eliminación del aparato usado	114
6.1	Eliminación del embalaje	114
7	Garantía	114

1 Generalidades

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

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

1.1 Información acerca de este manual

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

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

1.2 Limitación de responsabilidad

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

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

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

1.3 Derechos de autor (copyright)

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

1.4 Ámbito de suministro

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

- CASO AirFry & PizzaChef
- Cesta para freír con asa
- Manual del usuario

1.5 Desembalaje

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

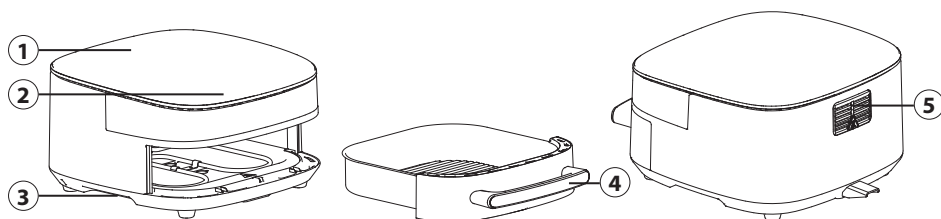
NOTA

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

2 Estructura y funciones

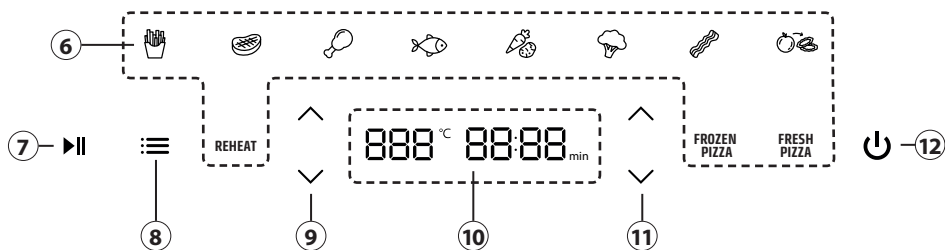
En este capítulo obtendrá importantes indicaciones de seguridad sobre la estructura y el funcionamiento del aparato.

2.1 Visión general











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

2.2 Elementos operativos



- ⑥ Programas automáticos
- ⑦ Tecla Inicio/Parada
- ⑧ Seleccionar programas automáticos
- ⑨ Ajustar la temperatura
- ⑩ Indicación de temperatura/tiempo
- ⑪ Ajustar el tiempo
- ⑫ Tecla Encendido/Apagado

2.3 Programas automáticos

	Programa	Temperatura en °C (Duración)	Tiempo en min. (Duración)
	Patatas fritas	200 (50-230)	20 (1 min. - 1 h)
	Bistec	200 (50-230)	10 (1 min. - 1 h)
	Pollo	180 (50-230)	10 (1 min. - 1 h)
	Pescado	180 (50-230)	15 (1 min. - 1 h)
	Verduras de raíz	200 (50-230)	25 (1 min. - 1 h)
	Verdura	170 (50-230)	20 (1 min. - 1 h)
	Tocino	160 (50-230)	9 (1 min. - 1 h)
	Deshidratar	50 (50-100)	8 std (1 min. - 1 h)
REHEAT	Calentamiento	120 (50-230)	6 (1 min. - 1 h)
FROZEN PIZZA	Pizza (congelada)	220 (50-230)	6 (1 min. - 1 h)
FRESH PIZZA	Pizza (fresca)	220 (50-230)	4 + 8 *1 (1 min. - 1 h)

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

*1 4 min de tiempo de precalentamiento sin pizza, esperar la señal acústica, luego 8 min con pizza

2.4 Advertencias en el aparato

PRECAUCIÓN

Peligro por superficies calientes!

El aparato puede calentarse mucho en ese lugar.

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



2.5 Placa de especificaciones

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

3 Operación y funcionamiento

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

3.1 Antes del primer uso

- Limpie bien la cesta de la freidora con agua tibia y detergente, y seque bien todas las piezas. También puede lavar la cesta de la freidora en el lavavajillas.
- Friegue el interior y el exterior del aparato con un trapo humedecido.
- Encontrará más indicaciones sobre la limpieza en el capítulo „Limpieza y conservación“.

3.2 Interruptor de seguridad

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

NOTA







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


3.3 Protección frente al sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.



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

3.4 Puesta en marcha

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
2. Suena un pitido y el panel de mando se ilumina brevemente.
3. El aparato se encuentra en modo Standby y la tecla Encendido/Apagado está iluminada de forma constante.
4. Introduzca los alimentos en la cesta de la freidora y deslícela dentro del aparato.
5. Pulse la tecla  para conectar el aparato.
6. Seleccione uno de los 11 programas automáticos pulsando la tecla  o la tecla para recalentar, pizza congelada o pizza fresca.
7. El símbolo del programa empieza a parpadear y en el aparato aparece de forma la temperatura y tiempo preseleccionados.
8. Puede ajustar individualmente tanto la temperatura como el tiempo.
9. Pulse la tecla  y la tecla  a la izquierda para aumentar o disminuir la temperatura.
10. Pulse la tecla  y la tecla  a la derecha para aumentar o disminuir el tiempo.

11. Pulse la tecla ►|| para iniciar el proceso.
12. Para pausar el funcionamiento pulse de nuevo la tecla ►||.
13. Transcurrida la mitad del tiempo, el aparato emite un pitido para que pueda dar la vuelta a los alimentos si es necesario.
14. Una vez finalizado el tiempo ajustado suenan 3 pitidos y aparece «End» en la pantalla.
15. Para cancelar el proceso antes de tiempo y apagar el aparato, mantenga pulsada la tecla  durante unos 3 segundos.
16. El ventilador seguirá funcionando durante unos instantes.

NOTA

- ▶ Si mantiene pulsada la tecla  o , el valor cambiará más rápidamente.
- ▶ Si el programa ya se ha iniciado, podrá modificar en cualquier momento el tiempo y la temperatura con las teclas correspondientes.

ADVERTENCIA

- ▶ No llene demasiado la cesta de la freidora. No prepare alimentos que aumenten de volumen durante la cocción. Los alimentos no deben superar los 6 cm de altura para evitar el contacto con las resistencias.
- ▶ Toque el recipiente únicamente por el mango, ya que tanto el aparato como el recipiente pueden calentarse durante el proceso de cocción.
- ▶ Al retirar el recipiente, preste atención al vapor caliente que puede salir.
- ▶ ¡El cesto de fritura y los alimentos están muy calientes!

3.5 Inicio rápido

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

3.6 Después de la fritura








1. Extraiga por el asa la cesta de la freidora del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
2. Compruebe que los alimentos están bien cocinados. En caso de que no lo estén, puede volver a colocar el recipiente y el cesto de fritura en el aparato y alargue el proceso de cocción unos minutos.
3. Utilice o unas tenazas de cocina para retirar los alimentos. No utilice objetos punzantes para evitar dañar el recubrimiento de la cesta de la freidora.







3.7 Consejos para freír

- Los alimentos cortados en trozos pequeños necesitan, en la mayoría de los casos, un tiempo de cocción menor al de los alimentos más grandes.
- Mover los alimentos optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de forma desigual.

- Para preparar patatas fritas frescas, utilice patatas de cocción harinosa y córtelas en tiras con un grosor de aprox. 10x10 mm. Déjelas en remojo en agua durante unos 30 minutos y séquelas bien después. Antes de freír las patatas, úntelas con un poco de aceite para que se hagan crujientes.
- Si añade una pequeña cantidad de aceite, el alimento queda más crujiente. No utilice más de 30 ml de aceite.
- Siempre que los alimentos quepan en el cestillo, podrá preparar también en el aparato todos aquellos alimentos que se pueden preparar en el horno.

Recomendamos las siguientes cantidades y ajustes:

Alimentos	Cuantía	Programa	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Nota
Patatas congeladas	500 g 1000 g 1500 g		200	15 20 25	Con una cantidad de 1500 g se recomienda agitar las patatas fritas cada 10 min. Para obtener un resultado óptimo, es mejor preparar menos patatas en varias tandas.
Patatas caseras	500 g 1000 g		200	20 25	Cortar las patatas en gajos. Lavar con agua, secar y, eventualmente, untar con aceite.
Calabacines rellenos	4-6 mitades		160-170	15-20	Cortar los calabacines por la mitad, vaciarlos y rellenarlos según los gustos con carne, cuscús, queso, etc.
Verdura al horno (boniato, calabacín, remolacha, zanahoria)	750-1000g		200	20	Picar y mezclar con aceite y condimentos.
Hamburguesa	6 pzs à ca. 150 g		180	10-12	
Nuggets de pollo	1000 g		170	10-12	
Lasaña	400-500 g		170	15-20	En una fuente apta para horno de aprox. 20 x 6 x 15 cm o directamente en la cesta de la freidora.
Pizza en baguette	7 pzs	FROZEN PIZZA	175	10	
Crutones caseros	750 g	FROZEN PIZZA	160	8	Cortar el pan tostado en dados y mezclarlos con aceite y condimentos

Bollo de pan	9 piezas	FROZEN PIZZA	170	8-10	
Pescado	300 g		170	10	
Gambas	250 g		170	10-15	
Alitas de pollo	750 g		180	15	
Pizza (congelada)	max. Ø 32 cm	FROZEN PIZZA	220	6	
Pizza (fresca)	max. 32 cm x 32 cm	FRESH PIZZA	200	12	Tras 4 minutos de precalentamiento, sonará una señal acústica. Coloque la pizza en la cesta de la freidora y hornéela durante unos 8 minutos.
Bacon frito	8 lonchas		160	9	
Manzanas deshidratadas	2 manzanas		50	8 Std.	Cortar en rodajas de aprox. 1–2 mm
Salchichas (tipo Nürmberger pequeñas)	14 pzs		180	10	

NOTA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

4 Limpieza y conservación

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

4.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

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

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

4.2 Limpieza

ADVERTENCIA

- ▶ Elimine a fondo los residuos de grasa que se hayan acumulado en el aparato, dado que de lo contrario pueden arder.

- Limpie bien la cesta de la freidora con agua tibia y detergente, y seque bien todas las piezas. También puede lavar la cesta de la freidora en el lavavajillas.
- Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

5 Resolución de fallas

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

5.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

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

5.2 Indicaciones de avería

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

Error	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	La clavija de red no está enchufada.	Inserte el enchufe de red.

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

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
TR
PL
HE

En la pantalla se muestra el código E2.	El aparato está defectuoso.	Diríjase al Servicio Técnico.
En la pantalla se muestra el código E3.	El aparato está defectuoso.	Diríjase al Servicio Técnico.
En la pantalla se muestra el código EE.	El aparato está defectuoso.	Diríjase al Servicio Técnico.

NOTA

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

6 Eliminación del aparato usado

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



NOTA

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

6.1 Eliminación del embalaje

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



7 Garantía

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

Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la

garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros.

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

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

Table des matières Utilisation

1	Généralités	116
1.1	Informations relatives à ce manuel	117
1.2	Limite de responsabilités	117
1.3	Protection intellectuelle	117
1.4	Inventaire	117
1.5	Déballage	117
2	Structure et fonctionnement	118
2.1	Vue d'ensemble	118
2.2	Panneau de commande	118
2.3	Menus automatique	119
2.4	Avertissements sur l'appareil	119
2.5	Plaque signalétique	119
3	Commande et fonctionnement	120
3.1	Avant la première utilisation	120
3.2	Interrupteur de sécurité	120
3.3	Système anti-surchauffe	120
3.4	Fonctionnement.....	120
3.5	Démarrage rapide	121
3.6	Après la cuisson.....	121
3.7	Astuces de friture	122
4	Nettoyage et entretien	124
4.1	Consignes de sécurité	124
4.2	Nettoyage	124
5	Réparation des pannes	124
5.1	Consignes de sécurité	124
5.2	Résolution des problèmes.....	125
6	Elimination des appareils usés	126
6.1	Elimination des emballages.....	127
7	Garantie	127

1 Généralités

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

1.1 Informations relatives à ce manuel

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

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

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

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

1.2 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

1.3 Protection intellectuelle

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

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

Modifications techniques et de contenu réservées.

1.4 Inventaire

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

- CASO AirFry & PizzaChef
- Panier à friture avec poignée
- Mode d'emploi

1.5 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

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

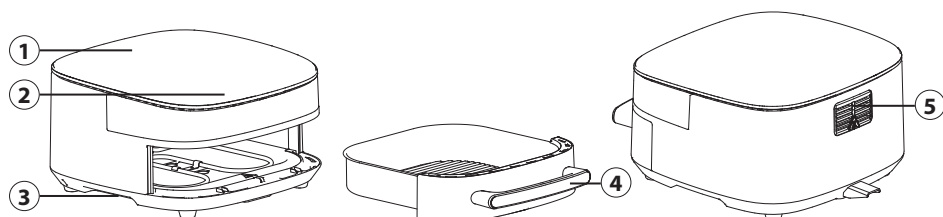
REMARQUE

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

2 Structure et fonctionnement

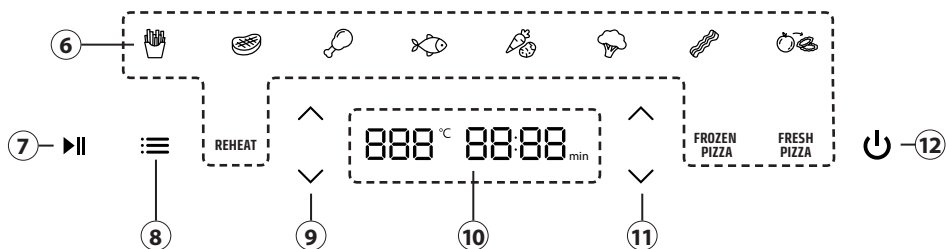
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

2.1 Vue d'ensemble











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

2.2 Panneau de commande



- ⑥ Menu automatique
- ⑦ Arrêt + touche Start/Stop
- ⑧ Sélectionner les programmes automatiques
- ⑨ Régler la température
- ⑩ Affichage de la température/du temps
- ⑪ Régler le temps
- ⑫ Touche Marche/Arrêt

2.3 Menus automatique

	Programme	Temp. en °C Réglage préalable (Plage)*	Temps en min. Réglage préalable (Plage)*
	Frites	200 (50-230)	20 (1 min. à 1 h)
	Steak	200 (50-230)	10 (1 min. à 1 h)
	Poulet	180 (50-230)	10 (1 min. à 1 h)
	Poisson	180 (50-230)	15 (1 min. à 1 h)
	Légumes-racines	200 (50-230)	25 (1 min. à 1 h)
	Légumes	170 (50-230)	20 (1 min. à 1 h)
	Lard	160 (50-230)	9 (1 min. à 1 h)
	Déshydrater	50 (50-100)	8 std (1 min. à 1 h)
REHEAT	Réchauffer	120 (50-230)	6 (1 min. à 1 h)
FROZEN PIZZA	Pizza (surgelée)	220 (50-230)	6 (1 min. à 1 h)
FRESH PIZZA	Pizza (fraîche)	220 (50-230)	4 + 8 * ¹ (1 min. à 1 h)

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

*¹ 4 min de préchauffage sans pizza, attendre le signal sonore, puis 8 min avec pizza

2.4 Avertissements sur l'appareil

PRUDENCE

Danger, surfaces très chaudes !

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

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



2.5 Plaque signalétique

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

3 Commande et fonctionnement

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

3.1 Avant la première utilisation

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

3.2 Interrupteur de sécurité

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

REMARQUE





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






3.3 Système anti-surchauffe

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



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

3.4 Fonctionnement

1. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
2. Un signal sonore retentit et le panneau de commande s'allume brièvement.
3. L'appareil est en mode veille et le bouton marche/arrêt est allumé en permanence.
4. Placez vos aliments dans le panier à friture et faites-le glisser dans l'appareil.
5. Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche.
6. Sélectionnez l'un des 11 programmes automatiques en appuyant sur la touche  ou sur la touche Reheat, Frozen Pizza ou Fresh Pizza.
7. Le symbole du programme commence à clignoter et l'écran affiche la température et la durée préétablies.
8. Vous pouvez adapter individuellement la température et la durée.
9. En appuyant sur les touches  et  à gauche, vous pouvez augmenter ou diminuer la température.

10. En appuyant sur les touches  et  à droite, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps.
11. Appuyez sur la -touche pour démarrer l'opération.
12. Pour mettre en pause le fonctionnement, appuyez à nouveau sur la -touche
13. À la moitié du temps, l'appareil émet pour vous permettre de retourner votre plat si nécessaire.
14. Une fois le temps programmé écoulé, 3 bips retentissent et « End » (fin) s'affiche à l'écran.
15. Pour interrompre prématurément le processus et éteindre l'appareil, maintenez la -touche enfoncée pendant environ 3 secondes.
16. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un court instant.


REMARQUE

- ▶ Si vous maintenez la touche  ou  enfoncée, la valeur augmentera/diminuera plus rapidement.
- ▶ Une fois le programme lancé, vous pouvez à tout moment modifier l'heure et la température à l'aide des touches correspondantes.

ATTENTION

- ▶ Ne surchargez pas le panier à friture. Ne préparez pas d'aliments qui gonflent ou augmentent de volume pendant la cuisson. Les aliments ne doivent pas dépasser 6 cm de hauteur afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- ▶ Ne saisissez le panier à friture que par la poignée, car l'appareil peut devenir chaud pendant la cuisson.
- ▶ Lorsque vous retirez le panier à friture, faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper.
- ▶ Le panier à friture et les aliments sont très chauds après la cuisson !

3.5 Démarrage rapide

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








3.6 Après la cuisson







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

3.7 Astuces de friture

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

Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :

Aliments	Quantité	Progr.	Temp. (°C)	Temps (min.)	Remarque
Frites (surgelés)	500 g 1000 g 1500 g		200	15 20 25	Pour une quantité de 1500 g il est recommandé de cuire les frites de les secouer toutes les 10 min. Pour un résultat optimal, il est préférable de préparer moins de frites en plusieurs fois.
Des pommes de terre en tranches faites maison	500 g 1000 g		200	20 25	Couper les pommes de terre en quartiers. Rincer à l'eau, égoutter et enduire d'huile si nécessaire.
Courgettes farcies	4-6 Moitiés		160-170	15-20	Couper les courgettes en deux et les évider, les remplir à volonté de viande, de couscous, de fromage, etc.
Légumes au four (patate douce, carotte, betterave rouge, courgette)	750-1000g		200	20	Hacher et mélanger avec l'huile et les épices.
Galette de hamburger	6 morceaux, 150 g chacun		180	10-12	
Nuggets de poulet	1000 g		170	10-12	
Lasagnes	400-500 g		170	20-25	Dans un plat allant au four d'environ 20 x 6 x 15 cm ou directement dans le panier à friture.

Baguette de pizza	7 morceaux	FROZEN PIZZA	175	10	
Croûtons faits maison	750 g	FROZEN PIZZA	160	8	Couper le pain de mie en dés, le mélanger avec l'huile et les épices.
Brioches	9 morceaux	FROZEN PIZZA	170	8-10	
Poisson	300 g		170	10	
Crevettes	250 g		170	10-15	
Ailes de poulets	750 g		180	15	
Pizza (surgelée)	max. Ø 32 cm	FROZEN PIZZA	220	6	
Pizza (fraîche)	max. 32 cm x 32 cm	FRESH PIZZA	200	12	Après 4 minutes de préchauffage, un signal sonore retentit. Placez la pizza dans le panier à friture et faites-la cuire pendant environ 8 minutes.
Bacon grillé	8 tranches		160	9	
Chips de pommes séchées	2 pommes		50	8 Std.	Couper en tranches d'env. 1 à 2 mm d'épaisseur
Saucisses (petites Nürnberger)	14 morceaux		180	10	

REMARQUE

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

ATTENTION

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

4 Nettoyage et entretien

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

4.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

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

4.2 Nettoyage

ATTENTION

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

5 Réparation des pannes

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

5.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

5.2 Résolution des problèmes

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

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

L'appareil dégage une odeur désagréable.	L'appareil n'a pas été nettoyé.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
	Le bac de récupération et le réservoir d'eau n'ont pas été vidés.	Videz et nettoyez le bac de récupération et le réservoir d'eau.
	De l'huile ou de la graisse a été projetée sur les résistances.	L'huile / la graisse produit une fumée blanche et peut avoir une odeur désagréable. Cela n'a aucune influence sur l'appareil ou le résultat final.
E1 s'affiche à l'écran.	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clientèle.
E2 s'affiche à l'écran.	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clientèle.
E3 s'affiche à l'écran.	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clientèle.
EE s'affiche à l'écran.	L'appareil est défectueux.	Contactez le service clientèle.

REMARQUE

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

6 Elimination des appareils usés

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

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



REMARQUE

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

6.1 Elimination des emballages

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



7 Garantie

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

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

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

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

Innehållsförteckning användning

1	Allmänt	128
1.1	Information om denna bruksanvisning.....	129
1.2	Ansvarsbegränsning	129
1.3	Upphovsmannarättsskydd.....	129
1.4	Leveransomfattning och transportinspektion.....	129
1.5	Uppackning.....	129
2	Konstruktion och funktion	130
2.1	Översikt.....	130
2.2	Operativa element.....	130
2.3	Automatikprogram.....	130
2.4	Varningsanvisningar på apparaten	131
2.5	Märkskylt	131
3	Manövrering och drift	131
3.1	Före första användning.....	131
3.2	Säkerhetsbrytare.....	132
3.3	Överhettningsskydd.....	132
3.4	Drift.....	132
3.5	Snabbstart.....	133
3.6	Efter tillagningsprocessen	133
3.7	Tips för friteringen	133
4	Rengöring och skötsel	135
4.1	Säkerhetsanvisningar	135
4.2	Rengöring.....	135
5	Åtgärdande av störningar	136
5.1	Säkerhetsanvisningar	136
5.2	Störningsorsaker och åtgärder	136
6	Avfallshantering av uttjänt apparat	137
6.1	Avfallshantering av emballaget.....	138
7	Garanti	138

1 Allmänt

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

1.1 Information om denna bruksanvisning

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

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

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

1.2 Ansvarsbegränsning

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

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

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

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

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

1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

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

1.4 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- CASO AirFry & PizzaChef • Frityrkorg med handtag
- Bruksanvisning

1.5 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Ta ut enheten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.

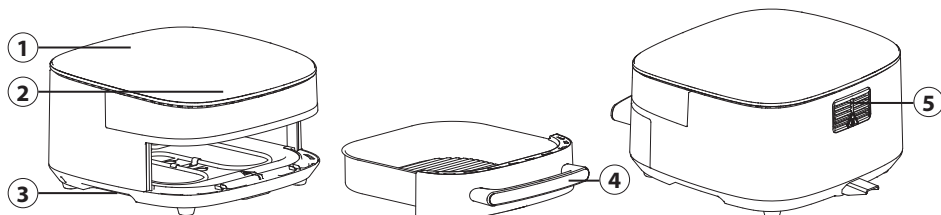
OBS

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

2 Konstruktion och funktion

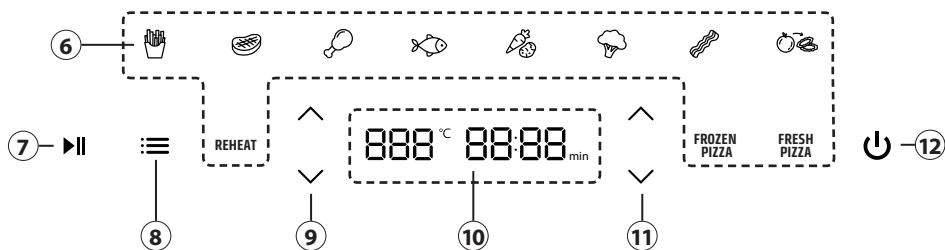
I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

2.1 Översikt



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







2.2 Operativa element



- ⑥ Automatikprograme
- ⑦ Start/Stopp-knapp
- ⑧ Välj automatiska program
- ⑨ Justera temperaturen
- ⑩ Visning av temperatur/tid
- ⑪ Justera tiden
- ⑫ På/Av-knapp

2.3 Automatikprogram

	Program	Temp. i °C förinställd (intervall)*	tid i minuter förinställd (intervall)*
	Pommes Frites	200 (50-230)	20 (1 min -1 tim.)
	Biff	200 (50-230)	10 (1 min -1 tim.)

	Kyckling	180 (50-230)	10 (1 min -1 tim.)
	Fisk	180 (50-230)	15 (1 min -1 tim.)
	Rotfrukter	200 (50-230)	25 (1 min -1 tim.)
	Grönsaker	170 (50-230)	20 (1 min -1 tim.)
	Bacon	160 (50-230)	9 (1 min -1 tim.)
	Torkning	50 (50-100)	8 std (1 min -1 tim.)
REHEAT	Uppvärmning	120 (50-230)	6 (1 min -1 tim.)
FROZEN PIZZA	Pizza (frost)	220 (50-230)	6 (1 min -1 tim.)
FRESH PIZZA	Pizza (färsk)	220 (50-230)	4 + 8 * ¹ (1 min -1 tim.)

*i 1-minutsteg / *i 5°C-steg

*1 4 min förvärmningstid utan pizza, vänta på ljudsignalen, sedan 8 min med pizza

2.4 Varningsanvisningar på apparaten

FÖRSIKTIGHET

Fara genom heta ytor!

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

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



2.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata sitter på enhetens undersida.

3 Manövrering och drift

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

3.1 Före första användning

- Rengör friturekorgen noggrant med varmt diskvatten och torka alla delar ordentligt. Du kan även diska friturekorgen i diskmaskinen.

DE

EN

IT

NL

ES

FR

SV

TR

PL

HE

- Torka av enhetens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Mer information om rengöring finns att läsa i kapitlet "Rengöring och skötsel".

3.2 Säkerhetsbrytare

Enheten är utrustad med en säkerhetsmekanism. Om du tar ut fryrkorgen under pågående drift, stoppar (Displayen visar "open") enheten uppvärmningen och pausar driften tills korgen skjuts in igen.

OBS










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

3.3 Överhettningsskydd



Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd.

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

3.4 Drift

1. Anslut stickkontakten till eluttaget.
2. En signalton ljuder och kontrollpaneler lyser upp kort.
3. Enheten är i standby-läge och på/av-knappen lyser konstant.
4. Lägg in maten i fryrkorgen och skjut in korgen i enheten.
5. Tryck på -knappen för att slå på enheten.
6. Välj ett av de 11 automatiska programmen genom att antingen trycka på -knappen eller trycka på knappen för Reheat, Frozen Pizza eller Fresh Pizza.
7. Programsymbolen börjar blinka och den förinställda temperaturen och tiden visas på displayen.
8. Du kan anpassa både temperatur och tid individuellt.
9. Tryck på vänstra knapparna  och  för att höja eller sänka temperaturen.
10. Tryck på högra knapparna  och  för att öka eller minska tiden.
11. För att pausa driften trycker du på -knappen.
12. Tryck på -knappen igen för att pausa driften.
13. Efter halva tiden piper enheten för att påminna dig om att vända maten om så behövs.
14. Efter att den inställda tiden löpt ut ljuder 3 signaltoner och på displayen visas „End“.
15. För att avsluta processen i förtid och stänga av enheten ska du hålla -knappen intryckt i ca 3 sekunder.
16. Fläkten fortsätter att vara igång en kort tid efter avslutad tillagning.

OBS

- ▶ Om du håller in - eller -knappen ändras värdet snabbare.
- ▶ Efter att programmet har startats kan du när som helst ändra tid och temperatur med motsvarande knappar.

⚠ VARNING

- ▶ Fyll inte fryrkyrkorger för mycket. Tillaga inte livsmedel som sväller eller ökar i storlek under tillagningen. Livsmedlen får vara max 6 cm höga för att undvika kontakt med värmeelementen.
- ▶ Ta endast tag i fryrkyrkorger via handtaget eftersom enheten blir väldigt varm under tillagningsprocessen.
- ▶ Se upp för den heta ångan som kan uppstå när du tar ut fryrkyrkorger.
- ▶ Fryrkyrkorger och livsmedlen är väldigt heta efter tillagningsprocessen!

3.5 Snabbstart

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


3.6 Efter tillagningsprocessen

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

3.7 Tips för friteringen

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

Vi rekommenderar följande mängder och inställningar:

Livsmedel	Mängd (max.)	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Anvisning
Pommes frites (frysta)	500 g 1000 g 1500 g		200	15 20 25	För en mängd på 1500 g rekommenderas att skaka pommes frites var 10:e minut. För bästa resultat, tillaga hellre mindre mängder pommes frites i flera omgångar.












DE

EN
ITNL
ESFR
SV

TR

PL

HE

Hemmagjord potatisklyftor	500 g 1000 g		200	20 25	Skär potatisen i klyftor. Skölj av med vatten, skaka av vattnet och stryk på lite olja om så önskas.
Fylld zucchini	4-6 halvor		160- 170	15-20	Halvera zucchini och gröp ur halvorna, fyll valfritt med kött, couscous, ost osv.
Ugnsbakade grönsaker (sötpotatis, zuc- chini, rödbetor, morötter)	750- 1000g		200	20	Dela i småbitar och blanda med olja och kryddor.
Hamburgare	6 st. à cir- ka 150 g		180	10-12	
Kyckling-nug- gets	1000 g		170	10-12	
Lasagne	400-500 g		170	15-20	I en ugnssäker form som är cirka 20 x 6 x 15 cm stor eller direkt i friturekorgen.
Pizzabaguette	7 stycken	FROZEN PIZZA	175	10	
Egengjord krutonger	750 g	FROZEN PIZZA	160	8	Tärna rostat bröd, blanda med olja och kryddor.
Småfranska	9 stycken	FROZEN PIZZA	170	8-10	
Fisk	300 g		170	10	
Räkor	250 g		170	10-15	
Chicken Wings	750 g		180	15	
Pizza (frost)	max. Ø 32 cm	FROZEN PIZZA	220	6	
Pizza (färsk)	max. 32 cm x 32 cm	FRESH PIZZA	200	12	Efter 4 minuters förvärmningstid hörs en ljudsignal. Lägg pizzan i fritöskorgen och grädda den sedan i ca 8 minuter.
Stekt bacon	8 skivor		160	9	
Torkade äppel- chips	2 äpplen		50	8 Std.	Skär i cirka 1–2 mm tunna skivor

Korvar (små
Nürnberger)

14
stycken



180

10

OBS

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

⚠ VARNING

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

4 Rengöring och skötsel

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

4.1 Säkerhetsanvisningar

⚠ FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

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

4.2 Rengöring

⚠ VARNING

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

5 Åtgärdande av störningar

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

5.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

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

5.2 Störningsorsaker och åtgärder

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

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

Det kommer ut mörk rök från enheten.	Maten bränns vid eller det föreligger ett problem med strömkretsen.	Dra omedelbart ut enhetens stickkontakt. Vänta ett ögonblick innan du tar ut fryrkyrken. Om orsaken inte var vidbränd mat, kontakta kundtjänsten.
Enheten luktar konstigt.	Enheten är inte rengjord.	Rengör enheten efter varje användning.
	Spillträget och vattentanken har inte tömts.	Töm och rengör spillträget och vattentanken.
	Olja eller fett har sprutat på värmestavarna.	Olja/fett orsakar vit rök och kan lukta konstigt. Det påverkar dock inte enheten eller slutresultatet.
E1 visas på displayen.	Det är fel på apparaten.	Kontakta kundtjänst.
E2 visas på displayen.	Det är fel på apparaten.	Kontakta kundtjänst.
E3 visas på displayen.	Det är fel på apparaten.	Kontakta kundtjänst.
EE visas på displayen.	Det är fel på apparaten.	Kontakta kundtjänst.

OBS

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

6 Avfallshantering av uttjänt apparat

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

**OBS**

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

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
TR
PL
HE

6.1 Avfallshantering av emballaget



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

7 Garanti

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

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

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

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

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

İçindekiler Operasyon

1 Genel	139
1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler.....	140
1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması	140
1.3 Telif Hakkı Koruması.....	140
1.4 Teslimat Kapsamı	140
1.5 Ambalajı Açmak	140
2 Kurulum ve Fonksiyonlar	141
2.1 Genel Bakış.....	141
2.2 Kumanda Elemanları	141
2.3 Otomatik programlar	142
2.4 Cihaza ilişkin Uyarı Açıklamaları	142
2.5 Anma Değeri Levhası	142
3 Çalıştırma ve kullanım	143
3.1 İlk kullanımdan önce	143
3.2 Emniyet şalteri.....	143
3.3 Aşırı ısınmaya karşı koruma	143
3.4 Operasyon	143
3.5 Hızlı başlatma	144
3.6 Pişirme işleminden sonra	144
3.7 Kızartma tavsiyeleri	144
4 Temizlik ve Bakım	146
4.1 Güvenlik Açıklamaları	146
4.2 Temizleme	147
5 Arızanın Ortadan Kaldırılması	147
5.1 Güvenlik Açıklamaları	147
5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirâtı.....	147
6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması	149
6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa.....	149
7 Garanti	149

1 Genel

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

DE

EN

IT

NL

ES

FR

SV

TR

PL

HE

1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler

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

Bu Kullanım Kılavuzu her zaman cihazın yakınında bulundurulmalıdır. Bu Kullanım Kılavuzu,

- cihazın çalıştırılması,
 - kullanılması,
 - arızanın ortadan kaldırılması ve/veya
 - temizlenmesi
- çin görevlendirilecek herkes tarafından okunmalıdır ve uyulmalıdır.

Bu Kullanım Kılavuzunu saklayınız ve cihazı bir başkasına vermeniz halinde, cihaz ile birlikte Kullanım Kılavuzunu da yeni sahibine teslim ediniz.

1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması

Kurulum, çalıştırma ve bakımla ilgili tüm teknik bilgi, veri ve notlar bu kullanım kılavuzu baskıya verildiği anda tam olarak güncel durumda olup bildiğimiz ve inandığımız kadarıyla geçmiş deneyim ve bulgularımız dikkate alınarak derlenmiş bulunmaktadır.

İşbu kullanım kılavuzunda ortaya konulan bilgi, resimlendirme veya tanımlamalardan hiçbir talep elde edilemez. Üretici, aşağıdakilerin sonucu olarak ortaya çıkan zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez:

- Kullanım kılavuzunun gözetilmemesi
- Kullanım amaçları dışında kullanımlar
- Uygun olmayan tamiratlar
- Teknik değişiklikler, Cihaz üzerinde değişiklik yapılması
- İzin verilmeyen yedek parçaların kullanılması
- Onaylanmamış aksesuarların kullanımı

Cihaz üzerinde değişiklik yapılması tavsiye edilmez ve değişiklik yapıldığı takdirde cihaz,-garanti kapsamından çıkar. Tüm tercüme bilgimiz dâhilinde yapılmaktadır. Tercüme, tarafımızca veya talimatımız üzerine yapılmış olsa bile, tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmemekteyiz. Orijinal Almanca metin tek bağlayıcı metin olarak kalmaktadır.

1.3 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

1.4 Teslimat Kapsamı

Mikrodalga, standart olarak aşağıda belirtilen parçalar halinde teslim edilmektedir:

- CASO AirFry & PizzaChef
- Kullanım Kılavuzu
- Saplı kızartma sepeti

1.5 Ambalajı Açmak

Ürün ambalajını lütfen aşağıda belirtildiği şekilde açınız:

- Ambalaj parçalarının tamamını ve aksesuarlarını çıkartınız.

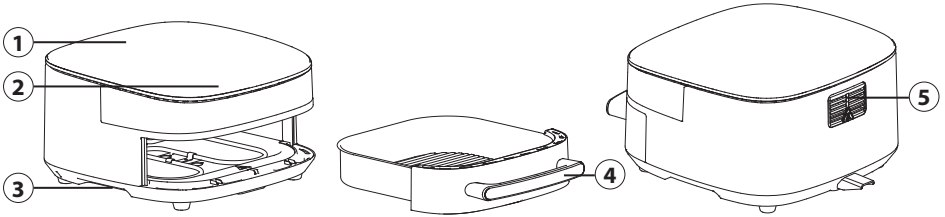
NOT

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

2 Kurulum ve Fonksiyonlar

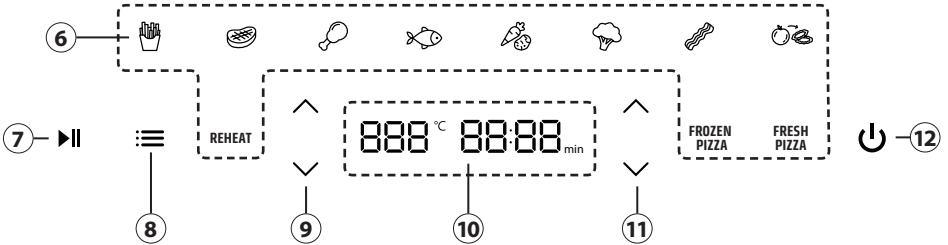
Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın kurulumu ve fonksiyonlarına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir.

2.1 Genel Bakış











- 1 Cihaz tabanı
2 Kontrol paneli
3 Gömme kulplar
4 Saplı kızartma sepeti
5 Hava çıkışı

2.2 Kumanda Elemanları



- 6 Otomatik programlar
7 Başlat/Durdur düğmesi
8 Otomatik programların seçilmesi
9 Sıcaklığı ayarlayın
10 Sıcaklık/zaman göstergesi
11 Saati ayarlayın
12 Açma/Kapama düğmesi

2.3 Otomatik programlar

	Program	°C cinsinden ısı Ön ayarlı (Aralık)*	Süre Ön ayarlı (Aralık)*
	Patates kızartması	200 (50-230)	20 (1 dak. - 1 saat)
	Biftek	200 (50-230)	10 (1 dak. - 1 saat)
	Tavuk	180 (50-230)	10 (1 dak. - 1 saat)
	Balık	180 (50-230)	15 (1 dak. - 1 saat)
	Kök sebze	200 (50-230)	25 (1 dak. - 1 saat)
	Sebze	170 (50-230)	20 (1 dak. - 1 saat)
	Domuz pastırması	160 (50-230)	9 (1 dak. - 1 saat)
	Kurutma	50 (50-100)	8 std (1 dak. - 1 saat)
REHEAT	Isıtma	120 (50-230)	6 (1 dak. - 1 saat)
FROZEN PIZZA	Pizza (dondurulmuş)	220 (50-230)	6 (1 dak. - 1 saat)
FRESH PIZZA	Pizza (taze)	220 (50-230)	4 + 8 *1 (1 dak. - 1 saat)

*1 dakika atlayarak / *5°C atlayarak

*1 Pizzasız 4 dakika ön ısıtma süresi, sesli sinyali bekleyin, ardından pizzayla 8 dakika

2.4 Cihaza ilişkin Uyarı Açıklamaları

DİKKAT

Sıcak Yüzeğe Bağlı Tehlikeler!

Cihazın yüzeyi çok sıcak olabilir.

- ▶ Cihazın yüzeyi sıcakken, lütfen dokunmayınız. Yanma Tehlikesi var!
- ▶ Cihazın üzerine herhangi bir obje yerleştirmeyiniz ya da dikmeyiniz.



2.5 Anma Değeri Levhası

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

3 Çalıştırma ve kullanım

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

3.1 İlk kullanımdan önce

- Kızartma sepetini ılık durulama suyunda iyice temizleyin. Bundan sonra parçaları iyice kurulayın. Kızartma sepetini bulaşık makinesine de koyabilirsiniz.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.
- Temizleme hakkında daha fazla bilgiyi, „Temizleme ve bakım“ bölümünde bulabilirsiniz.

3.2 Emniyet şalteri

Bu cihaz bir emniyet mekanizması ile donatılmıştır. Çalışma sırasında kızartma sepetlerini cihazdan çıkarırsanız veya cihaz kapağını açarsanız, cihaz ısıtmayı keser (Ekranda „Aç“ mesajı görüntülenir) ve kap tekrar takılana kadar çalışmayı durdurur.

NOT









- ▶ Cihazın içinde sabit bir ısı sağlamak için, kabın 30 saniyeden fazla çıkarılmaması tavsiye edilir. Bu, daha iyi bir kızartma sonucu sağlar.

3.3 Aşırı ısınmaya karşı koruma

Cihaz, aşırı ısınmaya karşı koruma tertibatı ile donatılmıştır.

Cihazın içinde elektronik komponentlerin bulunduğu bölgede ısı çok yükselirse, cihaz otomatik olarak kapanır. Cihazın fişini çekin ve en az yarım saat soğumaya bırakın.

3.4 Operasyon

1. Elektrik fişini prize takın.
2. Bir bip sesi duyulur ve kontrol paneli kısa süre yanar.
3. Ünite bekleme modundadır ve açma/kapama düğmesi sürekli yanar.
4. Yiyecekleri kızartma sepetine koyun ve bunu cihazın içine sürün.
5. Cihazı açmak için  -düğmesine basın.
6.  tuşuna dokunarak veya Reheat, Frozen Pizza veya Fresh Pizza tuşuna basarak 11 otomatik programdan birini seçin.
7. Program işareti yanıp sönmeye başlar ve ekranda ayarlanmış olan ısı ve süre görüntülenir.
8. Hem ısıyı hem de süreyi istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.
9. Sol  düğmesini ve  düğmesini yazarsanız, sıcaklığı artırabilir veya azaltabilirsiniz.
10. Sağ  düğmesine ve  düğmesine dokunursanız, süreyi artırabilir veya azaltabilirsiniz.
11. İşlemi başlatmak için  -düğmesine basın.
12. Çalışmayı durdurmak için  -düğmesine basın.
13. Sürenin yarısı geçtiğinde, gerekirse yiyeceği döndürmeniz için cihaz sesi çıkarır.
14. Ayarlanan süre dolduktan sonra 3 kez sinyal sesi duyulur ve ekranda „End“ görünür.

DE

EN

IT

NL

ES


FR

SV



TR

PL

HE

15. İşlemi zamanından önce kesmek ve cihazı kapatmak için -düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun.
16. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam eder.


NOT

- ▶  düğmesine veya  düğmesine basarsanız, değer daha hızlı bir ritimle artar ve/veya düşer.
- ▶ Program başladıktan sonra, bu düğmeleri kullanarak istediğiniz zaman süreyi ve ısıyı değiştirebilirsiniz.

UYARI

- ▶ Kızartma sepetini aşırı doldurmayın. Pişirme işlemi sırasında yükselen ve/veya boyutu artan yiyecekler hazırlamayın. Gıdanın maksimum yüksekliği 6 cm olmalıdır. Böylece gıdanın ısıtma çubuklarıyla temasından kaçınabilirsiniz.
- ▶ Pişirme sırasında cihaz ısınabileceğinden, kızartma sepetini sadece sapından tutun.
- ▶ Kızartma sepetini çıkarırken, açığa çıkabilecek sıcak buhara dikkat edin.
- ▶ Kızartma sepeti ve yemek, pişirme işleminden sonra çok sıcak olur!

3.5 Hızlı başlatma

6. adımdan sonra, bir program seçmeden doğrudan  tuşuna basarsanız, cihaz hemen hızlı başlatma modunda çalışmaya başlar (sıcaklık: 200 °C, süre: 15 dakika). Sıcaklık ve süre, kızartma sırasında daha da değiştirilebilir (yukarıya bakın)..

3.6 Pişirme işleminden sonra

1. Fritöz sepetini tutacağından tutup cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
2. Yiyeceklerin pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmemişse, kızartma sepetlerini veya tepsileri tekrar cihaza koyabilir ve pişirme işlemi bir kaç dakika uzatabilirsiniz.
3. Gerekirse, yiyecekleri için çatal, maşa veya mutfak eldiveni kullanın. Sivri uçlu nesnelere kullanmayın. Böylece kızartma sepetinin kaplamasına zarar vermekten kaçınabilirsiniz.

3.7 Kızartma tavsiyeleri

- Küçük yiyecekler genellikle büyük yiyeceklere göre daha az pişirme süresi gerektirir.
- Sallamak veya karıştırmak nihai sonucu daha iyi hale getirir ve yiyeceklerin eşit olmayan şekilde pişmesini önler.
- Taze patates kızartması yapmak için yumuşak pişen patates kullanın ve yaklaşık 10x10 mm kalınlığında parçalar halinde kesin. Bunları suyla durulayın. Patatesleri kızartmadan önce biraz yağ sürün ki, gevrek olsunlar.
- Yemeğinize az miktarda yağ eklerseniz, daha gevrek olur. 30 ml'den daha fazla yağ kullanmayın.
- Yiyecekler sepetlere veya tepsilere sığdığı sürece, fırında yapılan tüm yiyecekler bu cihazda da yapılabilir.

Aşağıdaki miktarları ve ayarları öneririz:

Yiyecek	Miktar	Progr.	Isı (°C)	Süre (dak.)	Bilgi
Patates kızartması (dondurulmuş)	500 g 1000 g 1500 g		200	15 20 25	1500 g'lık bir miktar için, kızartmaların her 10 dakikada bir çalkalanması önerilir. En iyi sonuç için, daha az miktarda patates kızartmasını birkaç seferde hazırlayın.
Ev yapımı patates dilimleri	500 g 1000 g		200	20 25	Patatesleri dilimler halinde kesin. Suyla yıkayın, kurulayın ve gerekirse yağ sürün
Kabak dolması	4-6 yarım		160-170	15-20	Kabakları ikiye bölün ve içlerini oyarak, isteğe göre et, kuskus, peynir v.b. ile doldurun.
Fırın sebzeleri (Tatlı patates, kabak, pancar, havuç)	750 g 1000 g		200	20	Doğrayın ve yağ ve baharatla karıştırın.
Burger köfte	Her biri yaklaşık 150 g'lık 6 adet		180	10-12	
Tavuk nugget	1000 g		170	10-12	
Lazanya	400-500 g		170	15-20	Yaklaşık 20 x 6 x 15 cm boyutunda fırına dayanıklı bir formda veya doğrudan kızartma sepetinde.
Pizza baget	7 adet	FROZEN PIZZA	175	10	
Ev yapımı kruton	750 g	FROZEN PIZZA	160	8	Tost ekmeklerini küp şeklinde doğrayın, yağ ve baharatla karıştırın.
Küçük ekmek	9 adet	FROZEN PIZZA	170	8-10	
Balık	300 g		170	10	
Karides	250 g		170	10-15	
Tavuk kanadı	750 g		180	15	
Pizza (dondurulmuş)	maks. Ø 32 cm	FROZEN PIZZA	220	8	

DE

EN

IT

NL

ES




FR

SV

TR

PL

HE

Pizza (taze)	maks. 32 cm x 32 cm	FRESH PIZZA	200	12	4 dakikalık ön ısıtma süresinden sonra sesli bir sinyal duyulur. Pizzayı fritöz sepetine koyun ve yaklaşık 8 dakika pişirin.
Kızarmış domuz pastır	8 dilim		160	9	
Kuru elma cipisi	2 adet elma		50	8 Std.	Yaklaşık 1 -2 mm kalınlığında dilimler halinde kesin
Sosis (Küçük Nürn-berg sosisi)	14 adet		180	10	

NOT

- ▶ Arada yiyeceklerin kızarma derecesini kontrol edin ve gerekirse çevirin/sallayın.
- ▶ Lütfen farklı bir miktarın süre ve ısı ayarlaması gerektirebileceğini dikkate alın.
- ▶ Yiyecekler geldiği yer, boyutu, şekli ve markasına göre değişiklik gösterdiğinden, belirtilen verilerin sizin kullanacağınız yiyecekler için en iyi ayar olduğunu garanti edemeyiz.

⚠ UYARI

- ▶ Cihazda sadece ısıya dayanıklı aksesuar kullanın. Kullanılan aksesuar pişirme sonrasında çok sıcak olabilir.
- ▶ Üzerine yiyecek koymadan asla fritöze yağlı kâğıt veya parşömen kâğıdı koymayın. Hava sirkülasyonu nedeniyle kâğıt havalanabilir ve ısıtma bobinlerine temas edebilir.

4 Temizlik ve Bakım

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın temizliğine ve bakımına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Cihazın yanlış temizlenmesine bağlı olarak oluşabilecek hasarı engellemek ve cihazınızı arızasız bir şekilde çalıştırabilmek için kılavuzdaki açıklamaları dikkate alınız.

4.1 Güvenlik Açıklamaları

⚠ DİKKAT

Cihazınızı temizlemeden önce aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Fırın düzenli aralıklarla temizlenmelidir ve pişirilen malzeme kalıntılarından arındırılmalıdır. Cihazınızı temiz tutmazsanız, cihazınızın ömrü bundan uzun vadede olumsuz yönde etkileneceği gibi, cihazınız tehlikeli ve mantar ile bakteri yuvası haline gelebilir.
- ▶ Temizliğe başlamadan önce lütfen cihazınızı kapalı konuma getiriniz ve elektrik fişini prizden çekiniz.
- ▶ Cihazın pişirme bölmesi kullanıldıktan sonra aşırı sıcak olacaktır. Yangın tehlikesi var! Cihaz soğuyana kadar temizliğe başlamayınız.
- ▶ Cihazı kullanmanızın ardından soğur soğumaz, fırınınızı temizleyiniz. Temizlik için fazla beklediğiniz takdirde, kirlenme daha zor temizleneceği için bazı durumlarda temizlemek imkânsız hale gelebilmektedir. Cihazın aşırı kirlenmesine bağlı olarak cihazda hasarlar meydana gelebilir.

⚠ DİKKAT

- ▶ Cihazı suya veya diğer sıvılara daldırmayın ve bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Temizlik için sert ya da çizici temizlik araçları ve çözücü madde kullanmayınız.
- ▶ İnatçı lekeleri çıkarmak için sert temizlik araçları kullanmayınız.

4.2 Temizleme**⚠ WARNUNG**

- ▶ Cihazın içinde oluşan yağ kalıntılarını her zaman temizleyin, aksi takdirde alev alabilirler.
- Kızartma sepetini ılık durulama suyunda iyice temizleyin. Bundan sonra parçaları iyice kurulayın. Kızartma sepetini bulaşık makinesine de koyabilirsiniz.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.

5 Arızanın Ortadan Kaldırılması

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın arızasını tespit etmeye ve arızanın ortadan kaldırılmasına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Olası tehlikeleri ve hasarları önlemek açısından lütfen bu açıklamaları dikkate alınız.

5.1 Güvenlik Açıklamaları**⚠ DİKKAT**

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

5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirati

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

Hatalar	Olası Nedenler	Arızanın ortadan kaldırılması
Cihaz açılmıyor.	Fişi takılı değildir.	Fişini prize takın.
Başlat/durdur düğmesine basıldığında işlem başlamıyor.	Kızartma sepeti tam takılmamıştır.	Kızartma sepetini yerine oturtun.
Yiyecekler tam veya eşit şekilde pişmiyor.	Kızartma sepeti çok doldurulmuştur. Yiyecekler kızartma sepetine eşit olarak dağıtılmaz.	Kızartma sepetine daha küçük miktarlar koyun. Yiyecekleri pişirme işlemi boyunca birkaç kez sallayın veya çevirin.
	Pişirme ısısı veya süresi çok düşük ayarlanmıştır.	Pişirme ısını veya süresini arttırın.

DE

EN

IT

NL

ES

FR

SV

TR

PL

HE

Yemekler piştikten sonra gevrek olmuyor.	Yiyecekler cihaz için uygun olmayabilir.	Yiyecekler az miktarda yağ püskürtün veya fırçayla sürün.
Kızartma sepeti kolayca cihaza takılamıyor	Kızartma sepeti çok doldurulmuştur.	Kızartma sepetinden yiyecekleri çıkarın.
Cihazdan beyaz bir duman çıkıyor.	Yağlı yiyecekler hazırlıyorsunuz ve ısıtıcı çubukların üzerine sıvı veya katı yağ sıçramıştır.	Yağlı yiyecekleri kızarttığınızda, kızartma sepetine yağ damlar. Yağ beyaz duman çıkarır. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
	Kızartma sepetinde daha yağ kalıntıları vardır.	Kızartma sepetini her kullanımdan sonra iyice temizleyin.
Cihazdan koyu bir duman çıkıyor.	Yiyecekler yanıyor veya elektrik devresinde bir sorun vardır.	Hemen cihazın fişini prizden çekin. Kızartma sepetini çıkarmadan önce biraz bekleyin. Arıza nedeni yanmış yiyecek değilse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Cihaz kötü kokuyor.	Cihaz temizlenmemiştir.	Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.
	Toplama kabı ve su deposu boşaltılmamıştır.	Toplama kabını ve su deposunu boşaltın ve temizleyin.
	Isıtıcı çubuklara sıvı veya katı yağ sıçramıştır.	Sıvı / Katı yağ beyaz duman çıkarır ve kötü kokabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
E1 ekranda görüntülenir.	Cihaz arızalıdır.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
E2 ekranda görüntülenir.	Cihaz arızalıdır.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
E3 ekranda görüntülenir.	Cihaz arızalıdır.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
EE ekranda görüntülenir.	Cihaz arızalıdır.	Müşteri hizmetlerine başvurun.

NOT

- ▶ Yukarıda bahsedilen yardımlar sayesinde problemi çözememeniz halinde, lütfen müşteri servisi ile bağlantı kurunuz.
- ▶ **Müşteri hizmetleriyle iletişime geçmeden önce cihazı temizleyin.**

6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması

Eski elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla hâlâ değerli malzemeler içerebilmektedir. Bununla birlikte, işlevsellik ve güvenlikleri açısından gerekli olan zarar verici maddeler de içerebilmektedir. Söz konusu bu cihazlar geri dönüşüm atıkları içerisinde dâhil edilmedikleri veya yanlış şekilde idare edildikleri takdirde, insan sağlığına ve çevreye zararlı olabilmektedirler. Bu nedenle, hangi şartlar altında olursa olsun eski cihazınızı geri dönüşümü mümkün olmayan atıklar içerisinde koymayınız.



NOT

- ▶ Eski elektrikli veya elektronik cihazları iade etmek ve geri dönüşüme sokmak için kentinizde kurulmuş bulunan toplama noktalarından faydalanınız. Gerekli olduğu takdirde, bilgi için belediyenize, lokal çöp toplama hizmetlerine veya bayiinize başvurunuz.
- ▶ Eski cihazınızın alınıp götürülene kadar çocuklardan uzak şekilde güvenli olarak muhafaza edildiğinden emin olunuz.

6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa

Cihaz ambalajı, nakliye sırasında meydana gelebilecek hasarlara karşı cihazı korumaktadır. Ambalaj malzemeleri, çevre dostu ve imha tekniği göz önünde bulundurularak seçilmiş olduğu için geri dönüştürülebilir. Ambalajın malzeme sirkülasyonuna gönderilebilir durumda olması sayesinde ham madde tasarrufu sağlanmaktadır ve çöp giderlerini düşürmektedir. Artık ihtiyaç duymayacağınız ambalaj malzemelerini, lütfen »Yeşil Nokta« değerlendirme sistemi için toplama merkezlerinde imha ediniz.



7 Garanti

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermekteyiz. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin.

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmıştır. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanım ile karşılaştırılabileceği ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdimimize bağlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutlaka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalıştırma talimatlarının başında bulacaksınız.

DE

EN

IT

NL

ES

FR

SV

TR

PL

HE

Spis treści

1	Informacje ogólne	150
1.1	Informacje dotyczące tej instrukcji.	151
1.2	Ograniczenie odpowiedzialności.....	151
1.3	Ochrona praw autorskich.	151
1.4	Zakres dostawy	151
1.5	Rozpakowanie	151
2	Budowa i działanie	152
2.1	Zestawienie elementów.....	152
2.2	Elementy operacyjne	152
2.3	Programy automatyczne	153
2.3	Ostrzeżenia na urządzeniu.....	153
2.4	Tabliczka znamionowa.....	153
3	Obsługa i praca.	154
3.1	Przed pierwszym użyciem	154
3.2	Wyłącznik bezpieczeństwa	154
3.3	Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	154
3.4	Użytkowanie	154
3.5	Szybkie uruchomienie	155
3.6	Po zakończeniu gotowania	155
3.7	Wskazówki dotyczące smażenia	156
4	Czyszczenie i pielęgnacja.	158
4.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	158
4.2	Czyszczenie	158
5	Usuwanie usterek	158
5.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	159
5.2	Przyczyny i usuwanie usterek.....	159
6	Usuwanie starego urządzenia	160
6.1	Usuwanie odpadów z opakowania.....	161
7	Gwarancja	161

1 Informacje ogólne

Prosimy o przeczytanie zawartych tu informacji, co pozwoli Państwu szybko zapoznać się z obsługą urządzenia jak i w pełni wykorzystywać jego możliwości.

To urządzenie będzie służyło przez wiele lat, jeśli będzie odpowiednio obsługiwane i pielęgnowane. Życzymy Państwu wiele radości z jej użytkowania.

1.1 Informacje dotyczące tej instrukcji.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi część wyposażenia frytkownicy na gorące powietrze. CASO AirFry & PizzaChef (zwanej dalej urządzeniem) i zawiera ważne wskazówki dotyczące pierwszego uruchomienia, bezpieczeństwa, zgodnego z przepisami użytkowania jak i pielęgnacji tego urządzenia. Instrukcję obsługi należy stale przechowywać blisko urządzenia. Powinna przeczytać i stosować ją każda osoba, która zajmuje się:

- Pierwszym uruchomieniem, • Obsługą
- Usuwaniem zakłóceń i/lub • Czyszczenie

urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować i w przypadku przekazania urządzenia kolejnemu właścicielowi również ją załączyć.

1.2 Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w tej instrukcji informacje techniczne, dane i wskazówki dotyczące instalacji, pracy i pielęgnacji urządzenia odpowiadają stanowi rzeczy w momencie składania instrukcji do druku i opracowane zostały zgodnie z naszymi dotychczasowymi doświadczeniami jak i według najlepszej wiedzy. Na zamieszczonych w instrukcji danych, rysunkach i opisach nie można opierać żadnych roszczeń.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za szkody spowodowane:

- Nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji
- Stosowaniem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem
- Niefachowo przeprowadzonymi naprawami
- Wprowadzeniem zmian technicznych czy modyfikacją urządzenia
- Stosowaniem niedozwolonych części zamiennych.

Nie zaleca się modyfikowania urządzenia. Zmodyfikowane urządzenie nie podlega gwarancji. Tłumaczenia wykonano zgodnie z najlepszą wiedzą. Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy popełnione przez tłumacza, również wtedy nie, gdy tłumaczenie zostało zlecone przez nas lub na nasz wniosek. Wiążący jest wyłącznie pierwotnie sporządzony tekst w języku niemieckim.

1.3 Ochrona praw autorskich.

Ta dokumentacja podlega ustawie o ochronie praw autorskich.

CASO GmbH zastrzega sobie wszelkie prawa do fotomechanicznych reprodukcji, kopiowania i rozprowadzania przy zastosowaniu szczególnych metod postępowania (np. przez elektroniczne przetwarzanie danych, nośniki danych i sieci danych), również częściowego. Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian merytorycznych i technicznych.

1.4 Zakres dostawy

Urządzenie jest standardowo wyposażone w następujące elementy:

- CASO AirFry & PizzaChef
- Koszyk do smażenia z uchwytem
- instrukcja obsługi

1.5 Rozpakowanie

Aby rozpakować urządzenie, należy wyjąć urządzenie z pudełka i usunąć materiał opakowaniowy.

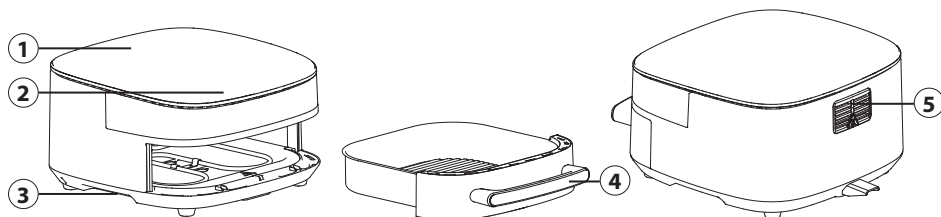
WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy jest to możliwe należy zachować oryginalne opakowanie podczas okresu gwarancyjnego, aby móc porządnie zapakować urządzenie w przypadku naprawy gwarancyjnej.

2 Budowa i działanie

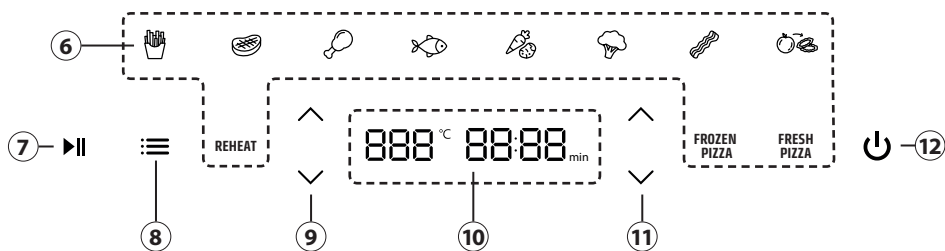
W tym rozdziale znajdują się ważne informacje dotyczące budowy i funkcji urządzenia.

2.1 Zestawienie elementów











- ① Podstawa urządzenia
② Panel obsługowy
③ Uchwyty
④ Koszyk do smażenia z uchwytem
⑤ Wylot powietrza

2.2 Elementy operacyjne



- ⑥ Programy automatyczne
⑦ Przycisk Start/Stop
⑧ Wybór programu automatycznego
⑨ Regulacja temperatury
⑩ Wskaźnik temperatury/czasu
⑪ Regulacja czasu
⑫ Przycisk wł./wył.

2.3 Programy automatyczne

	Program	Domyślna temp. w °C (zakres)*	Domyślny czas w min. (zakres)*
	Frytki	200 (50-230)	20 (1 min. - 1 godz.)
	Stek	200 (50-230)	10 (1 min. - 1 godz.)
	Kurczak	180 (50-230)	10 (1 min. - 1 godz.)
	Ryba	180 (50-230)	15 (1 min. - 1 godz.)
	Warzywa korzeniowe	200 (50-230)	25 (1 min. - 1 godz.)
	Warzywa	170 (50-230)	20 (1 min. - 1 godz.)
	Bekon	160 (50-230)	9 (1 min. - 1 godz.)
	Suszenie żywności	50 (50-100)	8 std (1 min. - 1 godz.)
REHEAT	Rozgrzewka	120 (50-230)	6 (1 min. - 1 godz.)
FROZEN PIZZA	Pizza (mrożona)	220 (50-230)	6 (1 min. - 1 godz.)
FRESH PIZZA	Pizza (świeża)	220 (50-230)	4 + 8 * ¹ (1 min. - 1 godz.)

*Regulacja co 1 minutę / *Regulacja co 5°C

*¹ 4 minuty podgrzewania bez pizzy, poczekaj na sygnał dźwiękowy, a następnie 8 minut z pizzą.

2.3 Ostrzeżenia na urządzeniu

UWAGA

Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią!

Powierzchnia urządzenia może stać się bardzo gorąca.

- ▶ Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia. Ryzyko poparzenia!
Nie umieszcza żadnych przedmiotów na urządzeniu.



2.4 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa z danymi przyłączeniowymi i mocy znajduje się na spodniej stronie urządzenia.

3 Obsługa i praca.

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne informacje, jak obsługiwać urządzenie. Prosimy o przestrzeganie wskazówek, by nie dopuścić do sytuacji zagrażających osobom czy szkód materialnych.

3.1 Przed pierwszym użyciem

- Dokładnie umyć kosz do smażenia w ciepłej wodzie do zmywania naczyń i dokładnie wysuszyć części. Kosz do smażenia można także umyć w zmywarce.
- Przetrzeć stronę wewnętrzną i zewnętrzną urządzenia wilgotną szmatką.
- Dalsze wskazówki dotyczące czyszczenia można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

3.2 Wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w mechanizm bezpieczeństwa. W przypadku wyjęcia koszyka do smażenia podczas pracy urządzenia urządzenie zatrzymuje (wyświetlacz wskazuje status „open”) proces nagrzewania i wstrzymuje uruchomiony tryb do czasu włożenia pojemnika.

WSKAZÓWKA



- ▶ Zaleca się, aby wyjmowanie pojemnika nie zajmowało dłużej niż 30 sekund, aby utrzymać stabilną temperaturę we wnętrzu urządzenia. Zapewnia to lepsze rezultaty smażenia.








3.3 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem.



Jeśli temperatura we wnętrzu urządzenia w obszarze elementów elektronicznych jest za wysoka, urządzenie wyłącza się automatycznie. Wyjąć wtyczkę i odczekać, aż urządzenie ostygnie przez minimum pół godziny.

3.4 Użytkowanie

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
2. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, a panel obsługowy krótko się podświetla.
3. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania, a przycisk wł./wył. świeci światłem ciągłym.
4. Umieścić żywność w koszyku do smażenia i wsunąć go do urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.
6. Wybierz jeden z 11 programów automatycznych, naciskając przycisk  lub przycisk Reheat, Frozen Pizza lub Fresh Pizza.
7. Symbol programu zaczyna migać, a na wyświetlaczu wskazywana jest domyślna temperatura i czas.
8. Zarówno temperaturę, jak i czas można indywidualnie dostosować.

9. Naciskając przyciski  i  po lewej, można zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
10. Naciskając przyciski  i  po prawej, można zwiększyć lub zmniejszyć czas
11. Nacisnąc przycisk , aby uruchomić program.
12. Aby wstrzymać tryb, wcisnąć ponownie przycisk .
13. Urządzenie emituje krótki sygnał dźwiękowy po upływie połowy czasu, aby móc w razie potrzeby wyjąć potrawę.
14. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewają 3 sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „End”.
15. W celu wcześniejszego przerwania programu i wyłączenia urządzenia przytrzymać przycisk  przez ok. 3 sekundy.
16. Wentylator pracuje jeszcze przez krótką chwilę.


WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli przytrzymuje się przycisk  lub , wartość rośnie/maleje szybciej.
- ▶ Przy uruchomionym programie można w każdej chwili zmienić czas i temperaturę za pomocą odpowiednich przycisków.

OSTRZEŻENIE

- ▶ Nie przepelniać kosza do smażenia. Nie przygotowywać żadnej żywności, która podczas procesu gotowania wyrosta/zwiększa swój rozmiar. Żywność może mieć maks. 6 cm wysokości, aby uniknąć kontaktu z prętami grzejnymi.
- ▶ Chwytać kosz do smażenia wyłącznie za uchwyt, ponieważ urządzenie może nagrzewać się podczas procesu gotowania.
- ▶ Przy wyjmowaniu koszyka do smażenia uważać na gorącą parę, która może się ulatniać.
- ▶ Po zakończeniu gotowania koszyk do smażenia i żywność są bardzo gorące!

3.5 Szybkie uruchomienie

W przypadku naciśnięcia zgodnie z punktem 6 bezpośrednio przycisku  bez wyboru programu urządzenie uruchamia się natychmiast w trybie szybkiego uruchomienia (temperatura: 200°C, czas: 15 min.). Temperaturę i czas można jeszcze zmienić podczas smażenia (patrz wyżej).








3.6 Po zakończeniu gotowania







1. Wyjąć kosz do smażenia z urządzenia, chwytając za uchwyt i umieścić go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
2. Sprawdzić, czy potrawa jest ugotowana. Jeśli nie, można wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia i wydłużyć proces gotowania o kilka minut.
3. W celu wyjęcia żywności w razie potrzeby użyć szczypec lub rękawicy kuchennej. Nie używać ostrych przedmiotów, aby uniknąć uszkodzenia powłoki kosza do smażenia.

3.7 Wskazówki dotyczące smażenia

- Mniejsze artykuły spożywcze przeważnie gotują się szybciej niż większe artykuły spożywcze.
- Potrząsanie lub przemieszanie pomaga uzyskać optymalny efekt końcowy i uniknąć nierównomiernie ugotowanej żywności.
- Aby przygotować frytki ze świeżych ziemniaków, użyć mączystej odmiany i pokroić ziemniaki w paski o grubości 10 x 10 mm. Przepłukać je wodą. Przed smażeniem posmarować je niewielką ilością oleju, aby były chrupiące.
- Dodanie małej ilości oleju do żywności nadaje jej chrupkości. Nie używać więcej niż 30 ml oleju.
- W urządzeniu można także przyrządzić każdą żywność, którą można przyrządzić w piekarniku, o ile mieści się ona w koszyku.

Zalecamy następujące ilości i ustawienia:

Potrawa	Ilość (maks.)	Progr.	Temp. (°C)	Czas (min.)	Wskazówka
Frytki (mrożone)	500 g 1000 g 1500 g		200	15 20 25	W przypadku ilości powyżej 1500 g zaleca się, aby mieszać frytki co 10 minut. Aby uzyskać najlepszy efekt, lepiej przygotować mniejszą ilość frytek w kilku partiach.
Własnoręcznie przyrządzone łódeczki z ziemniaków	500 g 1000 g		200	20 25	Pokroić ziemniaki w łódeczki. Przepłukać wodą, osuszyć i ewentualnie posmarować olejem.
Nadziewane cukinie	4-6 połówek		160- 170	15-20	Przekroić cukinie na pół i wydrążyć, wedle upodobań nadziać mięsem, kuskusem, serem itd.
Pieczone warzywa (bataty, cukinia, buraki, marchewki)	750- 1000g		200	20	Rozdrobnić i zmieszać z olejem i przyprawami.
Kotlet do burgera	6 sztuk po 150 g		180	10-12	
Nuggetsy z kurczaka	1000 g		170	10-12	
Lazania	400-500 g		170	15-20	Przyrządzić w żaroodpornej formie o wymiarach ok. 20 x 6 x 15 cm lub bezpośrednio w koszu do smażenia.

Zapiekanki a'la pizza	7 sztuk	FROZEN PIZZA	175	10	
Własnoręcznie przyrządzone grzanki	750 g	FROZEN PIZZA	160	8	Pokroić chleb tostowy w kostkę i zmieszać z olejem i przyprawami.
Bułki	9 sztuk	FROZEN PIZZA	170	8-10	
Ryba	300 g		170	10	
Krewetki	250 g		170	10-15	
Skrzydółka z kurczaka	750 g		180	15	
Pizza (mrożona)	maks. Ø 32 cm	FROZEN PIZZA	220	6	
Pizza (świeża)	maks. 32 cm x 32 cm	FRESH PIZZA	200	12	Po 4 minutach podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Umieść pizzę w koszyku do smażenia i piecz ją przez około 8 minut.
Smażony boczek	8 plasterów		160	9	
Chipsy z suszonych jabłek	2 jabłka		50	8 Std.	Pokroić w plastry o grubości ok. 1-2 mm.
Kiełbaski (małe norymberskie)	14 sztuk		180	10	

WSKAZÓWKA

- ▶ W międzyczasie sprawdzać stopień przypieczenia żywności i ewentualnie ją obrócić/przemieszać.
- ▶ Zwrócić uwagę, że różne ilości żywności mogą wymagać dopasowania czasu i temperatury.
- ▶ Ponieważ artykuły spożywcze różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że podane dane stanowią najlepsze ustawienia dla danych użytych artykułów spożywczych.

⚠ OSTRZEŻENIE

- ▶ Używać w urządzeniu tylko akcesoriów odpornych na wysokie temperatury. Po zakończeniu gotowania używane akcesoria mogą być bardzo gorące.
- ▶ Nie wkładać do frytkownicy papieru do pieczenia lub pergaminowego bez umieszczenia na nim żywności. Z racji cyrkulacji powietrza papier może unieść się i stykać ze spiralami grzejnymi.

4 Czyszczenie i pielęgnacja.

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne informacje, jak czyścić i pielęgnować urządzenie. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia niewłaściwie je czyszcząc.

4.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

UWAGA

Należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, zanim przystąpimy do czyszczenia urządzenia:

- ▶ Urządzenie musi być regularnie czyszczone, a pozostałości po gotowaniu usuwane. Urządzenie, które nie jest utrzymywane w czystości, będzie miało szkodliwy wpływ na jego żywotność i może prowadzić do niebezpiecznego stanu urządzenia.
- ▶ Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- ▶ Przestrzeń urządzenia przeznaczona do gotowania jest po użyciu gorąca. Istnieje ryzyko oparzenia! Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Wyczyścić urządzenie po użyciu, gdy tylko ostygnie. Zbyt długie oczekiwanie niepotrzebnie utrudnia czyszczenie, a w skrajnych przypadkach nawet je uniemożliwia. Nadmierne zabrudzenie może w pewnych okolicznościach spowodować uszkodzenie urządzenia.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach i nie wkładaj go do zmywarki.
- ▶ Nie używaj agresywnych lub ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.
- ▶ Nie zdrapuj uporczywych zabrudzeń twardymi przedmiotami.

4.2 Czyszczenie

OSTRZEŻENIE

- ▶ Zasadniczo należy usuwać pozostałości tłuszczu z urządzenia, ponieważ w przeciwnym razie mogą one ulec zapaleniu.
- Dokładnie umyć kosz do smażenia w ciepłej wodzie do zmywania naczyń i dokładnie wysuszyć części. Kosz do smażenia można także umyć w zmywarce.
- Przetrzeć stronę wewnętrzną i zewnętrzną urządzenia wilgotną szmatką.

5 Usuwanie usterek

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne wskazówki, jak lokalizować usterki i je usuwać. Prosimy o przestrzeganie wskazówek, by nie dopuścić do sytuacji zagrażających osobom czy szkód materialnych.

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

UWAGA

- ▶ Naprawy sprzętu elektrycznego może przeprowadzać wyłącznie specjalista, który został przeszkolony przez producenta.
- ▶ Przeprowadzając naprawy w sposób niefachowy może dojść do niebezpiecznych sytuacji dla użytkownika i może prowadzić to do uszkodzenia urządzenia.

5.2 Przyczyny i usuwanie usterek.

Poniższa tabela stanowi pomoc w lokalizowaniu i usuwaniu drobnych usterek.

Błąd	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Nie da się uruchomić urządzenia.	Wtyczka nie jest włożona.	Włożyć wtyczkę.
Program nie rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku Start/Stop.	Kosz do smażenia nie jest całkiem wsunięty.	Dokładnie wsunąć kosz do smażenia.
Potrawy nie są całkowicie lub równomiernie ugotowane.	Kosz do smażenia jest przepełniony. Żywność nie jest równomiernie ułożona w koszu do smażenia.	Umieścić w koszu mniejsze ilości żywności. Mieszać lub obracać żywność kilkakrotnie podczas gotowania.
	Za niska temperatura lub za krótki czas gotowania.	Zwiększyć temperaturę lub czas gotowania.
Po zakończeniu gotowania potrawa nie jest chrupiąca.	Żywność może nie nadawać się do przyrządzania w urządzeniu.	Spryskać lub posmarować żywność małą ilością oleju.
Nie da się łatwo wsunąć kosza do smażenia do urządzenia.	Kosz do smażenia jest przepełniony.	Wyjąć żywność z kosza do smażenia.
Z urządzenia wydobywa się gęsty dym.	Przyrządzane są tłuste potrawy i olej lub tłuszcz rozpryskuje się na pręty grzejne.	Przy smażeniu tłustej żywności olej ścieka do kosza do smażenia. Olej wytwarza gęsty dym. Nie ma to wpływu na urządzenie i efekt końcowy gotowania.
	W koszu do smażenia są jeszcze resztki tłuszczu.	Wyczyścić dokładnie kosz do smażenia po każdym użyciu.

DE
EN
IT
NL
ES
FR
SV
TR
PL
HE

Z urządzenia wydobywa się gęsty ciemny dym.	Żywność się przypala lub jest problem z obwodem elektrycznym.	Natychmiast wyjąć wtyczkę urządzenia. Odczekać chwilę przed wyjęciem kosza do smażenia. Jeśli przyczyną nie była przypalona żywność, zwrócić się do działu serwisowego.
	Urządzenie nie było czyszczone.	Wyczyścić urządzenie po każdym użyciu.
Urządzenie ma nieprzyjemny zapach.	Olej lub tłuszcz rozpryskuje się na pręty grzejne.	Olej/tłuszcz wytwarza gęsty biały dym i może mieć nieprzyjemny zapach. Nie ma to wpływu na urządzenie i efekt końcowy gotowania.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat E1.	Urządzenie jest wadliwe.	Zwrócić się do działu serwisowego.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat E2.	Urządzenie jest wadliwe.	Zwrócić się do działu serwisowego.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat E3.	Urządzenie jest wadliwe.	Zwrócić się do działu serwisowego.
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat EE.	Urządzenie jest wadliwe.	Zwrócić się do działu serwisowego.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli powyższe kroki nie rozwiążą problemu, można bezpłatnie skontaktować się z działem serwisowym.
- ▶ **Przed wysłaniem urządzenia do serwisu należy je oczyścić.**

6 Usuwanie starego urządzenia

Stare urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają jeszcze różnorodne wartościowe materiały. Zawierają one jednak również substancje szkodliwe, które były jednak konieczne do ich funkcjonowania i bezpieczeństwa. Pozostawiając je na śmietniku lub niewłaściwie traktując mogą one szkodzić ludzkiemu zdrowiu i środowisku. Dlatego też nie wolno wyrzucać urządzenia na śmietnik ogólny.



WSKAZÓWKA

- ▶ Należy wykorzystać znajdujące się w Państwa miejscowości punkty zbiorcze dla odpadów, gdzie można oddać stare urządzenia elektryczne i elektroniczne. W razie wątpliwości można zasięgnąć rady w ratuszu, czy przedsiębiorstwie komunalnym, lub u dystrybutora.
- ▶ Należy zatroszczyć się, aby państwa stare urządzenie aż do odtransportowania było zabezpieczone przed dziećmi.



6.1 Usuwanie odpadów z opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed szkodami w transporcie. Materiały opakowaniowe wybrane zostały zgodnie z normami ochrony środowiska i możliwościami technicznej utylizacji, dlatego też nadają się do recyklingu. Wprowadzenie opakowania ponownie do obiegu materiałowego oszczędza surowce i zmniejsza powstawanie odpadów. Niepotrzebne już materiały opakowaniowe należy usuwać do punktów zbiorczych systemu utylizacji odpadów „zielony punkt”.

7 Gwarancja

Niniejszy produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją, począwszy od daty zakupu. Ochrona gwarancyjna obejmuje wady wynikające z wad produkcyjnych lub materiałowych. Nasza gwarancja obowiązuje na terenie Niemiec, Austrii i Holandii. Odnośnie do ochrony gwarancyjnej na terenie innych krajów należy skontaktować się z producentem. Zapisy gwarancyjne nie naruszają roszczeń gwarancyjnych konsumenta zgodnie z zapisami §437 ff. Niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB). Dochodzenie ustawowych praw z tytułu wad produktu jest dla nabywcy nieodpłatne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą lub użytkowaniem ani wad, które tylko w niewielkim stopniu wpływają na działanie lub wartość urządzenia. Ponadto ochrona gwarancyjna nie obejmuje części zużywających się, szkód transportowych, o ile nie powstały one z winy producenta, a także szkód powstałych w wyniku zaniechania przeprowadzenia napraw przez producenta.

To urządzenie zaprojektowane jest i przystosowane do użytku prywatnego (do użytku domowego). Każde ewentualne użycie komercyjne objęte jest ochroną gwarancyjną tylko w takim zakresie, w jakim można je porównać do użytku prywatnego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego wykraczającego poza opisany powyżej zakres.

W przypadku uzasadnionej reklamacji przeprowadzona zostanie według uznania producenta naprawa wadliwego urządzenia lub jego wymiana na egzemplarz wolny od wad. Wady jawne należy zgłosić w ciągu 14 dni od daty dostawy. Dochodzenie dalszych roszczeń jest wykluczone.

W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy przed odesłaniem urządzenia (zawsze wraz z dowodem zakupu!) skontaktować się z producentem. Dane kontaktowe producenta (gwaranta) zamieszczone są na początku niniejszej instrukcji obsługi.

1 נושאים כלליים	162
1.1 מידע על מדריך זה	163
1.2 הגבלת אחריות	163
1.3 הגנת זכויות יוצרים	163
1.4 היקף האספקה	163
1.5 פריקה	163
2 התקנה ותפקוד	163
2.1 סקירה כללית	164
2.2 רכיבי הפעלה	164
2.3 תוכניות אוטומטיות	164
2.4 הערות אזהרות על המכשיר	165
2.5 תווית סוג	165
3 הפעלה ותפעול	165
3.1 לפני השימוש הראשון	165
3.2 מתג בטיחות	165
3.3 הגנה מפני התחממות יתר	166
3.4 הפעלה	166
3.5 התחלה מהירה	167
3.6 לאחר תהליך הבישול	167
3.7 טיפים לטיגון	167
4 ניקוי ותחזוקה	169
4.1 הוראות בטיחות	169
4.2 ניקוי	169
5 תיקון תקלות	169
5.1 הוראות בטיחות	169
5.2 מחווני תקלות	170
6 סילוק המכשיר הישן	171
6.1 סילוק האריזה	171
7 אחריות	171

1 נושאים כלליים

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

מידע על מדריך זה 1.1

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

הגבלת אחריות 1.2

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

הגנת זכויות יוצרים 1.3

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

היקף האספקה 1.4

המכשיר מסופק כסטנדרט עם הרכיבים הבאים
CASO AirFry & PizzaChef •
• סל טיגון עם ידית
• מדריך הפעלה

פריקה 1.5

לפריקת המכשיר, הוצא את המכשיר מהאריזה והסר את חומר האריזה

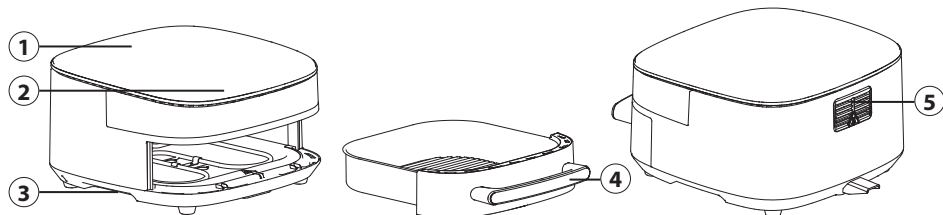
הודעה

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

התקנה ותפקוד 2

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ההתקנה והתפקוד של המכשיר

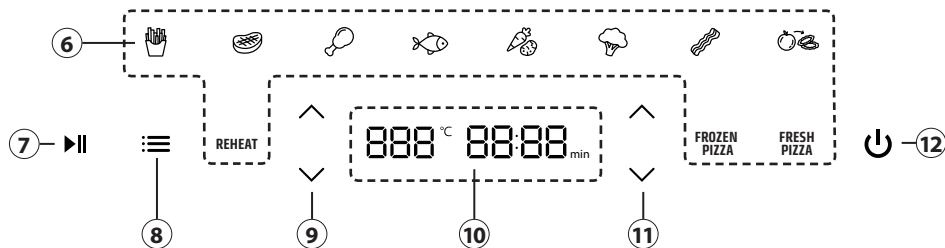
2.1 סקירה כללית



- 1 בסיס מכשיר
- 2 לוח בקרה
- 3 אחיזות שקועות

- 4 סל טיגון עם דית
- 5 יציאת אוויר

2.2 רכיבי הפעלה







- 6 תוכניות אוטומטיות
- 7 כפתור התחלה/עצירה
- 8 בחירת תוכניות אוטומטיות
- 9 כוונן טמפרטורה

- 10 תצוגת טמפרטורה/זמן
- 11 כוונן זמן
- 12 כפתור הפעלה/כיבוי

2.3 תוכניות אוטומטיות

זמן בדיקת מוגדר מראש (טווח)*	טמפ' במעלות צלסיוס מוגדר מראש (טווח)*	תכנית	
20 (דקה אחת - שעה אחת)	200 (50-230)	צ'יפס	
10 (דקה אחת - שעה אחת)	200 (50-230)	סטייק	
10 (דקה אחת - שעה אחת)	180 (50-230)	עוף	
15 (דקה אחת - שעה אחת)	180 (50-230)	דג	

25 (דקה אחת - שעה אחת)	200 (50-230)	ירקות שורש	
20 (דקה אחת - שעה אחת)	170 (50-230)	ירקות	
9 (דקה אחת - שעה אחת)	160 (50-230)	בייקון	
8 std (דקה אחת - 12 שעות)	50 (50-100)	יבוש	
6 (דקה אחת - שעה אחת)	120 (50-230)	חימום	REHEAT
6 (דקה אחת - שעה אחת)	220 (50-230)	(פיצה) קפואה	FROZEN PIZZA
4 + 8 *1 (דקה אחת - שעה אחת)	220 (50-230)	(פיצה) טרייה	FRESH PIZZA

במרווחים של דקה / *במרווחים של 5 מעלות צלסיוס*
דקות חימום מראש ללא פיצה, המתן לאות הקולי, לאחר מכן 8 דקות עם פיצה *14

2.4 הערות אזהרות על המכשיר



⚠️ זהירות

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

2.5 תווית סוג

תגית השם עם נתוני החיבור והביצועים ממוקמת בתחתית המכשיר

3 הפעלה ותפעול

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

3.1 לפני השימוש הראשון

יש לנקות היטב את סלסלת הטיגון במים חמימים וסבון ולייבש את החלקים היטב. ניתן גם להכניס את סלסלת הטיגון למדיח כלים

- יש לנגב את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר עם מטלית לחה
- "מידע נוסף על ניקוי ניתן למצוא בפרק „ניקוי וטיפול"

3.2 מתג בטיחות

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










הודעה

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



הגנה מפני התחממות יתר 3.3

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

הפעלה 3.4

1. הכנס את תקע החשמל לשקע.
2. נשמע צליל אות ולוח הבקרה נדלק לזמן קצר.
3. המכשיר נמצא במצב המתנה וכפתור ההפעלה/כיבוי דולק קבוע.
4. שים את האוכל שלך בסל הטיגון ודחף אותו לתוך המכשיר.
5. לחץ על הלחצן  כדי להפעיל את המכשיר.
6. בחר אחת מ-11 התוכניות האוטומטיות על ידי לחיצה על כפתור : או לחיצה על הכפתור לחימום מחדש, פיצה קפואה או פיצה טרייה.
7. סמל התוכנית מתחיל להבהב והטמפרטורה והזמן שנקבעו מראש מופיעים על הצג.
8. ניתן להתאים גם את הטמפרטורה וגם את הזמן בנפרד.
9. על ידי לחיצה על הכפתורים  ו- השמאליים, ניתן להעלות או להוריד את הטמפרטורה.
10. על ידי לחיצה על הכפתורים  ו- הימניים, ניתן להגדיל או להקטין את הזמן.
11. לחץ על הלחצן  כדי להתחיל בתהליך.
12.  כדי להשהות את הפעולה, לחץ שוב על הלחצן.
13. באמצע הזמן, המכשיר יצפץ פעם אחת כדי שתוכל להפוך את האוכל שלך במידת הצורך.
14. "End", לאחר חלוף הזמן שהוגדר, יישמעו 3 צפצופים ו בתצוגה יופיע.
15. כדי לבטל את התהליך מוקדם ולכבות את המכשיר, לחץ והחזק את הלחצן  למשך כ-3 שניות.
16. המאוורר ימשיך לפעול להגע קצר.


הודעה

אם תלחץ על הלחצן + או -, הערך גדל/יורד מהר יותר. בלחיצה ממושכת על הלחצנים  או , יעלו או ירדו הערכים מהר יותר. לאחר תחילת התוכנית, ניתן לשנות את הזמן והטמפרטורה בכל עת באמצעות הכפתורים המתאימים.

אזהרה 

אין למלא את סלסלת הטיגון יתר על המידה. אין להכין מזונות אשר יעלו או יתפשטו במהלך הבישול. גובה המזונות יכול להגיע עד מקסימום 6 ס"מ כדי לא לבוא במגע עם גופי החימום. החזק את סל הטיגון רק בידיית מכיוון שהמכשיר עלול להתחמם במהלך תהליך הבישול. כאשר מוציאים את סל הטיגון, היזהרו מהאדים החמים שעלולים לצאת! סל הטיגון והאוכל חמים מאוד לאחר הבישול.

התחלה מהירה 3.5

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






לאחר תהליך הבישול 3.6





1. משוך את סל הטיגון מהמכשיר באמצעות הידית והנח אותו על משטח חסין חום. בדוק אם
2. האוכל מבושל. אם לא, אפשר להחזיר את המיכל למכשיר ולהאריך את תהליך הבישול בכמה דקות.
3. במידת הצורך, השתמשו במלקחיים או כפפות בישול כדי להוציא את המזון. אין להשתמש בחפצים חדים כדי למנוע נזק לציפוי סלסלת הטיגון. אין להשתמש בחפצים חדים על מנת למנוע נזק לציפוי של סלסלת הטיגון.

טיפים לטיגון 3.7

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

אנו ממליצים על הכמויות וההגדרות הבאות

מצרכים	(כמות) (מקס)	תכנית	טמפרטורה (מעלות צלסיוס)	זמן (דקות)	הערה
צ'יפס (קפוא)	גרם 500 גרם 1000 גרם 1500		200	10 20 25	לכמות של 1500 גר' מומלץ לנער את הצ'יפס כל 10 דקות. לקבלת תוצאות מיטביות, עדיף להכין כמות קטנה יותר של צ'יפס במספר מחזורים
פלחי תפוחי אדמה תוצרת בית	גרם 500 גרם 1000		200	20 25	חותכים תפוחי אדמה לפרוסות. שוטפים במים, טפטפים ומברישים בשמן במידת הצורך
קישואים ממולאים	חצאים 4-6		160-170	15-20	חוצים ומחללים את הקישואים וממלאים אותו בבשר, קוסקוס, גבינה וכו' לפי הרצון
ירקות אפויים (בטטה, קישואים, סלק, גזר)	גרם 750-1000		200	20	קוצצים ומערבבים עם שמן ותבלינים
קציצת בורגר	חתיכות של 6 כ-150 גרם כל אחת		180	10-12	

	10-12	170		גרם 1000	נגיסי עוף
בתבנית המתאימה לתנור 15 x 6 x בגודל של בערך 20 ס"מ או ישירות בסלסלת הטיגון	15-20	170		גרם 400-500	לזניה
	10	175	FROZEN PIZZA	7 חתיכות	פיצה באגט
חותכים את הטוסט לקוביות, מערבבים עם שמן ותבלינים	8	160	FROZEN PIZZA	גרם 750	קרוטונים ביתיים
	8-10	170	FROZEN PIZZA	9 חתיכות	לחמניות
	10	170		גרם 300	דג
	10-15	170		גרם 250	שרימפס
	15	180		גרם 750	כנפיים עוף
	8	220	FROZEN PIZZA	קוטר מקסימלי 32 מ"מ	פיצה קפואה
לאחר 4 דקות של חימום מראש, ישמע אות קולי. הנח את הפיצה בסלסלת הטיגון ולאחר מכן אפה במשך כ-8 דקות	12	200	FRESH PIZZA	מקסימום 32 מ"מ x 32 מ"מ	פיצה טרייה
	9	160		8 פרוסות	בייקון מטוגן
לחותך לפרוסות בעובי של כ-1-2 מ"מ	שעות 8	50		2 תפוחים	צ'יפס תפוזי מזויבשים
	10	180		14 חתיכות	נקניקיות (נקניקיות) (נירנברג קטנות)

הודעה

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

אזהרה 

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

ניקוי ותחזוקה 4

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

הוראות בטיחות 4.1**זהירות** 

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

ניקוי 4.2**אזהרה** 

תמיד הסר שאריות שומן מהמכשיר, אחרת הוא עלול להתלקח

יש לנקות היטב את סלסלת הטיגון במים חמימים וסבון ולייבש את החלקים היטב. ניתן גם להכניס את סלסלת הטיגון למדיח כלים נגב את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר עם מטלית לחה

תיקון תקלות 5

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

הוראות בטיחות 5.1**זהירות** 

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

מחזורי תקלות 5.2

הטבלה שלהלן תעזור לך לאתר ולתקן תקלות קלות

התקלה	סיבה אפשרית	תיקון
לא ניתן להפעיל את המכשיר	תקע החשמל לא מחובר לחשמל	חבר את תקע החשמל
התהליך אינו מתחיל כאשר אתה לוחץ על כפתור התחל/עצירה	סל הטיגון לא הוכנס במלואו	הכנס את סל הטיגון בחוזקה
האוכל לא מבושל לגמרי או מבושל בצורה לא אחידה	סל הטיגון מלא יתר על המידה. מוצרי המזון אינם מפורזים באופן שווה בסל הטיגון	הוסף כמויות קטנות יותר לסלסלת הטיגון. נער או הפוך את האוכל מספר פעמים במהלך הבישול
האוכל לא קריספי לאחר הבישול	טמפרטורת הבישול או זמן הבישול מוגדרים נמוך מדי	הגדל את טמפרטורת הבישול או את זמן הבישול
האוכל לא קריספי לאחר הבישול	ייתכן שהמזון לא יתאים למכשיר	רסס או תמרח את המזון בכמות קטנה של שמן
לא ניתן לדחוף בקלות את סל הטיגון לתוך המכשיר	סל הטיגון מלא יתר על המידה	הוצא את האוכל מסלסלת הטיגון.
עשן לבן יוצא מהמכשיר	אתה מכין אוכל שמנוני ושמן או שומן נותזו על גופי החימום	כשמטגנים מזון שומני, מטפטף שמן לתוך סל הטיגון. השמן יוצר את העשן הלבן. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית
עדיין יש שאריות שומן בסלסלת הטיגון	נקה היטב את סל הטיגון לאחר כל שימוש	
עשן כהה יוצא מהמכשיר	האוכל נשרף או שיש בעיה במעגל החשמלי	נתק מיד את המכשיר מהחשמל. המתן רגע לפני שמוציאים את סל הטיגון. אם הסיבה לא הייתה מזון שרוף, פנה לשירות הלקוחות
למכשיר יש ריח לא נעים	המכשיר לא נוקה	נקה את המכשיר לאחר כל שימוש
	שמן או שומן ניתזו על גופי החימום	השמן/שומן מייצר עשן לבן ויכול להריח לא נעים. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית
מוצג על הצג E1	המכשיר פגום	פנה לתמיכת הלקוחות
מוצג על הצג E2	המכשיר פגום	פנה לתמיכת הלקוחות

מוצג על הצג E3	המכשיר פגום	פנה לתמיכת הלקוחות
מוצג על הצג EE	המכשיר פגום	פנה לתמיכת הלקוחות

הודעה

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

סילוק המכשיר הישן 6



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

הודעה

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

סילוק האריזה 6.1



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

אחריות 7

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

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

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

אם התלונות מוצדקות, נתקן, לפי שיקול דעתנו, את המכשיר הפגום או נחליף אותו במכשיר נקי מפגמים. יש לדווח על ליקויים גלויים תוך 14 יום מהמסירה. תביעות נוספות אינן אפשריות.

כדי להגיש תביעת אחריות, אנא פנה אלינו לפני החזרת המכשיר (תמיד עם הוכחת רכישה!). ניתן למצוא את פרטי ההתקשרות שלנו ("מספקי שירותים") בתחילת מדריך הפעלה זה.



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

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

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

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