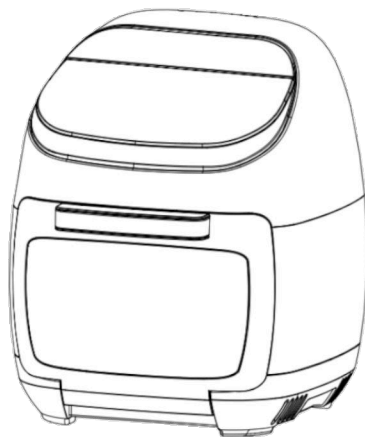


**DIGITALER MULTI
HEISLUFTFRITTEUSE OFEN 11L
MULTI-FRITEUSE À AIR CHAUD FOUR
NUMÉRIQUE 11L
FORNO DIGITALE MULTI FRIGGITRICE
AD ARIA CALDA 11L
HORNO FREIDOR DIGITAL DE AIRE
CALIENTE MÚLTIPLE 11L
DIGITAL MULTI AIR FRYER OVEN 11L**

AF-601A / AFO11L-ECOM



Deutsch.....	2
Français.....	26
Italiano.....	49
Español.....	72
English.....	94

ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL D'ORIGINE
ISTRUZIONI ORIGINALI
MANUAL ORIGINAL
ORIGINAL OPERATING MANUAL

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	3
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Zeichenerklärung	4
Sicherheit.....	4
Lieferumfang / Geräteteile	12
Erstinbetriebnahme	13
Produkt und Lieferumfang prüfen.....	13
Grundreinigung des Produkts.....	13
Produkt aufstellen.....	13
Bedienung	14
Bedienfeld.....	15
Zubereitungstipps.....	16
Vorbereitung.....	16
Speisen zubereiten.....	18
Manuelle Temperatur- und Zeiteinstellung.....	18
Zusatzfunktionen.....	20
Fehlersuche	20
Reinigung	22
Klappe zur Reinigung entnehmen und einsetzen.....	23
Aufbewahrung	24
Technische Daten	24
Konformitätserklärung	24
Entsorgung	24
Verpackung entsorgen.....	24
Altgerät entsorgen.....	24
Garantie	

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Digitalen Multi Heißluftfritteuse Ofen (im Folgenden nur "Produkt" genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Produkt an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Diese Bedienungsanleitung ist über unseren Kundendienst auch im PDF-Format erhältlich.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt ist ausschließlich für das Zubereiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet und darf nur in Innenräumen verwendet werden. Es kann sowohl zum Zubereiten von z.B. Gemüse, Pommes, Fleisch und Geflügel als auch für Kuchen verwendet werden.

Verwenden Sie das Produkt keinesfalls zum Erhitzen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Es ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie das Produkt nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Produkt ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die lebensmittelecht sind. Dadurch werden Geschmacks- und Geruchseigenschaften nicht beeinträchtigt.



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte entsprechen der Schutzklasse I.



Warnung vor heißer Oberfläche.

Sicherheit

Die folgenden Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.

 **WARNUNG!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

 **VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Produkt nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Die Netzspannung muss mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Schließen Sie das Netzkabel nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Netzkabel in einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Schließen Sie das Produkt nicht an, wenn das Produkt, das Versorgungskabel oder ein Netzstecker sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Produkt nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Produktdaten entsprechen. In diesem Produkt befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Betreiben Sie das Produkt nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

- Tauchen Sie weder das Produkt noch das Versorgungskabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie das Netzkabel nie am Kabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie das Produkt und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Produkt nur in Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern oder verwenden Sie das Produkt nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann. Ist das Produkt ins Wasser gefallen, benutzen Sie es nicht.
- Greifen Sie niemals nach dem Produkt, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Produkt sofort vom Stromnetz.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Produkt hineinstecken.
- Wenn Sie das Produkt nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Produkt immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**WARNUNG!**

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern über 8 Jahren nur unter Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre vom Produkt und von der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

**WARNUNG!****Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Verletzungen führen.

- Teile des Produktes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- VORSICHT: Heiße Oberfläche. Berühren Sie das Produkt während und unmittelbar nach dem Betrieb nur an dem Griff des Frittierkorbs.

- Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem sich im Betrieb befindlichen Produkt in Kontakt kommen.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Achten Sie darauf, dass Kinder das Produkt nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können.
- Während des Garens tritt heißer Dampf aus. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Produkt.
- Trocknen Sie vor dem Garen die Lebensmittel gut ab, um übermäßige Dampfbildung zu vermeiden.
- Während des Garens tritt heiße Luft aus der Luftaustrittsöffnung an der Rückseite des Produktes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und der Luftaustrittsöffnung. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Produkt nehmen.
- Entfernen Sie Reif und Eisstücke von gefrorenen Lebensmitteln.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Stellen Sie das Produkt nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt oder decken dieses ab.
- Stellen Sie das Produkt während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist.
- Füllen Sie kein Fett oder Öl auf das Backblech oder in den Garraum.
- Stellen Sie die heißen Bleche immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr! Bei Kontakt mit heißem Wasserdampf kann es zu schweren Verletzungen kommen!

- Während des Garens tritt heiße Luft aus der Luftaustrittsöffnung an der Rückseite des Produktes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und der Luftaustrittsöffnung. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Produkt nehmen.

⚠️ VORSICHT!

Gesundheitsgefahr!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.
- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

Acrylamidarme Zubereitung



Acrylamid steht im Verdacht ein krebserzeugender Stoff zu sein, der beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C sprunghaft ansteigt.

HINWEIS!

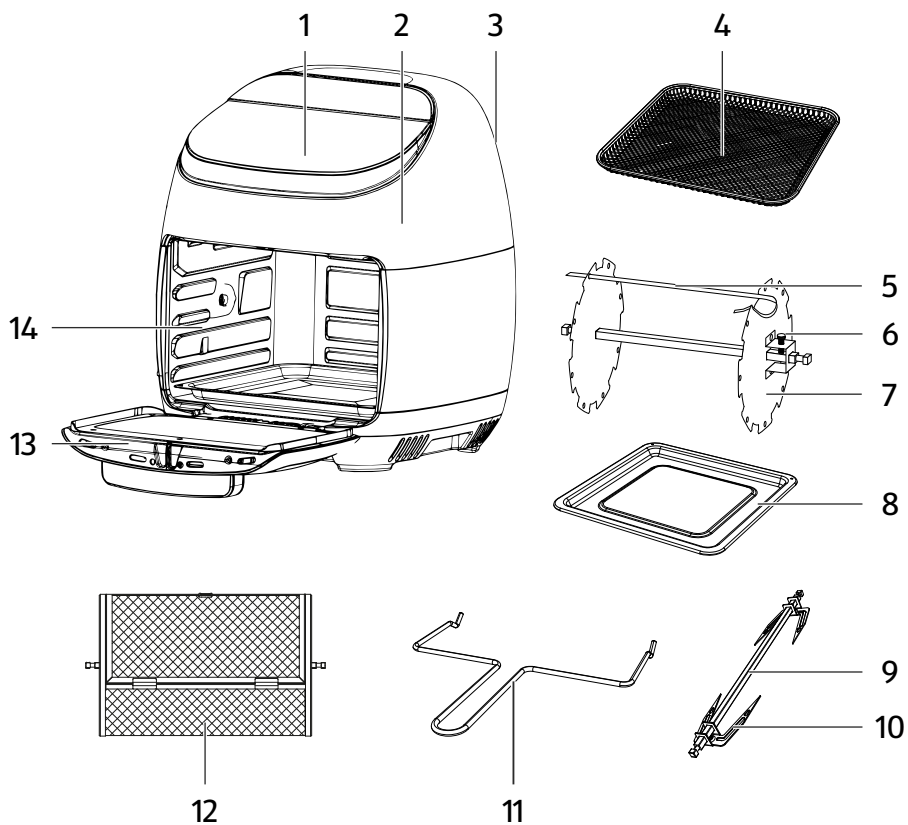
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen führen.

- Benutzen Sie das Produkt auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche. Stellen Sie das Produkt nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie das Produkt nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen. Durch den austretenden Dampf können Möbelstücke beschädigt werden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen. Dabei können die Heizwendel und die Anti-Haft-Beschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.
- Stellen Sie das Produkt nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.) und setzen Sie das Produkt niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Füllen Sie niemals Öl, Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Produkt.
- Tauchen Sie das Produkt zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Produkt kann sonst beschädigt werden.

- Geben Sie das Produkt keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn Bauteile des Produktes Risse oder Sprünge aufweisen oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Lieferumfang / Geräteteile



1 Bedienfeld

2 Gehäuse

3 Luftauslass (rückseitig)

4 Gitterblech (3x)

5 Spieß (10x)

6 Feststellschraube (4x)

7 Befestigungsscheibe (2x)

8 Tropfschale

9 Drehspieß

10 Fixierklammer (2x)

11 Bügelgriff

12 Frittierkorb

13 Klappe

14 Innenraum

Erstinbetriebnahme

Produkt und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann die Oberfläche des Produkts beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.
- 1. Heben Sie das Produkt mit beiden Händen aus der Verpackung.
- 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe Kapitel „Lieferumfang/ Geräteteile“).
- 3. Prüfen Sie das Produkt und die Einzelteile auf Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Produkt nicht in Betrieb, und wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung des Produkts

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien, falls vorhanden.
2. Reinigen Sie alle Teile des Lieferumfangs wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben.

Das Produkt ist gereinigt und für den Gebrauch vorbereitet.

Produkt aufstellen

Stellen Sie das Produkt auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Die Gummifüße an der Unterseite sorgen hier für einen sicheren Halt.

1. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an.
*Die Taste Ein-/Aus **29** leuchtet auf.*
2. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus **29** für ca. 1 Sekunde.
*Auf dem Bedienfeld **1** leuchten weitere Elemente auf.*
3. Stellen Sie eine Temperatur von 200 °C durch Drücken der Taste Temperatur erhöhen **33** oder der Taste Temperatur reduzieren **32** ein.
4. Stellen Sie eine Zeit von 15 Minuten durch Drücken der Taste Zeit erhöhen **27** oder der Taste Zeit reduzieren **26** ein.
5. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus **29**, um den Garvorgang zu starten.



Leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung beim erstmaligen Aufheizen ist normal und beeinflusst nicht die Funktion. Sorgen Sie ggf. für ausreichende Raumbelüftung.

6. Nach Ablauf von 15 Minuten ist der Vorgang beendet. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

Bedienung



GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

- Halten Sie das Produkt und Versorgungskabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Stellen Sie das Produkt während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

- Teile des Produktes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

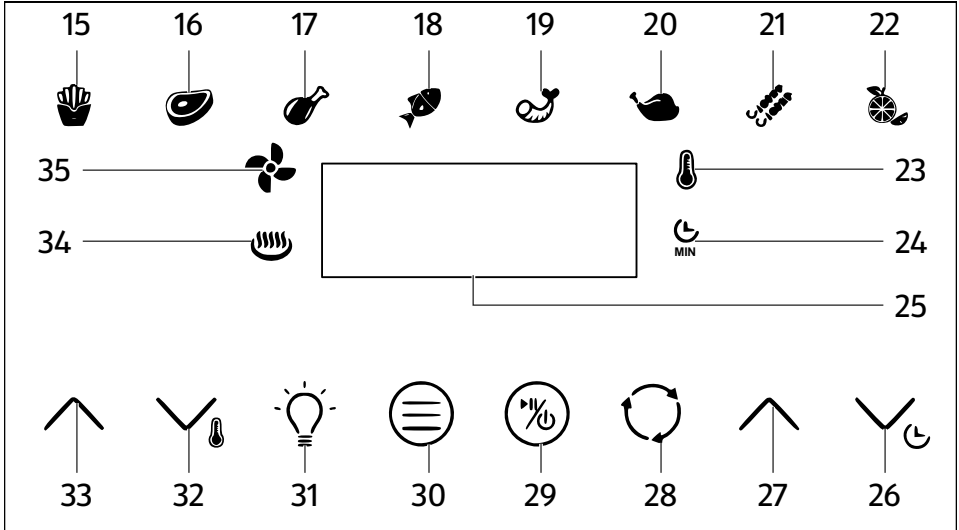
HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

- Benutzen sie kein Backpapier, die Luft könnte nicht mehr ausreichend zirkulieren.

Dieses Produkt nutzt die Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulationstechnologie, um köstliche Pommes frites mit bis zu 80 % weniger Fett als herkömmliche elektrische Fritteusen zuzubereiten! Die einzigartige Kombination aus schnell zirkulierender Heißluft und Ofenteilen ermöglicht es Ihnen, eine Vielzahl von köstlichen Lebensmitteln, Snacks und Meeresfrüchten auf schnelle und bequeme Weise zu frittieren. Da nur mit heißer Luft frittiert wird, entstehen weniger Geruch und Dampf als bei herkömmlichen Frittiergeräten, und sie ist im täglichen Gebrauch leicht zu reinigen, sicher und wirtschaftlich!

Bedienfeld



Symbol	Programm	Temperatur - Zeit
15	Pommes Frites	180 - 20
16	Steak	180 - 20
17	Hühnerkeule	180 - 30
18	Fisch	180 - 18
19	Shrimp	160 - 12
20	Grillhuhn	200 - 40
21	Spieße	200 - 20
22	Dörren	45 - 04:00

Symbol	Anzeige	
23	Temperatur	erscheint, wenn auf dem Display die Temperatur angezeigt wird.
24	Zeit / MIN	erscheint, wenn auf dem Display die Zubereitungszeit angezeigt wird.

Symbol	Anzeige	
25	Anzeige von Solltemperatur und Zubereitungszeit	
34	Heizen	erscheint, wenn der Heizvorgang aktiv ist.
35	Gebläse	erscheint, wenn das Gebläse aktiv ist

Taste	Funktion
26	Zubereitungszeit verringern
27	Zubereitungszeit erhöhen
28	Rotisserie aktivieren
29	Ein-/Aus & Pausieren
30	Menüauswahl aktivieren
31	Beleuchtung
32	Temperatur verringern
33	Temperatur erhöhen

Zubereitungstipps

Um ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir eine Befüllung von 400-1000 g.

Verwenden Sie vorgegorenen Teig, um ein Sandwich zuzubereiten. Dieser benötigt eine geringere Zubereitungszeit.

Wenn Sie einen Kuchen oder eine Torte backen oder belegte Zutaten zubereiten, verwenden Sie ein Backblech oder eine Form auf einem Gitterblech (bereiten Sie diese separat vor).

Wenn das Produkt nicht vorgeheizt ist, sollte die Zubereitungszeit um fünf Minuten verlängert werden.

Vorbereitung

Benutzung mit dem Frittierkorb

1. Öffnen Sie den Deckel des Frittierkorbs **12**.
2. Befüllen Sie den Frittierkorb **12** mit den gewünschten Zutaten.
3. Schließen Sie den Deckel des Frittierkorbs **12**.

4. Heben Sie den Frittierkorb **12** mit Hilfe des Bügelgriffs **11** zuerst in die Aufnahme an der linken Seite und hängen Sie anschließend die rechte Seite ein.

Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb auf beiden Seiten eingerastet ist.

Benutzung mit dem Drehspieß und den Fixierklammern



Wählen Sie kein zu großes Bratenstück. Das Grillgut muss genug Abstand zu den Innenwänden und den Heizstäben haben. Es sollte sie auf keinen Fall berühren.

1. Reiben Sie den Drehspieß **9** und die Fixierklammern **10** mit Speiseöl ein.
2. Geflügel wird vor dem Grillen dressiert. Binden Sie dazu die Flügel und die Schenkel mit Küchengarn eng an den Körper.
3. Stecken Sie das dressierte Geflügel oder das Bratenstück vorsichtig auf den Drehspieß **9**.
4. Schieben Sie die Fixierklammern **10** auf den Drehspieß **9** und befestigen Sie den Braten damit.
5. Schrauben Sie die Fixierklammern **10** mit den Feststellschrauben **6** fest.
6. Heben Sie den Drehspieß **9** mit Hilfe des Bügelgriffs **11** zuerst in die Aufnahme an der linken Seite und hängen Sie anschließend die rechte Seite ein.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehspieß auf beiden Seiten eingerastet ist.

Benutzung mit dem Drehspieß, Befestigungsscheiben und den Spießen

1. Bestücken Sie die Spieße **5** mit den gewünschten Zutaten.
2. Schieben Sie die Befestigungsscheiben **7** auf den Drehspieß **9**.
3. Schrauben Sie die Befestigungsscheiben **7** mit den Feststellschrauben **6** fest.
4. Stecken Sie die bestückten Spieße **5** in die Befestigungsscheiben **7**.
Beachten Sie dazu die Abbildung im Lieferumfang.
5. Stecken Sie den Spieß **5** in ein Loch in der Befestigungsscheibe **7**.
6. Drücken Sie das gebogene Ende des Spießes **5** zusammen, um ihn in der Ausnehmung in der gegenüberliegenden Befestigungsscheibe **7** zu fixieren.
7. Heben Sie den fertig bestückten Drehspieß **9** mit Hilfe des Bügelgriffs **11** zuerst in die Aufnahme an der linken Seite und hängen Sie anschließend die rechte Seite ein.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehspieß auf beiden Seiten eingerastet ist.

Benutzung mit den Gitterblechen

- Schieben Sie die Gitterbleche in die Führungen.

Speisen zubereiten



Sie können den Zubereitungsprozess jederzeit durch drücken der Taste Ein-/Aus **29** oder das Öffnen der Klappe **13** unterbrechen.

1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus **29** für ca. 1 Sekunde.
2. Es ertönt ein Signalton und auf dem Bedienfeld **1** erscheinen die Funktionstasten. Auf dem Display **25** werden abwechselnd und für jeweils ca. 5 Sekunden die Temperatur und Zubereitungszeit angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste Menü **30**.
4. Mit jedem weiteren Tastendruck schalten Sie ein Programm weiter.
*Auf dem Bedienfeld leuchtet das jeweilige Programmsymbol.
Auf dem Display **25** werden abwechselnd und für jeweils ca. 5 Sekunden die Temperatur und Zubereitungszeit angezeigt. Die Taste Ein-/Aus **29** blinkt.*
Sie können die Temperatur und Zeit bei Bedarf anpassen. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die jeweilige Zutat (siehe Kapitel "Manuelle Temperatur- und Zeiteinstellung").
5. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus **29**.
*Es ertönt ein Signalton. Die Taste Ein-/Aus **29** leuchtet dauerhaft und der Zubereitungsprozess beginnt. Auf dem Display **25** werden abwechselnd und für jeweils ca. 5 Sekunden die Temperatur und die verbleibende Zubereitungszeit angezeigt.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und der Zubereitungsprozess endet. Das Display erlischt und die Zeit wird mit "00" angezeigt. Die Taste Ein-/Aus **29** blinkt.*
6. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz.
7. Entnehmen Sie den Einsatz mit Hilfe des Bügelgriffs **11** bzw. das Gitterblech **4** mit isolierten Handschuhen heraus.

Manuelle Temperatur- und Zeiteinstellung

Sie können die Zubereitungszeit und Temperatur manuell einstellen. Dies ist auch während des laufenden Zubereitungsvorgangs möglich.

- Drücken Sie die Tasten **33** und **32**, um die Temperatur in 5 °C-Schritten einzustellen.
- Drücken Sie die Tasten **27** und **26**, um die Zubereitungszeit in Minuten-Schritten einzustellen.

Garzeiten, Temperaturen und Mengen

Diese ergänzend aufgeführten Garzeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit des Gargutes variieren.

	Min.- Max Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Zusatzinformation
Kartoffeln und Pommes				
Dünne, geforene Pommes	600-700	15-20	200	
Dicke, geforene Pommes	600-700	20-25	200	
Kartoffelgratin	800-1000	25-30	200	
Fleisch & Geflügel				
Steak	500-800	10-15	180	
Schweinekoteletts	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Würstchen im Schlafrock	400-800	13-15	200	
Hühnerbrust	400-800	15-20	180	
BBQ-Spieße	400-600	18-25	200	
Hähnchen	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Frühlingsrollen	500-800	8-10	200	
gefrorene Hühner- Nuggets	500-1000	6-10	200	
gefrorene Fischstäbchen	500-800	6-10	200	
tiefgekühlte panierte Käse-Snacks	500-800	8-10	180	
Gefülltes Gemüse	400-800	10	160	
Dörren		240	35	In dünne Scheiben von etwa 5 mm schneiden und gleichmäßig auf Gitterblech anordnen. In der Mitte etwas Platz lassen, um die Zirkulation zu verbessern.

	Min.- Max Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Zusatzinformation
Backen				
Kuchen	800	20-25	160	
Quiche	800	20-22	180	
Muffins	800	15-18	200	
Süße Snacks	800	20	160	

Zusatzfunktionen

Beleuchtung

Drücken Sie die Taste Beleuchtung **31**, um die Beleuchtung im Innenraum des Produkts zu aktivieren.

*Die Taste Beleuchtung **31** blinkt und die Beleuchtung ist für ca. eine Minute eingeschaltet.*

Rotisserie

Drücken Sie die Taste Rotisserie **28**, um die Rotisserie im Innenraum des Produkts ein- oder auszuschalten.

*Die Taste Rotisserie **28** blinkt, wenn die Rotisserie eingeschaltet ist und leuchtet, wenn sie ausgeschaltet ist.*

Fehlersuche

Wenden Sie sich bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, an unser Servicecenter. Die Kontaktdaten finden Sie auf der beiliegenden Garantiekarte.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Produkt an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Es ist keine Garzeit und Temperatur eingestellt.	Stellen Sie das gewünschte Programm für die Zubereitung ein.
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu hoch.	Reduzieren Sie die zuzubereitende Menge.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	Verteilen Sie die Speisen bzw. reduzieren Sie die zuzubereitende Menge.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Sie haben für das Produkt ungeeignete Speisen verwendet.	Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Weiße Rauchentwicklung im Produkt.	Die Speisen sind fettig.	Bei der Zubereitung von fettigen Speisen tropft Fett in die Ölauffangschale. Durch das Fett entsteht eine größere Hitze - dies beeinträchtigt weder das Produkt noch das Garergebnis.
	Produktteile weisen noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	Fettrückstände verbrennen in der Zubereitung. Säubern Sie die Produktteile nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	Legen Sie die Kartoffelstifte ca. eine ½ Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist zum Frittieren ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. ½ Esslöffel Öl.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

Reinigung

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie weder das Produkt noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Vermeiden Sie unbedingt das Eindringen von Wasser und anderen Flüssigkeiten in das Produkt.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Produkt keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Produkt und alle Einzelteile vor jeder Reinigung vollständig abkühlen!



Lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Reinigen Sie Zubehörteile nach Gebrauch gründlich, damit Rückstände nicht eintrocknen.

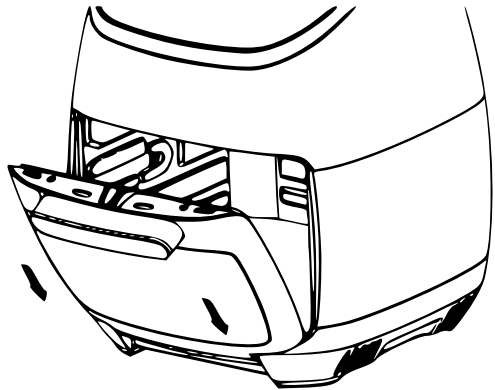
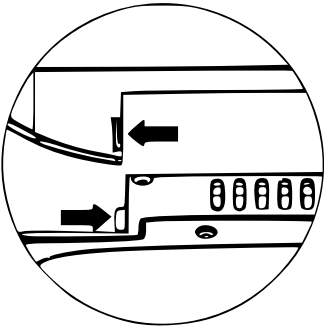
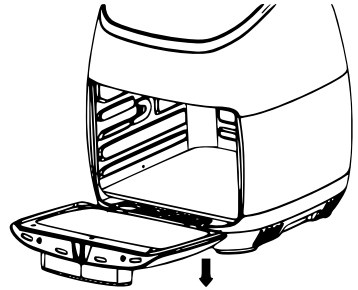
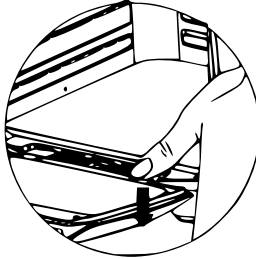
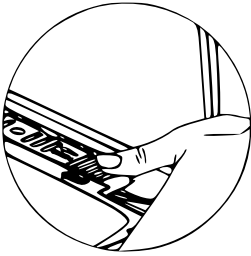
1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.



Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

3. Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.
4. Reinigen Sie den Innenraum **14** mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

Klappe zur Reinigung entnehmen und einsetzen



1. Öffnen Sie die Klappe **13** um etwa 70 Grad.
2. Drücken Sie den Schieber entsprechend der Abbildung und ziehen Sie die Klappe nach unten ab.
3. Reinigen Sie die Klappe **13**, wie zuvor beschrieben.
4. Gehen Sie zum Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge vor.

Aufbewahrung

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie das Produkt stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie das Produkt vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie das Produkt für Kinder unzugänglich und sicher verschlossen.

Technische Daten

Modell:	AF-601A / AFO11L-ECOM
Versorgungsspannung:	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	2000 W
Ofenkapazität:	11 L
Kapazität Frittierkorb:	3,5 L
Einstellbare Temperatur:	65 - 200 °C (Dörrfunktion 30 - 80 °C)
Einstellbare Zeit:	1 - 60 min. (Dörrfunktion 2 - 24 Std.)
Schutzklasse:	I

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann bei der am Ende dieser Anleitung angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Altgerät entsorgen

Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt.

Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen,

sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder

Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen. Dies gilt bei Altgeräten, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind, auch wenn im Zuge der Altgeräte-Rückgabe kein Neugerät gekauft wird. Informieren Sie sich bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie vor der Rückgabe für deren Löschung selbst verantwortlich. Entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkus sowie Leuchtmittel, sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, und entsorgen Sie diese separat. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Geräts bzw. Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Répertoire

Généralités.....	27
Lire et conserver la notice d'utilisation.....	27
Utilisation conforme à l'usage prévu.....	27
Explication des symboles.....	28
Sécurité.....	28
Contenu de la livraison / pièces de l'appareil.....	35
Première mise en service.....	36
Contrôler le produit et l'étendue de la livraison.....	36
Nettoyage de base du produit.....	36
Mise en place du produit.....	36
Utilisation.....	37
Panneau de commande.....	38
Conseils de préparation.....	39
Préparation.....	39
Préparer des repas.....	41
Réglage manuel de la température et de la durée.....	41
Fonctions supplémentaires.....	43
Dépannage.....	43
Nettoyage.....	45
Retirer le clapet pour le nettoyer et le remettre en place.....	47
Rangement.....	47
Données techniques.....	48
Déclaration de conformité.....	48
Élimination.....	48
Élimination de l'emballage.....	48
Mise au rebut de l'appareil usagé.....	48
Garantie	

Généralités

Lire et conserver la notice d'utilisation



Ce mode d'emploi fait partie de cette Multi-friteuse à air chaud four numérique (ci-après dénommée uniquement "le produit"). Il contient des informations importantes sur la mise en service et l'utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou des détériorations du produit.

La notice d'utilisation se base sur les normes et règles en vigueur dans l'Union européenne. Tenez également compte à l'étranger des directives et législations spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous transmettez le produit à un tiers, remettez-lui absolument ce mode d'emploi.

Le mode d'emploi peut être trouvé au format PDF auprès de notre service après-vente.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le produit est conçu exclusivement pour la préparation d'aliments en quantités usuelles et ne doit être utilisé qu'en intérieur. Il peut être utilisé pour la préparation aussi bien de légumes, frites, viande et volaille que de gâteaux.

N'utilisez en aucun cas le produit pour chauffer de l'eau ou d'autres liquides.

Il est exclusivement destiné à une utilisation privée et n'est pas adapté à une utilisation professionnelle. N'utilisez le produit que comme décrit dans cette notice d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'utilisation prévue et peut provoquer des dommages matériels, voire corporels. Le produit n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou distributeur décline toute responsabilité pour les dommages survenus suite à une utilisation non conforme ou incorrecte.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation, sur le produit ou sur l'emballage.



Ce symbole vous fournit des informations supplémentaires sur le montage ou le fonctionnement.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires applicables de l'Espace économique européen.



Ce symbole caractérise les produits approuvés pour un usage alimentaire. Cela garantit que les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées.



Les produits identifiés par ce symbole correspondent à la classe de protection I.



Avertissement signalant une surface chaude.

Sécurité

Les mots d'avertissement suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation.

 **AVERTISSEMENT!**

Ce symbole/mot d'avertissement désigne un danger d'un niveau de risque moyen, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure

grave.

 **ATTENTION!**

Ce symbole/mot d'avertissement désigne un danger d'un niveau de risque réduit, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à

modérée.

AVIS!

Ce mot d'avertissement avertit d'éventuels dommages matériels.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT!

Risque de décharge électrique!

Une installation électrique incorrecte ou une tension réseau trop élevée peut entraîner une décharge électrique.

- Ne branchez le produit que sur une prise de courant installée de façon réglementaire. La tension du secteur doit correspondre à l'indication figurant sur la plaque signalétique.
- Branchez le câble d'alimentation uniquement sur une prise de courant facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement du réseau électrique en cas de dysfonctionnement.
- Ne branchez pas le produit si celui-ci, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur présente des dommages visibles.
- Si le cordon d'alimentation du produit est détérioré, il doit être remplacé par le fabricant ou par son SAV ou bien par une personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez pas le produit, mais confiez les réparations à un spécialiste. Adressez-vous pour cela à l'adresse SAV indiquée sur la carte de garantie. En cas de réparations exécutées soi-même, de raccordement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit à la garantie ou dédommagement devient caduc.
- En cas de réparation, il convient de n'utiliser que des pièces conformes aux caractéristiques d'origine du produit. Ce produit contient des pièces électriques et mécaniques indispensables à la protection contre les risques potentiels.
- N'utilisez pas le produit avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Ne plongez pas le produit, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Ne saisissez jamais la fiche secteur avec les mains humides.
- Pour débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant, ne tirez jamais sur le câble lui-même, mais tenez-le par la fiche.
- N'utilisez jamais le câble de raccordement pour transporter l'appareil.
- Tenez le produit et le câble de raccordement éloignés des flammes nues et des surfaces brûlantes.
- Disposez le câble de raccordement de manière à ce qu'il ne puisse pas causer de trébuchements.
- Ne pliez pas le câble de raccordement et ne le posez pas sur des bords saillants.
- N'utilisez le produit qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne rangez ou n'utilisez jamais le produit de manière à ce qu'il puisse tomber dans une baignoire ou dans un lavabo. N'utilisez pas le produit s'il est tombé dans l'eau.
- Ne saisissez jamais le produit s'il est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement de l'alimentation électrique.
- Empêchez les enfants d'introduire des objets dans le produit.
- Éteignez toujours le produit et retirez la fiche réseau de la prise électrique quand vous n'utilisez pas le produit, si vous le nettoyez ou si une panne a lieu.

 AVERTISSEMENT!

Dangers pour les enfants et personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par ex. des personnes avec un handicap partiel, des personnes âgées ou aux capacités physiques et mentales réduites), ou ayant un manque d'expérience et de connaissances (par ex. des enfants d'un certain âge).

- Cet produit peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient été initiés à l'utilisation sécurisée du produit et qu'ils aient compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Les enfants à partir de 8 ans ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien sans surveillance.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance durant le fonctionnement.
- Tenez le produit et le cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Ils risqueraient de s'empêtrer dedans et de s'étouffer.

 AVERTISSEMENT!**Risque de blessure!**

Une utilisation non conforme du produit peut entraîner des blessures.

- Certains éléments du produit deviennent très chauds lors de l'utilisation. Ne les touchez pas au risque de vous brûler.

- ATTENTION: Surface brûlante. Pendant et juste après son fonctionnement, ne touchez le produit que par la poignée du panier de friture.
- Pour ne pas vous blesser, évitez que les cheveux, les bijoux et les vêtements n'entrent en contact avec le produit lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas le produit si l'un des éléments est endommagé.
- Informez également les autres utilisateurs des dangers.
- Assurez-vous qu'aucun enfant ne puisse tirer sur le câble d'alimentation du produit lorsque celui-ci repose sur le plan de travail.
- Pendant l'utilisation, de la vapeur brûlante s'échappe. Utilisez impérativement des gants de cuisine et ne vous penchez pas au-dessus du produit.
- Séchez bien les aliments avant la cuisson afin d'éviter la formation excessive de vapeur.
- Pendant la cuisson, de l'air brûlant s'échappe de la sortie d'air à l'arrière du produit. Tenez vos mains et votre visage à distance sûre de l'air brûlant et de la sortie d'air. Soyez particulièrement prudent quand vous retirez le panier de friture du produit.
- Enlevez le givre et les morceaux de glace des aliments congelés.

 AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie!

Il existe un risque d'incendie en raison des surfaces brûlantes.

- Ne posez pas le produit sur une gazinière ou une cuisinière électrique de toute sorte, des plaques chauffantes électriques ou dans un four chauffé.
- Le cas échéant, placez une surface antidérapante sous les pieds en caoutchouc de l'appareil, car les surfaces sont traitées avec les produits de nettoyage les plus divers et certains de leurs

composants peuvent attaquer et ramollir les pieds en caoutchouc.

- Ne posez pas d'objets sur ou ne le recouvrez pas le produit.
- Ne déplacez pas le produit pendant son fonctionnement. Attendez que le produit ait entièrement refroidi.
- Ne versez pas de graisse ou d'huile sur la plaque de cuisson ou dans l'espace de cuisson.
- Déposez toujours les plaques chaudes sur un support résistant à la chaleur.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ! Le contact avec la vapeur d'eau chaude peut entraîner des blessures graves !

- Pendant la cuisson, de l'air brûlant s'échappe de la sortie d'air à l'arrière du produit. Tenez vos mains et votre visage à distance sûre de l'air brûlant et de la sortie d'air. Soyez particulièrement prudent quand vous retirez le panier de friture du produit.

ATTENTION!

Risque pour la santé!

Une cuisson trop chaude au four, à l'eau ou au barbecue peut générer des substances nocives pour la santé.

- Ne laissez pas les aliments devenir trop sombres lorsqu'ils sont cuits ou grillés.
- Enlevez les restes d'aliments brûlés.

Préparation à faible teneur en acrylamide



L'acrylamide est soupçonnée d'être une substance cancérigène qui augmente brusquement lorsque des aliments contenant de l'amidon sont chauffés à plus de 175 °C.

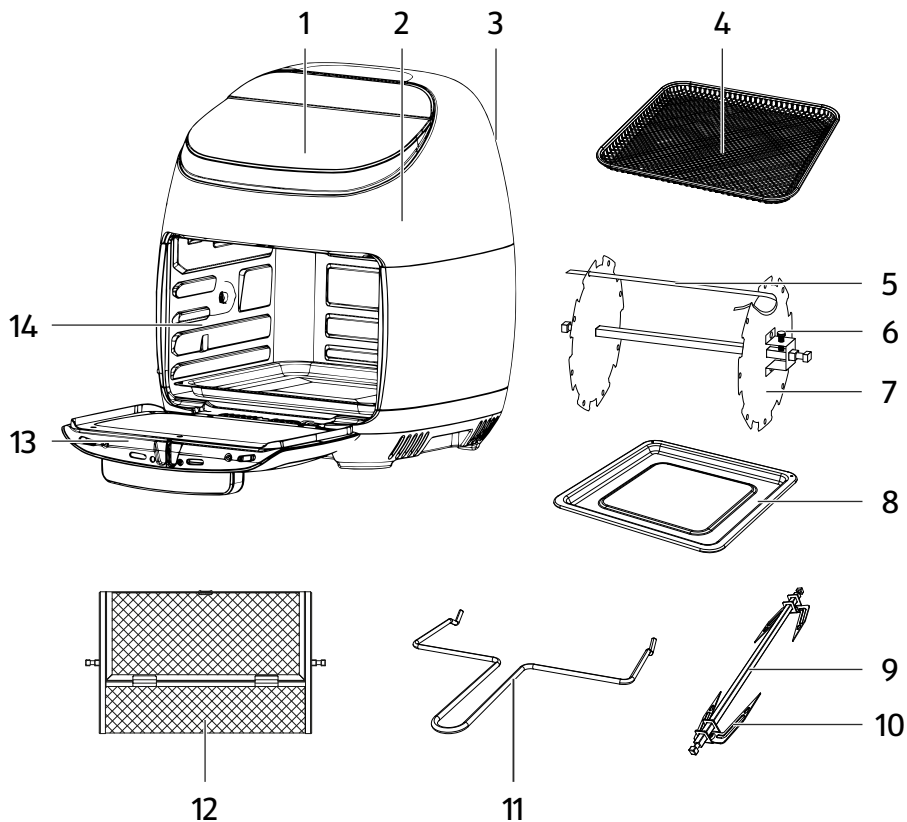
AVIS!**Risque d'endommagement!**

Une utilisation non conforme du produit peut entraîner des détériorations.

- Utilisez le produit sur un plan de travail facilement accessible, plan, sec, résistant à la chaleur et suffisamment stable. Ne placez pas le produit sur le bord du plan de travail.
- Ne placez pas le produit directement contre un mur ou sous des meubles suspendus ou similaires afin d'éviter que la chaleur puisse s'y accumuler. La vapeur peut endommager les meubles.
- Respectez une distance minimale de 30 cm entre la paroi arrière de l'appareil et tout autre objet, et d'au moins 10 cm sur les côtés.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide sans surveillance. L'appareil peut surchauffer. Le filament chauffant et le revêtement antiadhésif peuvent alors être endommagés et de la fumée peut se dégager. Dans ce cas, ouvrez les fenêtres et aérez soigneusement la pièce.
- Ne placez jamais le produit sur ou à proximité de surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.) et n'exposez jamais le produit à une température élevée (chauffage, etc.) ou aux intempéries (pluie, etc.).
- Ne placez pas le câble électrique au contact des éléments brûlants.
- Ne versez jamais d'huile, d'eau ou d'autres liquides dans le produit.
- Ne plongez jamais le produit dans de l'eau pour le nettoyer et n'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour le nettoyage. Le produit risquerait sinon d'être endommagé.
- Ne mettez jamais le produit dans le lave-vaisselle. Cela le détruirait.

- N'utilisez plus le produit si des composants présentent des fissures ou des fêlures ou se sont déformés. Remplacez uniquement les composants endommagés par des pièces de rechange d'origine adaptées.

Contenu de la livraison / pièces de l'appareil



- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 Panneau de commande | 8 Bac d'égouttage |
| 2 Boîtier | 9 Broche tournante |
| 3 Sortie de course (à l'arrière) | 10 Pince de fixation (2x) |
| 4 Tôle grillagée (3x) | 11 Poignée en forme d'étrier |
| 5 Broche (10x) | 12 Panier à friture |
| 6 Vis de blocage (4x) | 13 Clapet |
| 7 Rondelle de fixation (2x) | 14 Intérieur |

Première mise en service

Contrôler le produit et l'étendue de la livraison

AVIS!

Risque de détérioration !

Si vous ouvrez l'emballage de manière imprudente avec un couteau tranchant ou un autre objet pointu, la surface de l'appareil risque d'être endommagée.

- Ouvrez l'emballage avec précaution.
- 1. Soulevez le produit de l'emballage avec les deux mains.
- 2. Vérifiez si la livraison est complète (voir le chapitre «Contenu de la livraison/pièces de l'appareil»).
- 3. Contrôlez que le produit et les pièces individuelles ne présentent aucun dommage. Ne mettez pas en marche un produit endommagé et adressez-vous au fabricant à l'adresse SAV indiquée sur la carte de garantie.


Nettoyage de base du produit

1. Retirez le matériel d'emballage et tous les films de protection s'il y en a.
2. Nettoyez tous les éléments contenus dans la livraison comme décrit au chapitre «Nettoyage».

Le produit est nettoyé et préparé pour son utilisation.

Mise en place du produit

Placez le produit sur une surface de travail facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Les pieds en caoutchouc sur la partie inférieure assurent ici une bonne stabilité.

1. Branchez la fiche secteur sur le secteur.
Le bouton marche/arrêt 29 s'allume.
 2. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt 29 pendant environ 1 seconde.
D'autres éléments s'allument sur le panneau de commande 1.
 3. Réglez une température de 200 °C en appuyant sur la touche Augmenter la température 33 ou sur la touche Réduire la température 32 .
 4. Réglez une durée de 15 minutes en appuyant sur le bouton Augmenter la durée 27 ou sur le bouton Réduire la durée 26 .
 5. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt 29 pour démarrer la cuisson.
-  Un léger dégagement de fumée ou d'odeur lors du premier chauffage est normal et n'affecte pas le fonctionnement. Le cas échéant, veillez à ce que la pièce soit suffisamment aérée.
6. Le processus est terminé au bout de 15 minutes. Laissez le produit refroidir complètement.

Utilisation

 **DANGER!**

Risque de décharge électrique!

- Tenez le produit et le cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues et des surfaces chaudes.
- Ne déplacez pas le produit pendant son fonctionnement. Attendez que le produit ait entièrement refroidi.

 **ATTENTION!**

Risque de blessure!

- Certains éléments du produit deviennent très chauds lors de l'utilisation. Ne les touchez pas au risque de vous brûler.

AVIS!

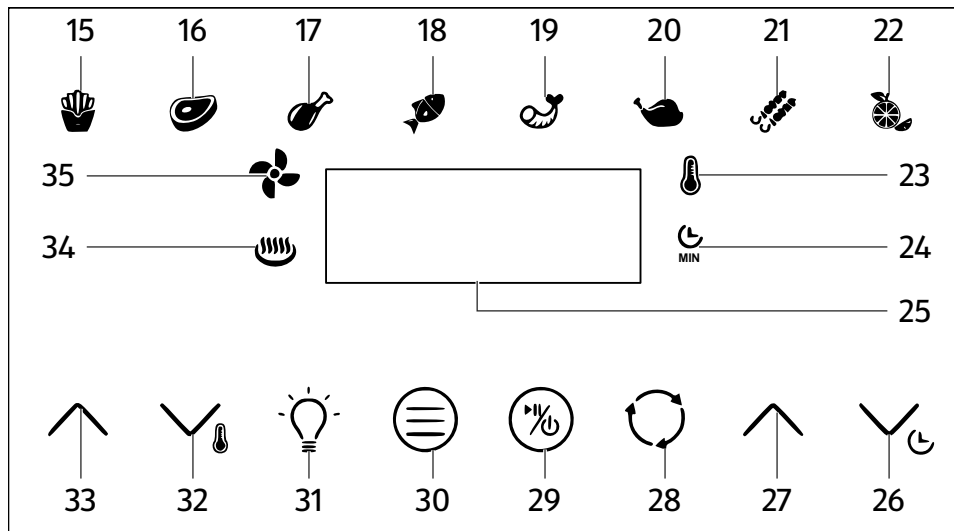
Risque d'endommagement!

- N'utilisez pas de papier sulfurisé, l'air ne pourrait plus circuler suffisamment.

Ce produit utilise la technologie de circulation d'air à grande vitesse pour préparer de délicieuses frites avec jusqu'à 80 % de matières grasses en moins que les friteuses

électriques traditionnelles ! La combinaison unique d'air chaud à circulation rapide et de parties du four vous permet de frire une grande variété de délicieux aliments, snacks et fruits de mer de manière rapide et pratique. Comme la friture se fait uniquement à l'air chaud, il y a moins d'odeurs et de vapeur que dans les friteuses traditionnelles, et elle est facile à nettoyer au quotidien, sûre et économique !

Panneau de commande



Symbole	Programme	Température - Temps
15	Frites	180 - 20
16	Steak	180 - 20
17	Cuisse de poulet	180 - 30
18	Poisson	180 - 18
19	Crevette	160 - 12
20	Poulet grillé	200 - 40
21	Brochettes	200 - 20
22	Séchage	45 - 04:00

Symbole	Affichage	
23	Température	apparaît lorsque l'écran affiche la température.
24	Temps / MIN	s'affiche lorsque l'écran indique le temps de préparation.
25	Affichage de la température de consigne et du temps de préparation	
34	Chauffage	apparaît lorsque le chauffage est actif.
35	Ventilateur	apparaît lorsque la soufflerie est active

Touche	Fonction
26	Diminuer le temps de préparation
27	Augmenter le temps de préparation
28	Activer la rôtissoire
29	Marche/Arrêt & Pause
30	Activer la sélection de menu
31	Éclairage
32	Diminuer la température
33	Augmenter la température

Conseils de préparation

Pour obtenir le meilleur résultat possible, nous recommandons une garniture de 400 à 1000 g.

Utilisez de la pâte précuite pour préparer un sandwich. Celle-ci nécessite un temps de préparation plus court.

Si vous faites un gâteau ou une tarte, ou si vous préparez des ingrédients garnis, utilisez une plaque de cuisson ou un moule sur une tôle grillagée (préparez-les séparément).

Si le produit n'est pas préchauffé, le temps de préparation doit être prolongé de cinq minutes.

Préparation

Utilisation avec le panier à friture

1. Ouvrez le couvercle du panier à friture **12**.
2. Remplissez le panier à friture **12** avec les ingrédients souhaités.

3. Fermez le couvercle du panier à friture **12**.
4. Soulevez le panier à friture **12** à l'aide de la poignée en forme d'étrier **11**, d'abord dans le logement sur le côté gauche, puis accrochez le côté droit.
Assurez-vous que le panier à friture est bien enclenché des deux côtés.

Utilisation avec la broche tournante et les pinces de fixation



Ne choisissez pas un morceau de rôti trop grand. L'aliment à griller doit être suffisamment éloigné des parois intérieures et des tiges chauffantes. Elle ne doit en aucun cas les toucher.

1. Frottez la broche tournante **9** et les pinces de fixation **10** avec de l'huile alimentaire.
2. Les volailles doivent être dressées avant d'être grillées. Pour ce faire, attachez étroitement les ailes et les cuisses au corps avec du fil de cuisine.
3. Enflez délicatement la volaille dressée ou le morceau de rôti sur la broche tournante **9**.
4. Glissez les pinces de fixation **10** sur la broche tournante **9** et fixez-y le rôti.
5. Vissez les pinces de fixation **10** avec les vis de blocage **6**.
6. Soulevez la broche tournante **9** à l'aide de la poignée en forme d'étrier **11**, d'abord dans le logement sur le côté gauche et accrochez ensuite le côté droit.
Assurez-vous que la broche tournante est bien enclenchée des deux côtés.

Utilisation avec la broche tournante, les rondelles de fixation et les broches

1. Garnissez les broches **5** avec les ingrédients souhaités.
2. Faites glisser les rondelles de fixation **7** sur la broche tournante **9**.
3. Vissez les rondelles de fixation **7** avec les vis de blocage **6**.
4. Insérez les broches équipées **5** dans les rondelles de fixation **7**.
Observez à cet effet l'illustration jointe à la livraison.
5. Insérez la broche **5** dans un trou de la rondelle de fixation **7**.
6. Comprimez l'extrémité recourbée de la broche **5** pour la fixer dans l'évidement de la rondelle de fixation opposée **7**.
7. Soulevez la broche tournante entièrement équipée **9** à l'aide de la poignée en forme d'étrier **11**, d'abord dans le logement sur le côté gauche et accrochez ensuite le côté droit.
Assurez-vous que la broche tournante est bien enclenchée des deux côtés.

Utilisation avec les tôles grillagées

- Glisser les tôles grillagées dans les guides.

Préparer des repas



Vous pouvez interrompre le processus de préparation à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt **29** ou en ouvrant le clapet **13**.

1. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt **29** pendant environ 1 seconde.
2. Un signal sonore retentit et les touches de fonction apparaissent sur le panneau de commande **1**. Sur l'écran **25**, la température et le temps de préparation s'affichent en alternance et pendant environ 5 secondes chacun.
3. Appuyez sur le bouton MENU **30**.
4. Chaque fois que vous appuyez sur une autre touche, vous avancez d'un programme.

Le symbole du programme correspondant s'allume sur le panneau de commande.

*Sur l'écran **25**, la température et le temps de préparation s'affichent en alternance et pendant environ 5 secondes chacun. La touche Marche/Arrêt **29** clignote.*

Vous pouvez adapter la température et la durée si nécessaire. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour chaque ingrédient (voir chapitre "Réglage manuel de la température et du temps").

5. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt **29**.

*Un signal sonore retentit. La touche Marche/Arrêt **29** s'allume en permanence et le processus de préparation commence. Sur l'écran **25**, la température et le temps de préparation restant s'affichent en alternance et pendant environ 5 secondes chacun.*

*Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le processus de préparation se termine. L'écran s'éteint et le temps est indiqué par "00". La touche Marche/Arrêt **29** clignote.*

6. Débranchez le produit du réseau électrique.
7. Retirez l'insert à l'aide de la poignée en forme d'étrier **11** ou la tôle grillagée **4** en portant des gants isolés.

Réglage manuel de la température et de la durée

Vous pouvez régler manuellement le temps de préparation et la température. Cela est également possible pendant le processus de préparation en cours.

- Appuyez sur les touches **33** et **32** pour régler la température par pas de 5 °C.
- Appuyez sur les touches **27** et **26** pour régler le temps de préparation par paliers d'une minute.

Temps de cuisson, températures et quantités

Les temps de cuisson, températures et quantités indiqués en complément ne sont que des valeurs indicatives. Elles peuvent varier en fonction de la nature de l'aliment à cuire.

	Quantité min.- max (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Informations complémentaires
Pommes de terre et frites				
Frites fines et formées	600-700	15-20	200	
Frites épaisses et formées	600-700	20-25	200	
Gratin de pommes de terre	800-1000	25-30	200	
Viande & volaille				
Steak	500-800	10-15	180	
Côtelettes de porc	500-800	10-15	180	
Hamburgers	400-800	10-15	180	
Saucisses en croûte	400-800	13-15	200	
Poitrine de poulet	400-800	15-20	180	
Brochettes BBQ	400-600	18-25	200	
Poulet	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Rouleaux de printemps	500-800	8-10	200	
nuggets de poulet congelés	500-1000	6-10	200	
bâtonnets de poisson congelés	500-800	6-10	200	
snacks surgelés au fromage pané	500-800	8-10	180	
Légumes farcis	400-800	10	160	

	Quantité min.- max (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Informations complémentaires
Déshydratation		240	35	Couper en fines tranches d'environ 5 mm et les disposer uniformément sur une tôle grillagée. Laisser un peu d'espace au centre pour améliorer la circulation.
Cuisson au four				
Gâteau	800	20-25	160	
Quiche	800	20-22	180	
Muffins	800	15-18	200	
Snacks sucrés	800	20	160	

Fonctions supplémentaires

Éclairage

Appuyez sur le bouton Éclairage **31** pour activer l'éclairage à l'intérieur du produit.

*Le bouton Éclairage **31** clignote et l'éclairage est activé pendant environ une minute.*

Rôtisserie

Appuie sur le bouton Rôtisserie **28** pour activer ou désactiver la rôtissoire à l'intérieur du produit.

*Le bouton Rôtisserie **28** clignote lorsque la rôtissoire est allumée et s'allume lorsqu'elle est éteinte.*

Dépannage

En cas de dysfonctionnement que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, adressez-vous à notre centre de service. Vous trouverez les coordonnées sur la carte de garantie jointe.

Problème	Cause possible	Dépannage
Le produit ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez le produit sur une prise de courant correctement installée.
	Aucune durée ni température de cuisson n'est réglée.	Réglez le programme souhaité pour la préparation.
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité de remplissage est trop élevée.	Réduisez la quantité à préparer.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés les uns contre les autres.	Répartissez les aliments ou réduisez la quantité à préparer.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Vous avez utilisé des aliments non adaptés au produit.	Utilisez des snacks adaptés au four ou légèrement graissés pour obtenir des résultats plus croustillants.
De la fumée blanche se dégage du produit.	Les aliments sont gras.	Lors de la préparation d'aliments gras, de la graisse s'égoutte dans le bac de récupération d'huile. La graisse génère une chaleur plus importante - cela n'affecte ni le produit ni le résultat de cuisson.
	Des parties du produit présentent encore des résidus de graisse du processus de cuisson précédent.	Les résidus de graisse brûlent pendant la préparation. Nettoyez les parties du produit après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites de manière uniforme.	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment trempés.	Placez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau froide pendant environ ½ heure afin que l'amidon puisse s'échapper. Séchez-les avec du papier absorbant avant de les remplir.
	Cette variété de pommes de terre n'est pas adaptée à la friture.	

Problème	Cause possible	Dépannage
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre et de la quantité d'huile.
		Séchez soigneusement les pommes de terre, puis recouvrez-les d'environ ½ cuillère à soupe d'huile.
		Coupez les pommes de terre en petits morceaux.

Nettoyage

AVIS!

Risque de court-circuit!

L'eau ou tout autre liquide infiltré dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez ni le produit ni le câble électrique ou la fiche réseau dans l'eau ou d'autres liquides.
- Évitez impérativement la pénétration d'eau ou d'autres liquides dans le produit.

AVIS!

Risque d'endommagement!

Une manipulation non conforme peut entraîner des détériorations du produit.

- N'utilisez pas de produit de nettoyage agressif, brosse à poils métalliques ou en nylon ou d'objets de nettoyage pointus ou métalliques comme des couteaux, spatules rigides ou autres. Cela pourrait endommager les surfaces.
- Ne mettez jamais le produit dans le lave-vaisselle. Cela le détruirait.



ATTENTION!

Risque de brûlure!

- Débranchez toujours la fiche secteur et laissez refroidir complètement le produit et toutes les pièces détachées avant chaque nettoyage!



Laissez refroidir toutes les pièces avant de les nettoyer. Nettoyez soigneusement les accessoires après utilisation afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

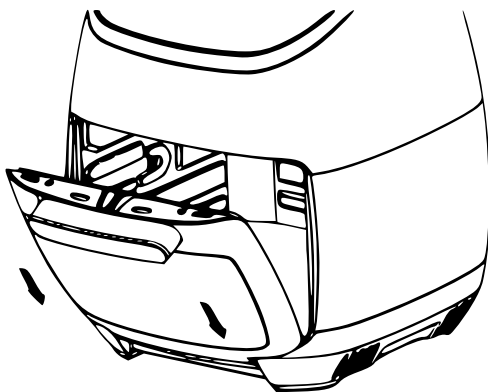
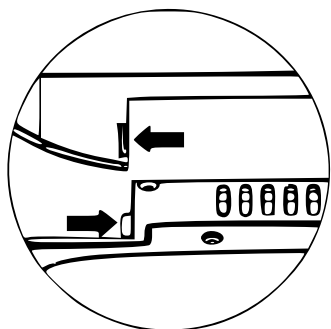
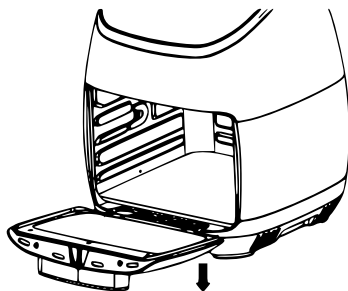
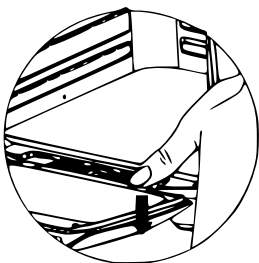
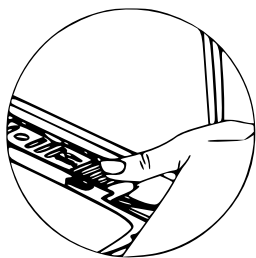
1. Nettoyez les surfaces de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez les accessoires à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge qui ne raye pas.



Vous pouvez utiliser un détergent dégraissant pour enlever la saleté restante.

3. Séchez ensuite bien toutes les pièces.
4. Nettoyez l'intérieur **14** avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.

Retirer le clapet pour le nettoyer et le remettre en place



1. Ouvrez le clapet **13** d'environ 70 degrés.
2. Appuyez sur la glissière comme indiqué sur l'illustration et retirez le clapet vers le bas.
3. Nettoyez le clapet **13**, comme décrit précédemment.
4. Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.

Rangement

Toutes les pièces doivent être totalement sèches avant de pouvoir être rangées.

- Rangez toujours le produit à un endroit sec.
- Protégez le produit des rayons directs du soleil.
- Entreposez le produit hors de portée des enfants et dans un endroit bien fermé.

Données techniques

Modèle :	AF-601A / AFO11L-ECOM
Tension d'alimentation :	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance :	2000 W
Capacité du four :	11 L
Capacité du panier à friture :	3,5 L
Température réglable :	65 - 200 °C (fonction de déshydratation 30 - 80 °C)
Temps réglable :	1 - 60 min. (fonction de déshydratation 2 - 24 h.)
Classe de protection :	I

Dans la mesure où nos produits sont constamment développés et améliorés, des modifications techniques et de conception sont possibles.

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité CE peut être demandée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie.

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Mise au rebut de l'appareil usagé

Applicable dans l'Union européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler.



Ne pas jeter les appareils usagés avec les déchets ménagers !

Si le produit ne peut plus être utilisé, le consommateur est **dans l'obligation légale de remettre les appareils usagés, séparément des déchets ménagers**, par ex. auprès d'un point de collecte de sa

commune/son quartier. Ceci permet de recycler les appareils usagés de manière conforme et d'éviter les effets néfastes sur l'environnement. C'est pourquoi les appareils électriques portent le symbole ci-dessus.

Sommario

Informazioni generali	50
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	50
Uso previsto	50
Spiegazione dei simboli	50
Sicurezza.....	51
Contenuto della fornitura / parti dell'unità	58
Prima messa in servizio	59
Controllare il prodotto e la fornitura.....	59
Pulizia approfondita del prodotto.....	59
Impostazione del prodotto.....	59
Utilizzo	60
Pannello di controllo.....	61
Consigli per la preparazione.....	62
Preparazione.....	62
Preparare il cibo.....	63
Impostazione manuale della temperatura e dell'ora.....	64
Funzioni aggiuntive.....	66
Risoluzione dei problemi	66
Pulizia	68
Rimuovere e inserire il lembo per la pulizia.....	69
Conservazione	70
Dati tecnici	70
Dichiarazione di conformità	70
Smaltimento	70
Smaltimento dell'imballaggio.....	70
Smaltimento del dispositivo usato.....	70
Garanzia	

Informazioni generali

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso si riferiscono al Forno digitale multi friggitrice ad aria calda (di seguito denominato "prodotto"). Esse contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e sull'uso.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare, le avvertenze di sicurezza. La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può provocare gravi lesioni o danni al prodotto.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e i regolamenti in vigore nell'Unione Europea. Osservare all'estero anche le direttive e la legislazione del rispettivo paese.

Conservare le istruzioni per l'uso per ulteriore consultazione. Se si distribuisce il prodotto a terzi, assicurarsi di includere queste istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso sono disponibili presso il nostro servizio assistenza clienti in formato PDF.

Uso previsto

Il prodotto è concepito esclusivamente per cucinare alimenti in quantità consuete per il consumo domestico e può essere usato esclusivamente in ambienti interni. Può essere impiegato per cucinare ad esempio verdure, patatine, carne e pollame, nonché per fare dolci.

Non utilizzare mai il prodotto per riscaldare acqua o altri liquidi.

È destinato esclusivamente all'uso privato e non in ambito professionale. Usare il prodotto solo nelle modalità descritte nelle presenti istruzioni. Ogni altro tipo di utilizzo è da considerarsi come non conforme e può provocare danni materiali o lesioni. Il prodotto non è un giocattolo per bambini.

Il fabbricante o il commerciante declina qualsiasi responsabilità per danni derivanti dall'uso errato o non conforme.

Spiegazione dei simboli

I seguenti simboli sono usati in queste istruzioni per l'uso, sul prodotto o sulla confezione.



Questo simbolo fornisce utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Questo simbolo identifica prodotti adatti per uso alimentare. In tal modo, le proprietà organolettiche non vengono alterate.



I prodotti contrassegnati da questo simbolo corrispondono alla classe di protezione I.



Avvertimento, superfici calde.

Sicurezza

Le seguenti parole segnale sono utilizzate in queste istruzioni per l'uso.

⚠ AVVERTIMENTO!

Questo simbolo/Questa parola di segnalazione descrive un pericolo di media entità che, se non viene evitato, può provocare gravi lesioni o morte.

⚠ ATTENZIONE!

Questo simbolo/Questa parola di segnalazione descrive un pericolo di bassa entità che, se non viene evitato, può provocare lievi lesioni.

AVVISO!

Questa parola di segnalazione mette in guardia da possibili danni materiali.

Note relative alla sicurezza

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo di scossa elettrica!

L'installazione elettrica errata oppure la tensione di rete troppo alta possono causare una scossa elettrica.

- Collegare il prodotto solo a una presa installata correttamente. La tensione di rete deve corrispondere al valore indicato sulla targhetta.

- Collegare il cavo di alimentazione esclusivamente ad una presa facilmente accessibile, in modo che, in caso di guasto, questa possa essere scollegata velocemente dalla rete elettrica.
- Non usare il prodotto se presenta danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo elettrico del prodotto è danneggiato, deve allora essere sostituito dal fabbricante o dal suo servizio clienti o da una persona con equivalente qualifica professionale per evitare pericoli.
- Non aprire il prodotto e in caso di riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza indicato sulla scheda della garanzia. In caso di riparazioni eseguite autonomamente, collegamenti errati o uso scorretto, si esclude espressamente qualsiasi responsabilità e intervento in garanzia.
- Per le riparazioni devono essere usati solo componenti che corrispondono ai dati originali del prodotto. Questo prodotto contiene parti elettriche e meccaniche essenziali ai fini della protezione da fonti di pericolo.
- Non utilizzare il prodotto con timer esterni o telecomandi separati.
- Non immergere il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non toccare mai la spina con le mani umide.
- Per staccare la spina, non tirare mai il cavo di alimentazione dalla presa, bensì afferrare sempre la spina.
- Non utilizzare mai il cavo di collegamento come maniglia.
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione a debita distanza da fiamme vive e superfici calde.

- Installare il cavo di collegamento in modo tale che non vi si inciampi.
- Non piegare il cavo di collegamento e non metterlo su bordi taglienti.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente all'interno. Mai utilizzarlo in ambienti umidi o esposto alla pioggia.
- Non conservare o utilizzare mai il prodotto in modo che possa cadere in una vasca da bagno o in un lavandino. Se il prodotto cade in acqua, non utilizzarlo più.
- Se cade in acqua, non tentare mai di afferrare il prodotto per nessun motivo. Staccare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che i bambini non introducano alcun oggetto nel prodotto.
- Quando non si utilizza il prodotto, durante la sua pulizia o se si verifica un malfunzionamento, spegnere sempre il prodotto e staccare la spina dalla presa di corrente.

⚠ AVVERTIMENTO!

Pericolo per bambini e persone con mobilità fisica ridotta, deficit delle facoltà mentali ed emotive (ad es. soggetti parzialmente invalidi, anziani con capacità fisiche e mentali limitate) oppure prive di esperienza e delle necessarie competenze (ad es. bambini non neonati).

- Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con mobilità fisica ridotta, deficit delle facoltà mentali ed emotive, oppure prive di esperienza e delle necessarie competenze, solo qualora l'utilizzo avvenga sotto la supervisione di persone responsabili della sicurezza, o qualora abbiano ricevuto le debite istruzioni sull'uso sicuro del prodotto e abbiano compreso i potenziali pericoli connessi con l'uso.

- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente possono essere eseguiti da bambini in età superiore agli 8 anni solo se sotto il diretto controllo di un adulto.
- Durante l'uso, il prodotto deve essere sempre sorvegliato.
- Tenere i bambini in età inferiore agli 8 anni a debita distanza dal cavo di collegamento del prodotto.
- Non consentire ai bambini di giocare con la pellicola di imballaggio: I bambini potrebbero rimanere intrappolati o soffocare durante il gioco.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di lesioni!

Un utilizzo scorretto del prodotto potrebbe causare lesioni.

- Alcune parti del prodotto si surriscaldano durante l'utilizzo. Non toccarle per evitare di riportare ustioni.
- **ATTENZIONE:** superficie rovente. Durante e immediatamente dopo l'utilizzo, toccare il prodotto solo per il manico del cestello della friggitrice.
- Per evitare di riportare lesioni, evitare il contatto di capelli, gioielli e indumenti con il prodotto mentre è in funzione.
- Non utilizzare il prodotto se le parti dell'apparecchio sono danneggiate.
- Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori.
- Fare attenzione che i bambini non possano tirare giù il prodotto dal piano di lavoro, dal cavo di rete.
- Il prodotto emette vapore caldo durante la cottura. Utilizzare tassativamente guanti da cucina e non piegarsi sopra al prodotto.
- Prima della cottura, asciugare bene gli alimenti in modo da evitare eccessive formazioni di vapore.

- Durante la cottura fuoriesce vapore caldo dall'apertura di fuoriuscita dell'aria sul retro del prodotto. Tenere le mani e il viso a debita distanza dall'aria calda e dall'apertura di fuoriuscita dell'aria. Prestare particolare attenzione durante l'estrazione del cestello della friggitrice dal prodotto.
- Rimuovere la brina e i pezzi di ghiaccio dai cibi congelati.

 **AVVERTIMENTO!**

Pericolo d'incendio!

Sussiste il pericolo d'incendio a causa delle superfici roventi.

- Non posizionare il prodotto su un forno caldo elettrico o a gas di qualsiasi tipo, piastre di cottura elettrica o in un forno riscaldato.
- Se necessario, collocare un cuscinetto antiscivolo sotto i piedini in gomma dell'appareil, poiché le superfici sono trattate con un'ampia varietà di detergenti e alcuni ingredienti possono attaccare e ammorbidire i piedini in gomma.
- Non posizionare oggetti o coprire il prodotto.
- Non spostare il prodotto durante il funzionamento. Attendere che il prodotto si sia completamente raffreddato.
- Non versare grasso o olio sulla teglia o nella camera di cottura.
- Posizionare sempre i vassoi caldi su una superficie resistente al calore.

 **AVVERTIMENTO!**

Pericolo di lesioni! Il contatto con il vapore dell'acqua calda può causare gravi lesioni!

- Durante la cottura fuoriesce vapore caldo dall'apertura di fuoriuscita dell'aria sul retro del prodotto. Tenere le mani e il viso a debita distanza dall'aria calda e dall'apertura di

fuoriuscita dell'aria. Prestare particolare attenzione durante l'estrazione del cestello della friggitrice dal prodotto.

 **ATTENZIONE!**

Pericolo per la salute!

La cottura al forno, alla piastra o alla griglia troppo calda può produrre sostanze dannose per la salute.

- Non lasciare che il cibo diventi troppo scuro quando si cuoce o si griglia.
- Rimuovere i residui di cibo bruciato.

Preparazione a basso contenuto di acrilammide



L'acrilammide è sospettata di essere una sostanza cancerogena che aumenta fortemente quando gli alimenti amidacei vengono riscaldati a una temperatura superiore a 175 °C.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

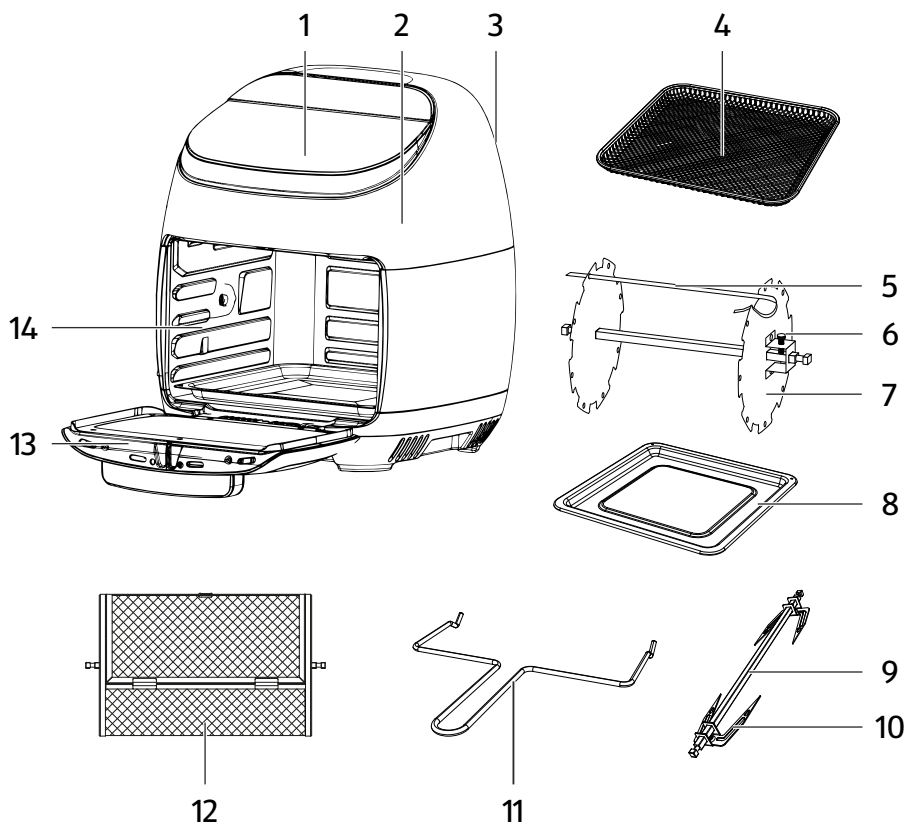
L'uso scorretto del prodotto può provocare il suo danneggiamento.

- Posizionare il prodotto su un piano di lavoro perfettamente accessibile, piano, asciutto, resistente al calore e sufficientemente stabile. Non posizionare mai il prodotto su un bordo o su un angolo del piano di lavoro.
- Per evitare che il calore si accumuli, non collocare il prodotto nelle immediate vicinanze di una parete o sotto pensili od oggetti simili. Il vapore emanato dall'apparecchio può rovinare i mobili.
- Mantenere una distanza minima di 30 cm dalla parete posteriore dell'apparecchio rispetto ad altri oggetti e di almeno 10 cm dai lati.
- Non far mai funzionare l'apparecchio incustodito quando è vuoto. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Ciò può danneggiare la serpentina di riscaldamento e il rivestimento

antiaderente e causare la formazione di fumo. In questo caso, aprire le finestre e ventilare accuratamente l'ambiente.

- Non posizionare mai il prodotto su o nelle immediate vicinanze di una superficie bollente (piano di cottura ecc.) e non esporlo mai ad alte temperature (riscaldamento ecc.) o alle intemperie (pioggia ecc.).
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti roventi.
- Non versare mai olio, acqua o altri liquidi nel prodotto.
- Per la pulizia, non immergere mai il prodotto in acqua, né usare pulitori a vapore. In caso contrario il prodotto potrebbe essere danneggiato.
- Non lavare mai il prodotto in lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.
- Non utilizzare più il prodotto se questo presenta componenti rotti, fessurati o deformati. Sostituire i componenti danneggiati solo con ricambi originali.

Contenuto della fornitura / parti dell'unità



1 Pannello di controllo

2 Alloggiamento

3 Uscita (lato posteriore)

4 Piastra a griglia (3x)

5 Spiedino (10x)

6 Vite di bloccaggio (4x)

7 Disco di fissaggio (2x)

8 Vassoio di raccolta

9 Spiedino rotante

10 Morsetto di fissaggio (2x)

11 Maniglia ad arco

12 Cestello per friggere

13 Lembo

14 Interno

Prima messa in servizio

Controllare il prodotto e la fornitura

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Aprire l'imballaggio con coltelli affilati o altri oggetti appuntiti in modo disattento può provocare danni alla superficie del prodotto.

- Prestare attenzione all'apertura.

1. Sollevare il prodotto dall'imballaggio con entrambe le mani.
2. Controllare che la fornitura sia completa (vedere il capitolo "Volume di fornitura/ unità di pezzi").
3. Controllare che il prodotto e i componenti non siano danneggiati. Non utilizzare il prodotto se è danneggiato e rivolgersi al produttore utilizzando l'indirizzo di assistenza riportato sulla garanzia.

Pulizia approfondita del prodotto

1. Rimuovere il materiale dell'imballaggio ed eventuali pellicole protettive.
2. Pulire tutti i pezzi della fornitura, come descritto nel capitolo "Pulizia".

Il prodotto adesso è pulito e pronto per l'uso.

Impostazione del prodotto

Posizionare il prodotto su una superficie di lavoro facilmente accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. I piedini in gomma sul lato inferiore garantiscono una presa sicura.

1. Collegare la spina di rete alla rete elettrica.
*Il tasto On/Off **29** si accende.*
2. Premere il tasto On/Off **29** per circa 1 secondo.
*Sul pannello di controllo si accendono altri elementi **1**.*
3. Impostare una temperatura di 200 °C premendo il tasto Aumenta temperatura **33** o il tasto Riduci temperatura **32**.
4. Impostare un tempo di 15 minuti premendo il pulsante Aumenta tempo **27** o il pulsante Riduci tempo **26**.
5. Premere il pulsante On/Off **29** per avviare il processo di cottura.



Un leggero sviluppo di fumo o di odori durante il primo riscaldamento è normale e non influisce sul funzionamento. Se necessario, assicurarsi che la stanza sia adeguatamente ventilata.

6. Dopo 15 minuti il processo è terminato. Lasciare raffreddare completamente il prodotto.

Utilizzo

PERICOLO!

Pericolo di scossa elettrica!

- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione a debita distanza da fiamme vive e superfici calde.
- Non spostare il prodotto durante il funzionamento. Attendere che il prodotto si sia completamente raffreddato.

ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

- Alcune parti del prodotto si surriscaldano durante l'utilizzo. Non toccarle per evitare di riportare ustioni.

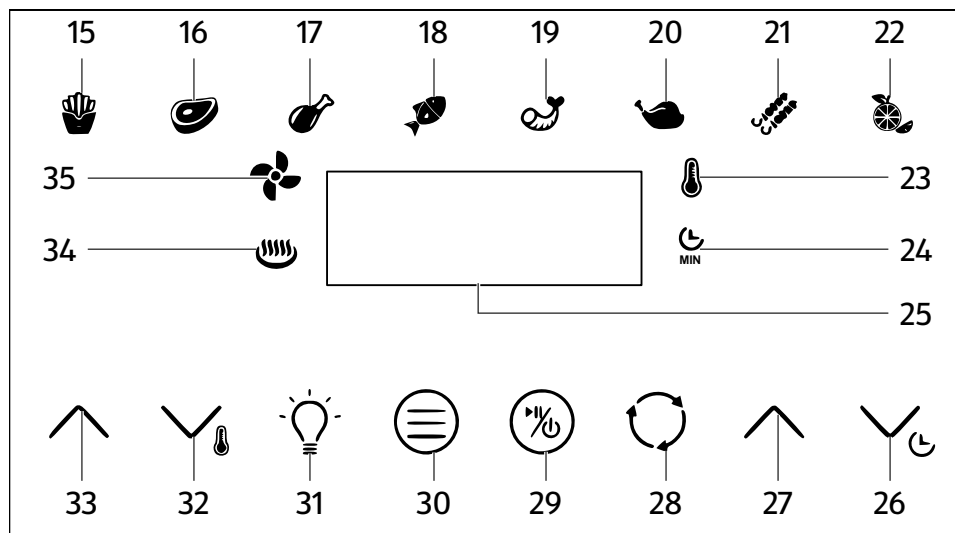
AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

- Non utilizzare carta da forno, perché l'aria potrebbe non circolare a sufficienza.

Questo prodotto utilizza la tecnologia di circolazione dell'aria ad alta velocità per preparare deliziose frittiture con fino all'80% di grassi in meno rispetto alle friggitorie elettriche tradizionali! La combinazione unica di aria calda a circolazione rapida e parti del forno consente di friggere una varietà di cibi deliziosi, snack e frutti di mare in modo rapido e conveniente. Poiché per la frittura viene utilizzata solo aria calda, gli odori e il vapore sono ridotti rispetto alle friggitorie convenzionali; inoltre, è facile da pulire, sicura ed economica nell'uso quotidiano!

Pannello di controllo



Simbolo	Programma	Temperatura - Tempo
15	Patate fritte	180 - 20
16	Bistecca	180 - 20
17	Coscia di pollo	180 - 30
18	Pesce	180 - 18
19	Gamberi	160 - 12
20	Pollo alla griglia	200 - 40
21	Spiedini	200 - 20
22	Asciugatura	45 - 04:00

Simbolo	Display	
23	Temperatura	appare quando il display visualizza la temperatura.
24	Tempo / MIN	appare quando il display visualizza il tempo di preparazione.
25	Visualizzazione della temperatura impostata e del tempo di preparazione	

Simbolo	Display	
34	Riscaldamento	appare quando è attivo il processo di riscaldamento.
35	Ventola	appare quando è attiva la ventola

Tasto	Funzione
26	Diminuire il tempo di preparazione
27	Aumenta il tempo di preparazione
28	Attivazione del girarrosto
29	On/Off e pausa
30	Attivazione della selezione del menu
31	Illuminazione
32	Diminuire la temperatura
33	Aumenta la temperatura

Consigli per la preparazione

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia un ripieno di 400-1000 g.

Per preparare un panino, utilizzare un impasto pre-fermentato. Questo richiede meno tempo di preparazione.

Se si prepara una torta o un dolce o si preparano ingredienti conditi, utilizzare una teglia o uno stampo su una piastra a griglia (prepararli separatamente).

Se il prodotto non viene preriscaldato, il tempo di preparazione deve essere aumentato di cinque minuti.

Preparazione

Utilizzare con il cestello per friggere

1. Aprire il coperchio del cestello per friggere **12** .
2. Riempire il cestello per friggere **12** con gli ingredienti desiderati.
3. Chiudere il coperchio del cestello per friggere **12** .
4. Utilizzando la maniglia **11** , sollevare il cestello per friggere **12** prima nel supporto sul lato sinistro e poi agganciarlo sul lato destro.

Assicurarsi che il cestello per friggere sia bloccato in entrambi i lati.

Utilizzare con lo spiedo rotante e i morsetti di fissaggio



Non scegliere un arrosto troppo grande. L'alimento deve essere sufficientemente lontano dalle pareti interne e dalle barre di riscaldamento. Non deve toccarle in nessun caso.

1. Strofinare lo spiedo rotante **9** e i morsetti di fissaggio **10** con olio da cucina.
2. Il pollame viene vestito prima di essere grigliato. Legare le ali e le cosce al corpo con uno spago da cucina.
3. Posizionare con cura il pollame o l'arrosto vestito sullo spiedo rotante **9**.
4. Far scorrere i morsetti di fissaggio **10** sullo spiedo rotante **9** e fissare l'arrosto con essi.
5. Avvitare i morsetti di fissaggio **10** con le viti di bloccaggio **6**.
6. Sollevare lo spiedo rotante **9** nel supporto sul lato sinistro usando prima la maniglia **11** e poi agganciarlo sul lato destro.

Assicurarsi che lo spiedo rotante sia agganciato su entrambi i lati.

Da utilizzare con lo spiedo rotante, i dischi di fissaggio e gli spiedini

1. Caricare gli spiedini **5** con gli ingredienti desiderati.
 2. Far scorrere i dischi di fissaggio **7** sullo spiedo rotante **9**.
 3. Avvitare bene i dischi di fissaggio **7** con le viti di bloccaggio **6**.
 4. Inserire gli spiedini caricati **5** nei dischi di fissaggio **7**.
- Fare riferimento all'illustrazione contenuta nella fornitura.
5. Inserire lo spiedino **5** in un foro del disco di fissaggio **7**.
 6. Stringere l'estremità piegata dello spiedino **5** per fissarlo nell'incavo del disco di fissaggio opposto **7**.
 7. Sollevare lo spiedo rotante **9** con l'aiuto della maniglia ad arco **11** prima nel ricettacolo sul lato sinistro e poi agganciarlo sul lato destro.

Assicurarsi che lo spiedo rotante sia agganciato su entrambi i lati.

Utilizzo con le piastre a griglia

- Far scorrere le piastre a griglia nelle guide.

Preparare il cibo



Il processo di preparazione può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il pulsante On/Off **29** o aprendo il lembo **13**.

1. Premere il tasto On/Off **29** per circa 1 secondo.

2. Viene emesso un segnale acustico e sul pannello di controllo **1** compaiono i tasti funzione. Il display **25** visualizza alternativamente e per circa 5 secondi la temperatura e il tempo di preparazione.

3. Premere il tasto Menu **30**.

4. Ad ogni nuova pressione del tasto si avanza di un programma.

Sul pannello di controllo si accende il simbolo del programma corrispondente.

*Il display **25** visualizza alternativamente la temperatura e il tempo di preparazione per circa 5 secondi ciascuno. Il pulsante On/Off **29** lampeggia.*

Se necessario, è possibile regolare la temperatura e il tempo. Determinare il tempo di preparazione necessario per il rispettivo ingrediente (vedi capitolo "Impostazione manuale della temperatura e del tempo").

5. Premere il tasto On/Off **29**.

*Viene emesso un segnale acustico. Il pulsante On/Off **29** si accende in modo continuo e il processo di preparazione ha inizio. Il display **25** visualizza alternativamente la temperatura e il tempo di preparazione rimanente per circa 5 secondi ciascuno.*

*Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico e il processo di preparazione termina. Il display si spegne e l'ora viene visualizzata come "00". Il pulsante On/Off **29** lampeggia.*

6. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.

7. Rimuovere l'inserito utilizzando la maniglia ad arco **11** o la piastra a griglia **4** con guanti isolanti.

Impostazione manuale della temperatura e dell'ora

È possibile impostare manualmente il tempo e la temperatura di preparazione. Ciò è possibile anche durante il processo di preparazione.

- Premere i tasti **33** e **32** per impostare la temperatura a scatti di 5 °C.
- Premere i tasti **27** e **26** per impostare il tempo di preparazione a scatti di 5 minuti.

Tempi di cottura, temperature e quantità

I tempi, le temperature e le quantità di cottura supplementari sono solo indicativi. Possono variare a seconda della natura dell'alimento cucinato.

	Quantità min.- max. (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte				
Patatine sottili e fritte	600-700	15-20	200	

	Quantità min.- max. (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Informazioni aggiuntive
Patate fritte spesse	600-700	20-25	200	
Patate gratinate	800-1000	25-30	200	
Carne e pollame				
Bistecca	500-800	10-15	180	
Costolette di maiale	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Salsiccia in vestaglia	400-800	13-15	200	
Petto di pollo	400-800	15-20	180	
Spiedini BBQ	400-600	18-25	200	
Pollo	500-1000	30-40	200	
Spuntini				
Involtoni primavera	500-800	8-10	200	
bocconcini di pollo surgelati	500-1000	6-10	200	
bastoncini di pesce congelati	500-800	6-10	200	
snack al formaggio impanati surgelati	500-800	8-10	180	
Verdure ripiene	400-800	10	160	
Essiccazione		240	35	Tagliare a fette sottili di circa 5 mm e disporre uniformemente sulla piastra a griglia. Lasciare un po' di spazio al centro per migliorare la circolazione.
Cuocere				
Torta	800	20-25	160	

	Quantità min.- max. (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Informazioni aggiuntive
Quiche	800	20-22	180	
Muffin	800	15-18	200	
Spuntini dolci	800	20	160	

Funzioni aggiuntive

Illuminazione

Premere il tasto di illuminazione **31** per attivare l'illuminazione all'interno del prodotto.

*Il tasto di illuminazione **31** lampeggia e l'illuminazione rimane attiva per circa un minuto.*

Girarrosto

Premere il pulsante del girarrosto **28** per accendere o spegnere il girarrosto all'interno del prodotto.

*Il pulsante del girarrosto **28** lampeggia quando il girarrosto è acceso e si accende quando è spento.*

Risoluzione dei problemi

In caso di guasti che non è possibile eliminare da soli, contattare il nostro Centro di assistenza. I recapiti sono riportati sulla scheda di garanzia allegata.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Il prodotto non funziona.	La spina di rete non è collegata a una presa.	Collegare il prodotto a una presa di corrente installata correttamente.
	Non sono impostati tempo e temperatura di cottura.	Impostare il programma di cottura desiderato.
Il cibo non è cotto.	La quantità di cibo è troppo elevata.	Ridurre la quantità da preparare.
La cottura non è uniforme.	I piatti sono troppo vicini.	Distribuire il cibo o ridurre la quantità da preparare.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Il fritto non è abbastanza croccante.	Sono stati utilizzati alimenti non adatti al prodotto.	Per ottenere risultati più croccanti, utilizzare snack da forno o leggermente unti.
Fumo bianco nel prodotto.	Il cibo è unto.	Quando si preparano alimenti grassi, il grasso gocciola nella vaschetta di raccolta dell'olio. Il grasso crea più calore, ma non influisce sul prodotto o sul risultato della cottura.
	Le parti del prodotto presentano ancora residui di grasso del precedente processo di cottura.	I residui di grasso bruciano durante il processo di cottura. Pulire le parti del prodotto dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche non sono fritte in modo uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati sufficientemente immersi.	Mettere i bastoncini di patate in acqua fredda per circa ½ ora in modo che l'amido possa fuoriuscire. Asciugarli con carta da cucina prima di riempirli.
	La varietà di patate non è adatta alla frittura.	
Le patatine fresche non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e amido della varietà di patate e dalla quantità di olio.
		Asciugare accuratamente le patate e ricoprirle con circa ½ cucchiaio di olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli.

Pulizia

AVVISO!

Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni di acqua o altri liquidi all'interno del dispositivo possono causare un corto circuito.

- Non immergere il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Evitare sempre che l'acqua o altri liquidi si infiltrino nel prodotto.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio del prodotto può danneggiarlo.

- Non utilizzare detersivi aggressivi né spazzole con setole metalliche o di nylon né pulire con oggetti taglienti o metallici, come ad esempio coltelli, spatole dure e simili, per non danneggiare le superfici.
- Non lavare mai il prodotto in lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.

ATTENZIONE!

Pericolo di scottature!

- Prima della pulizia distaccare sempre la spina e lasciare che il prodotto e i suoi componenti si raffreddino completamente!



Lasciare raffreddare tutte le parti prima di pulirle. Pulire accuratamente gli accessori dopo l'uso per evitare che i residui si seccino.

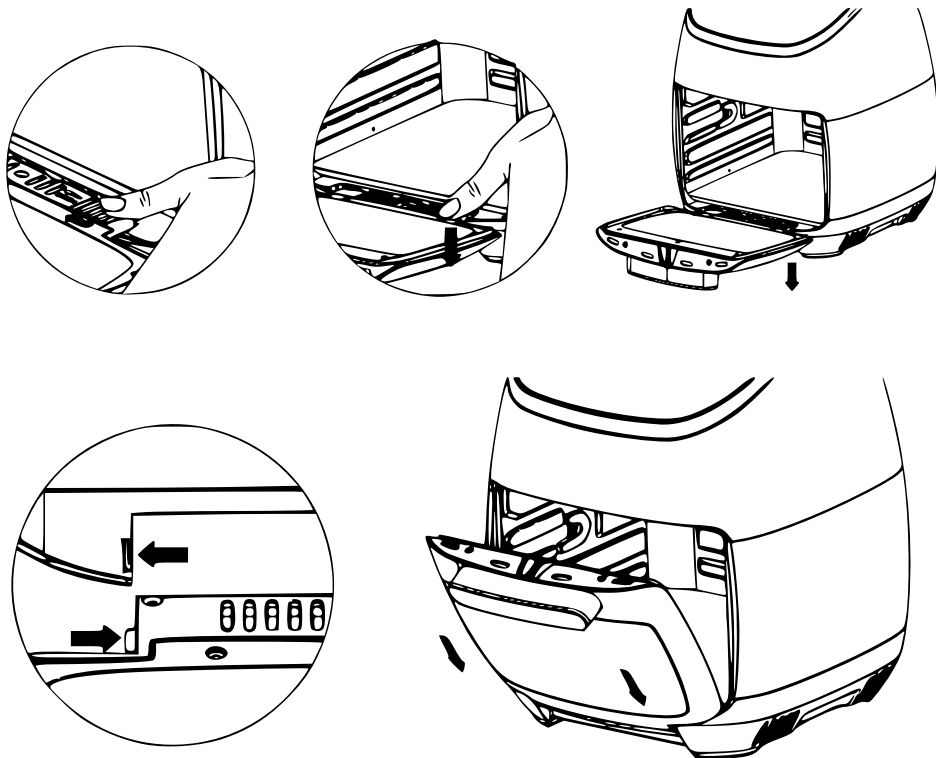
1. Pulire le superfici dell'appareil con un panno umido.
2. Pulire gli accessori con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.



Per rimuovere eventuali residui di sporco, è possibile utilizzare un detergente che scioglie i grassi.

3. Quindi asciugare bene tutte le parti.
4. Pulire l'interno di **14** con un panno umido e un po' di detersivo.

Rimuovere e inserire il lembo per la pulizia



1. Aprire il lembo **13** di circa 70 gradi.
2. Premere il cursore come mostrato nell'illustrazione e tirare il lembo verso il basso.
3. Pulire il lembo **13**, come descritto in precedenza.
4. Per il rimontaggio, procedere in ordine inverso.

Conservazione

Prima di riporre via il prodotto tutti i pezzi devono essere completamente asciutti.

- Conservare il prodotto sempre in un luogo asciutto.
- Proteggere il prodotto dai raggi solari diretti.
- Conservare il prodotto in un luogo ben chiuso e fuori dalla portata dei bambini.

Dati tecnici

Modello:	AF-601A / AFO11L-ECOM
Tensione di alimentazione:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza:	2000 W
Capacità del forno:	11 L
Capacità cestello per friggere:	3,5 L
Temperatura regolabile:	65 - 200 °C (funzione di disidratazione 30 - 80 °C)
Tempo regolabile:	1 - 60 min. (funzione di disidratazione 2 - 24 ore)
Classe di protezione:	I

Dati che i nostri prodotti vengono sviluppati e migliorati costantemente sono possibili delle modifiche tecniche e strutturali.

Dichiarazione di conformità



È possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo riportato nella scheda di garanzia.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltimento del dispositivo usato

Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata.



Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti tra i rifiuti domestici!

Se si prevede di non usare più il prodotto, **la legge obbliga l'utente a smaltirlo separato dai rifiuti domestici**, ad es. consegnandolo presso l'isola ecologica del Comune di residenza. Questo serve ad assicurare che gli apparecchi usati vengano riciclati correttamente, evitando così di

danneggiare l'ambiente. Per questo motivo, gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con i simboli sopraindicati.

Índice

Información general.....	73
Leer y conservar el manual de instrucciones.....	73
Uso previsto.....	73
Explicación de los símbolos.....	74
Seguridad.....	74
Volumen de suministro / piezas unitarias.....	81
Antes del primer uso.....	82
Comprobación del dispositivo y del contenido.....	82
Limpieza inicial del producto.....	82
Configurar el producto.....	82
Funcionamiento.....	83
Panel de control.....	84
Consejos de preparación.....	85
Preparación.....	85
Preparar la comida.....	86
Ajuste manual de la temperatura y la hora.....	87
Funciones adicionales.....	89
Resolución de problemas.....	89
Limpieza.....	91
Retire e inserte la solapa para la limpieza.....	92
Almacenamiento.....	93
Especificaciones técnicas.....	93
Declaración de conformidad.....	93
Eliminación.....	93
Eliminación del embalaje.....	93
Eliminar el dispositivo viejo.....	93
Garantía	

Información general

Leer y conservar el manual de instrucciones



Este manual de instrucciones pertenece a este Horno freidor digital de aire caliente múltiple (en lo sucesivo, el "producto"). Contiene información importante sobre la puesta en servicio y el manejo.

Lea atentamente este manual de instrucciones, y especialmente las indicaciones de seguridad, antes de usar el producto. No cumplir con este manual de instrucciones puede provocar lesiones graves o daños al producto.

El manual de instrucciones se basa en las normas y reglas vigentes en la Unión Europea. En el extranjero, tenga en cuenta también las directivas y leyes específicas del país correspondiente.

Conserve el manual de instrucciones para su uso futuro. Incluya siempre este manual de instrucciones si entrega el producto a terceros.

Este manual de instrucciones puede solicitarse también en formato PDF a nuestro servicio de atención al cliente.

Uso previsto

El producto ha sido diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos en las cantidades habituales en el hogar y solo puede usarse en interiores. Se puede emplear tanto para preparar, p. ej., verdura, patatas fritas, carne y aves como pasteles.

Nunca utilices el producto para calentar agua u otros líquidos.

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso privado, y no es apto para el uso comercial. Emplee el producto únicamente de la forma descrita en este manual de instrucciones. Cualquier otro uso será considerado inapropiado y puede provocar daños materiales o incluso lesiones a personas. El producto no es un juguete infantil.

El fabricante o vendedor no asume ningún tipo de responsabilidad por los daños derivados de un uso incorrecto o no conforme a lo previsto.

Explicación de los símbolos

En este manual de instrucciones, el producto o el embalaje se emplean los símbolos.



Este símbolo le ofrece información adicional importante para el montaje o el funcionamiento.



Declaración de conformidad (véase el capítulo «Declaración de conformidad»): Los productos señalizados con este símbolo cumplen todas las leyes comunitarias aplicables del Espacio Económico Europeo.



Este símbolo identifica productos aptos para alimentos. Esto no afecta negativamente a las características de olor y sabor.



Los productos señalizados con este símbolo poseen la clase de protección I.



Advertencia de superficie caliente.

Seguridad

En este manual de instrucciones se emplean los siguientes términos de aviso.

 ¡ADVERTENCIA!

Este símbolo/término de advertencia indica la existencia de un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte

o lesiones graves.

 ¡PRECAUCIÓN!

Este símbolo/término de advertencia indica la existencia de un peligro con un nivel de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o

moderadas.

¡AVISO!

Este término advierte de posibles daños materiales.

Instrucciones de seguridad

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use equipos eléctricos, se deberían seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes indicaciones de seguridad. Lea todas las instrucciones.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

Una instalación eléctrica defectuosa o una tensión de red demasiado alta pueden provocar una descarga eléctrica.

- Conecte el producto solo con un tomacorriente correctamente instalado. La tensión de red debe coincidir con los datos de la placa de características.
- Conecte el cable de red únicamente a un tomacorriente fácilmente accesible para poder desconectarlo rápidamente de la red en caso de avería.
- No conecte el producto si este, el cable de alimentación o el enchufe presentan daños visibles.
- Si el cable de red del producto está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio de atención al cliente u otra persona con una cualificación equivalente para prevenir peligros.
- No abra el producto, encargue la reparación a profesionales. Para ello, póngase en contacto con la dirección de servicio que se indica en la tarjeta de garantía. En caso de reparaciones realizadas por cuenta propia, conexión incorrecta o manejo inadecuado, se pierden los derechos de responsabilidad y garantía.
- Durante la reparación solo pueden emplearse piezas que se correspondan con los datos originales del producto. En este producto se encuentran piezas eléctricas y mecánicas imprescindibles para protegerlo frente a las fuentes de peligro.
- No use el producto con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- No sumerja ni el producto ni el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Nunca toque el enchufe con las manos húmedas.
- Nunca extraiga el cable de red del enchufe tirando de él, tómelo siempre por el conector.
- Nunca use el cable de alimentación como asa de transporte.
- Mantenga el producto y el cable de alimentación alejados de llamas abiertas y superficies calientes.
- Tienda el cable de alimentación de forma que no se pueda tropezar con él.
- No doble el cable de alimentación ni lo tienda sobre bordes afilados.
- Emplee el producto únicamente en interiores. No lo use bajo ningún concepto en estancias húmedas o bajo la lluvia.
- Nunca almacene ni use el producto de forma que pueda caerse en una bañera o un lavabo. No utilice el producto si se ha caído al agua.
- Nunca tome el producto si se ha caído al agua. Desconecte el producto de inmediato de la red eléctrica.
- Tenga cuidado de que los niños no introduzcan objetos en el producto.
- Desconecte el producto y extraiga el enchufe del tomacorriente siempre que no esté usando el producto, lo esté limpiando o se haya producido una avería.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Peligroso para niños y personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (por ejemplo, discapacitados parciales, personas mayores con capacidad física y mental reducida) o falta de experiencia y conocimientos (por ejemplo, niños mayores).

- Este producto puede ser empleado por niños mayores de ocho años, así como personas con discapacidad física, mental o sensorial o falta de experiencia y conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del producto y entienden los peligros derivados del mismo.
- Está prohibido que los niños jueguen con el producto.
- Los niños mayores de ocho años únicamente podrán realizar tareas de limpieza y mantenimiento de usuario bajo supervisión.
- No deje el producto sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Mantenga a los niños menores de ocho años alejados del producto y la línea de conexión.
- No deje a los niños jugar con la lámina de embalaje. Podrían enredarse y asfixiarse si juegan con ella.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

Un manejo inadecuado del producto puede provocar lesiones.

- Algunas piezas del producto se calientan mucho durante el uso. No las toque para evitar quemaduras.
- PRECAUCIÓN: superficie caliente. Durante o inmediatamente después del funcionamiento, toque el producto únicamente por el asa de la canastilla.
- El pelo, la bisutería, las joyas y la ropa no deben entrar en contacto con el producto en funcionamiento para prevenir lesiones.

- No use el producto si uno de sus componentes está dañado.
- Informe también a los otros usuarios sobre los peligros.
- Asegúrese de que los niños no puedan arrancar el producto de la superficie de trabajo por el cable de alimentación.
- Durante el cocinado sale vapor caliente. Emplee en todo momento guantes de cocina y no se incline sobre el producto.
- Seque los alimentos bien antes de cocinarlos para evitar que se produzca demasiado vapor.
- Durante el cocinado sale aire caliente del orificio de salida de aire de la parte trasera del producto. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del aire caliente y el orificio de salida de aire. Hay que tener especial precaución al sacar la canastilla del producto.
- Elimine la escarcha y los trozos de hielo de los alimentos congelados.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- No coloque el producto sobre una hornilla de gas o eléctrica de ningún tipo, placas de cocina eléctricas u hornos calientes.
- Si es necesario, coloque una almohadilla antideslizante debajo de los pies de goma del dispositivo, ya que las superficies se tratan con una gran variedad de productos de limpieza y algunos de los ingredientes pueden atacar y ablandar los pies de goma.
- No coloque objetos sobre el producto ni lo cubra.
- No cambie el producto de sitio durante el funcionamiento. Espere hasta que el producto se haya enfriado completamente.
- No vierta grasa ni aceite en la bandeja de horno ni en la cámara de cocción.

- Coloque siempre las bandejas calientes sobre una superficie resistente al calor.

 **¡ADVERTENCIA!**

¡Riesgo de lesiones! El contacto con el vapor caliente puede causar lesiones graves

- Durante el cocinado sale aire caliente del orificio de salida de aire de la parte trasera del producto. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del aire caliente y el orificio de salida de aire. Hay que tener especial precaución al sacar la canastilla del producto.

 **¡PRECAUCIÓN!**

¡Peligro para la salud!

Hornear, cocinar o asar a demasiada temperatura puede producir sustancias nocivas para la salud.

- No deje que los alimentos se oscurezcan demasiado al hornearlos o asarlos.
- Elimine los restos de comida quemada.

Preparado bajo en acrilamida



Se sospecha que la acrilamida es una sustancia cancerígena que aumenta bruscamente cuando los alimentos ricos en almidón se calientan por encima de 175 °C.

¡AVISO!

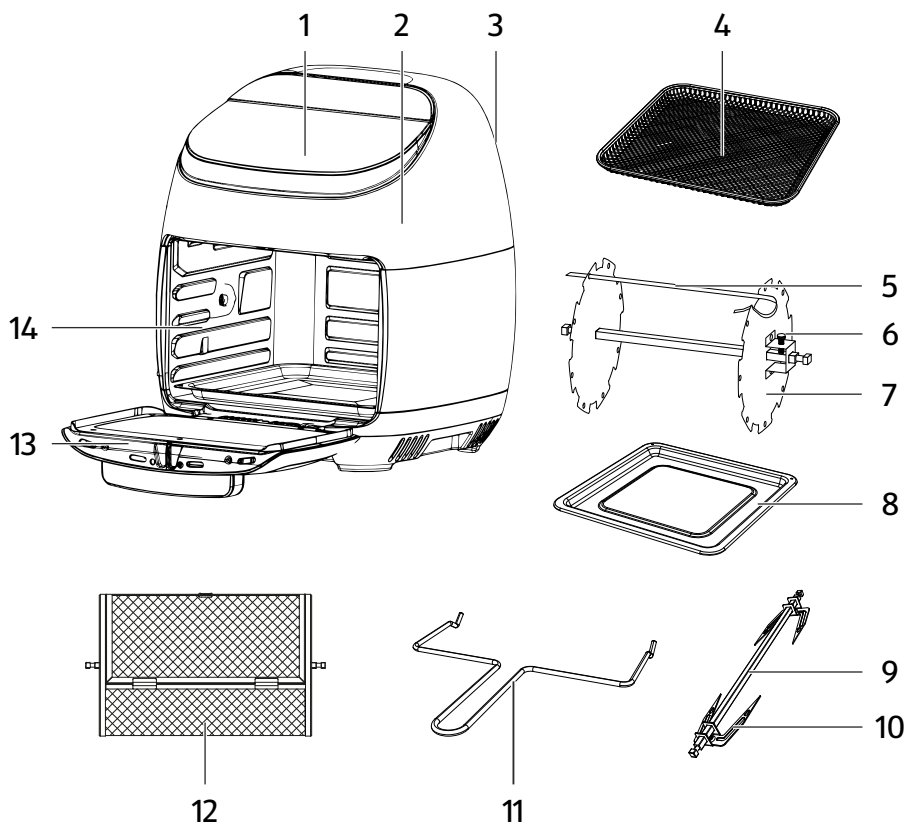
¡Riesgo de daños!

Un manejo inadecuado del producto puede causar daños.

- Utilice el producto únicamente sobre una superficie de trabajo de fácil acceso, plana, seca, resistente al calor y con una estabilidad suficiente. Nunca coloque el producto en el borde o en el filo de la superficie de trabajo.

- No coloque el producto directamente junto a una pared o debajo de armarios colgados para evitar que se produzca una acumulación de calor. El vapor que sale podría dañar los muebles.
- Mantenga una distancia mínima de 30 cm de la pared trasera del aparato a otros objetos y de al menos 10 cm a los lados.
- No utilice nunca el dispositivo sin vigilancia cuando esté vacío. El aparato puede sobrecalentarse. Esto puede dañar el serpentín de calentamiento y el revestimiento antiadherente y provocar la formación de humo. En este caso, abra las ventanas y ventile bien la habitación.
- Nunca coloque el producto sobre o cerca de superficies calientes (placas de cocción, etc.) ni lo exponga a temperaturas elevadas (calefactores, etc.) o a los factores atmosféricos (lluvia, etc.).
- No deje que el cable de red entre en contacto con piezas calientes.
- No añada nunca aceite, agua u otro líquido en el producto.
- Nunca sumerja el producto en agua para limpiarlo ni emplee limpiadores a vapor. De lo contrario, el producto podría resultar dañado.
- Nunca introduzca el producto en el lavavajillas. Esto lo destrozaría.
- Deje de usar el producto si componentes del mismo presentan grietas o se han deformado. Sustituya los componentes dañados solo por piezas de repuesto originales adecuadas.

Volumen de suministro / piezas unitarias



1 Panel de control

2 Carcasa

3 Salida (parte trasera)

4 Placa de rejilla (3x)

5 Pincho (10x)

6 Tornillo de fijación (4x)

7 Disco de fijación (2x)

8 Bandeja de goteo

9 Asador giratorio

10 Pinza de fijación (2x)

11 Mango de arco

12 Cesta de freír

13 Solapa

14 Interior

Antes del primer uso

Comprobación del dispositivo y del contenido

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

La superficie del producto podría sufrir daños si el embalaje se abre sin cuidado con un cuchillo afilado u otros objetos puntiagudos.

- Actúe con cuidado al abrirlo.

1. Extraiga el producto del embalaje con ambas manos.
2. Compruebe que el contenido del suministro esté completo (véase el capítulo "Volumen de suministro/piezas unitarias").
3. Compruebe si el producto o las piezas presentan daños. No ponga un producto dañado en funcionamiento y póngase en contacto con el fabricante en la dirección de servicio que se indica en la tarjeta de garantía.

Limpieza inicial del producto

1. Retire el material de embalaje y todas las láminas de protección, en el caso de que las hubiera.
2. Limpie todas las piezas del contenido del suministro de la forma descrita en el capítulo «Limpieza».

El producto está limpio y listo para su uso.

Configurar el producto

Coloque el producto sobre una superficie de trabajo fácilmente accesible, nivelada, seca, resistente al calor y suficientemente estable. Los pies de goma de la parte inferior garantizan una sujeción segura.

1. Conecte el enchufe de red a la toma de corriente.
Se enciende la tecla de encendido/apagado 29 .
2. Pulse la tecla de encendido/apagado **29** durante aproximadamente 1 segundo.
Se encienden otros elementos en el panel de control 1 .
3. Ajuste una temperatura de 200 °C pulsando el botón Aumentar temperatura **33** o el botón Reducir temperatura **32** .
4. Ajuste un tiempo de 15 minutos pulsando el botón Aumentar tiempo **27** o el botón Reducir tiempo **26** .

5. Pulse el botón de encendido/apagado **29** para iniciar el proceso de cocción.



Es normal que salga un poco de humo u olor al calentar por primera vez y no afecta al funcionamiento. Si es necesario, asegúrese de que la habitación está suficientemente ventilada.

6. Transcurridos 15 minutos, el proceso habrá finalizado. Deje que el producto se enfríe completamente.

Funcionamiento



¡PELIGRO!

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Mantenga el producto y el cable de alimentación alejados de llamas abiertas y superficies calientes.
- No cambie el producto de sitio durante el funcionamiento. Espere hasta que el producto se haya enfriado completamente.



¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro de lesiones!

- Algunas piezas del producto se calientan mucho durante el uso. No las toque para evitar quemaduras.

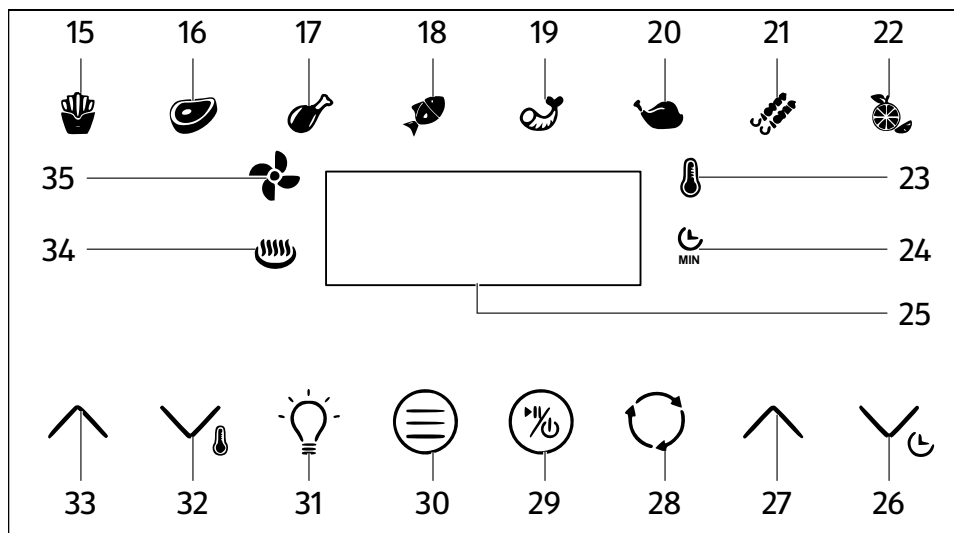
¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

- No utilice papel de horno, ya que el aire podría no circular lo suficiente.

Este producto utiliza tecnología de circulación de aire a alta velocidad para preparar deliciosas patatas fritas con hasta un 80% menos de grasa que las freidoras eléctricas convencionales. La combinación única de aire caliente de rápida circulación y piezas de horno le permite freír una gran variedad de deliciosos alimentos, aperitivos y marisco de forma rápida y cómoda. Como sólo se utiliza aire caliente para freír, hay menos olores y vapor que con las freidoras convencionales, ¡y es fácil de limpiar, segura y económica en el uso diario!

Panel de control



Símbolo	Programa	Temperatura - Tiempo
15	Patatas fritas	180 - 20
16	Filete	180 - 20
17	Muslo de pollo	180 - 30
18	Pescado	180 - 18
19	Gamba	160 - 12
20	Pollo a la plancha	200 - 40
21	Pinchos	200 - 20
22	Secado	45 - 04:00

Símbolo	Indicación	
23	Temperatura	aparece cuando la pantalla muestra la temperatura.
24	Tiempo / MIN	aparece cuando la pantalla muestra el tiempo de preparación.
25	Visualización de la temperatura programada y del tiempo de preparación	

Símbolo	Indicación	
34	Calentamiento	aparece cuando el proceso de calentamiento está activo.
35	Ventilador	aparece cuando el ventilador está activo

Tecla	Función
26	Disminuir el tiempo de preparación
27	Aumentar el tiempo de preparación
28	Activar el asador
29	Encendido/apagado y pausa
30	Activar selección de menú
31	Iluminación
32	Disminuir temperatura
33	Aumentar temperatura

Consejos de preparación

Para obtener los mejores resultados, se recomienda rellenar 400-1000 g.

Utilice masa prefermentada para preparar un bocadillo. Esto requiere menos tiempo de preparación.

Si va a hornear un pastel o una tarta o a preparar ingredientes cubiertos, utilice una bandeja de horno o un molde sobre una bandeja rejilla (prepárelos por separado).

Si el producto no se precalienta, el tiempo de preparación debe aumentarse en cinco minutos.

Preparación

Utilizar con la cesta de freír

1. Abra la tapa de la cesta de freír **12**.
2. Llene la cesta de freír **12** con los ingredientes deseados.
3. Cierre la tapa de la cesta de freír **12**.
4. Utilizando el mango de arco **11**, levante la cesta de freír **12** primero en el soporte del lado izquierdo y luego engánchela en el lado derecho.
Asegúrese de que la cesta de freír queda encajada por ambos lados.

Uso con el asador giratorio y las pinzas de fijación



No elija un asado demasiado grande. El alimento debe estar lo suficientemente alejado de las paredes interiores y de las varillas de calentamiento. No debe tocarlas en ningún caso.

1. Frote el asador giratorio **9** y las pinzas de fijación **10** con aceite de cocina.
2. Las aves se alían antes de asarlas. Ate bien las alas y los muslos al cuerpo con hilo de cocina.
3. Coloque con cuidado las aves o el asado en el asador giratorio **9**.
4. Deslice las pinzas de fijación **10** sobre el asador giratorio **9** y fije el asado con ellas.
5. Apriete las pinzas de fijación **10** con los tornillos de fijación **6**.
6. Levante primero el asador giratorio **9** en el soporte del lado izquierdo utilizando el mango de arco **11** y luego engánchelo en el lado derecho.
Asegúrese de que el asador giratorio quede encajado en ambos lados.

Utilizar con el asador giratorio, los discos de fijación y los pinchos.

1. Cargue los pinchos **5** con los ingredientes deseados.
2. Deslice los discos de fijación **7** sobre el asador giratorio **9**.
3. Atornille los discos de fijación **7** con los tornillos de fijación **6**.
4. Introduzca los pinchos cargados **5** en los discos de fijación **7**.
Consulte la ilustración del volumen de suministro.
5. Introduzca el pincho **5** en un orificio del disco de fijación **7**.
6. Apriete el extremo doblado del pincho **5** para fijarlo en el hueco del disco de fijación opuesto **7**.
7. Levante el asador giratorio **9** con la ayuda del mango de arco **11** primero en el receptáculo del lado izquierdo y luego engánchelo en el lado derecho.
Asegúrese de que el asador giratorio está enganchado en ambos lados.

Utilizar con las bandejas rejilla

- Deslice las bandejas rejilla en las guías.

Preparar la comida



Puede interrumpir el proceso de preparación en cualquier momento pulsando el botón de encendido/apagado **29** o abriendo la solapa **13**.

1. Pulse el botón de encendido/apagado **29** durante aproximadamente 1 segundo.

2. Suena un pitido y aparecen las teclas de función en el panel de control **1** . La pantalla **25** muestra la temperatura y el tiempo de preparación alternativamente y durante unos 5 segundos cada uno.

3. Pulse el botón Menú **30** .

4. Cada vez que vuelva a pulsar el botón, avanzará un programa.

En el panel de control se enciende el símbolo del programa correspondiente.

*La pantalla **25** muestra alternativamente la temperatura y el tiempo de preparación durante unos 5 segundos cada uno. El botón de encendido/apagado **29** parpadea.*

Si es necesario, puede ajustar la temperatura y el tiempo. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente correspondiente (véase el capítulo "Ajuste manual de la temperatura y el tiempo").

5. Pulse el botón de encendido/apagado **29** .

*Suena un pitido. El botón de encendido/apagado **29** se ilumina de forma permanente y se inicia el proceso de preparación. La pantalla **25** muestra alternativamente la temperatura y el tiempo de preparación restante durante unos 5 segundos cada uno.*

*Una vez transcurrido el tiempo, suena un pitido y finaliza el proceso de preparación. La pantalla se apaga y la hora aparece como "00". El botón de encendido/apagado **29** parpadea.*

6. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

7. Retire el inserto utilizando el mango de arco **11** o la bandeja rejilla **4** con guantes aislantes.

Ajuste manual de la temperatura y la hora

Puede ajustar manualmente el tiempo de preparación y la temperatura. Esto también es posible durante el proceso de preparación.

- Pulse los botones **33** y **32** para ajustar la temperatura en pasos de 5 °C.
- Pulse los botones **27** y **26** para ajustar el tiempo de preparación en pasos de minutos.

Tiempos de cocción, temperaturas y cantidades

Estos tiempos de cocción, temperaturas y cantidades adicionales son meramente indicativos. Pueden variar en función de la naturaleza de los alimentos que se cocinen.

	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Información adicional
Patatas fritas				
Patatas fritas finas	600-700	15-20	200	

	Cantidad mín.- máx. (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Información adicional
Patatas fritas gruesas	600-700	20-25	200	
Patatas gratinadas	800-1000	25-30	200	
Carne y aves				
Bistec	500-800	10-15	180	
Chuletas de cerdo	500-800	10-15	180	
Hamburguesa	400-800	10-15	180	
Salchicha en bata	400-800	13-15	200	
Pechuga de pollo	400-800	15-20	180	
Brochetas barbacoa	400-600	18-25	200	
Pollo	500-1000	30-40	200	
Aperitivos				
Rollitos de primavera	500-800	8-10	200	
nuggets de pollo congelados	500-1000	6-10	200	
palitos de pescado congelados	500-800	6-10	200	
bocaditos de queso empanados congelados	500-800	8-10	180	
Verduras rellenas	400-800	10	160	
Secado		240	35	Cortar en rodajas finas de unos 5 mm y disponerlas uniformemente en la bandeja rejilla. Dejar algo de espacio en el centro para mejorar la circulación.
Hornear				
Pastel	800	20-25	160	

	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Información adicional
Quiche	800	20-22	180	
Magdalenas	800	15-18	200	
Aperitivos dulces	800	20	160	

Funciones adicionales

Iluminación

Pulse la tecla de iluminación **31** para activar la iluminación del interior del producto.

*La tecla de iluminación **31** parpadea y la iluminación se enciende durante aproximadamente un minuto.*

Asador

Pulse el botón Rotisserie **28** para encender o apagar el asador del interior del producto.

*El botón Rotisserie **28** parpadea cuando el asador está encendido y se ilumina cuando está apagado.*

Resolución de problemas

En caso de averías que no pueda subsanar usted mismo, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Encontrará los datos de contacto en la tarjeta de garantía adjunta.

Problema	Posible causa	Solución de problemas
El producto no funciona.	El enchufe de red no está conectado a una toma de corriente.	Conecte el producto a una toma de corriente correctamente instalada.
	No se ha ajustado el tiempo y la temperatura de cocción.	Ajuste el programa de cocción deseado.
Los alimentos no se cocinan.	La cantidad de alimentos es demasiado elevada.	Reduzca la cantidad a preparar.
Los alimentos no se cocinan uniformemente.	Los alimentos están demasiado juntos.	Distribuya los alimentos o reduzca la cantidad a preparar.

Problema	Posible causa	Solución de problemas
Los alimentos fritos no están suficientemente crujientes.	Ha utilizado alimentos inadecuados para el producto.	Utilice alimentos aptos para el horno o ligeramente engrasados para obtener resultados más crujientes.
Humo blanco en el producto.	El alimento está grasiento.	La grasa gotea en la bandeja de goteo de aceite cuando se preparan alimentos grasientos. La grasa genera más calor - esto no afecta al producto ni al resultado de la cocción.
	Las partes del producto todavía tienen residuos de grasa del proceso de cocción anterior.	Los residuos de grasa se queman en el proceso de cocción. Limpie las piezas del producto después de cada uso.
Las patatas fritas frescas no se fríen uniformemente.	Los palitos de patata no se han remojado lo suficiente.	Coloque los palitos de patata en agua fría durante aproximadamente ½ hora para que el almidón pueda salir. Séquelos con papel de cocina antes de rellenarlos.
	La variedad de patata no es adecuada para freír.	
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	La textura crujiente depende del contenido de agua y almidón de la variedad de patata y de la cantidad de aceite.
		Seque las patatas con cuidado y luego cúbralas con aproximadamente ½ cucharada de aceite.
		Cortar las patatas en trozos más pequeños.

Limpieza

¡AVISO!

¡Peligro de cortocircuito!

Si en la carcasa se introduce agua u otro líquido, podría producirse un cortocircuito.

- No sumerja el producto ni el cable de red o el enchufe en agua ni en otro líquido.
- Evite por todos los medios que se introduzcan agua u otros líquidos en el producto.

¡AVISO!

¡Riesgo de daños!

Un manejo inadecuado puede causar daños en el producto.

- No use detergentes agresivos, cepillos con cerdas de metal o nailon o productos de limpieza afilados o metálicos como cuchillos, espátulas duras o similares. Estos podrían dañar las superficies.
- Nunca introduzca el producto en el lavavajillas. Esto lo destrozaría.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de quemaduras!

- ¡Extraiga el enchufe y deje que el producto y todas las piezas se enfríen completamente antes de cada limpieza!



Deje enfriar todas las piezas antes de limpiarlas. Limpie bien los accesorios después de usarlos para evitar que se sequen los residuos.

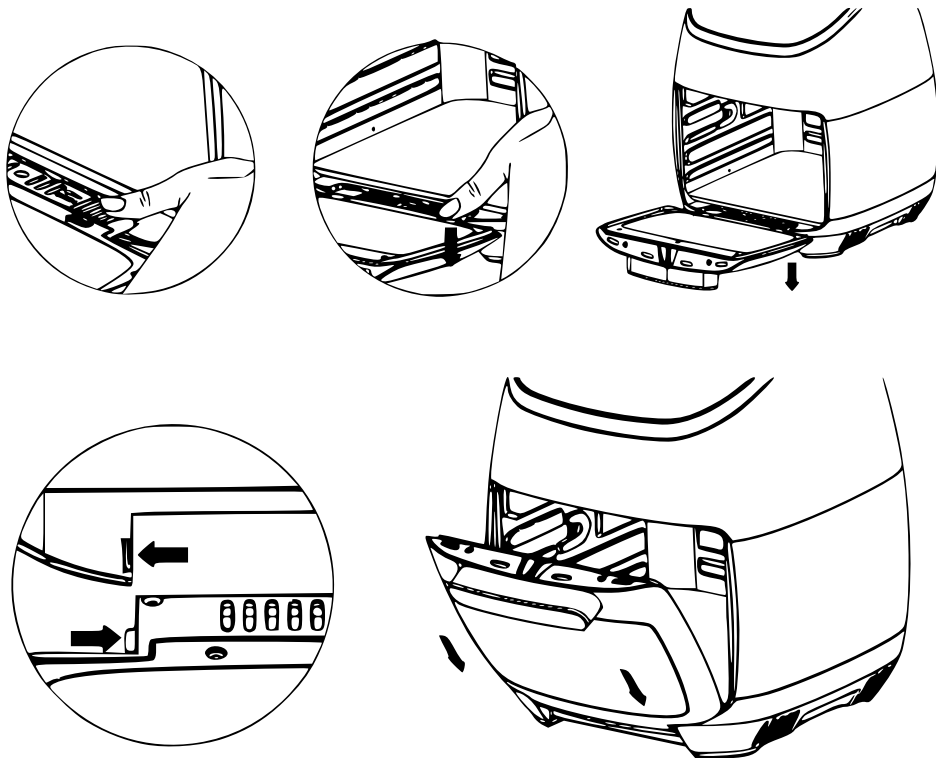
1. Limpie las superficies del dispositivo con un paño húmedo.
2. Limpie los accesorios con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja que no raye.



Puede utilizar un detergente desengrasante para eliminar los restos de suciedad.

3. A continuación, seca bien todas las piezas.
4. Limpie el interior de **14** con un paño húmedo y un poco de detergente.

Retire e inserte la solapa para la limpieza



1. Abra la solapa **13** unos 70 grados.
2. Presione la corredera como se muestra en la ilustración y tire de la solapa hacia abajo.
3. Limpie la solapa **13**, como se ha descrito anteriormente.
4. Para volver a montarla, proceda en orden inverso.

Almacenamiento

Todas las piezas deberán estar completamente secas antes de guardarlas.

- Guarde el producto siempre en un lugar seco.
- Proteja el producto de la radiación solar directa.
- Guarde el producto en un lugar inaccesible para los niños y bien cerrado.

Especificaciones técnicas

Modelo:	AF-601A / AFO11L-ECOM
Tensión de alimentación:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potencia	2000 W
Capacidad del horno	11 L
Capacidad de la cesta de freír:	3,5 L
Temperatura regulable	65 - 200 °C (función deshidratación 30 - 80 °C)
Tiempo regulable:	1 - 60 min. (función de secado 2 - 24 horas)
Clase de protección:	I

Dado que nuestros productos se desarrollan y mejoran constantemente, es posible que se produzcan cambios técnicos y de diseño.

Declaración de conformidad



La Declaración de conformidad UE puede solicitarse en la dirección que aparece al final de este manual.

Eliminación

Eliminación del embalaje

Elimine el embalaje por tipos de material. Deseche el papel y cartón a través del servicio de papel reciclado, y los envoltorios a través del servicio de recolección apropiado.

Eliminar el dispositivo viejo



Los dispositivos viejos no deben eliminarse en la basura doméstica.

Si ya no se puede usar el producto, todo usuario está **obligado por ley a separar los dispositivos viejos de la basura doméstica** y llevarlos, por ejemplo, a un punto de recolección municipal o del distrito. De este modo, se puede garantizar que los dispositivos viejos se reciclan adecuadamente y se evitan consecuencias negativas para el medio ambiente. Por este motivo, los dispositivos eléctricos están señalizados con el símbolo que aparece arriba.

Table of contents

General information	95
Reading and storing the user manual.....	95
Intended use	95
Explanation of symbols	95
Safety.....	96
Scope of delivery / unit parts	102
Before first use	103
Check the product and scope of delivery.....	103
Initial cleaning of the product.....	103
Set up product.....	103
Operation	104
Control panel.....	105
Preparation tips.....	106
Preparation.....	106
Prepare food.....	107
Manual temperature and time setting.....	108
Additional functions.....	110
Troubleshooting	110
Cleaning	111
Remove and insert flap for cleaning.....	113
Storage	113
Technical data	114
Declaration of conformity	114
Disposal	114
Disposing of the packaging.....	114
Dispose of old electrical device.....	114
Warranty	

General information

Reading and storing the user manual



These operating instructions belong to this Digital Multi Air Fryer Oven (hereinafter referred to as the "product"). It contains important information on commissioning and handling.

Read the user manual carefully, in particular the safety instructions, before using the product. Failure to follow this user manual may lead to severe injuries or product damage.

This user manual is based on the standards and regulations that are valid within the European Union. Outside the EU, please also note the country-specific directives and laws.

Keep this user manual for future reference. If you pass this product on to a third party, you must also supply this user manual.

This user manual is also available in PDF format from our after sales support.

Intended use

The product is exclusively designed for preparing foods in standard household quantities and must only be used in indoor rooms. It can be used to prepare vegetables, chips, meat and poultry and also for cakes.

Never use the product to heat water or other liquids.

The product is intended for private use only and is not suitable for commercial use. Use the product only as described in this operating manual. Any other use is improper and may lead to product damage or even personal injury. This product is not a toy.

The manufacturer or retailer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

Explanation of symbols

The following symbols are used in this user manual, on the product or on the packaging.



This symbol provides you with useful additional information on handling and use.



Declaration of conformity (see chapter “Declaration of conformity”): Products marked with this symbol meet all the applicable Community regulations of the European Economic Area.



This symbol denotes food-safe products. Taste and odour are not impaired.



Products marked with this symbol correspond to protection class I.



Warning of hot parts. The surfaces may heat up during operation.

Safety

The following signal words are used in this user manual.

 **WARNING!**

This signal symbol/word denotes a hazard with an average risk level that could lead to death or severe injury if it is not avoided.

 **CAUTION!**

This signal symbol/word denotes a hazard with a low risk level that could lead to mild or moderate injury if it is not avoided.

NOTE!

This signal word provides a warning about potential material damage.

Safety instructions

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following safety notices. Read all instructions.

 **WARNING!****Risk of electric shock!**

Faulty electric installation or excess mains voltage can cause an electric shock.

- Only connect the product to a properly installed socket. The mains voltage must match the value indicated on the rating plate.
- Only connect the power cable to an easily accessible socket so that you can quickly disconnect it from the mains power in the event of a malfunction.
- Do not connect the product if the product, power cable or a mains plug shows visible signs of damage.
- If the power cable of the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified person in order to prevent hazards.
- Do not open the product; have repairs performed by qualified experts. Contact the service address indicated on the warranty card. No liability is assumed and warranty claims shall be excluded in the case of unauthorised repairs, improper connection or incorrect operation.
- When repairing, only use parts that correspond to the original product data. There are electrical and mechanical parts in this product to protect you from danger sources.
- Do not operate the product by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the product, power cable or mains plug in water or other liquids.
- Never touch the power plug with wet hands.

- Never pull the power cable out of the socket by the cord; always grip the plug instead.
- Never use the power cable as a carry handle.
- Keep the product and the power cable away from open flames and hot surfaces.
- Install the power cable so that no-one can trip over it.
- Do not bend the power cable and do not pass it over sharp edges.
- Only use the product in indoor rooms. Never operate it in damp rooms or in the rain.
- Never store or use the product where it can fall into a tub or sink. Do not use the product if it has fallen into water.
- Never reach for the product if it falls into water. Disconnect the product from the mains immediately.
- Make sure that children do not insert objects into the product.
- If you are not using the product, are cleaning it, or in the event of a malfunction, always turn the product off and pull the mains plug out of the socket.

 **WARNING!**

Danger to children and persons with reduced physical, sensory or mental abilities (e.g. partially disabled, elderly people with reduced physical and mental abilities) or lack of experience and knowledge (e.g. older children).

- Children aged 8 years and older as well as people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and knowledge may only use this product if they are supervised or have been given instruction on using the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children may not play with the product.

- Children under 8 years should only carry out cleaning and basic maintenance under adult supervision.
- Do not leave the product unattended when in use.
- Keep children under 8 away from the product and the power cable.
- Do not let children play with the packaging film. They may become tangled when playing and suffocate.

 **WARNING!**

Risk of injury!

Improper handling of the product can cause injuries.

- Parts of the product become hot during use. Do not touch these to prevent burns.
- CAUTION! Hot surface! During and right after use, only touch the product on the handle of the frying basket.
- Hair, jewellery and clothing must not come into contact with the product while it is in operation to prevent injuries.
- Do not use the product if one of its components is damaged.
- Also point out the hazards to other users.
- Make sure that children cannot pull the product off the work surface by the power cable.
- Hot steam emerges during cooking. Always use oven gloves and do not bend over the product.
- Dry foods thoroughly before frying to prevent excess steam formation.
- Hot air escapes from the vent at the back of the product during frying. Keep your face and hands at a safe distance from the hot air and the vent. Pay special attention when lifting the frying basket out of the product.
- Remove frost and pieces of ice from frozen food.

 WARNING!**Fire hazard!**

Fire hazard due to hot surfaces.

- Do not place the product on any kind of hot gas or electric stove, electric hot plates or in a heated oven.
- If necessary, place a non-slip pad under the rubber feet of the device, as surfaces are treated with a wide variety of cleaning agents and some of the ingredients can attack and soften the rubber feet.
- Do not place any objects on the product or cover it up.
- Do not move the product when in use. Wait until the product has cooled down completely.
- Do not pour fat or oil onto the baking tray or into the cooking chamber.
- Always place the hot trays on a heat-resistant surface.

 WARNING!

Risk of injury! Contact with hot steam can cause serious injuries!

- Hot air escapes from the vent at the back of the product during frying. Keep your face and hands at a safe distance from the hot air and the vent. Pay special attention when lifting the frying basket out of the product.

 CAUTION!**Health hazard!**

Baking, cooking or grilling too hot can produce substances that are harmful to health.

- Do not let the food get too dark when baking or grilling.
- Remove burnt food residues.

Low acrylamide preparation



Acrylamide is suspected of being a carcinogenic substance that increases rapidly when starchy foods are heated above 175 °C.

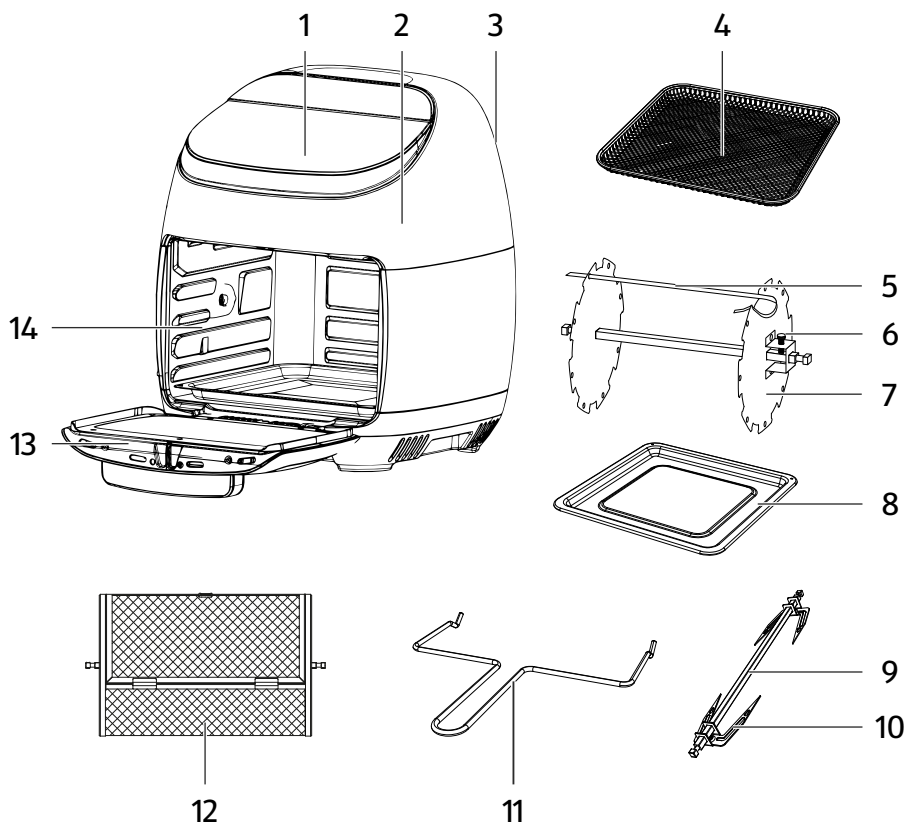
NOTE!

Risk of damage!

Improper handling of the product can lead to damage.

- Operate the product on an easily accessible, level, dry, heat resistant and sufficiently stable work surface. Never place the product on the edge of the work surface.
- To avoid a build-up of heat, do not position the product directly against a wall or under wall-mounted cabinets or similar. The emerging steam can damage furniture.
- Keep a minimum distance of 30 cm from the rear wall of the appliance to other objects and at least 10 cm to the sides.
- Never operate the device unattended when empty. The device may overheat. This can damage the heating coil and the non-stick coating and cause smoke to develop. In this case, open the windows and ventilate the room thoroughly.
- Never place the product on or near hot surfaces (stove tops, etc.) and never expose the product to high temperatures (heaters, etc.) or to bad weather (rain, etc.).
- Do not let the power cable come into contact with hot parts.
- Never pour oil, water or other liquids into the product.
- Never immerse the product in water to clean it, and do not use a steam cleaner. This can damage the product.
- Never wash the product in the dishwasher. This would destroy it.
- Stop using the product if any of its components are cracked or deformed. Only replace damaged components with matching original spare parts.

Scope of delivery / unit parts



1 Control panel

2 Housing

3 Outlet (rear side)

4 Grid tray (3x)

5 Skewer (10x)

6 Locking screw (4x)

7 Fixing disc (2x)

8 Drip tray

9 Rotary skewer

10 Fixing clamp (2x)

11 Bow handle

12 Frying basket

13 Flap

14 Interior

Before first use

Check the product and scope of delivery

NOTE!

Risk of damage!

If opening the packaging with a sharp knife or other pointed object, be careful to avoid damaging the product's surface.

- Proceed carefully with opening the packaging.
- 1. With both hands, lift the product out of the packaging.
- 2. Check that the delivery is complete (see chapter "Scope of delivery/unit parts").
- 3. Inspect the product and individual parts for damage. Do not operate a damaged product, instead, contact the manufacturer via the service center listed on the warranty card.

Initial cleaning of the product

1. Remove the packaging and all protective film, if present.
2. Clean all parts of the delivery as described in the "Cleaning" section.

The product is clean and ready for use.

Set up product

Place the product on an easily accessible, level, dry, heat-resistant and sufficiently stable work surface. The rubber feet on the underside ensure a secure hold here.

1. Connect the power plug to the mains.
*The On/Off button **29** lights up.*
2. Press the On/Off key **29** for about 1 second.
*Other elements light up on the control panel **1**.*
3. Set a temperature of 200 °C by pressing the Increase temperature button **33** or the Reduce temperature button **32**.
4. Set a time of 15 minutes by pressing the Increase time button **27** or the Decrease time button **26**.
5. Press the On/Off button **29** to start the cooking process.



Slight smoke or odour development when heating up for the first time is normal and does not affect the function. If necessary, ensure that the room is adequately ventilated.

6. After 15 minutes, the process is finished. Let the product cool down completely.

Operation

 **HAZARD!**

Risk of electric shock!

- Keep the product and the power cable away from open flames and hot surfaces.
- Do not move the product when in use. Wait until the product has cooled down completely.

 **CAUTION!**

Risk of injury!

- Parts of the product become hot during use. Do not touch these to prevent burns.

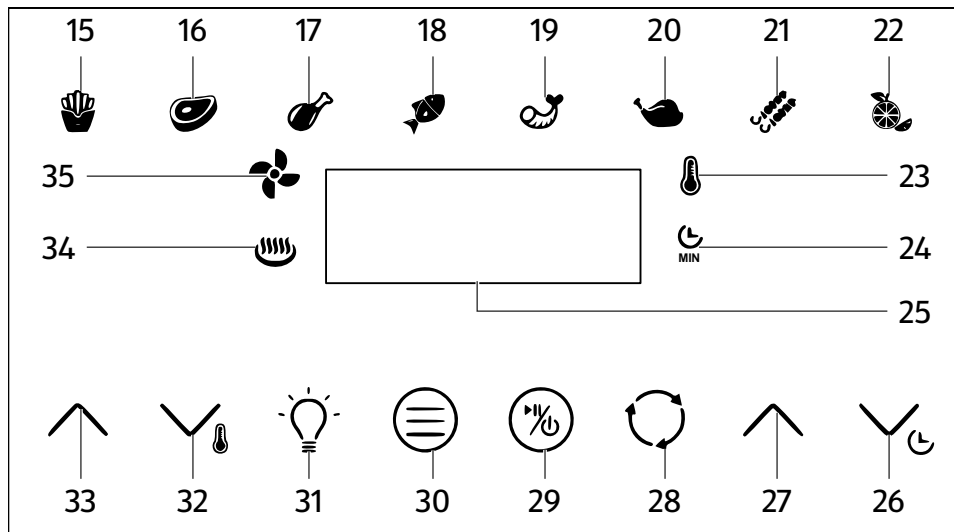
NOTE!

Risk of damage!

- Do not use baking paper, as the air may not circulate sufficiently.

This product uses high-speed air circulation technology to prepare delicious fries with up to 80% less fat than conventional electric fryers! The unique combination of fast circulating hot air and oven parts allows you to fry a variety of delicious foods, snacks and seafood in a quick and convenient way. Since only hot air is used for deep-frying, there is less odour and steam than with conventional fryers, and it is easy to clean, safe and economical in daily use!

Control panel



Symbol	Programme	Temperature - Time
15	French fries	180 - 20
16	Steak	180 - 20
17	Chicken leg	180 - 30
18	Fish	180 - 18
19	Shrimp	160 - 12
20	Grilled chicken	200 - 40
21	Skewers	200 - 20
22	Drying	45 - 04:00

Symbol	Display	
23	Temperature	appears when the display shows the temperature.
24	Time / MIN	appears when the display shows the preparation time.
25	Display of set temperature and preparation time	

Symbol	Display	
34	Heating	appears when the heating process is active.
35	Fan	appears when the fan is active

Key	Function
26	Decrease preparation time
27	Increase preparation time
28	Activate rotisserie
29	On/Off & pause
30	Activate menu selection
31	Illumination
32	Decrease temperature
33	Increase temperature

Preparation tips

For best results, we recommend filling 400-1000 g.

Use pre-fermented dough to prepare a sandwich. This requires less preparation time.

If you are baking a cake or pie or preparing topped ingredients, use a baking tray or a mould on a grid tray (prepare them separately).

If the product is not preheated, the preparation time should be increased by five minutes.

Preparation

Use with the frying basket

1. Open the lid of the frying basket **12** .
2. Fill the frying basket **12** with the desired ingredients.
3. Close the lid of the frying basket **12** .
4. Using the bow handle **11** , lift the frying basket **12** first into the receptacle on the left side and then hook in the right side.

Make sure that the frying basket is engaged on both sides.

Use with the rotary skewer and fixing clamps



Do not choose a roast that is too large. The food must be far enough away from the inner walls and the heating rods. It should not touch them under any circumstances.

1. Rub the rotary skewer **9** and the fixing clamps **10** with cooking oil.
2. Poultry is dressed before grilling. Tie the wings and thighs tightly to the body with kitchen twine.
3. Carefully place the dressed poultry or roast on the rotary skewer **9**.
4. Slide the fixing clamps **10** onto the rotary skewer **9** and secure the roast with them.
5. Screw the fixing clamps **10** tight with the locking screws **6**.
6. Using the bow handle **11**, lift the rotary skewer **9** into the holder on the left-hand side first and then hook in the right-hand side.

Make sure that the rotary skewer is engaged on both sides.

Use with the rotary skewer, fixing discs and the skewers

1. Load the skewers **5** with the desired ingredients.
2. Slide the fixing discs **7** onto the rotary skewer **9**.
3. Screw the fixing discs **7** tight with the locking screws **6**.
4. Insert the skewers **5** into the fixing discs **7**.
Refer to the illustration in the scope of delivery.
5. Insert the skewer **5** into a hole in the fixing disc **7**.
6. Squeeze the bent end of the skewer **5** to fix it in the recess in the opposite fixing disc **7**.
7. Using the bow handle **11**, lift the fully loaded rotary skewer **9** first into the receptacle on the left side and then hook in the right side.

Make sure that the rotary skewer is engaged on both sides.

Use with the grid trays

- Slide the grid trays into the guides.

Prepare food



You can interrupt the preparation process at any time by pressing the On/Off button **29** or opening the flap **13**.

1. Press the On/Off button **29** for about 1 second.

2. A beep sounds and the function keys appear on the control panel **1** . The display **25** shows the temperature and preparation time alternately and for about 5 seconds each.

3. Press the menu button **30** .

4. Each time you press the button again, you advance one programme.

The respective programme symbol lights up on the control panel.

*The display **25** alternately shows the temperature and preparation time for about 5 seconds each. The On/Off button **29** flashes.*

You can adjust the temperature and time if necessary. Determine the required preparation time for the respective ingredient (see chapter "Manual temperature and time setting").

5. Press the On/Off button **29** .

*A beep sounds. The On/Off button **29** lights up continuously and the preparation process starts. The display **25** alternately shows the temperature and the remaining preparation time for about 5 seconds each.*

*When the time has elapsed, a beep sounds and the preparation process ends. The display goes out and the time is shown as "00". The On/Off button **29** flashes.*

6. Disconnect the product from the mains.

7. Remove the insert using the bow handle **11** or the grid tray **4** with insulated gloves.

Manual temperature and time setting

You can set the preparation time and temperature manually. This is also possible during the preparation process.

- Press the buttons **33** and **32** to set the temperature in 5 °C steps.
- Press the buttons **27** and **26** to set the preparation time in minute steps.

Cooking times, temperatures and quantities

These additional cooking times, temperatures and quantities are only indicative. They may vary depending on the nature of the food being cooked.

	Min.- max. quantity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Additional information
Potatoes and chips				
Thin, deep-fried fries	600-700	15-20	200	
Thick, deep-fried fries	600-700	20-25	200	
Potato gratin	800-1000	25-30	200	

	Min.- max. quantity (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Additional information
Meat & Poultry				
Steak	500-800	10-15	180	
Pork chops	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Sausage in a dressing gown	400-800	13-15	200	
Chicken breast	400-800	15-20	180	
BBQ skewers	400-600	18-25	200	
Chicken	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Spring rolls	500-800	8-10	200	
frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	
frozen fish fingers	500-800	6-10	200	
frozen breaded cheese snacks	500-800	8-10	180	
Stuffed vegetables	400-800	10	160	
Drying		240	35	Cut into thin slices of about 5 mm and arrange evenly on grid tray. Leave some space in the middle to improve circulation.
Bake				
Cake	800	20-25	160	
Quiche	800	20-22	180	
Muffins	800	15-18	200	
Sweet snacks	800	20	160	

Additional functions

Lighting

Press the lighting button **31** to activate the lighting inside the product.

The lighting button 31 flashes and the lighting is on for about one minute.

Rotisserie

Press the Rotisserie button **28** to switch the rotisserie in the interior of the product on or off.

The Rotisserie button 28 flashes when the rotisserie is on and lights up when it is off.

Troubleshooting

In the event of faults that you cannot rectify yourself, contact our Service Centre. You will find the contact details on the enclosed warranty card.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The product does not work.	The power plug is not connected to a power outlet.	Connect the product to a properly installed power outlet.
	No cooking time and temperature is set.	Set the desired programme for cooking.
The food is not cooked.	The amount of food is too high.	Reduce the quantity to be prepared.
The food is not cooked evenly.	The dishes are too close together.	Distribute the food or reduce the quantity to be prepared.
The fried food is not crispy enough.	You have used unsuitable food for the product.	Use oven-safe or lightly greased snacks for crispier results.
White smoke in the product.	The food is greasy.	Grease drips into the oil drip tray when greasy food is prepared. The fat creates more heat - this does not affect the product or the cooking result.
	Product parts still have fat residues from the previous cooking process.	Fat residues burn in the cooking process. Clean the product parts after each use.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
Fresh French fries are not fried evenly.	The potato sticks have not been soaked sufficiently.	Place the potato sticks in cold water for about ½ hour so that the starch can escape. Dry them with kitchen paper before filling.
	The potato variety is not suitable for deep frying.	
Fresh fries do not become crispy.	The potatoes are too moist.	The crispiness depends on the water and starch content of the potato variety and the amount of oil.
		Dry the potatoes carefully and then cover them with about ½ tablespoon of oil.
		Cut the potatoes into smaller pieces.

Cleaning

NOTE!

Risk of short circuit!

If water or other liquids enter the housing, they can cause a short circuit.

- Do not immerse the product, power cable or mains plug in water or other liquids.
- Do not let water and other liquids penetrate the product.

NOTE!

Risk of damage!

Improper assembly can damage the product.

- Do not use any aggressive cleaners, sharp or metal cleaning utensils such as knives, hard scrapers or similar items. These could damage the surfaces.
- Never wash the product in the dishwasher. This would destroy it.



Danger of burns!

- Always pull the mains plug and let the product and all its components cool down completely before cleaning.



Let all parts cool down before cleaning them. Clean accessories thoroughly after use to prevent residues from drying.

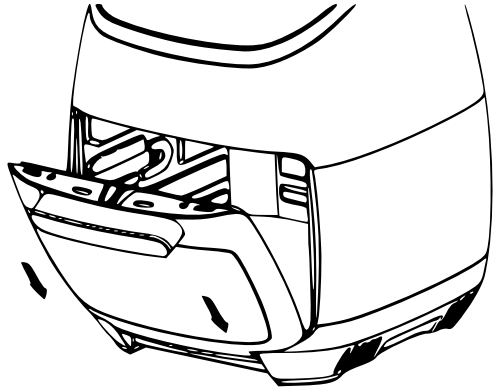
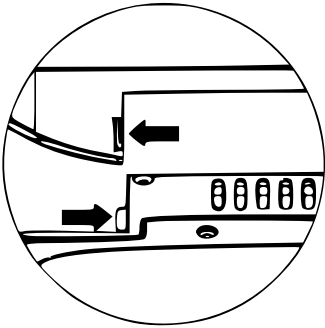
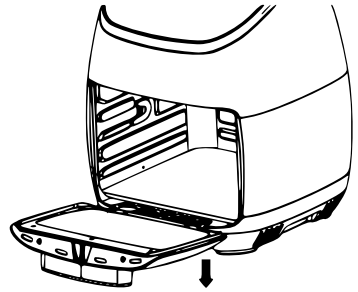
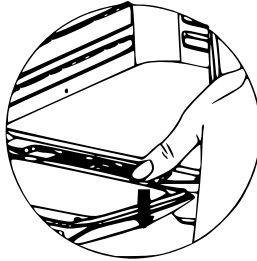
1. Clean the surfaces of the device with a damp cloth.
2. Clean the accessories with hot water, a little washing-up liquid and a non-scratching sponge.



You can use a grease-dissolving detergent to remove any remaining dirt.

3. Then dry all parts well.
4. Clean the interior **14** with a damp cloth and a little washing-up liquid.

Remove and insert flap for cleaning



1. Open the flap **13** by about 70 degrees.
2. Press the slider as shown in the illustration and pull the flap down.
3. Clean the flap **13**, as described previously.
4. To reassemble, proceed in reverse order.

Storage

All parts must be completely dry before they are put away.

- Always store the product in a dry place.
- Protect the product from direct sunlight.
- Store the product away from children and safely locked.

Technical data

Model:	AF-601A / AFO11L-ECOM
Supply voltage:	220-240 V~, 50/60 Hz
Power:	2000 W
Oven capacity:	11 L
Frying basket capacity:	3,5 L
Adjustable temperature:	65 - 200 °C (dehydration function 30 - 80 °C)
Adjustable time:	1 - 60 min. (drying function 2 - 24 hrs.)
Protection class:	I

As our products undergo continual development and improvement, technical changes and changes to the product design are possible.

Declaration of conformity



You can request the EU declaration of conformity from the address provided at the end of this manual.

Disposal

Disposing of the packaging

Sort the packaging before you dispose of it. Dispose of paperboard and cardboard with the recycled paper service and wrappings with the appropriate collection service.

Dispose of old electrical device



Old electrical products may not be disposed of as household waste!

If the product cannot be used anymore, each consumer **is obligated by law to dispose of old products separately from household waste**, e.g. at a municipal/city district collection point. It is thereby ensured that old products are professionally recycled and negative effects on the

environment are avoided. Therefore, electrical products are marked with the above symbol.

GARANTIE

Digitaler Multi Heißluftfritteuse Ofen 11L (AF-601A / AFO11L-ECOM)

Wir garantieren für einen Zeitraum von zwei Jahren ab Kaufdatum die kostenfreie Behebung von Mängeln aufgrund Material- und Fabrikationsfehlern durch Austausch.

Garantieansprüche müssen jeweils nach Kenntniserlangung unverzüglich erhoben werden. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf des Garantiezeitraumes ist ausgeschlossen.

Im Garantiefall geben Sie das defekte Gerät mit dem ausgefüllten Garantieabschnitt unter der Angabe des Reklamationsgrundes zusammen mit dem Kassenbon an das Service Center.

Die Garantie erlischt bei missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, bei Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Hinweise gemäß Bedienungsanleitung, bei Gewaltanwendungen, Schäden durch höhere Gewalt oder bei Eingriffen, die nicht von unseren autorisierten Fachgeschäften vorgenommen wurden.

GARANTIEKARTE

Digitaler Multi Heißluftfritteuse Ofen 11L (AF-601A / AFO11L-ECOM)

Im Garantiefall sorgfältig ausfüllen und unbedingt mit dem Gerät und dem Kassenbon ein senden. Gültig für 2 Jahre ab Verkaufsdatum/Poststempel.

Kundenname: _____

Reklamationsgrund: _____

gekauft bei (bitte Kassenbon beilegen): _____

Kundenservice:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
GERMANY

Mail: tempo-ecom@teknihall.com

Hotline: 00800 33300666

Käufer

Name: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ **Mail:** _____

Unterschrift: _____



GARANTIE

Multi-friteuse à air chaud four numérique 11L

(AF-601A / AFO11L-ECOM)

Nous garantissons l'élimination gratuite des défauts dus à des vices de matériel ou de fabrication via le remplacement du produit pendant une durée de deux ans à compter de la date d'achat.

Les réclamations au titre de la garantie doivent toujours être formulées immédiatement après la prise de connaissance du défaut. Les réclamations au titre de la garantie sont exclues après l'expiration de la période de garantie.

Dans le cas d'un défaut couvert par la garantie, envoyez l'appareil défectueux accompagné du ticket de caisse et de la carte de garantie sur laquelle vous aurez indiqué le motif de la réclamation au centre SAV.

La garantie devient caduque en cas d'utilisation abusive ou incorrecte, de non-respect des consignes fournies dans la notice d'utilisation de l'appareil, d'actes de violence, de dommages résultant d'un cas de force majeure ou d'interventions non effectuées par nos magasins spécialisés agréés.

CARTE DE GARANTIE

Multi-friteuse à air chaud four numérique 11L (AF-601A / AFO11L-ECOM)

Dans le cas d'un défaut couvert par la garantie, remplissez soigneusement la carte de garantie et envoyez-la impérativement avec l'appareil et le ticket de caisse.

Valide 2 ans à compter de la date d'achat, le cachet de la poste faisant foi.

Nom du client: _____

Motif de la réclamation: _____

Lieu d'achat (joindre le ticket de caisse): _____

Service client:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
GERMANY

Mail: tempo-ecom@teknihall.com

Hotline: 00800 33300666

Acheteur

Nom: _____

Rue: _____

CP, localité: _____

Téléphone: _____ **E-mail:** _____

Signature: _____



GARANZIA

Forno digitale multi friggitrice ad aria calda 11L

(AF-601A / AFO11L-ECOM)

Per un periodo di due anni dalla data di acquisto, garantiamo la sostituzione del prodotto a causa di difetti di materiale o fabbricazione.

Le richieste di copertura da garanzia devono essere evase immediatamente dopo la notifica. Alla fine del periodo di copertura della garanzia è escluso qualsiasi ricorso a questa.

In caso di richiesta di copertura da garanzia, il dispositivo guasto deve essere spedito al Service Center con il coupon compilato, indicante la causa del reclamo, e la ricevuta di acquisto.

L'abuso o l'utilizzo errato, l'inosservanza degli avvisi delle istruzioni per l'uso del dispositivo, l'uso di forzature, i danni causati dalle forzature o dagli interventi da parte persone diverse dai tecnici qualificati da noi autorizzati causano l'invalidazione della garanzia.

SCHEDA DI GARANZIA

Forno digitale multi friggitrice ad aria calda 11L (AF-601A / AFO11L-ECOM)

Compilare accuratamente la scheda e inviare sempre insieme al dispositivo e alla ricevuta di acquisto. Valido per 2 anni dalla data di acquisto / timbro postale.

Nome del cliente: _____

Motivo del reclamo: _____

acquistato presso (allegare la ricevuta di acquisto): _____

Assistenza clienti:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
GERMANY

Mail: tempo-ecom@teknihall.com

Hotline: 00800 33300666

Acquirente

Nome: _____

Indirizzo: _____

CAP, località: _____

Telefono: _____ **e-mail:** _____

Firma: _____



GARANTÍA

Horno freidor digital de aire caliente múltiple 11L

(AF-601A / AFO11L-ECOM)

Garantizamos la subsanación gratuita de desperfectos derivados de fallos del material y la fabricación mediante la sustitución durante un periodo de dos años a contar desde la fecha de compra.

Los derechos de garantía deben hacerse valer inmediatamente después de constatar el defecto. Queda descartado el ejercicio de los derechos de garantía una vez finalizado el periodo de garantía.

En caso de garantía entregue el dispositivo defectuoso con el apartado de garantía relleno indicando el motivo de la reclamación junto con el comprobante de compra al centro de atención al cliente.

La garantía quedará anulada si se hace un uso abusivo o incorrecto del dispositivo, si no se observan las indicaciones vigentes para el dispositivo de acuerdo a lo recogido en el manual de instrucciones, en caso de aplicación de violencia, daños por fuerza mayor o de intervenciones realizadas en comercios especializados no autorizados por nosotros.

TARJETA DE GARANTÍA

Horno freidor digital de aire caliente múltiple 11L (AF-601A / AFO11L-ECOM)

Rellenar cuidadosamente en caso de garantía y enviar siempre junto con el dispositivo y el comprobante de compra. Validez durante 2 años a contar desde la fecha de compra/mataseillos.

Nombre del cliente: _____

Motivo de la reclamación: _____

comprado en (por favor, adjuntar comprobante de compra): _____

Kundenservice:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
GERMANY

Mail: tempo-ecom@teknihall.com

Correo electrónico: 00800 33300666

Comprador

Nombre: _____

Calle: _____

C.P., localidad: _____

Teléfono: _____ **Correo electrónico:** _____

Firma: _____



WARRANTY

Digital Multi Air Fryer Oven 11L (AF-601A / AFO11L-ECOM)

For a period of 2 years from the date of purchase, we guarantee the remedy of defects that are due to material and production faults free of charge by means of exchange.

Warranty claims must be submitted immediately once the defect arises. Warranty claims after expiration of the warranty period are excluded.

In case of a warranty, return the defective device to the service centre together with the completed warranty slip, stating the reason for the complaint.

The warranty will be void in the case of improper or incorrect use, non-observance of the information provided in the user manual for the device, brute force, force majeure or any work on the device that was not carried out by our authorised specialist shops.

WARRANTY

Digital Multi Air Fryer Oven 11L (AF-601A / AFO11L-ECOM)

In case of a warranty claim, fill out the card carefully and send it to us together with the device and the sales receipt. Valid for 2 years as of the selling date/postmark.

Customer name: _____

Reason for complaint: _____

purchased at (please include sales receipt): _____

Customer service:

teknihall Elektronik GmbH
Assar-Gabrielsson-Str. 11-13
63128 Dietzenbach
GERMANY

Mail: tempo-ecom@teknihall.com

Hotline: 00800 33300666

Purchaser

Name: _____

Street: _____

Town, post code: _____

Telephone: _____ **Email:** _____

Signature: _____



Vertrieben durch (keine Serviceadresse):

Distributeur (pas d'adresse de service):

Commercializzato da (nessun indirizzo assistenza):

Comercializado por (no obedece a la dirección de atención al cliente):

Sold by (no service address):

Tempo International GmbH

Friesenweg 7

22763 Hamburg

Germany