

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ (NOTICE ORIGINALE)

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.



- **AVERTISSEMENT** : surfaces très chaudes.
- **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes, car vous risquez de vous blesser. Utilisez toujours la poignée.
- **CET APPAREIL DOIT ÊTRE SURVEILLÉ.** Ne le laissez pas fonctionner en votre absence et débranchez-le après chaque utilisation. Ne laissez jamais l'appareil allumé ou branché sans surveillance.
- Tout meuble adjacent doit pouvoir supporter une augmentation de température de minimum 85°C par rapport à la température ambiante pendant l'utilisation de l'appareil. Un espace libre de 10 cm tout autour de l'appareil est requis.
- Certains types de meubles de cuisine en stratifié ou à revêtement vinyle sont particulièrement sensibles à la chaleur ou risquent de se décolorer, même à des températures inférieures à celles indiquées ci-dessus. Tout dommage causé par l'appareil suite au non-respect de ces instructions sera imputable à la responsabilité de l'utilisateur. Cet appareil ne doit pas faire office d'espace de rangement ni de surface de travail.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles tels que des rideaux ou des meubles.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les ait supervisées ou leur ait fourni des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

- Ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Pour éviter les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil ou éliminez de la graisse chaude.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique intérieur uniquement et ne convient pas pour des applications telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, les fermes, par les clients dans les hôtels, les motels et autres types de résidences touristiques ainsi que les établissements de type bed and breakfast.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Si le cordon est défectueux, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Tout cordon d'alimentation endommagé devra être remplacé par le fabricant. Retournez l'appareil au service à la clientèle (consulter la page 116 pour obtenir de plus amples informations). Le consommateur ne devra pas tenter de réparer lui-même l'appareil.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour du corps de l'appareil pendant ou après son utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table de cuisine ou d'un plan de travail.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des sources de chaleur.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four grille-pain : papier, carton, plastique et produits similaires.
- Comme les parois extérieures peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est utilisé, veillez à ce que les surfaces de l'appareil n'entrent pas en contact avec d'autres surfaces sensibles à la chaleur.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et

laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Utilisez les réglages de température recommandés pour toutes les cuissons, les pâtisseries, les rôtis et la friture à air chaud.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ni de plats de cuisson sur la porte vitrée.
- Assurez-vous toujours que la plaque de cuisson est en place lorsque vous cuisinez avec la grille du four afin de protéger les éléments chauffants de la condensation, de la graisse et des miettes.

**AVERTISSEMENT :** si vous placez la grille du four en position 1 ou 2, grille vers le haut, vous risquez de provoquer un incendie lors du fonctionnement du gril.

### **SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE**

- Assurez-vous que la tension à utiliser correspond à la tension de l'appareil. Celle-ci est indiquée en dessous du socle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être contrôlé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique s'il est laissé sans surveillance, mais aussi avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Assurez-vous toujours d'avoir les mains sèches avant de toucher le cordon d'alimentation ou de retirer la fiche de la prise de courant.

### **SÉCURITÉ GÉNÉRALE**

- Veillez à ce que l'ensemble des matériaux d'emballage et des étiquettes et autocollants promotionnels soient retirés de l'appareil avant la première utilisation.
- Vérifiez toujours que l'appareil ne présente pas de traces

apparentes de dommages avant son utilisation. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il est tombé. En cas de dommage ou de défaillance technique, prenez contact avec le service à la clientèle de Cuisinart (consulter la page 116 pour obtenir de plus amples informations).

- Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que les plaques sélectionnées soient correctement installées et verrouillées en position.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il est prévu.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées lorsque l'appareil est allumé et pendant le refroidissement.
- Installez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- Ne placez rien sur l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est chaud.
- N'emballez pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polyéthylène ou des feuilles de papier alu pendant la cuisson. Cela pourrait endommager les plaques de cuisson et créer un risque d'incendie.
- N'utilisez pas d'autres accessoires ou éléments avec l'appareil que ceux recommandés par Cuisinart.
- Ne déposez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque chauffante au gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé ou branché sans surveillance.
- Vérifiez de temps à autre toutes les pièces de l'appareil. Si certaines pièces sont défectueuses, **N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL.**
- Pour éviter toute blessure ou risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de

dommage physique, n'immergez pas le socle, le cordon, ni la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne les mettez pas dans le lave-vaisselle.

- Pour débrancher l'appareil, mettez l'interrupteur en position OFF, puis débranchez la prise.
- Éteignez et débranchez l'appareil après utilisation.
- Débranchez l'appareil lorsque qu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'insérer ou de retirer des éléments et avant de le nettoyer.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ainsi que par des personnes dépourvues d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions quant à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne seront pas réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et supervisés par un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Nous recommandons de laver soigneusement les accessoires à la main, car ils ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.

**REMARQUE :** de la condensation peut se produire à l'extérieur du four, ce qui peut entraîner la formation de gouttelettes d'eau sur le plan de travail.



**ATTENTION :** l'emballage ou les sachets en polyéthylène entourant l'appareil peuvent être dangereux. Pour éviter tout risque de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée des bébés et enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

Ce produit est conforme à la législation et aux normes

européennes pertinentes applicables à ce type et à cette classe d'appareils. Notre entreprise est certifiée ISO9001:2015, une norme qui évalue en permanence la performance de notre système de gestion de la qualité. Si vous avez des questions concernant la sécurité et la conformité de nos produits, veuillez prendre contact avec le service à la clientèle (consulter la page 116 pour obtenir de plus amples informations).



### **Mise au rebut des appareils électriques et électroniques en fin de vie**

■ Ce symbole apposé sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il convient de le déposer dans un point de collecte en vue du recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à ce que ce produit soit mis au rebut adéquatement, vous contribuerez à éviter de potentielles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, conséquences pouvant être dues à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Pour de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre administration locale ou avec votre service de traitement des déchets ménagers.

## **2. INTRODUCTION**

### **Félicitations ! Vous venez d'acheter la friteuse à air mini four cuisinart !**

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans.

Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnelle et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation.

Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consultez notre site Internet [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu).

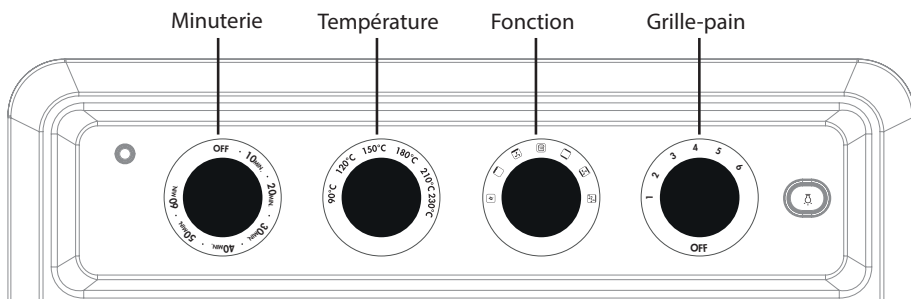
### 3. Caractéristiques du produit (voir couverture)

1. Témoin d'alimentation
2. Allumage/Réglage de la minuterie
3. Réglage de la température
4. Réglage de la fonction
5. Allumage/Réglage du grill
6. Bouton d'éclairage intérieur
7. Tiroir ramasse-miettes
8. Panier pour la friture à air chaud
9. Grille
10. Plaque de cuisson
11. Arrêt automatique de sécurité de la porte (non illustré)
12. Rangement du cordon d'alimentation (non illustré)

### 4. UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, s'assurer que tous les emballages ont été retirés et que l'appareil est placé sur une surface plane. Tous les accessoires doivent être soigneusement nettoyés (voir le chapitre Nettoyage et entretien).

#### Commandes de la Friteuse à Air Mini Four



#### Fonctions de la Friteuse à Air Mini Four

##### Friture à air chaud

Cette fonction permet de frire des repas à l'air chaud et constitue une alternative saine à la friture à l'huile. La friture à air chaud repose sur la combinaison d'air chaud, d'une ventilation rapide et de 2 éléments supérieurs chauffants permettant de préparer de nombreux repas délicieux, et plus sains que la friture traditionnelle.

Pour utiliser la friture à air chaud, disposer le panier à frire fourni avec l'appareil sur la grille du four. Utiliser la position 2 de la grille (voir le tableau de positionnement de la grille).

## Cuisson au four

La cuisson au four est recommandée pour les produits de boulangerie qui nécessitent une méthode de cuisson plus douce, comme les gâteaux, les muffins et les pâtisseries. Les résultats sont parfaits avec cette fonction.

Utiliser la plaque de cuisson en 1 pour tous les aliments frais et en 2 pour tous les aliments surgelés (voir le tableau de positionnement de la grille).

## Rôtis et pizzas

La fonction rôtis et pizzas fait circuler de l'air chaud autour des aliments à l'aide d'un ventilateur afin de les cuire plus rapidement. Elle est idéale pour rôtir de la viande, comme du poulet, du porc ou du bœuf. Elle permet également de cuire des pizzas, des légumes et des produits de boulangerie comme du pain et des scones.

Utiliser la plaque de cuisson en position 1 pour tous les aliments frais et en position 2 pour tous les aliments surgelés (voir le tableau de positionnement de la grille).

## Grill

La fonction grill peut être utilisée pour cuire du bœuf, des morceaux de poulet, des côtelettes de porc, des saucisses et des hamburgers. Elle permet également de cuire du poisson. Utiliser la position 2 pour griller les aliments (voir le tableau de positionnement de la grille).





## Toasts et paninis

Cette fonction permet de préparer des toasts et des paninis, mais aussi de dorer des cassolettes et des gratins.




Utiliser la grille en position 2 (voir le tableau de positionnement de la grille).

## Grille-pain

Utiliser la grille en position 2 (voir le tableau de positionnement de la grille) pour obtenir un résultat uniforme. Disposer les aliments à griller au centre de la grille.

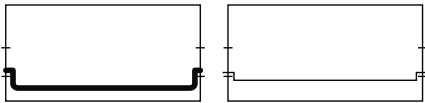
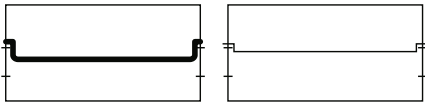
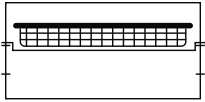

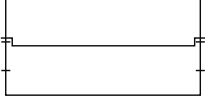


Symbol	Fonction	Application
	Maintien au chaud	Permet de conserver au chaud les aliments cuits. S'utilise également pour les aliments cuits à l'aide d'autres appareils, comme les crêpes ou les gaufres.
	Toasts et paninis	Permet de dorer et de griller des aliments plats. Idéale pour les gratins, les garnitures au fromage, les croque-monsieur et le bacon. Le ventilateur fonctionne à vitesse réduite.
	Grill	La fonction grill peut être utilisée pour cuire du bœuf, du porc, des côtelettes d'agneau, des saucisses et des hamburgers. Convient également au poisson et aux brochettes.
	Grille-pain	S'utilise pour griller du pain, de la baguette et des bagels. Le ventilateur fonctionne à vitesse réduite.



Symbol	Fonction	Application
	Cuisson au four	S'utilise comme un four classique pour la cuisson traditionnelle. Permet de cuire des tartes (sucrées et salées), des quiches (y compris pour la cuisson à blanc), des gâteaux, des muffins, des pâtisseries, des soufflés, des meringues et des compotées de fruits. Convient également à la cuisson d'aliments surgelés. Le ventilateur fonctionne à vitesse réduite.
	Rôtis et pizzas	Permet de cuire des produits de boulangerie. Convient pour les pizzas, légumes grillés, scones, pains et cookies, mais aussi pour les viandes rôties telles que le poulet, le bœuf, l'agneau et le porc.
	Friture à air chaud	Permet de frire des aliments sans huile ou avec très peu d'huile, pour une cuisine plus saine. Convient notamment pour les ailes de poulet, les anneaux de calamar, les bâtonnets de poisson pané, les fruits, les wedges et des chips de légumes.

### Schémas de positionnement des grilles et des plaques

Consulter les schémas ci-dessous pour connaître le positionnement des grilles :

<b>POSITION 1 POUR LA CUISSON</b>		
<b>POSITION 2 POUR LA CUISSON</b> <b>REMARQUE :</b> pour le poulet ou d'autres aliments volumineux, la plaque ou la grille peut être placée en position 1, comme illustré ci-dessus.		
<b>POSITION 2 POUR LES GRILLADES ET LES FRITURES À L'AIR CHAUD</b>		<b>ELEMENTS</b>  Panier pour la friture à air chaud
<b>POSITION 2 POUR LE GRILLE-PAIN</b>		 Grille  Plaque de cuisson/ plaque d'égouttage

**AVERTISSEMENT :** l'installation de la grille du four en position 2, grille vers le haut, risque de provoquer un incendie lors du fonctionnement du gril.

**REMARQUE :** la grille du four peut s'utiliser dans l'autre sens.

La plaque de cuisson et la grille du four doivent être légèrement inclinées pour éviter d'endommager le crochet.

## Utilisation des différentes fonctions

**N.B. :** s'assurer que le tiroir ramasse-miettes est en place et que le four est vide avant de le mettre en marche.

### Friture à air chaud

Disposer le panier sur la grille du four (en position 2). Régler la fonction sur « friture à air chaud » et sélectionner la température souhaitée. Pour allumer le four et commencer la friture, régler la minuterie du four sur la durée de cuisson souhaitée.

Le témoin d'alimentation s'allume. La minuterie sonne une fois lorsque le cycle est terminé, et le four s'éteint.

Pour interrompre le programme, régler la minuterie du four en position off.

Consulter le tableau à la page 13 pour connaître les consignes de friture à air chaud.

### Cuisson au four ou Rôtis et pizzas

Placer la plaque de cuisson ou la grille dans la position souhaitée.

Sélectionner la fonction cuisson au four ou Rôtis et pizzas. Sélectionner la température souhaitée. Pour allumer le four, régler la minuterie du four sur la durée de cuisson souhaitée. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant de cuire des produits de boulangerie délicats, comme des gâteaux ou des muffins. Ce temps doit être intégré au temps de cuisson total.

Le témoin d'alimentation s'allume. La minuterie sonne une fois lorsque le cycle est terminé, et le four s'éteint.

Pour interrompre le programme, régler la minuterie du four en position off.

### Grill ou Toasts et paninis

Disposer le panier pour la friture à l'air chaud au-dessus de la plaque de cuisson, en position 2. Sélectionner la fonction Grill ou Toasts et paninis. Sélectionner la température souhaitée. Pour allumer le four et commencer à griller, régler la minuterie du four sur la durée de cuisson souhaitée. Le témoin d'alimentation s'allume. La minuterie sonne une fois lorsque le cycle est terminé, et le four s'éteint à la fin du temps programmé.

Pour interrompre le programme, régler la minuterie du four en position off.

### Maintien au chaud

Disposer la plaque de cuisson ou la grille en position 2. Régler la température souhaitée, puis sélectionner la fonction maintien au chaud. Pour allumer le four et commencer à chauffer, régler la minuterie du four sur la durée de souhaitée.

Le témoin d'alimentation s'allume. La minuterie sonne une fois lorsque le cycle est terminé, et le four s'éteint.

Pour interrompre le programme, régler la minuterie du four en position off.

### Grille-pain

Disposer la grille en position 2. Pour griller deux aliments, les disposer au centre de la grille du four. Pour griller quatre aliments, les répartir uniformément (deux à l'avant et deux à l'arrière). Pour griller six aliments, les répartir uniformément (trois à l'avant et trois à l'arrière).

Sélectionner la fonction grille-pain et sélectionner la température souhaitée. Pour allumer le four et commencer à griller, régler le sélecteur du grille-pain au niveau de brunissage souhaité (de 1 à 6). Le témoin d'alimentation s'allume. La minuterie sonne et s'éteint une fois le cycle terminé.

Pour interrompre le programme, régler la minuterie du grille-pain en position off.

**REMARQUE : la grille doit être en position 2, comme indiqué dans le tableau de positionnement des grilles.**

## 5. ASTUCES ET CONSEILS

### Conseils pour la friture à air chaud :

- La friture à air chaud constitue une alternative saine à la friture. Bon nombre d'aliments habituellement frits à l'huile peuvent également être frits à l'air chaud avec une quantité minimale d'huile. Les aliments frits à l'air chaud sont plus légers et moins gras que les aliments frits à l'huile.
- La plupart des huiles sont compatibles avec la friture à air chaud. L'huile d'olive confère une saveur plus intense. L'huile végétale, de colza ou de pépins de raisin est recommandée pour les saveurs plus douces.
- Pour obtenir un résultat bien croustillant et doré, répartir l'huile uniformément sur les aliments. Elle peut être appliquée au pinceau ou au vaporisateur. Il est également possible d'utiliser un vaporisateur d'huile d'olive ou un spray antiadhésif.
- Les aliments frits à l'air chaud peuvent être enrobés avec différentes panures. Par exemple : la chapelure nature ou assaisonnée, chapelure panko, quinoa, ou encore diverses farines.
- La plupart des aliments n'ont pas besoin d'être retournés pendant la cuisson, sauf s'ils sont plus volumineux, comme les filets de poulet, qui doivent être retournés à mi-cuisson pour obtenir une cuisson et une coloration rapides et uniformes.
- Pour frire à l'air chaud de grandes quantités d'aliments sur la plaque, remuer les aliments à mi-cuisson pour obtenir une cuisson et une coloration uniformes.
- Sélectionner une température plus élevée pour les aliments qui cuisent rapidement, comme le bacon et les chips, et une température plus basse pour les aliments qui prennent plus de temps à cuire, comme le poulet pané.
- Les aliments coupés à la même taille cuisent plus uniformément.
- Pour faciliter son nettoyage, recouvrir la plaque de cuisson avec du papier aluminium.
- **REMARQUE** : la plupart des aliments libèrent de l'eau pendant la cuisson. Lors de la préparation de grandes quantités d'aliments pendant une période prolongée, de la condensation peut s'accumuler et de l'humidité peut apparaître sur le plan de travail.

### Conseils pour la cuisson au four :

- Sélectionnez la fonction cuisson pour des produits plus délicats tels que les flans, les gâteaux et les œufs.
- Pour la plupart des produits de boulangerie, ainsi que les aliments plus volumineux comme le poulet, optez pour la position 1.
- Pour cuire de la pizza fraîche, utiliser la plaque de cuisson en position 1. Pour cuire de la pizza surgelée, utiliser la grille du four en position 2.

### Conseils pour la fonction Rôtis et pizzas :

- Sélectionner la fonction Rôtis et pizzas pour les produits de boulangerie qui nécessitent une coloration uniforme, comme les scones et les pains, ainsi que pour les rôtis et la volaille. Cette fonction convient également pour la cuisson de pizzas maison bien dorées et croustillantes.
- Lors d'une cuisson à chaleur tournante, il est recommandé, pour la plupart des recettes, de réduire la chaleur ou la température de 3 à 4°C.
- Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits, au moins 10 minutes avant la fin du temps de cuisson suggéré.

### **Conseils pour la fonction grill :**

- Pour obtenir des résultats optimaux, n'utiliser que le panier fourni avec l'appareil et le disposer sur la plaque de cuisson afin de frire les aliments.
- Ne jamais utiliser de plats en verre pour griller des aliments.
- Bien surveiller la cuisson des aliments, car ils peuvent facilement brûler sous le grill.

## **6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Nettoyer soigneusement chaque élément avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Laisser toujours le four refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Retirer toujours la fiche de l'appareil.
- N'utiliser pas de nettoyeurs abrasifs, d'ustensiles durs, ni d'éponge à récurer, car vous risqueriez d'endommager la couche de finition. Essuyer simplement l'extérieur avec un chiffon propre et humide et sécher soigneusement. Appliquer le produit détergent sur un chiffon, pas directement sur l'appareil.
- Pour nettoyer l'intérieur, utiliser un chiffon humide et une solution de savon liquide doux ou vaporisez un spray sur une éponge. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou corrosifs. Vous risqueriez d'endommager la surface du four. Ne jamais utiliser de tampons de laine d'acier ni d'éponges métalliques à l'intérieur du four.
- La grille, la plaque de cuisson, le panier et le ramasse-miettes doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Ils ne vont PAS au lave-vaisselle.
- Après la cuisson d'aliments gras et une fois le four refroidi, nettoyer toujours le haut du four (à l'intérieur). Si cette opération est effectuée régulièrement, votre four restera comme neuf. L'élimination de la graisse permet de conserver un goût constant, cycle après cycle.
- Pour enlever les miettes, retirer le tiroir ramasse-miettes et jeter les miettes. Le nettoyer et le remettre en place. Pour enlever la graisse cuite, le laisser tremper dans de l'eau chaude savonneuse. Ne jamais faire fonctionner le four sans le tiroir ramasse-miettes.
- Ne jamais enrouler le cordon autour du four. Utiliser les fixations de rangement du cordon situées à l'arrière du four.

**REMARQUE :** ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, d'ustensiles durs, ni d'éponge à récurer, car vous risqueriez d'endommager le revêtement anti-adhérent.

## 7. CONSIGNES POUR LA FRITURE À AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous indique les temps de cuisson et portions recommandés pour les différents types d'aliments qui peuvent être frits à l'air chaud dans la Friteuse à Air Mini Four. Si les portions dépassent les recommandations, remuer de temps en temps pendant la cuisson pour obtenir un résultat plus croustillant et plus uniforme. La cuisson de petites quantités d'aliments peut nécessiter moins de temps. Pour obtenir un résultat optimal, utiliser la lumière du four pour vérifier régulièrement la cuisson des aliments.

<b>Aliment</b>	<b>Température</b>	<b>Temps</b>
Bacon	200°C	6 - 8 min
Ailes de poulet	200°C	20 - 25 min
Saucisses	200°C	12 min
Anneaux de calmar frais	200°C	9 min
Scampi frais	200°C	10 min
Amuse-gueules surgelés, par exemple, bâtonnets de Mozzarella, etc.	200°C	5 - 7 min
Nuggets de poulet surgelés	200°C	10 min
Frites maison	200°C	10 - 20 min
Chips maison	200°C	10 - 20 min
Chips de légumes – patate douce, betterave et panais	200°C	10 - 15 min
Frites surgelées	230°C	15 - 25 min
Chips surgelées	230°C	10 - 15 min

# 1. SAFETY CAUTIONS

## (ORIGINAL INSTRUCTIONS)

CAREFULLY READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.



- **WARNING:** very hot surfaces.
- **DO NOT TOUCH** hot surfaces as possible injury could occur. Always use the handle.
- **THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE.** Do not leave unattended during use, unplug after each use. Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- Any adjacent furniture must be able to withstand a minimum temperature rise of 85°C, above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use. This appliance requires 100mm clearance around the front, back and sides of the appliance.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures even below the guidelines given above. Any damage caused by the appliance being installed in contravention of these instructions, will be at the liability of the owner. You should not use this appliance to store items on or as a work surface.
- Do not use the appliance near or under combustible materials like curtains or furniture.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this appliance.

- To avoid burns, use extreme caution when removing accessories from the Air Fryer Mini Oven, or disposing of hot grease.
- This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farmhouses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- Do not use the appliance if the supply cord is damaged. In the event of supply cord damage, discontinue use immediately. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer. Return the appliance to the Customer Care Centre (see “International guarantee” on page 116). No repair must be attempted by the consumer.
- Do not wrap the supply cord around the main body of the appliance during or after use.
- Do not leave the supply cord hanging over the edge of a kitchen table or worktop.
- Do not allow the supply cord to come into contact with sources of heat.
- Do not place any of the following materials in the Air Fryer Mini Oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
- As the outer surfaces may get hot when the appliance is in use, take care not to allow the appliance surfaces to come into contact with other heat sensitive surfaces.
- Always unplug the appliance from the mains outlet and allow to cool before cleaning.
- Use recommended temperature settings for all cooking, baking, roasting and air frying.
- Do not rest cooking utensils or baking dishes on the glass door.

- Always ensure the baking tray is in place, when cooking with the oven rack to protect the heating elements from condensation, grease and crumbs.

**WARNING:** Placing the oven rack in position 1 or 2 with the rack upwards, while toasting, may result in a fire.

### **ELECTRICAL SAFETY**

- Always ensure the voltage to be used corresponds with the voltage on the appliance, this is indicated on the bottom of the housing.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Always disconnect the appliance from the electric supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never pull the plug out of the mains socket by the supply cord.
- Always ensure that your hands are dry before touching the supply cord or removing the plug from the mains socket.

### **GENERAL SAFETY**

- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the appliance before first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not use if damaged, or if the appliance has been dropped. In the event of damage, or if the appliance develops a fault, contact the Cuisinart Customer Care Line (see "International guarantee" on page 116)
- Before switching on the appliance ensure that the selected plates are correctly fitted and locked into position.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not touch hot surfaces; use the handles whilst the



appliance is switched on and during cooling time.

- Position the Air Fryer Mini Oven on a stable, level, heat resistant surface near a power socket.
- Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- Do not wrap food in plastic film, polythene bags or metal foil during cooking. This may cause damage to the cooking plates and create a fire hazard.
- Do not use accessories or attachments with this appliance other than those recommended by Cuisinart.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or place in a heated oven.
- Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in.
- Periodically check all parts before use. If any part is damaged DO NOT USE.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse the housing base, cord or plug in water or other liquids or place in a dishwasher.
- To disconnect, turn the control to the off setting and then remove the plug from the mains.
- Switch off and unplug the appliance after use.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before fitting or removing parts and before cleaning the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- We recommend carefully washing the accessories by hand, as they are not suitable for dishwasher use.

**NOTE:** Some condensation may form on the outside of the oven, which may cause water droplets on the worktop.



**WARNING:** Polythene bags over the product or packaging may be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep away from babies and children. These bags are not toys.

This product complies fully with all appropriate EU and UK legislation and the standards relevant with this type and class of appliance. We are an ISO9001:2015 certified company that continually evaluates our Quality Management System Performance. If you have any queries regarding product safety and compliance, please contact our Customer Services Department (see "International guarantee" on page 116).



### **Disposing of electrical and electronic appliances at the end-of-life**

■ This symbol on the product or on the packaging indicated that this product may not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the appliance collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of the product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council office or your household waste disposal service.

## 2. INTRODUCTION

### **Congratulations on your purchase of the Cuisinart Air Fryer Mini Oven.**

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day.

To learn more about our products and for recipe ideas visit our website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

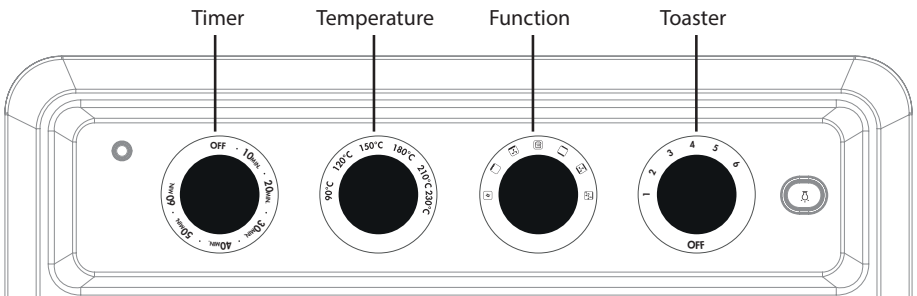
## 3. PRODUCT FEATURES (refer to cover)

1. Power Light
2. On / Oven Timer Dial
3. Oven Temperature Dial
4. Function Dial
5. On / Toast Dial
6. Interior Oven Light Button
7. Pull-Out Crumb Tray
8. AirFryer Basket
9. Oven Rack
10. Baking Tray
11. Safety Auto Off Door Switch (Not Shown)
12. Cord Storage (Not Shown)

## 4. USE

Before using your AirFryer Mini Oven for the first time, ensure all packaging is removed and it's placed on a flat surface. All accessories should be cleaned thoroughly (see Cleaning & Maintenance Section).

### **AirFryer Mini Oven Controls**



## AirFryer Mini Oven Functions

### AirFry

This function is used to AirFry meals, as a healthy alternative to deep frying in oil. The AirFry function uses a combination of hot air, high fan speed and 2 upper heating elements to prepare a variety of meals, that are both delicious and healthier than traditional frying.

Use the provided airfryer basket onto the oven rack for airfry function. Use the rack position 2 (see table for rack positions).

### Bake

Baking is recommended for a variety of foods that you would normally prepare in your oven. Baked goods that require a gentler cooking method, like cakes, muffins and pastry, provide best results when using the bake function.

Use the baking tray for all baking requirements. Use rack position 1 for all fresh food and rack position 2 for all frozen foods (see table for rack positions).

### Roasts & Pizzas

The roasts & pizza function uses a fan to circulate heated air around for food to cook faster and is used for roast meats, such as chicken, pork and beef. It can also be used for pizzas, vegetables and baked goods such as scones and bread.

Use the baking tray for all cooking requirements, using this function. Use rack position 1 for all fresh food and rack position 2 for all frozen foods (see table for rack positions).

### Grill

The grilling function can be used to cook meat such as beef, chicken pieces, pork chops, sausages and burgers. It can also be used when cooking fish. Use rack position 2 for grilling (see table for rack positions).



### Paninis & Toasties






The paninis & toasties function can be used when making paninis, toasties and for browning casseroles and gratins.

Use rack position 2 for all cooking requirements, using this function (see table for rack positions).

### Toast

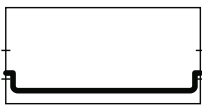
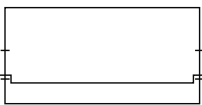
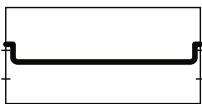

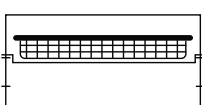



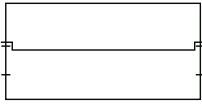
Always use the oven rack, in position 2 (see table for rack positions), for even toasting. Always position any food for toasting in the middle of the rack.

Symbol	Function	Application
	Keep warm	Use this function to keep cooked food warm. Can be used for food cooked using other appliances, such as pancakes or waffles.
	Paninis & Toasties	The Paninis & Toasties function can be used for browning and to grill flat foods. Use for gratins, cheese toppings, toasted sandwiches and bacon. Fan slowly works for this function.

Symbol	Function	Application
	Grill	The Grill function can be used to cook meat such as beef, pork, lamb chops, sausages and burgers. Also, fish and kebabs.
	Toast	The Toast function can be used for toasting. Use for bread, crumpets and bagels. Fan slowly works for this function.
	Bake	The Bake function can be used as a conventional oven for traditional baking. Use for pies (sweet & savoury) , quiches, (including blind baking) cakes, muffins, pastries, soufflés, meringues and baked fruits. Also use when cooking frozen foods. Fan slowly works for this function.
	Roasts & Pizza	The Fan-Assisted Bake function can be used for the cooking of baked items. Use for pizzas, roasted vegetables, scones, bread loaves and cookies. Also used for roast meats such as chicken, beef, lamb and pork.
	Airfry	The AirFry function can be used for frying foods, using little to no oil, for healthier cooking. These include chicken wings, calamari rings, fish gou-jons, french fries, potato wedges, vegetable crisps.

### Oven Rack and Pan Position Diagrams

Please refer to the diagrams below for oven rack positions:

<b>POSITION 1 FOR BAKING</b>		
<b>POSITION 2 FOR BAKING</b> <b>NOTE:</b> For chicken or other large items, the pan or rack can be in Position 1, as shown above.		
<b>POSITION 2 FOR GRILLING AND AIRFRYING</b>		<b>PARTS</b>  AirFryer Basket  Oven Rack  Baking tray/Drip Tray
<b>POSITION 2 FOR TOASTING</b>		

**WARNING:** Placing the oven rack in position 2 with the rack upwards, while toasting, may result in a fire.

**NOTE:** The oven rack can be used upside down.

To position the baking tray and the oven rack, they have to be slightly inclined, in order to avoid damaging the hook.

### **Using The Different Functions**

**N.B:** Ensure the crumb tray is in place and there is nothing in the oven, before switching on.

#### **AirFry**

Place the airfryer basket onto the oven rack – airfry in rack position 2. Set the function dial to airfry and set the temperature dial to the desired temperature. Turn the timer dial to the desired cooking time, to turn the oven on and begin airfrying.

The oven power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off, when the time expires.

To stop airfrying, turn the timer dial to the off position.

For cooking guidelines for airfrying, see chart on page 25.

#### **Bake or Roasts & Pizzas**

Fit the baking tray or oven rack into either rack position.

Set the function dial to bake or roasts & pizzas. Set the temperature dial to the desired temperature. Then turn the timer dial to the recommended cooking time, to turn on the oven. It's recommended to preheat the oven for 5 minutes, prior to baking delicate items, such as cakes and muffins. (Incorporate this time into the total baking time).

The power light will illuminate. The timer will ring once when the time has expired and the cycle is complete and the oven will power off, when the time expires.

To stop baking mid-cycle, turn the timer dial to the off position.

#### **Grill or Paninis & Toasties**

Place the airfryer basket on top of the baking tray, to grill, in rack position 2. Set the function dial to either grill or paninis and toasties. Set the temperature dial to the desired temperature. Then turn the timer dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin grilling. The power light will illuminate. The timer will ring once, when the cycle is complete and the oven will power off, when the time expires.

To stop grilling, turn the timer dial to the off position.

#### **Keep Warm**

Fit the provided baking tray or oven rack, to rack position 2. Set the temperature dial to the desired temperature and then select keep warm, on the function dial. Then turn the timer dial to the desired time, to start the oven and begin warming.

The power light will illuminate. The timer will ring once, when the cycle is complete and the oven will power off, when the time expires.

To stop warming, turn the timer dial to the off position.

#### **Toast**

Fit the oven rack into rack position 2. If toasting two items, centre them in the middle of the oven rack. Four items should be evenly spaced – two in the front and two in the back. Six items should be evenly spaced – three in the front and three in the back.

Set the function dial to toast and then set the temperature dial to the desired temperature. Turn the toaster dial to the desired shade setting from 1 to 6, within the marked settings to turn on the oven and begin toasting. The oven power light will illuminate. When completed, the time will ring and turn off.

To stop toasting, turn the toaster dial to the off position.

**NOTE: The oven rack must be in position 2, as indicated in the rack positions table.**

## 5. HINTS & TIPS

### **Airfrying Tips:**

- Airfrying is a healthy alternative to frying. Many foods that can be fried, can be airfried without using excess amounts of oil. Airfried foods will taste lighter and less greasy, than deep-fried foods.
- Most oils can be used for airfrying. Olive oil is preferred for a richer flavour. Vegetable, canola or grapeseed oil is recommended for a mild flavour.
- Distribute oil evenly on food, to achieve the crispiest and most golden results. Oil can be sprayed or brushed onto foods for airfrying. Alternatively, olive oil and non-stick cooking sprays can be used.
- An assortment of coatings can be used on airfry foods. Some examples of different crumb mixtures include: breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, quinoa and various flours.
- Most foods do not need to be flipped during cooking, but larger items, like chicken fillets, should be flipped halfway during cooking to ensure quick, even cooking and browning.
- When airfrying large quantities of food, that crowd the pan, toss food halfway through cooking, to ensure even cooking and colouring.
- Use higher temperatures for foods that cook quickly, like bacon and chips and use lower temperatures for foods that take longer to cook, like breaded chicken.
- Foods will cook more evenly, if they are cut to the same size.
- Line the baking tray with aluminum foil, for easier cleaning.
- Please note that when most foods cook, they release water. When cooking large quantities for an extended period of time, condensation may build up, which could leave moisture on your countertop.

### **Baking Tips:**

- Select bake for more delicate items like custards, cakes and eggs.
- Most baked goods, as well as larger items like chicken, are cooked in rack position 1.
- Use the baking tray in rack position 1 for fresh pizza. For frozen pizza, place directly onto the oven rack, in position 2, to cook.

### **Convection Baking Tips:**

- Select bake for more delicate items like custards, cakes and eggs.
- Most baked goods, as well as larger items like chicken, are cooked in rack position 1.
- Use the baking tray in rack position 1 for fresh pizza. For frozen pizza, place directly onto the oven rack, in position 2, to cook.

### **Roasts & Pizzas Tips:**

- Select roasts & pizzas for baked goods, which require even browning, such as scones and breads, as well as for roasts and poultry. Roasts & pizzas is also perfect for baking evenly browned and crispy homemade pizzas.
- Most recipes recommend reducing heat or temperature by 3 - 4°C, when convection baking.

- Always check to ensure food is cooked properly, at least 10 minutes before the end of the suggested cooking time.

**Grilling Tips:**

- For best results, use the provided airfryer basket, fitted inside the baking Tray, to grill.
- Never use glass oven dishes to grill.
- Be sure to keep an eye on food – items can burn easily, when grilling.

## **6. CLEANING & MAINTENANCE**

- Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
- Always allow the oven to cool completely before cleaning.
- Always unplug the oven from the mains.
- Do not use abrasive cleaners, hard implements or a scourer, as this may cause damage to the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleaning solution to a cloth, not directly onto the Air Fryer Mini Oven, before cleaning.
- To clean the interior, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray, onto a sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads or metal scourers on the interior of the oven.
- The oven rack, baking tray, airfryer basket and crumb tray should be handwashed in hot, soapy water. They are NOT dishwasher safe.
- After cooking greasy foods and after your oven has cooled, always clean the top interior of the oven. If this is done on a regular basis, your oven will perform like new. Removing the grease will help keep the tasting consistent, cycle after cycle.
- To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked on grease, soak the tray in hot, soapy water. Never operate the oven without the crumb tray in place.
- Never wrap the cord around the outside of the oven. Use the cord storage cleats on the back of the oven.

**N.B.** Do not use abrasive cleaners, hard implements or a scourer, as this may cause damage to the non-stick coating.



## 7. AIRFRYING GUIDELINES

The chart below lists recommended cooking times and portions, for various types of foods that can be airfried in the Air Fryer Mini Oven. If portion sizes exceed recommendations, you can toss occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best airfry results, use the oven light to regularly check on food.

Food	Temperature	Time
Bacon	200°C	6 – 8 mins
Chicken Wings	200°C	20 – 25 mins
Sausages	200°C	12 mins
Fresh Calamari Rings	200°C	9 mins
Fresh Scampi	200°C	10 mins
Frozen Appetizers – e.g Mozzerella Sticks, etc	200°C	5 – 7 mins
Frozen Chicken Nuggets	200°C	10 mins
Hand-Cut Fries	200°C	10 – 20 mins
Hand-Cut Chips	200°C	10 – 20 mins
Vegetable Chips – Sweet Pota- to, Beetroot & Parsnip	200°C	10 – 15 mins
Frozen Fries	230°C	15 – 25 mins
Frozen Chips	230°C	10 – 15 mins

# 1. SICHERHEITSHINWEISE

## (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG)

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS SORGFÄLTIG ALLE ANWEISUNGEN DURCH UND BEWAHREN SIE SIE GUT AUF, UM EVENTUELL SPÄTER ETWAS NACHZULESEN.



- **ACHTUNG:** sehr heiße Oberflächen.
- **DIE HEISSEN OBERFLÄCHEN NICHT BERÜHREN**, es besteht Verletzungsgefahr. Immer den Griff verwenden.
- **DIESES GERÄT MUSS BEAUF SICHTIGT WERDEN.** Während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt lassen, nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Alle Möbelstücke, die sich in unmittelbarer Nähe befinden, müssen während der Verwendung mindestens einen Temperaturanstieg von 85°C über die Umgebungstemperatur des Raumes, in dem sie sich befinden, aushalten können. Dieses Gerät erfordert einen Freiraum von 100 mm an der Vorderseite, Rückseite und den Seiten des Geräts.
- Gewisse Arten von Küchenmöbeln aus Vinyl oder Laminat sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen, die sogar unter den oben genannten Richtwerten liegen. Für Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät entgegen dieser Hinweise aufgestellt wurde, haftet der Eigentümer. Sie sollten dieses Gerät weder als Ablage noch als Arbeitsfläche verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbarem Material wie Vorhängen oder Möbeln.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage

verwendet werden, wenn sie nicht dabei beaufsichtigt oder vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet werden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen.

- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit diesem Gerät spielen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie Zubehöerteile aus dem Airfryer Miniofen entfernen oder heißes Fett entsorgen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch in Innenbereichen bestimmt und nicht für die Verwendung in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; die Nutzung in Bed-and-Breakfastähnlichen Einrichtungen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Die Verwendung sofort einstellen, wenn das Netzkabel beschädigt wurde. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller ersetzt werden. Senden Sie das Gerät in das Kundendienstzentrum zurück (siehe „Internationale Garantie“ auf S. 116). Der Benutzer darf keinesfalls versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Das Netzkabel weder während noch nach dem Gebrauch um das Gerät wickeln.
- Das Netzkabel nicht über den Rand eines Küchentisches oder einer Arbeitsfläche hängen lassen.
- Das Netzkabel darf nicht mit Wärmequellen in Berührung kommen.
- Legen Sie keine der folgenden Materialien in den Airfryer Miniofen: Papier, Pappe, Kunststoff und ähnliche Produkte.
- Da die Außenflächen beim Betrieb des Geräts heiß werden

können, sollten Sie darauf achten, dass die Geräteoberflächen nicht mit anderen hitzeempfindlichen Oberflächen in Kontakt kommen.

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Verwenden Sie die empfohlenen Temperatureinstellungen für alle Koch-, Back-, Brat- und Airfryer-Zubereitungen.
- Stellen Sie keine Kochutensilien oder Backformen auf der Glastür ab.
- Achten Sie darauf, dass bei Zubereitungen mit dem Grillrost immer auch das Backblech eingesetzt ist, um die Heizelemente vor Kondensation, Fett und Krümeln zu schützen.

**ACHTUNG:** Wenn Sie den Grillrost während des Toastens in Position 1 oder 2 mit dem Rost nach oben einschieben, kann ein Brand entstehen.

### **SICHERHEIT VON ELEKTROGERÄTEN**

- Achten Sie stets darauf, dass die jeweilige Netzspannung der Stromspannung des Geräts entspricht; diese ist auf der Unterseite des Geräts angegeben.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Zeitschaltuhr oder separater Fernbedienung geeignet.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, und auch bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Ziehen Sie den Netzstecker niemals am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Netzkabel berühren oder den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

### **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

- Achten Sie darauf, vor dem ersten Gebrauch alles

Verpackungsmaterial und alle Aufkleber und Etiketten von Ihrem Gerät zu entfernen.

- Das Gerät vor dem Gebrauch immer auf offensichtliche Anzeichen einer Beschädigung untersuchen. Das Gerät nicht verwenden, wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist. Im Fall einer Beschädigung oder wenn das Gerät nicht mehr korrekt funktioniert, nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst von Cuisinart auf (siehe „Internationale Garantie“ auf S. 116)
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die gewählten Platten korrekt eingesetzt und eingerastet sind.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Die heißen Oberflächen nicht berühren; verwenden Sie bei eingeschaltetem Gerät und während der Abkühlzeit immer die Griffe.
- Stellen Sie den Airfryer Miniofen auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
- Legen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb oder heiß ist.
- Die Nahrungsmittel beim Garen nicht in Plastikfolie, Plastikbeutel oder Metallfolie verpacken. Dies kann zu einer Beschädigung der Garplatten führen und eine Brandgefahr darstellen.
- Verwenden Sie mit diesem Gerät keine anderen als die von Cuisinart empfohlenen Zubehörteile oder Aufsätze.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es eingeschaltet oder an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Regelmäßig vor dem Gebrauch alle Teile überprüfen. NICHT

VERWENDEN, wenn ein Teil beschädigt ist.

- Das Gerät während des Gebrauchs nicht abdecken, um Verletzungen und mögliche Brände zu vermeiden.
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlag oder Verletzungen das Basisgerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- Zum Ausschalten den Regler auf OFF drehen und danach den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Immer den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn es nicht verwendet wird. Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder wenn sie vorher über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken begreifen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, wenn sie nicht mindestens 8 Jahre alt sind und dabei beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wir empfehlen, das Zubehör vorsichtig von Hand zu waschen, da es nicht für die Spülmaschine geeignet ist.

**Bitte beachten:** An der Außenseite des Backofens kann sich Kondenswasser bilden, was zu Wassertropfen auf der Arbeitsfläche führen kann.



**ACHTUNG:** Plastikbeutel über Produkt oder Verpackung können gefährlich sein. Von Babys und Kleinkindern fernhalten, um Erstickenungsgefahr zu vermeiden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

Dieses Produkt entspricht in vollem Umfang allen einschlägigen Rechtsvorschriften und für diesen Gerätetyp und diese Gerätekategorie relevanten Normen der EU und Großbritanniens. Wir sind ein nach ISO9001:2015 zertifiziertes Unternehmen, das die Leistung unseres Qualitätsmanagementsystems kontinuierlich bewertet. Wenn Sie Fragen zur Produktsicherheit und Konformität haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe „Internationale Garantie“ auf S. 116)



### **Entsorgen von Elektro- und Elektronik-Altgeräten**

Dieses Symbol auf Produkt oder Verpackung besagt, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zu einer entsprechenden Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gebracht werden. Durch das korrekte Recycling wird möglichen Schäden für die Umwelt und die Gesundheit vorgebeugt, die durch unsachgemäße Behandlung der Produktabfälle entstehen könnten. Weitere Information über die Wiederverwertung von batteriebetriebenen Elektrogeräten erhalten Sie in Ihrer lokalen Gemeindeverwaltung oder bei dem für Sie zuständigen Hausmüllverwertungszentrum.

## **2. EINLEITUNG**

### **Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres AirFryer Miniofens von Cuisinart!**

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen.

Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen.

Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren Sie unserer Webseite [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

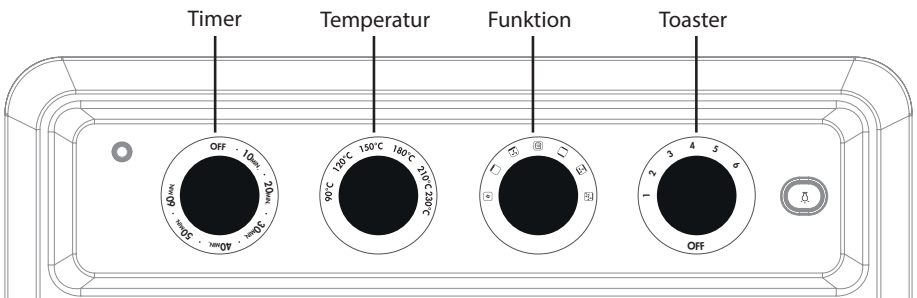
### 3. EIGENSCHAFTEN (siehe Umverpackung)

1. Betriebsanzeigeleuchte
2. Ein / Zeitregler
3. Temperaturregler Ofen
4. Funktionsregler
5. Ein / Toasterregler
6. Taste für Ofenbeleuchtung innen
7. Ausziehbare Krümellade
8. Airfryer-Korb
9. Grillrost
10. Backblech
11. Sicherheits-Türschalter mit Abschaltautomatik (nicht abgebildet)
12. Kabelfach (nicht abgebildet)

### 4. GEBRAUCH

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme Ihres AirFryer Miniofens, dass die Verpackung entfernt wurde und das Gerät auf einer ebenen Fläche steht. Alle Zubehörteile sollten gründlich gereinigt werden (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung).

#### Bedienelemente des AirFryer Miniofens



#### Funktionen des AirFryer Miniofens

##### AirFry

Mit dieser Funktion können Sie Ihre Speisen durch AirFry zubereiten - eine gesunde Alternative zum Frittieren in Öl. Die AirFry-Funktion nutzt eine Kombination aus Heißluft, hoher Gebläsegeschwindigkeit und 2 oberen Heizelementen, um eine Vielzahl von Gerichten zuzubereiten, die sowohl köstlich als auch gesünder sind als herkömmliches Frittieren. Verwenden Sie den mitgelieferten Airfryerkorb für die Airfry-Funktion mit dem Backofenrost. Verwenden Sie die Einschubposition 2 (siehe Tabelle für die Einschubpositionen).



## Backen

Die Backfunktion empfiehlt sich für eine Vielzahl von Speisen, die Sie normalerweise im Ofen zubereiten würden. Backwaren, die eine sanftere Garmethode erfordern, wie Kuchen, Muffins und Feingebäck gelingen am besten mit der Backfunktion.

Verwenden Sie zum Backen immer das Backblech. Verwenden Sie Einschubposition 1 für alle frischen Nahrungsmittel, und Einschubposition 2 für alle gefrorenen Nahrungsmittel (siehe Tabelle für Einschubpositionen).

## Braten & Pizza

Die Braten- und Pizzafunktion nutzt ein Gebläse, um die erhitzte Luft umzuwälzen, damit die Speisen schneller garen und wird für Braten wie Hähnchen, Schweine- und Rindfleisch verwendet. Sie kann auch für Pizza, Gemüse und Backwaren wie Teegebäck und Brot verwendet werden.

Verwenden Sie für alle Zubereitungen mit dieser Funktion das Backblech. Verwenden Sie Einschubposition 1 für alle frischen Nahrungsmittel, und Einschubposition 2 für alle gefrorenen Nahrungsmittel (siehe Tabelle für Einschubpositionen).

## Grillen

Die Grillfunktion kann zur Zubereitung von Fleisch wie Rind, Hähnchenteilen, Schweinekoteletts, Würstchen und Burgern verwendet werden. Es kann auch zum Garen von Fisch verwendet werden. Verwenden Sie mit dem Grill die Einschubposition 2 (siehe Tabelle für Einschubpositionen).

## Paninis & Toasties




Die Funktion Paninis & Toasties kann für die Zubereitung von Paninis, Toasties und zum Überbacken von Aufläufen und Gratins verwendet werden.

Verwenden Sie für alle Garvorgänge mit dieser Funktion die Einschubposition 2 (siehe Tabelle der Einschubpositionen).

## Toasten

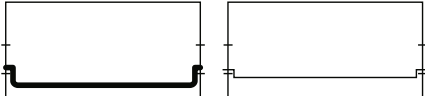
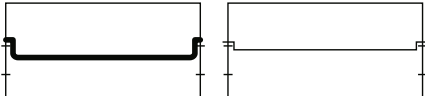
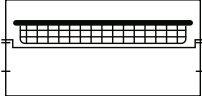

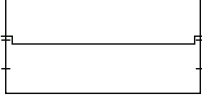


Verwenden Sie immer den Grillrost in Position 2 (siehe Tabelle der Einschubpositionen), um ein gleichmäßiges Toasten zu gewährleisten. Legen Sie die zu toastenden Nahrungsmittel immer auf die Mitte des Rosts.

Symbol	Funktion	Anwendung
	Warm halten	Verwenden Sie diese Funktion, um gegarte Speisen warm zu halten. Kann auch für Speisen verwendet werden, die woanders zubereitet werden, wie Pfannkuchen oder Waffeln.
	Paninis & Toasties	"Die Grillfunktion kann zum Überbacken und zum Grillen von flachen Speisen verwendet werden. Beispielsweise für Gratins, Käsebeläge, getoastete Sandwiches und Speck. Der Ventilator läuft bei dieser Funktion mit geringer Geschwindigkeit.
	Grillen	Die Grillfunktion kann zum Garen von Fleisch wie Rind, Schwein, Lammkoteletts, Würstchen und Burgern verwendet werden. Aber auch für Fisch und Schaschlik.
	Toasten	Die Toastfunktion kann zum Toasten verwendet werden. Für Brot, Fladenbrot und Bagels. Der Ventilator läuft bei dieser Funktion mit geringer Geschwindigkeit.

Symbol	Funktion	Anwendung
	Backen	Die Backfunktion kann wie ein herkömmlicher Ofen zum traditionellen Backen verwendet werden. Für Torten (süß und herzhaft), Quiches, (einschließlich Blindbacken) Kuchen, Muffins, Gebäck, Soufflés, Baiser und gebackene Früchte. Auch zum Garen von Tiefkühlkost geeignet. Der Ventilator läuft bei dieser Funktion mit geringer Geschwindigkeit.
	Braten &	Die Funktion „Umluft-Backen“ kann zur Zubereitung von Backwaren verwendet werden. Für Pizzen, gebratenes Gemüse, Scones, Brotlaibe und Kekse. Wird auch für Braten wie Hähnchen, Rind, Lamm und Schwein verwendet.
	AirFry	Die AirFry-Funktion kann zum Frittieren von Lebensmitteln verwendet werden, wobei wenig oder gar kein Öl verwendet wird, was gesünder ist. Beispielsweise können so Chicken Wings, Calamari-Ringe, Fischstäbchen, Pommes frites, Kartoffelecken und Gemüsechips zubereitet werden.

### Abbildungen zur Positionierung von Grillrost und Backpfanne

Die Positionen der Einschübe entnehmen Sie bitte den nachstehenden Abbildungen:

<b>POSITION 1 ZUM BACKEN</b>		
<b>POSITION 2 ZUM BACKEN</b> <b>BITTE BEACHTEN:</b> Für Hähnchen oder andere große Teile können die Backpfanne oder der Grillrost in Position 1 eingesetzt werden, wie oben gezeigt.		
<b>POSITION 2 ZUM GRILLEN UND AIRFRY</b>		<b>TEILE</b>  AirFryer-Korb
<b>POSITION 2 ZUM TOASTEN</b>		 Grillrost  Backblech/Abtropfblech

**ACHTUNG:** Wenn Sie den Backofenrost während des Toastens in Position 2 mit dem Rost nach oben einschieben, kann ein Brand entstehen.

**ANMERKUNG:**

Der Backofenrost kann umgedreht werden.

Backblech bzw. Backofenrost müssen beim Einschieben leicht geneigt werden, damit der Haken nicht beschädigt wird.

Verwendung der verschiedenen Funktionen

**ANMERKUNG:** Vergewissern Sie sich, dass die Krümelkassette eingesetzt ist und sich nichts im Ofen befindet, bevor Sie ihn einschalten.

**AirFry**

Den Airfryer-Korb auf den Backofenrost stellen - Airfry in Einschubposition 2. Den Funktionsregler auf «Airfry» und den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur stellen. Den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit drehen, um den Ofen einzuschalten und den AirFry-Vorgang zu starten. Die Betriebsanzeige des Ofens leuchtet auf. Der Timer klingelt einmal, wenn der Zyklus beendet ist, und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Zeit abgelaufen ist.

Den Zeitregler auf die Position OFF drehen, um den AirFry-Vorgang zu beenden.

Anhaltspunkte für die Airfryer-Funktion finden Sie in der Tabelle auf Seite 38.

**Backen oder Braten & Pizza**

Das Backblech oder den Grillrost in eine der beiden Einschubpositionen einsetzen.

Den Funktionsregler auf Backen oder Braten & Pizza stellen. Mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen. Dann den Zeitregler auf die empfohlene Backzeit drehen, um den Ofen einzuschalten. Es ist ratsam, den Ofen vor dem Backen von empfindlichen Produkten wie Kuchen und Muffins 5 Minuten vorzuheizen. (Diese Zeit zur gesamten Backzeit hinzuzählen). Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Der Timer klingelt einmal, wenn die Zeit abgelaufen und der Zyklus beendet ist, und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Zeit abgelaufen ist.

Den Zeitregler auf die Position OFF drehen, um den Backvorgang vorher abzubrechen.

**Grill oder Paninis & Toasties**

Den AirFry-Korb als Grill auf das Backblech stellen - Einschubposition 2. Den Funktionsregler entweder auf Grill oder auf Umluftgrill stellen. Mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen. Dann den Zeitregler auf die gewünschte Garzeit drehen, um den Ofen einzuschalten und mit dem Grillen zu beginnen. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Der Timer klingelt einmal, wenn der Zyklus beendet ist, und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Zeit abgelaufen ist.

Den Zeitregler auf die Position OFF drehen, um den Grillvorgang zu beenden.

**Warm halten**

Das mitgelieferte Backblech oder den Grillrost auf Position 2 einschieben. Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur einstellen und dann Warmhalten auf dem Funktionsrad wählen. Dann den Zeitregler auf die gewünschte Zeit drehen, um den Ofen einzuschalten und mit dem Wärmen zu beginnen.

Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Der Timer klingelt einmal, wenn der Zyklus beendet ist, und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Zeit abgelaufen ist.

Den Zeitregler auf die Position OFF drehen, um den Wärmvorgang zu beenden.

**Toasten**

Den Grillrost in Einschubposition 2 einsetzen. Wenn Sie zwei Teile toasten, legen Sie sie in die Mitte des Backofens. Vier Teile in gleichmäßigen Abständen verteilen - zwei vorne und zwei hinten. Sechs Teile in gleichmäßigen Abständen verteilen - drei vorne und drei hinten.

Den Funktionsregler auf «Toast» und den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur stellen. Den Toaster innerhalb der markierten Einstellungen von 1 bis 6 auf den gewünschten

Bräunungsgrad drehen, um den Ofen einzuschalten und mit dem Toasten zu beginnen. Die Betriebsanzeige des Ofens leuchtet auf. Ein Klingelton zeigt an, dass der Vorgang beendet ist, das Gerät schaltet sich aus.

Den Zeitregler auf die Position OFF drehen, um den Wärmvorgang zu beenden.

**BITTE BEACHTEN: Der Grillrost muss sich in Position 2 befinden, wie in der Tabelle der Einschubpositionen angegeben.**

## 5. TIPPS & TRICKS

### Tipps zum AirFryer:

- Der Airfryer ist eine gesunde Alternative zum Frittieren. Viele Lebensmittel, die frittiert werden können, lassen sich auch im Airfryer zubereiten, ohne dass übermäßig viel Öl verwendet wird. Speisen aus dem Airfryer schmecken leichter und weniger fettig als in der Fritteuse frittierte Nahrungsmittel.
- Die meisten Öle sind für den Airfryer geeignet. Für einen kräftigeren Geschmack sollte vorzugsweise Olivenöl verwendet werden. Für einen milden Geschmack ist Pflanzen-, Raps- oder Traubenkernöl anzuraten.
- Verteilen Sie das Öl gleichmäßig auf den Nahrungsmitteln, um knusprige und goldbraune Resultate zu erzielen. Öl kann zum Frittieren im Airfryer auf die Nahrungsmittel gesprüht oder gepinselt werden. Alternativ können auch Olivenöl- und Antihaft-Kochsprays verwendet werden.
- Für Airfry-Gerichte können verschiedene Überzüge oder Panaden verwendet werden. Einige Beispiele für verschiedene Paniermehlmischungen sind: Paniermehl, gewürztes Paniermehl, Panko-Paniermehl, Quinoa und verschiedene Mehle.
- Die meisten Speisen müssen während des Garvorgangs nicht gewendet werden. Größere Speisen wie Hähnchenfilets sollten jedoch nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden, um ein schnelles, gleichmäßiges Garen und Bräunen zu gewährleisten.
- Beim Frittieren großer Mengen von Speisen, die in der Garpfanne eng zusammenliegen, sollten Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs schwenken, um ein gleichmäßiges Garen und eine gleichmäßige Färbung zu gewährleisten.
- Verwenden Sie höhere Temperaturen für Lebensmittel, die schnell garen, wie Speck und Pommes frites, und niedrigere Temperaturen für Lebensmittel, die länger brauchen, wie paniertes Hähnchen.
- Lebensmittel werden gleichmäßiger gegart, wenn sie in gleich große Stücke geschnitten werden.
- Legen Sie das Backblech mit Alufolie aus, um die Reinigung zu erleichtern.
- Bitte beachten Sie, dass die meisten Lebensmittel beim Garen Wasser abgeben. Wenn große Mengen über einen längeren Zeitraum gegart werden, kann sich Kondenswasser bilden, das Feuchtigkeit auf der Arbeitsplatte hinterlässt.

### Tipps zum Backen:

- Wählen Sie Backen für delikate Speisen wie Pudding, Kuchen und Eier.
- Die meisten Backwaren, aber auch größere Speisen wie Hähnchen, werden auf Einschubposition 1 gegart.
- Verwenden Sie für frische Pizza das Backblech in Einschubposition 1. Tiefgefrorene Pizza direkt auf den Grillrost legen, Einschubposition 2.

### **Tipps für Braten & Pizza:**

- Wählen Sie Braten & Pizza für Backwaren, die eine gleichmäßige Bräunung erfordern, wie Teegebäck und Brot, sowie für Braten und Geflügel. Braten & Pizza eignet sich auch hervorragend zur Zubereitung von gleichmäßig gebräunten, knusprigen, hausgemachten Pizzen.
- In den meisten Rezepten wird empfohlen, die Hitze oder Temperatur beim Backen mit Umluft um 3 - 4°C zu reduzieren.
- Prüfen Sie immer mindestens 10 Minuten vor dem Ende der empfohlenen Garzeit, ob die Speisen richtig gegart sind.

### **Tipps zum Grillen:**

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie zum Grillen den mitgelieferten Airfryer-Korb in das Backblech stellen.
- Verwenden Sie zum Grillen niemals Ofengeschirr aus Glas.
- Behalten Sie die Speisen im Auge - beim Grillen können sie leicht anbrennen.

## **6. REINIGUNG & PFLEGE**

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung alle Teile gründlich reinigen.
- Den Ofen vor dem Reinigen immer vollständig abkühlen lassen.
- Immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, harten Gegenstände oder Scheuerschwämme, da dies zu einer Beschädigung der Beschichtung führen kann. Die Außenseiten einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen. Tragen Sie die Reinigungslösung vor der Reinigung auf ein Tuch und nicht direkt auf den Toastofen auf.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Innenraums ein feuchtes Tuch und eine milde Flüssigseifenlösung oder ein Spray mit einem Schwamm. Verwenden Sie niemals scharfe Scheuermittel oder ätzende Produkte. Diese könnten die Oberfläche des Ofens beschädigen. Verwenden Sie für das Innere des Backofens niemals Stahlwolle oder Scheuerschwämme aus Metall.
- Grillrost, Backblech, Airfryer-Korb und Krümellade sollten von Hand in heißem Seifenwasser gewaschen werden. Sie sind NICHT spülmaschinenfest.
- Nach dem Garen von fettigen Speisen immer die obere Innenseite des Ofens reinigen, sobald er abgekühlt ist. Wenn Sie dies regelmäßig tun, wird Ihr Ofen lange wie neu bleiben und gut funktionieren. Wenn das Fett regelmäßig entfernt wird, bleibt der Geschmack von Zyklus zu Zyklus konstant.
- Um die Krümel zu entfernen, ziehen Sie die Krümellade heraus und entsorgen Sie die Krümel weg. Abwischen und wieder einschieben. Um eingebranntes Fett zu entfernen, weichen Sie das Backblech in heißer Seifenlauge ein. Benutzen Sie den Ofen niemals, wenn die Krümellade nicht eingesetzt ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel niemals um den Ofen. Verwenden Sie die Kabelklemmen auf der Rückseite des Ofens.

**ANM.:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, harte Gegenstände oder einen Scheuerschwamm, da dies zu einer Beschädigung der Antihafbeschichtung führen kann.

## 7. AIRFRYER HINWEISE

In der nachstehenden Tabelle sind die empfohlenen Garzeiten und Portionen für verschiedene Arten von Nahrungsmitteln aufgeführt, die mit der Airfry-Funktion des AirFryer Miniofens zubereitet werden können. Wenn die Portionsgrößen die empfohlenen Werte überschreiten, können Sie sie während des Garens gelegentlich schwenken, um ein möglichst knuspriges und gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Kleinere Mengen an Nahrungsmitteln benötigen möglicherweise weniger Zeit. Für die besten Resultate mit dem Airfryer können Sie die Ofenbeleuchtung einschalten, um den Garfortschritt regelmäßig zu kontrollieren.

Nahrungsmittel	Temperatur	Zeit
Speck	200°C	6 – 8 min
Chicken Wings	200°C	20 – 25 min
Wurst	200°C	12 min
Frische Calamari-Ringe	200°C	9 min
Frische Scampi	200°C	10 min
Gefrorene Vorspeisen - z.B. Mozzerella-Sticks, etc	200°C	5 – 7 min
Gefrorene Chicken Nuggets	200°C	10 min
Handgeschnittene Pommes frites	200°C	10 – 20 min
Handgeschnittene Chips	200°C	10 – 20 min
Gemüsechips - Süßkartoffel, Rote Bete und Pastinake	200°C	10 – 15 min
Gefrorene Pommes frites	230°C	15 – 25 min
Gefrorene Chips	230°C	10 – 15 min

# 1. VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN (ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES ALLE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GAAT GEBRUIKEN EN BEWAAR ZE GOED, ZODAT U ZE LATER KUNT RAADPLEGEN.



- **WAARSCHUWING:** Zeer hete oppervlakken.
- **RAAK** hete oppervlakken **NIET AAN** want dit kan letsel veroorzaken. Gebruik altijd het handvat.
- **HOUD ALTIJD TOEZICHT OP DIT APPARAAT.** Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact na elk gebruik. Houd altijd toezicht op apparaat wanneer hij aanstaat of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Meubilair in de buurt moet, wanneer het apparaat in gebruik is, bestand zijn tegen een temperatuurstijging van minimaal 85°C boven de omgevingstemperatuur waarin het apparaat zich bevindt. Zorg dat minimaal 100 mm rond de voor-, achter- en zijkanten van het apparaat vrij blijft.
- Bepaalde soorten keukenmeubilair van vinyl of laminaat zijn bijzonder gevoelig voor warmteschade of verkleuring, bij temperaturen die zelfs nog onder de hierboven vermelde richtlijnen liggen. Schade veroorzaakt door het installeren van het apparaat in strijd met deze instructies, is voor rekening van de eigenaar. Gebruik dit apparaat ook niet om voorwerpen op te bewaren of als werkoppervlak.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van, of onder brandbare materialen zoals gordijnen of meubilair.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd

hoe het apparaat moet worden gebruikt.

- Er dient altijd toezicht gehouden te worden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met dit apparaat gaan spelen.
- Om brandwonden te voorkomen, dient u uiterst voorzichtig te zijn bij het verwijderen van accessoires uit de AirFryer Mini Oven of bij het afvoeren van heet vet.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor gebruik in bijvoorbeeld personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen of boerderijen, of voor gebruik door klanten in hotels, motels en andere huiselijke omgevingen of bed-and-breakfast-achtige bedrijven.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Stop bij snoerschade onmiddellijk met het gebruik. Als het snoer beschadigd is, dient het door de fabrikant te worden vervangen. Stuur het apparaat terug naar de Cuisinart Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 116). Probeer het apparaat niet zelf te repareren.
- Wikkel het snoer tijdens of na gebruik niet om het apparaat heen.
- Laat het snoer niet over de rand van een keukentafel of aanrecht hangen.
- Laat het snoer niet in contact komen met warmtebronnen.
- Plaats de volgende materialen niet in de AirFryer Mini Oven: papier, karton, plastic en soortgelijke producten.
- Omdat de buitenkant van het apparaat heet kan worden tijdens gebruik, dient u ervoor te zorgen dat de oppervlakken van het apparaat niet in contact komen met andere warmtegevoelige oppervlakken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u hem gaat schoonmaken.
- Volg de aanbevolen temperatuurinstellingen bij het bakken,



roosteren en airfryen.

- Laat bakvormen of ovenschalen niet tegen de glazen deur aan komen.
- Zorg er altijd voor dat de bakplaat geplaatst is wanneer u gebruik maakt van het rooster. De bakplaat beschermt namelijk de verwarmingselementen tegen condensatie, vet en kruimels.

**WAARSCHUWING:** Als u het rooster tijdens het roosteren in stand 1 of 2 plaatst met het rek naar boven, kan er brand ontstaan.

### **ELEKTRISCHE VEILIGHEID**

- Zorg er altijd voor dat het te gebruiken voltage overeenkomt met dat van het apparaat. Dit staat vermeld aan de onderkant van de oven.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u hem assembleert, demonteert of schoonmaakt.
- Trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact.
- Zorg er altijd voor dat uw handen droog zijn voordat u het snoer aanraakt of de stekker uit het stopcontact haalt.

### **ALGEMENE VEILIGHEID**

- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele labels of stickers van het apparaat zijn verwijderd voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Controleer het apparaat vóór gebruik altijd op zichtbare tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet als hij beschadigd is of als hij is gevallen. Neem in geval van schade of als het apparaat een storing vertoont, contact op met de Cuisinart Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 116)

- Controleer voordat u het apparaat inschakelt of de gekozen bakplaten correct zijn geplaatst en vergrendeld.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waar het voor bedoeld is.
- Raak geen hete oppervlakken aan; gebruik de handgrepen wanneer het apparaat is ingeschakeld en zolang hij nog moet afkoelen.
- Plaats de AirFryer Mini Oven op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, in de buurt van een stopcontact.
- Plaats niets op het apparaat terwijl hij aan staat of heet is.
- Verpak voedsel tijdens het bakken niet in plasticfolie, polyetheenzakken of metaalfolie. Dit kan schade aan de bakplaten en brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik bij dit apparaat geen andere accessoires of hulpstukken dan die welke door Cuisinart worden aanbevolen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander en plaats hem niet in een verwarmde oven.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer hij aanstaat of wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer regelmatig alle onderdelen voor gebruik. Wanneer een onderdeel beschadigd is, het apparaat NIET GEBRUIKEN.
- Dek het apparaat niet af wanneer hij in gebruik is, om letsel of mogelijke brand te voorkomen.
- Om brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te voorkomen dient u de oven, het snoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen te dompelen of in een vaatwasmachine plaatsen.
- Om het apparaat uit te zetten draait u eerst de schakelaar naar de OFF-stand en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Zet het apparaat na gebruik altijd uit en haal de stekker uit

het stopcontact.

- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u hem gaat schoonmaken. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdert en voordat u hem gaat schoonmaken.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of door personen zonder kennis of ervaring op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of voorafgaand uitleg hebben gekregen over een veilig gebruik van dit apparaat en op voorwaarde dat ze zich bewust zijn van de risico's. Laat kinderen niet spelen met de oven. Reiniging en gebruiksonderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er iemand toezicht houdt.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Wij raden u aan de accessoires zorgvuldig met de hand af te wassen, omdat ze niet vaatwasserbestendig zijn.

**Opmerking:** Er kan wat condens aan de buitenkant van de oven ontstaan, waardoor waterdruppels op het aanrecht kunnen komen.



**WAARSCHUWING:** De polyethyleenzakjes om het product of van de verpakking, kunnen gevaar opleveren. Houd ze uit de buurt van baby's en kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen. Deze plastic zakken zijn geen speelgoed.

Dit product voldoet volledig aan alle van toepassing zijnde EU- en Britse wetgeving en aan de normen die relevant zijn voor dit type en deze klasse van apparaten. We zijn een ISO9001:2015 gecertificeerd bedrijf dat voortdurend de prestaties van ons Kwaliteitsmanagementsysteem evalueert. Als u vragen heeft

over de productveiligheid en naleving ervan, kunt u contact opnemen met onze Klantenservice (zie 'Internationale garantie' op pagina 116).



### **Het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur**

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het naar een inzamelpunt gebracht worden voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product op de juiste manier in te leveren, voorkomt u eventuele negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die anders zouden kunnen optreden door onjuiste afvalverwerking van het product. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf of scheidingsdepot.

## **2. INLEIDING**

### **Gefeliciteerd met de aankoop van uw Cuisinart AirFryer Mini Oven.**

Cuisinart stelt zich al meer dan 30 jaar ten doel om de allerbeste keukenapparatuur te produceren. Alle Cuisinart producten zijn gemaakt om heel lang mee te gaan. Ze zijn ook ontworpen voor eenvoudig gebruik en om dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren.

Ga voor meer informatie over onze producten en voor receptideeën naar onze website [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## **3. PRODUCT KENMERKEN (zie voorpagina)**

1. **Aan/Uit-lampje**
2. **AAN-knop/Oven-timerknop**
3. **Temperatuurregelaar oven**
4. **Functieknop**
5. **Aan/Rooster-knop**
6. **Knop voor binnenverlichting oven**
7. **Uittrekbare opvangbak**
8. **Airfryer-mand**
9. **Bakrooster**

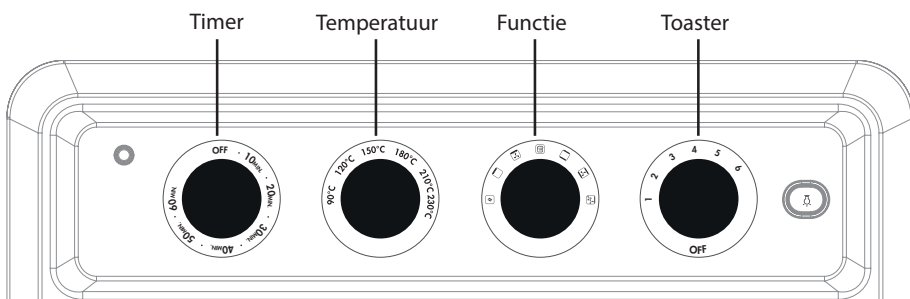
10. **Bakplaat**
11. **Beveiligingsschakelaar deur automatische uitschakeling (niet afgebeeld)**
12. **Snoerbergruimte (Niet afgebeeld)**

## 4. GEBRUIK

Voordat u de AirFryer Mini Oven voor het eerst gaat gebruiken, dient u ervoor te zorgen dat alle verpakking is verwijderd en dat hij op een vlakke ondergrond is geplaatst. Alle accessoires moeten grondig worden gereinigd (zie hoofdstuk Reiniging & Onderhoud).

**LET OP: Plaats de AirFryer Mini Oven 5 à 10 cm af van de muur en van voorwerpen op het werkblad. Gebruik de oven niet op hittegevoelige oppervlakken.**

### Bedieningsknoppen AirFryer Mini Oven



### AirFryer Mini Oven functies

#### Airfryer (Heteluchtfriteuse)

Deze functie wordt gebruikt als gezond alternatief voor frituren in olie. De AirFry-functie maakt gebruik van een combinatie van warme lucht, een hoge ventilatorsnelheid en 2 verwarmingselementen bovenin om een verscheidenheid aan heerlijke maaltijden te bereiden, die gezonder zijn dan als ze traditioneel gefrituurd worden.

Gebruik voor de airfryer-functie de meegeleverde airfryer-mand op het rooster. Gebruik roosterstand 2 (zie tabel voor roosterstanden).

#### Bakken

Bakken wordt aanbevolen voor diverse gerechten die u normaal gesproken in uw oven zou bereiden. Bakgerechten die wat voorzichtiger gebakken dienen te worden zoals cakes, muffins en gebak, krijgen het beste resultaat wanneer u de bakfunctie gebruikt.

Gebruik de bakplaat voor al het bakwerk. Gebruik roosterstand 1 voor alle verse etenswaren en stand 2 voor alle bevroren etenswaren (zie de tabel voor roosterstanden).

#### Gebraden vlees en pizza's

De functie voor gebraden vlees & pizza's gebruikt een ventilator om hete lucht te laten circuleren om sneller te bakken. Dit is geschikt voor gebraden vlees, zoals kip, varkensvlees en rundvlees en kan ook worden gebruikt voor pizza's, groenten en baksels zoals scones en brood.

Gebruik voor al het bakwerk met deze functie de bakplaat. Gebruik roosterstand 1 voor alle verse etenswaren en stand 2 voor alle bevroren etenswaren (zie de tabel voor roosterstanden).

## Grill

De grillfunctie kan worden gebruikt om vlees te bakken zoals rundvlees, kip, karbonades, worstjes en hamburgers. Hij kan ook worden gebruikt om vis te bakken. Gebruik roosterstand 2 om te grillen (zie de tabel voor de roosterstanden).







## Panini's en tosti's


De panini- en tosti-functie kan worden gebruikt om panini's en tosti's te maken en voor het bruinen van ovenschotels en gratins.

Gebruik roosterstand 2 voor alles wat u met deze functie bakt (zie tabel voor roosterstanden).

## Roosteren

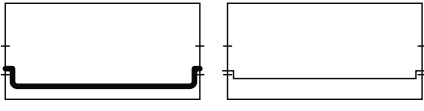
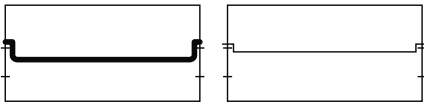
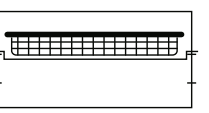
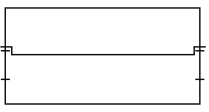

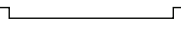

Gebruik het rooster altijd in stand 2 (zie tabel voor roosterstanden) om gelijkmatig te roosteren. Plaats gerechten die u wilt roosteren altijd in het midden van het rooster.

Symbol	Functie	Toepassing
	Warmhouden	Gebruik deze functie om gebakken gerechten warm te houden. Gebruik deze functie voor gerechten die zijn bereid in andere apparaten, zoals pannenkoeken of wafels
	Panini's en tosti's	De Panini- & Tosti-functie kan worden gebruikt om te bruinen en om platte gerechten te grillen. Gebruik hem voor gratins, kaaslaagjes, tosti's en spek. De ventilator werkt langzaam in deze functie.
	Grill	De grillfunctie kan worden gebruikt om vlees te bakken zoals rundvlees, varkensvlees, lamsboutjes, worstjes en hamburgers en is ook geschikt voor vis en kebab.
	Roosteren	De roosterfunctie kan worden gebruikt om brood te roosteren. Gebruik deze functie voor brood, crumpets en bagels. De ventilator werkt langzaam in deze functie.
	Bakken	De Bakfunctie kan worden gebruikt als een conventionele oven voor traditioneel bakken. Gebruik deze stand voor taarten (zoet en hartig), quiches, (ook voor blind bakken) cakes, muffins, gebak, soufflés, meringues en gebakken fruit. Gebruik deze stand ook voor nog bevroren voedsel. De ventilator werkt langzaam in deze functie.
	Bakken & braden	Deze functie werkt net zoals een hetelucht-oven. Gebruik deze stand voor pizza's, scones, broden en koekjes en om groente mee te roosteren. Gebruik deze stand ook om vlees zoals kip, rundvlees, lam en varkensvlees mee te braden.

Symbol	Functie	Toepassing
	Airfryer (Heteluchtfriteuse)	De Airfryer-functie kan worden gebruikt om gerechten met weinig tot geen olie, op een gezondere manier te 'frituren'. Gebruik deze stand voor kipkluijfjes, inktvisringetjes, vissticks, frietjes, aardappelschijfjes of groentechips.

## Standenschema voor rooster en bakplaten

Raadpleeg de onderstaande schema's voor de roosterstanden:

<b>STAND 1 OM TE BAKKEN</b>		
<b>STAND 2 OM TE BAKKEN</b> <b>Opmerking:</b> Voor een hele kip of andere grote gerechten kan de plaat of het rooster in stand 1 gezet worden, zoals hierboven weergegeven.		
<b>STAND 2 VOOR GRILLEN EN AIRFRYEN</b>		<b>ONDERDELEN</b>
<b>STAND 2 OM TE ROOSTEREN</b>		 Airfryer-mand
		 Bakrooster
		 Bakplaat / Opvangplaat

**WAARSCHUWING:** Als u het rooster tijdens het roosteren in stand 2 plaatst met het rek naar boven, kan er brand ontstaan.

### LET OP:

Het rooster kan ondersteboven worden gebruikt.

Om de bakplaat en het rooster te plaatsen, moeten ze enigszins schuin staan, om de haak niet te beschadigen.

De verschillende functies gebruiken

**LET OP:** Zorg ervoor dat de kruimellade op zijn plaats zit en dat er niets in de oven zit voordat u hem aanzet.

### Airfryer (Heteluchtfriteuse)

Plaats de airfryer-mand op het rooster – en bak in roosterstand 2. Zet de functieknop op airfryen en stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Stel de timerknop in op de gewenste baktijd om de oven aan te zetten en het airfryen te laten beginnen.

Het aan/uit-lampje van de oven zal gaan branden. De timer geeft 1 geluidssignaal wanneer de cyclus is voltooid en de oven wordt uitgeschakeld zodra de tijd is verstreken.

Als u zelf het airfryen wilt stoppen, draait u de timerknop naar de uit-stand (OFF).

Zie de tabel op pagina 50 voor richtlijnen om te airfryen.

## **Baksels, braadstukken & pizza's**

Plaats de bakplaat of het rooster in een van de twee roosterstanden.

Draai de functieknop naar bakken of gebraden vlees en pizza's. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Draai vervolgens de timerknop naar de gewenste baktijd om de oven aan te zetten. Wij raden u aan om de oven 5 minuten voor te verwarmen voordat u verfijnde producten gaat bakken, zoals gebak en muffins. (Voeg deze tijd toe aan de totale baktijd).

Het power-lampje zal gaan branden. De timer geeft 1 geluidssignaal wanneer de tijd voorbij is en de cyclus is voltooid. De oven gaat uit wanneer de tijd is verstreken.

Als u zelf al eerder het bakken wilt stoppen, draait u de timerknop naar de uit-stand (OFF).

## **Grill of panini's & tosti's**

Plaats, om te grillen, de airfryer-mand op de bakplaat, op roosterstand 2. Draai de functieknop naar grillen of naar panini's en tosti's. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Draai vervolgens de timerknop naar de gewenste baktijd om de oven aan te zetten en te laten beginnen met grillen. Het power-lampje zal gaan branden. De timer geeft 1 geluidssignaal wanneer de cyclus is voltooid. De oven gaat uit wanneer de tijd is verstreken.

Als u zelf het grillen wilt stoppen, draait u de timerknop naar de uit-stand (OFF).

## **Warmhouden**

Plaats de meegeleverde bakplaat of het rooster in roosterstand 2. Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur en selecteer warmhouden met de functieknop. Draai vervolgens de timerknop naar de gewenste tijd om de oven aan te zetten en te laten beginnen met opwarmen/warmhouden.

Het power-lampje zal gaan branden. De timer geeft 1 geluidssignaal wanneer de cyclus is voltooid. De oven gaat uit wanneer de tijd is verstreken.

Als u zelf het warmhouden wilt stoppen, draait u de timerknop naar de uit-stand (OFF).

## **Roosteren**

Plaats het rooster in roosterstand 2. Als u twee dingen roostert, centreer ze dan in het midden van het rooster. Wilt u er vier roosteren, verdeel ze dan gelijkmatig: Twee aan de voorkant en twee aan de achterkant. Wilt u er zes roosteren, verdeel ze dan gelijkmatig: Drie aan de voorkant en drie aan de achterkant.

Zet de functieknop op roosteren en stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur. Draai de roosterknop naar de gewenste bruiningsinstelling binnen de gemarkeerde instellingen tussen 1 en 6, om de oven aan te zetten en te beginnen met roosteren. Het aan/uit-lampje van de oven zal gaan branden. Wanneer de tijd verstreken is, klinkt een geluidssignaal en gaat de oven uit.

Als u zelf het roosteren wilt stoppen, draait u de roosterknop naar de uit-stand (OFF).

**LET OP: Het rooster moet in stand 2 staan, zoals aangegeven in de tabel met roosterstanden.**

# **5. TIPS & TRICS**

## **Tips om te airfryen:**

- Airfryen is een gezond alternatief voor frituren. Veel etenswaren die kunnen worden gefrituurd, kunnen worden gefrituurd zonder grote hoeveelheden olie te gebruiken. Eten uit de airfryer zal lichter en minder vet smaken dan gefrituurd voedsel.
- De meeste oliën kunnen worden gebruikt voor het airfryen. Olijfolie heeft de voorkeur als een rijkere smaak gewenst is. Voor een milde smaak wordt plantaardige, koolzaad- of druivenpitolie aanbevolen.



- Verdeel de olie gelijkmatig over het eten, voor het knapperigste en mooiste goudbruine resultaat. Om te airfryen kan de olie op de etenswaren worden gespoten of met een kwastje aangebracht worden. U kunt eventueel ook gebruikmaken van olijfolie- en antiaanbaksprays.
- Er kunnen diverse paneerlaagjes gebruikt worden op airfry-gerechten. Ze kunnen bijvoorbeeld gepaneerd worden met: paneermeel, kruidenpaneermeel, panko, quinoa of diverse meelsoorten.
- De meeste etenswaren hoeven niet te worden omgedraaid tijdens het bakken maar grotere stukken, zoals kipfilets, moeten wel halverwege het bakken worden omgedraaid om snel, gelijkmatig gaar en bruin te worden.
- Als u grote hoeveelheden voedsel tegelijk bakt, en de pan vol zit, dient u de pan halverwege het bakken om te schudden, om te zorgen voor een gelijkmatige bereiding en kleurings.
- Gebruik hogere temperaturen voor etenswaren die snel gebakken zijn, zoals spek en chips, en gebruik lagere temperaturen voor etenswaren die meer tijd nodig hebben om gaar te worden, zoals gepaneerde kip.
- Het eten zal gelijkmatiger gaar worden, als de stukken in gelijke grootte zijn gesneden.
- Bekleed de bakplaat met aluminiumfolie, om hem makkelijker te kunnen reinigen.
- Houd er rekening mee dat de meeste voedingsmiddelen vocht verliezen als ze gebakken worden. Wanneer u langere tijd grote hoeveelheden bakt, kan er zich condens ophopen, waardoor er vocht op uw aanrecht kan komen.

#### **Baktips:**

- Selecteer bakken voor meer verfijnde baksels zoals custards, cakes en eieren.
- De meeste baksels en grotere gerechten zoals kip, worden in roosterstand 1 gebakken.
- Gebruik de bakplaat in stand 1 voor verse pizza. Bak bevroren pizza's direct op het rooster, in stand 2.

#### **Gebraden vlees en pizza's Tips:**

- Selecteer gebraden vlees en pizza's voor gerechten die gelijkmatig gebruikt moeten worden, zoals scones en brood maar ook braadstukken en gevogelte. Gebraden vlees & pizza's is ook ideaal om gelijkmatig gebruikte en knapperige zelfgemaakte pizza's te bakken.
- De meeste recepten raden aan om de warmte of temperatuur te verlagen met 3 à 4°C, wanneer u met hete lucht bakt.
- Controleer altijd ten minste 10 minuten voor het einde van de voorgestelde baktijd of het eten goed bereid is.

#### **Grill-tips:**

- Gebruik voor de beste grillresultaten de meegeleverde airfryer-mand, die in de bakplaat is geplaatst, om te grillen.
- Gebruik nooit glazen ovenschalen om te grillen.
- Houd het eten in de gaten – tijdens het grillen kunnen gerechten makkelijk verbranden.

## 6. REINIGING & ONDERHOUD

- Maak voor het eerste gebruik en na ieder gebruik elk onderdeel grondig schoon.
- Laat de oven altijd volledig afkoelen voordat u hem gaat schoonmaken.
- Haal altijd de stekker van de oven uit het stopcontact.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, harde materialen of schuursponsjes omdat dit het materiaal kan beschadigen. Veeg de buitenkant van de oven eenvoudig af met een schone, vochtige doek en maak hem weer goed droog. Breng het reinigingsmiddel eerst aan op een doekje en niet rechtstreeks op de AirFryer Mini Oven.
- Om de binnenkant te reinigen, gebruikt u een vochtige doek en een milde vloeibare zeepoplossing of een spray, op een spons. Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen of bijtende producten. Die kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Gebruik nooit staalwol of metalen schuursponzen aan de binnenkant van de oven.
- Het rooster, de bakplaat, de mand van de airfryer en de kruimellade moeten met de hand worden afgewassen in warm zeepsop. Ze zijn NIET vaatwasmachinebestendig.
- Na het bakken van vet voedsel en nadat uw oven is afgekoeld, moet u altijd de bovenkant binnenin de oven schoonmaken. Als u dit regelmatig doet, blijft uw oven als nieuw presteren. Door het vet te verwijderen blijft de smaak keer op keer consistent.
- Om kruimels te verwijderen, trekt u de kruimellade uit en gooit u de kruimels weg. Schoonmaken en vervangen. Om ingebakken vet te verwijderen, laat u de bak weken in warm zeepsop. Gebruik de oven nooit zonder dat de kruimellade op zijn plaats zit.
- Wikkel het snoer nooit om de oven heen. Gebruik de snoeropberghaken aan de achterkant van de oven.

**NB.** gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, hard keukengerei of schuursponsjes. Dit kan de antiaanbaklaag namelijk beschadigen.

## 7. RICHTLIJNEN VOOR HET AIRFRYEN

In de onderstaande tabel staan de aanbevolen baktijden en -porties voor verschillende soorten voedsel die in de AirFryer Mini Oven kunnen worden gearfryd. Als de porties groter zijn dan de aanbevelingen, kunt u tijdens het bakken de pan omschudden om de knapperigste, meest gelijkmatige resultaten te garanderen. Kleinere hoeveelheden hebben mogelijk minder tijd nodig. Gebruik voor de beste airfry-resultaten het ovenlicht om regelmatig het gerecht te controleren.

Product	Temperatuur	Tijd
Spek/Bacon	200°C	6 – 8 min
Kippenvleugeltjes/ kipkluijfjes	200°C	20 – 25 min
Worstjes	200°C	12 min
Verse inktvisringen	200°C	9 min
Verse grote garnalen	200°C	10 min
Diepvrieshapjes – bijv. Mozzarella Sticks etc.	200°C	5 – 7 min
Bevroren Kip Nuggets	200°C	10 min
Zelf gesneden frietjes	200°C	10 – 20 min

<b>Product</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Tijd</b>
Zelf gesneden chips	200°C	10 – 20 min
Groentechips – Zoete aardappel, rode biet en pastinaak	200°C	10 – 15 min
Diepvries frietjes	230°C	15 – 25 min
Diepvries chips	230°C	10 – 15 min

# 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA (ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI IN UN LUOGO SICURO PER UN EVENTUALE RIFERIMENTO FUTURO.



- **AVVERTENZA:** superfici molto calde.
- **NON TOCCARE** le superfici calde, che potrebbero causare degli infortuni. Usare sempre l'impugnatura.
- **UTILIZZARE L'APPARECCHIO SOTTO LA SUPERVISIONE DI UN ADULTO.** Non lasciare incustodito durante l'utilizzo; staccare la spina dopo ogni utilizzo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se acceso o attaccato alla corrente elettrica.
- Eventuali mobili in prossimità dell'apparecchio devono poter sopportare temperature fino a 85°C, oltre alla temperatura ambiente del locale in cui si trova, durante l'uso. È necessario rispettare una distanza di 100 mm da fronte, retro e lati dell'apparecchio.
- Alcuni tipi di cucina in vinile o laminato sono particolarmente soggetti a danni dovuti al calore, o a scolorimenti, a temperature anche inferiori a quelle indicate in precedenza. Qualsiasi danno provocato dall'apparecchio installato senza rispettare le presenti istruzioni sarà totale responsabilità dell'utilizzatore. L'apparecchio non deve essere usato per riporvi degli oggetti o come piano di lavoro.
- Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili, come tende o mobili.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze, qualora

siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo da una persona responsabile della loro sicurezza.

- I bambini devono essere sempre controllati per far sì che non giochino con l'apparecchio.
- Per evitare ustioni, prestare particolare attenzione quando si tolgono gli accessori del Miniforno per frittura ad aria o quando si smaltiscono i grassi molto caldi.
- L'apparecchio è previsto unicamente per uso domestico interno e non è adatto a situazioni quali le aree cucina destinate al personale di negozi, uffici, altri ambienti di lavoro e agriturismi, e non deve essere utilizzato dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti residenziali e strutture tipo bed and breakfast.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Se danneggiato, interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio. Il cavo eventualmente danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante. Restituire l'apparecchio al centro assistenza clienti (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 116). Nessuna riparazione deve essere tentata dall'utente.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio durante o dopo l'uso.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo della cucina o del piano di lavoro.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con fonti di calore.
- Non mettere alcuno dei seguenti materiali nel Miniforno per frittura ad aria: carta, cartone, plastica e materiali simili.
- Dato che le superfici esterne possono diventare molto calde quando l'apparecchio è in funzione, prestare la massima attenzione a non far entrare in contatto le superfici dell'apparecchio con altre superfici sensibili al calore.

- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente dopo l'utilizzo e lasciar raffreddare prima di pulirlo.
- Utilizzare le impostazioni di temperatura consigliate per tutti i tipi di cottura: al forno, arrosto e frittura ad aria.
- Non appoggiare gli utensili da cucina o le pirofile sullo sportello di vetro.
- Quando si utilizza la griglia del forno, accertarsi sempre che la leccarda sia posizionata correttamente al fine di proteggere gli elementi riscaldanti da condensa, grasso e briciole.

**AVVERTENZA:** se rivolta verso l'alto durante la tostatura, la griglia del forno in posizione 1 o 2 potrebbe causare un incendio.

### **SICUREZZA ELETTRICA**

- Controllare sempre che la tensione della rete elettrica domestica corrisponda alla tensione indicata, riportata sul fondo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a un utilizzo con dispositivi a tempo (timer) esterni o con dispositivi di comando a distanza.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla corrente se lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Controllare sempre di avere le mani asciutte prima di toccare il cavo di alimentazione o prima di togliere la spina dalla presa elettrica.

### **SICUREZZA GENERALE**

- Prima del primo utilizzo, controllare di aver tolto dall'apparecchio tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi o etichette promozionali.
- Controllare sempre l'apparecchio per rilevare eventuali segni

di danno. Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato o se caduto. In caso di danno, o se l'apparecchio non funziona, contattare la linea assistenza clienti Cuisinart (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 116).

- Prima di accendere l'apparecchio, controllare che le piastre selezionate siano inserite e bloccate correttamente in posizione.
- Non utilizzare l'apparecchio per utilizzi diversi dal quanto previsto.
- Non toccare le superfici calde. Usare sempre le impugnature quando l'apparecchio è in funzione e durante il raffreddamento.
- Posizionare il Miniforno per frittura ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore, vicino a una presa elettrica.
- Non poggiare nulla sopra l'apparecchio quando è in funzione o quando è molto caldo.
- Non avvolgere il cibo in pellicole di plastica trasparente, sacchetti di polietilene o carta di alluminio durante la cottura. Ciò potrebbe danneggiare le piastre di cottura e creare un rischio d'incendio.
- Con questo apparecchio, non utilizzare accessori o altri strumenti diversi da quelli raccomandati da Cuisinart.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino fornelli elettrici o a gas né in un forno riscaldato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito se acceso o attaccato alla corrente elettrica.
- Controllare periodicamente tutte le parti prima dell'uso. Se una parte risulta danneggiata **NON USARE L'APPARECCHIO**.
- Per evitare infortuni o eventuali incendi, non coprire l'apparecchio durante l'uso.
- Per evitare qualsiasi rischio di incendio, scossa elettrica o infortunio personale, non immergere mai il cavo, la presa

o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non mettere mai in lavastoviglie.

- Per spegnere, girare il comando su off, quindi staccare la spina dalla presa elettrica.
- Spegnere e staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di inserire o togliere le componenti e prima di pulirlo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da soggetti privi delle necessarie esperienze o conoscenze qualora siano correttamente sorvegliati o siano state impartite loro le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e che abbiano compreso i rischi che esso implica. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini di almeno 8 anni di età solo se sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Si raccomanda di lavare accuratamente gli accessori a mano, in quanto non adatti al lavaggio in lavastoviglie.

**Nota:** È possibile rilevare la presenza di gocce d'acqua sul piano di lavoro dovute alla condensa che potrebbe formarsi sulla superficie esterna del forno.



**AVVERTENZA:** i sacchetti in polietilene sull'apparecchio o gli imballaggi possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, tenere lontano da bambini e neonati. Questi sacchetti non sono giocattoli.



Questo prodotto è pienamente conforme a tutte le normative UE e britanniche applicabili a questo tipo e classe e apparecchi. Siamo un'azienda certificata ISO9001:2015 che valuta continuamente la validità del suo sistema di gestione della qualità. In caso di domande riguardo alla sicurezza e alla conformità del prodotto, contattare il nostro dipartimento di assistenza clienti (consultare «Garanzia internazionale» a pagina 116).



### **Smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita**

Questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Deve essere consegnato a uno specifico punto di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Così facendo, il prodotto sarà smaltito correttamente e si contribuirà a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, che potrebbero invece essere il risultato di un trattamento non corretto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi ai servizi di nettezza urbana del proprio comune.

## **2. INTRODUZIONE**

### **Complimenti per l'acquisto del Miniforno per frittura ad aria Cuisinart**

Da oltre 30 anni l'obiettivo di Cuisinart è sviluppare apparecchi di altissima gamma per gli appassionati di cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da utilizzare e offrire eccellenti prestazioni giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito internet [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

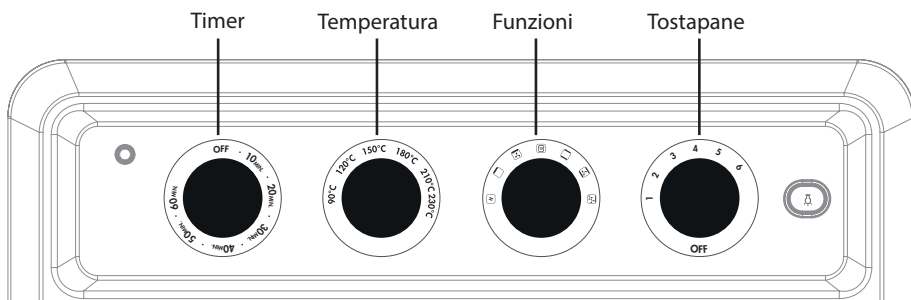
### 3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO (consultare la copertina)

1. Spia di accensione
2. Comando di accensione/Timer forno
3. Comando temperatura forno
4. Comando funzioni
5. Comando di accensione/Tostatura
6. Pulsante luce interna forno
7. Vassoio estraibile di raccolta briciole
8. Cestello per frittura ad aria
9. Griglia forno
10. Placca cottura al forno
11. Spegnimento automatico di sicurezza della porta (non raffigurato)
12. Posizionamento del cavo (non raffigurato)

### 4. UTILIZZO

Prima di utilizzare il Miniforno per frittura ad aria per la prima volta, assicurarsi che siano stati tolti tutti gli imballaggi. Posizionare su una superficie piatta. Tutti gli accessori devono essere puliti accuratamente (cfr. sezione "Pulizia e manutenzione").

#### Comandi del Miniforno per frittura ad aria



#### Funzioni del Miniforno per frittura ad aria

##### Frittura ad aria ("AirFry")

Questa funzione serve per friggere ad aria gli alimenti, alternativa sana alla frittura con olio. Questa funzione si basa su una combinazione di aria calda, ventola ad alta velocità e 2 elementi riscaldanti superiori per preparare tutta una serie di pietanze, sia deliziose che più sane della tradizionale frittura con olio.

Per la funzione di frittura ad aria, utilizzare il cestello di frittura ad aria fornito in dotazione sulla placca del forno. Utilizzare la placca per cottura al forno per tutte le cotture. Usare la posizione griglia 1 per tutti gli alimenti freschi e la posizione griglia 2 per tutti gli alimenti congelati (vedere tabella posizioni griglia).

## Cottura al forno

Questo tipo di cottura è consigliato per tutta una serie di alimenti che cuocereste normalmente in un forno tradizionale. Le preparazioni che richiedono una cottura più dolce, come dolci, muffin e pasticcini, offrono risultati migliori con la funzione di cottura al forno.

Usare la placca del forno per tutte le vostre cotture. Utilizzare la posizione di griglia 1 per tutti gli alimenti freschi e la posizione 2 per quelli congelati (vedere tabella posizioni griglia).

## Arrosti e pizze

La funzione Arrosti e pizze fa uso di una ventola per far circolare l'aria attorno agli alimenti per cuocerli più rapidamente; viene utilizzata per arrostitire le carni, come pollo, maiale e manzo. Può essere usata anche per le pizze, le verdure e i prodotti da forno come gli scones e il panenvezione. È ideale per carne e pesce, mentre il grill tradizionale è da utilizzare per dorare gli alimenti. Utilizzare la posizione griglia 2 per grigliare (vedere tabella posizioni griglia).

Cottura alla griglia






La funzione di cottura alla griglia è utilizzabile per cuocere carni come manzo, tagli di pollo, costolette di maiale, salsicce e hamburger. Può essere utilizzata anche per cuocere il pesce. Utilizzare la posizione griglia 2 per questo tipo di cottura (vedere tabella posizioni griglia)



## Panini e toast

La funzione panini e toast può essere utilizzata per preparare panini, toast e per dorare piatti in umido e gratinati. Utilizzare la posizione griglia 2 per tutte le cotture quando si sceglie questa funzione (vedere tabella posizioni griglia)

## Tostatura e


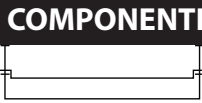
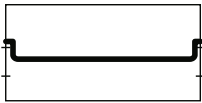

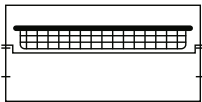

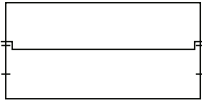

Utilizzare sempre la griglia del forno in posizione 2 (vedere tabella posizioni griglia) per una tostatura uniforme. Posizionare sempre gli alimenti da tostare a metà griglia.

Simbolo	Funzione	Applicazione
	Mantenimento del calore	Utilizzare questa funzione per tenere al caldo gli alimenti cotti. Utilizzabile anche per alimenti cotti con altri apparecchi, come crêpe o waffle.
	Panini e toast	La funzione Panini e toast può essere usata per dorare e grigliare alimenti piatti. Utilizzare per gratin, dorature al formaggio, sandwich tostati e bacon. La ventola funziona lentamente con questa funzione
	Cottura alla griglia	La funzione di cottura alla griglia è utilizzabile per cuocere carni come manzo, maiale, agnello, salsicce e hamburger. Anche pesce e kebab.
	Tostatura	La funzione Tostatura è utilizzabile per tostare. Ideale con fette di pane, crumpet e bagel. La ventola funziona lentamente con questa funzione
	Cottura al forno	La funzione di cottura al forno serve per usare la cottura tradizionale dei normali forni. Da usare per torte (sia dolci che salate), quiches (compresa la cottura delle scatole di pasta senza ripieno), dolci, muffin, pasticcini, soufflé, meringhe e frutta cotta. Utilizzare anche per cuocere alimenti congelati. La ventola funziona lentamente con questa funzione

Simbolo	Funzione	Applicazione
	Arrosti e pizze	La funzione Arrosti e pizze è utilizzabile per cuocere prodotti da forno. Utilizzare per pizze, verdure arrostate, scone, pani e biscotti. Utilizzabile anche per arrostitire carni come pollo, manzo, agnello e maiale.
	Frittura ad aria	La funzione di frittura ad aria è utilizzabile per friggere alimenti, con poco o senza olio, per una cottura più sana: ali di pollo, anelli di calamari, bastoncini di pesce, patatine fritte, spicchi di patate o di verdure.

## Schemi di posizionamento di griglia e teglie nel forno

Consultare gli schemi riportati di seguito per le posizioni della griglia nel forno

<b>POSIZIONE 1 PER COTTURA AL FORNO</b>		<b>COMPONENTI</b> 
<b>POSIZIONE 2 PER COTTURA AL FORNO</b> <b>NOTE:</b> Per il pollo o per altri alimenti di grosse dimensioni, la teglia o la griglia può essere in posizione 1, come mostrato in precedenza.		
<b>POSIZIONE 2 PER GRILL E FRITTURA AD ARIA</b>		 Cestello per frittura ad aria
<b>POSIZIONE 2 PER TOSTATURA</b>		Griglia del forno  Placca del forno/ Leccarda raccogli grasso

**AVVERTENZA:** se rivolta verso l'alto durante la tostatura, la griglia del forno in posizione 1 o 2 potrebbe causare un incendio.

**NOTA:** La griglia del forno può esser utilizzata capovolta.

Per essere posizionate, placca per cottura al forno e griglia del forno devono essere leggermente inclinate, in modo da non danneggiare il gancio

## Utilizzo delle diverse funzioni

**N.B:** Verificare che il vassoio di raccolta delle briciole sia in posizione e che non ci sia nulla nel forno, prima di accendere l'apparecchio

### **Frittura ad aria**

Posizionare il cestello per frittura ad aria sulla griglia del forno – frittura ad aria in posizione griglia 2. Impostare il comando su frittura ad aria e regolare la temperatura desiderata. Per accendere il forno e avviare la frittura ad aria, regolare il timer forno sul tempo di cottura desiderato.

La spia di accensione del forno si illumina. Il timer suona quando termina il tempo programmato e il forno si spegne.

Per interrompere la frittura ad aria, regolare il timer forno sulla posizione di spegnimento

### **Cottura al forno o Arrostiti e pizze**

Posizionare la placca o la griglia del forno in una delle due posizioni griglia.

Impostare il comando funzioni su cottura al forno o Arrostiti e pizze. Impostare la temperatura desiderata.

Per accendere, regolare il timer forno sulla temperatura di cottura consigliata. Si consiglia di preriscaldare il forno per 5 minuti prima di cuocere alimenti delicati, come torte o muffin. (Includere questo tempo nel tempo totale di cottura time).

La spia di accensione si illumina. Il timer emette un segnale acustico alla fine del tempo e, quindi, del ciclo di cottura. Quando il tempo impostato si conclude, il forno si spegne.

Per interrompere la cottura a metà ciclo, posizionare su off il timer del forno.

### **Cottura alla griglia o Panini e toast**

Per grigliare, posizionare il cestello di frittura ad aria sulla parte superiore della placca del forno in posizione 2.

Impostare il comando funzioni su Panini e toast. Impostare il comando della temperatura sulla temperatura desiderata. Quindi impostare il timer del forno sul tempo di cottura desiderato per accendere il forno ed iniziare a grigliare. La spia di accensione si illumina. Il timer emette un segnale acustico alla fine del tempo e, quindi, del ciclo di cottura. Quando il tempo impostato si conclude, il forno si spegne.

Per interrompere la funzione grill, posizionare su off il timer del forno.

### **Mantenimento del calore**

Posizionare la placca del forno o la griglia del forno in posizione 2.

Impostare la il comando della temperatura sulla temperatura desiderata, quindi selezionare Mantenimento del calore sul comando funzioni. Quindi impostare il timer del forno sul tempo desiderato per accendere il forno e cominciare a scaldare.

La spia di accensione si illumina. Il timer emette un segnale acustico alla fine del tempo e, quindi, del ciclo di cottura. Quando il tempo impostato si conclude, il forno si spegne.

Per interrompere la funzione di mantenimento del calore, posizionare su off il timer del forno.

### **Tostatura**

Inserire la griglia del forno in posizione 2. Per tostare due alimenti, centrarli a metà della griglia del forno. Quattro alimenti devono essere distanziati in modo uniforme: due nella parte anteriore e due in quella posteriore. Sei alimenti devono essere distanziati in modo uniforme: tre nella parte anteriore e tre in quella posteriore.

Impostare il comando sulla funzione di tostatura, quindi regolare il comando della temperatura sulla temperatura desiderata. Impostare il comando del tostapane sulla doratura desiderata, da 1 a 6, per accendere il forno e iniziare la tostatura.

La spia di accensione si illumina. Alla fine del tempo impostato, il timer emette un segnale acustico e il forno si spegne.

Per interrompere la funzione di tostatura, posizionare su off il timer di tostatura.

**NOTE: La griglia del forno deve essere in posizione 2, come indicato nella tabella posizioni griglia.**

## 5. CONSIGLI E ASTUZIE

### Consigli per frittura ad aria

- La frittura ad aria è un'alternativa sana alla frittura tradizionale. Molto alimenti che possono essere fritti, possono esserlo anche con la funzione di frittura ad aria senza usare grosse quantità di olio. Gli alimenti fritti ad aria risultano più leggeri e meno unti rispetto alla frittura tradizionale con olio.
- Per la frittura ad aria, è possibile utilizzare quasi tutti gli oli. L'olio d'oliva è quello più consigliato, per un sapore più intenso. Per un sapore più delicato, sono indicati gli oli vegetali come colza e vinacciolo.
- Distribuire l'olio uniformemente sugli alimenti per ottenere i risultati più croccanti e dorati. Per la frittura ad aria, è anche possibile spruzzare o spennellare olio sugli alimenti. In alternativa è possibile vaporizzare olio di oliva o spray di cottura antiaderenti.
- Negli alimenti fritti ad aria è possibile usare tutta una serie di rivestimenti, tra cui pangrattato, pangrattato aromatizzato, panko, quinoa e varie farine.
- La maggior parte degli alimenti non deve essere girata durante la cottura. Tuttavia, alimenti di dimensioni maggiori, come i petti di pollo, devono essere girati a metà cottura, per garantire un risultato rapido e una doratura uniforme.
- Per friggere ad aria grandi quantità di cibo, che riempiono la teglia, girare gli alimenti a metà cottura, per garantire un risultato rapido e una doratura uniforme.
- Usare temperature più alte per alimenti che cuociono rapidamente, come bacon e patatine fritte. Usare temperature più basse per alimenti che ci mettono più tempo a cuocere, come il pollo panato.
- Gli alimenti si cuociono più uniformemente se tagliati alle stesse dimensioni.
- Per facilitare la pulizia successiva, rivestire la placca del forno con un foglio di alluminio.
- Segnaliamo che la maggior parte degli alimenti, nel cuocere, rilasciano acqua. Nel cuocere grandi quantità di cibo, e a lungo, si può accumulare della condensa, con deposito di umidità sul ripiano di lavoro.

### Consigli per cottura al forno tradizionale

- Selezionare questo tipo di cottura per alimenti più delicati, come creme pasticciere, dolci e uova.
- La maggior parte dei prodotti da forno, oltre agli alimenti di maggiori dimensioni, come il pollo, devono essere cotti nella posizione griglia 1.
- Usare la placca del forno in posizione griglia 1 per una pizza preparata sul momento. Per cuocere una pizza congelata, posizionarla direttamente sulla griglia del forno in posizione 2.

### Consigli per Arrosti e pizze

- Selezionare la funzione Arrosti e pizze per i prodotti da forno, che necessitano di una doratura uniforme, come brioche e pane, nonché per arrosti e pollame. La funzione Arrosti e pizze è perfetta anche per cuocere e dorare in modo uniforme e croccante pizze fatte in casa.
- In caso di cottura a convenzione, la maggior parte delle ricette consiglia di ridurre il calore o la temperatura di 3-4°C.
- Controllare sempre il giusto grado di cottura dell'alimento almeno 10 minuti prima del tempo di cottura consigliato.

### Consigli per grigliare

- Per ottenere i migliori risultati nel grigliare, usare il cestello di frittura ad aria fornito in dotazione, inserito nella placca del forno.

- Non usare mai pirofile di vetro da forno per grigliare.
- Controllare con cura il cibo: nel grigliarli, gli alimenti possono bruciare facilmente.

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente ogni componente.
  - Lasciar raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo.
  - Staccare sempre il forno dalla corrente elettrica.
  - Non usare mai detersivi aggressivi, oggetti duri o pagliette abrasive, che potrebbero danneggiare il rivestimento. Per pulire l'esterno, passare un panno pulito e leggermente inumidito, quindi asciugare bene. Per pulire, applicare la soluzione detergente direttamente su un panno, non direttamente sul forno.
  - Per pulire l'interno, usare un panno leggermente inumidito e una soluzione detergente liquida delicata, o spray, su una spugna. Non usare prodotti corrosivi, abrasivi o comunque aggressivi, che potrebbero danneggiare la superficie del forno. All'interno del forno, non usare mai pagliette in acciaio o oggetti metallici.
  - Griglia e placca del forno, cestello di frittura ad aria e vassoio di raccolta delle briciole devono essere lavati a mano in acqua calda e detersivo. NON sono lavabili in lavastoviglie.
  - Dopo la cottura di alimenti grassi e dopo il raffreddamento del forno, pulire sempre la parte alta interna del forno. Se si procede in questo modo regolarmente, il forno funzionerà sempre come se fosse nuovo. L'eliminazione del grasso contribuirà a garantire la qualità dei sapori, ciclo dopo ciclo.
  - Per togliere le briciole, far scorrere all'esterno l'apposito vassoio di raccolta ed eliminare le briciole. Pulire e riposizionare. Per eliminare i grassi di cottura, immergere il vassoio di raccolta in acqua calda e sapone. Non accendere mai il forno se il vassoio di raccolta delle briciole non è in posizione.
  - Non avvolgere mai il cavo attorno al forno. Usare gli specifici punti di fissaggio sul retro del forno.
- N.B.** Non usare mai detersivi aggressivi, oggetti duri o pagliette abrasive, che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

## 7. LINEE GUIDA PER FRITTURA AD ARIA

La tabella sotto riportata indica quantità e tempi di cottura consigliati per vari tipi di alimenti che possono essere fritti ad aria nel Miniforno per frittura ad aria. Se le quantità superano quanto consigliato, è possibile mescolare di tanto in tanto durante la cottura, per ottenere risultati croccanti e uniformi. Per quantità inferiori potrebbe, potrebbe essere necessario meno tempo. Per ottenere i migliori risultati con la frittura ad aria, usare la luce del forno per controllare regolarmente gli alimenti.

Alimento	Temperatura	Tempo
Bacon	200°C	6 – 8 minuti
Ali di pollo	200°C	20 – 25 minuti
Salsicce	200°C	12 minuti
Anelli freschi di calamari	200°C	9 minuti

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tempo</b>
Scampi freschi	200°C	10 minuti
Antipasti congelati – per es. bastoncini di mozzarella, ecc.	200°C	5 – 7 minuti
Crocchette di pollo congelate	200°C	10 minuti
Patatine fritte tagliate a mano	200°C	10 – 20 minuti
Sfogliette di patate tagliate a mano	200°C	10 – 20 minuti
Sfogliette di verdure – Patate dolci, barbabietole e pastinaca	200°C	10 – 15 minuti
Patatine fritte congelate	230°C	15 – 25 minuti
Sfogliette di patate congelate	230°C	10 – 15 minuti



# 1. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (INSTRUCCIONES ORIGINALES)

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y GUÁRDELAS EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS.



- **ATENCIÓN:** superficies muy calientes.
- **NOTOQUE** las superficies calientes, ya que podría lesionarse. Use siempre el asa.

- **ESTE APARATO DEBE UTILIZARSE SIEMPRE DE FORMA SUPERVISADA.** No lo deje sin supervisión y desenchúfelo cuando termine de usarlo. Cuando el aparato esté encendido o enchufado nunca lo deje desatendido.
- Los muebles adyacentes deben poder soportar un aumento de temperatura mínimo de 85°C, por encima de la temperatura ambiente de la habitación en la que se encuentre el aparato durante su uso. Este aparato requiere un espacio libre de 100 mm alrededor de la parte delantera, trasera y lateral del aparato.
- Algunos tipos de muebles de cocina de vinilo o laminados podrían sufrir daños por calor o decolorarse a temperaturas incluso inferiores a las indicadas más arriba. Cualquier daño causado por un aparato instalado sin tener en cuenta las instrucciones anteriores será responsabilidad de su propietario. No debe utilizar este aparato para guardar objetos o como superficie de trabajo.
- No use este aparato cerca o debajo de materiales combustibles, como cortinas o muebles.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, a no ser que cuenten con supervisión o con instrucciones previas relativas al uso seguro del mismo de una persona responsable

de su seguridad.

- Vigile a los niños para tener la seguridad que no juegan con este aparato.
- Para evitar quemaduras, extreme las precauciones al retirar los accesorios de la Freidora de Aire Minihorno, o al eliminar la grasa caliente.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico y no está previsto su uso en zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo, casas rurales, habitaciones de hoteles o moteles y otros establecimientos de tipo turístico.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En ese caso, deje de usarlo inmediatamente. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante. Devuelva el aparato al Centro de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 116). El consumidor no debe intentar ninguna reparación.
- No enrolle el cable alrededor del cuerpo del aparato durante o después de su uso.
- No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o de la encimera.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en la Freidora de Aire Minihorno: papel, cartón, plástico y productos similares.
- Las superficies exteriores pueden calentarse cuando el aparato está en uso; por lo tanto no permita que entren en contacto con superficies sensibles al calor.
- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice los ajustes de temperatura recomendados para todas

las cocciones, horneados, asados y frituras al aire.

- No apoye utensilios de cocina o fuentes de horno en la puerta de cristal.
- Compruebe sistemáticamente que la bandeja está también colocada, cuando cocine con la rejilla para proteger los elementos calentadores de la condensación, la grasa y las migas.

**ATENCIÓN:** Colocar la rejilla del horno en la posición 1 o 2 con la rejilla hacia arriba, mientras está usando el tostador puede provocar un incendio.

### **SEGURIDAD ELÉCTRICA**

- Compruebe sistemáticamente que el voltaje que vaya a utilizar se corresponde con el voltaje del aparato, que está indicado en la parte inferior de la carcasa.
- Este aparato no puede usarse con un temporizador externo o un sistema de control independiente.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica cuando lo deje sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No saque el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- Compruebe que tiene las manos secas antes de tocar el cable de alimentación o de retirar el enchufe de la toma de corriente.

### **SEGURIDAD GENERAL**

- Retire todos los materiales de embalaje y cualquier etiqueta o pegatina promocional del aparato antes de usarlo.
- Inspeccione siempre el aparato antes de utilizarlo en busca de daños aparentes. No utilice el aparato si está dañado o ha recibido un golpe. En caso de avería o de daños en el aparato, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Cuisinart (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 116)

- Antes de encender el aparato, compruebe que las placas seleccionadas están correctamente colocadas y bloqueadas en su posición.
- No utilice el aparato para otros usos diferentes de los previstos.
- No toque las superficies calientes; use el asa con el aparato encendido y mientras se enfría.
- Coloque la Freidora de Aire Minihorno sobre una superficie estable, resistente al calor y nivelada, cerca de una toma de corriente.
- No coloque nada encima del aparato mientras está en funcionamiento o caliente.
- No envuelva los alimentos en plástico de cocina, bolsas de polietileno o papel de aluminio durante la cocción. Podría causar daños en las placas de cocción y crear peligro de incendio.
- Utilice este aparato exclusivamente con los accesorios recomendados por Cuisinart.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un hornillo eléctrico o de gas o dentro de un horno caliente.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando está enchufado.
- Revise periódicamente todas las piezas antes de usarlo. **NO LO UTILICE** si observa que alguna pieza presenta daños.
- Para evitar lesiones o un posible incendio, no cubra el aparato cuando lo esté usando.
- Para evitar quemaduras, electrocución u otro tipo de lesiones, no sumerja el cable, el enchufe o la base del aparato en agua o en cualquier otro líquido y no lo ponga en el lavavajillas.
- Para desconectar el aparato, gire el mando hasta la posición OFF y desenchúfelo.
- Apague y desenchufe el aparato después de su uso.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo vaya a utilizar y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe

completamente antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o por personas desprovistas de experiencia y conocimientos suficientes, siempre que cuenten con supervisión adecuada o con instrucciones previas relativas a la utilización del mismo con total seguridad y siempre que sean capaces de comprender los riesgos potenciales que supone. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento no debe dejarse en manos de niños a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión adecuada.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Recomendamos lavar cuidadosamente los accesorios a mano, ya que no son aptos para el lavavajillas.

**NOTA:** Es posible que se forme algo de condensación en el exterior del horno, lo que puede provocar gotas de agua en la encimera.



**ADVERTENCIA:** Las bolsas de polietileno sobre el producto o el embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar peligro de asfixia, debe mantenerlas alejadas de los niños. Estas bolsas no son juguetes.

Este producto cumple plenamente toda la legislación pertinente de la UE y del Reino Unido, así como las normas relativas a este tipo y clase de aparatos. Somos una empresa certificada ISO9001:2015 y evaluamos de forma constante el desempeño de nuestro Sistema de Gestión de Calidad. Si tiene alguna pregunta sobre la seguridad y la conformidad de los productos, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente (consulte el apartado «Garantía internacional» en la página 116)



## **Eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil**

Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe ser desechado junto con la basura doméstica. Debe entregarlo en el punto de recogida encargado del reciclar equipos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse correctamente de este producto ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podría causar una eliminación inadecuada del producto. Para más detalles sobre el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el centro de tratamiento de residuos más cercano.

## **2. INTRODUCCIÓN**

### **Felicidades, acaba de adquirir una Freidora de Aire Minihorno de Cuisinart.**

Desde hace más de 30 años el objetivo de Cuisinart ha sido producir los mejores equipos de cocina del mundo.

Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y una gran facilidad de uso así como para obtener un excelente rendimiento día tras día.

Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

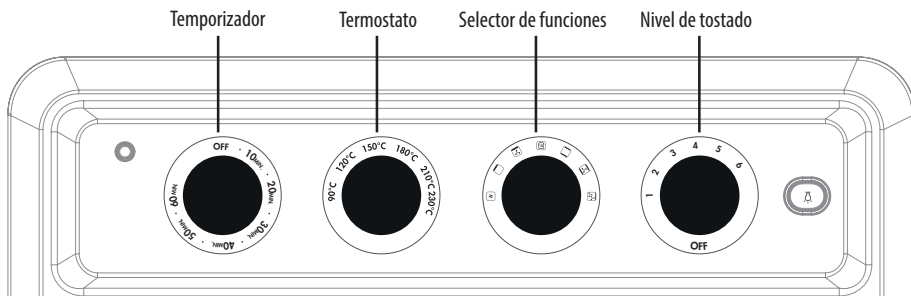
## **3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO** **(consulte la portada para referencia)**

- 1. Piloto de funcionamiento**
- 2. Encendido / Temporizador**
- 3. Termostato**
- 4. Selector de funciones**
- 5. On / Selector de tostado**
- 6. Botón de la luz interior del horno**
- 7. Bandeja recogemigas extraíble**
- 8. Cesta para fritura con aire**
- 9. Rejilla de hornear**
- 10. Bandeja de hornear**
- 11. Interruptor de seguridad de puerta de apagado automático (no aparece en la ilustración)**
- 12. Almacenamiento del cable (no aparece en la ilustración)**

## 4. MODO DE EMPLEO

Antes de utilizar la Freidora de Aire Minihorno por primera vez, compruebe que ha retirado completamente el embalaje y colóquelo sobre una superficie plana. Todos los accesorios deben limpiarse a fondo (consulte la sección Limpieza y Mantenimiento).

### Controles del Airfryer Minihorno



### Funciones

#### Freidora de aire (AirFry)

Esta función se utiliza para freír con aire los alimentos, como alternativa saludable a la fritura en aceite. La función AirFry utiliza una combinación de aire caliente, alta velocidad de circulación del aire y 2 elementos calefactores superiores para preparar diferentes comidas deliciosas y más saludables que la fritura tradicional.

Para la función AirFry, coloque la cesta de fritura sobre la bandeja de hornear. Utilice la posición 2 (consulte la tabla de posiciones de la rejilla).

#### Hornear

La función «hornear» es adecuada para preparar todo tipo de alimentos que normalmente se preparan en el horno. Para los productos horneados que requieren un método de cocción más suave, como tartas, magdalenas y repostería, obtendrá los mejores resultados con la función de horneado.

Utilice la bandeja de hornear para estas preparaciones. Utilice la posición 1 para alimentos frescos y la posición 2 para alimentos congelados (consulte la tabla de posiciones).

#### Asados y pizzas

La función «asados y pizzas» utiliza un ventilador para que el aire caliente circule alrededor de los alimentos, de modo que se cocinen más rápido, y se utiliza para las carnes asadas, como pollo, cerdo y ternera. También puede utilizarse para pizzas, verduras y productos de panadería como bollos y pan.

Utilice siempre la bandeja de hornear con esta función. Utilice la posición 1 para alimentos frescos y la posición 2 para alimentos congelados (consulte la tabla de posiciones).

#### Grill

La función de grill se puede utilizar para asar piezas de carne, como ternera, pollo, chuletas de cerdo, salchichas o hamburguesas. También puede utilizarse para cocinar pescado. Utilice la posición 2 para esta función (consulte la tabla de posiciones).


## Bocadillos y Sándwiches

La función «bocadillos y sándwiches» se puede utilizar para hacer bocadillos, sándwiches y para dorar guisos y gratinados.

Utilice siempre la posición 2 con esta función (consulte la tabla de posiciones).

## Tostar

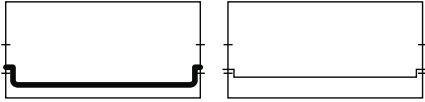
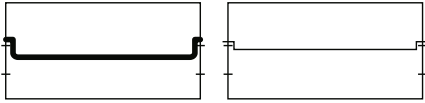
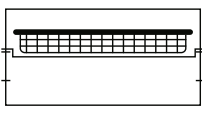

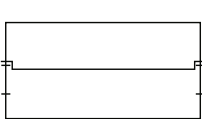
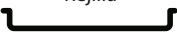
Utilice siempre la rejilla en la posición 2 (consulte la tabla de posiciones de las bandejas) para un tostado uniforme. Coloque siempre los alimentos que desee tostar en el centro de la rejilla.

Símbolo	Función	Aplicación
	Mantener el calor	Utilice esta función para mantener la comida caliente. Puede utilizarla para alimentos cocinados con otros aparatos, como tortitas o gofres.
	Bocadillos y Sándwiches	La función «bocadillos y sándwiches» puede utilizarse para dorar y para asar alimentos planos. Utilícela para gratinados, queso rallado, sándwiches tostados y bacon. El ventilador funciona lentamente para esta función.
	Grill	La función de grill se puede utilizar para asar piezas de carne, como ternera, cerdo, chuletas de cordero, salchichas o hamburguesas. También es útil para pescado y kebabs.
	Tostar	Esta función puede utilizarse para tostar alimentos. Es válida para pan, bollos y rosquillas. El ventilador funciona lentamente para esta función.
	Hornear	La función de horneado tiene los mismos usos que un horno tradicional. Puede usarse para tartas (dulces y saladas), quiches (incluyendo la preparación de la masa), bizcochos, magdalenas, pasteles, suflés, merengues y frutas al horno. También puede utilizarse con alimentos congelados. El ventilador funciona lentamente para esta función.
	Asados y pizzas	La función «Asados y Pizzas» se puede utilizar para hornear. Utilícelo para pizzas, verduras asadas, bollos, pan y galletas. También puede usarlo para carnes asadas como pollo, ternera, cordero y cerdo.
	Freidora de aire (AirFry)	La función AirFry se puede utilizar para freír alimentos con poco o nada de aceite, para cocinar de forma más saludable. Por ejemplo, alitas de pollo, calamares, palitos de pescado, patatas fritas, chips de verdura.



## Diagramas de posición de la rejilla y la bandeja

Consulte los diagramas siguientes para conocer la posición de los distintos accesorios.

<b>POSICIÓN 1 PARA HORNEAR</b>		
<b>POSICIÓN 2 PARA HORNEAR</b> <b>NOTA:</b> Para el pollo o para piezas grandes, la bandeja o la rejilla pueden colocarse en la posición 1, tal y como se muestra a arriba.		
<b>POSICIÓN 2 PARA GRATINAR O FREIR</b>		<b>ACCESORIOS</b>  Cesta para fritura con aire
<b>POSICIÓN 2 PARA TOSTAR</b>		 Rejilla Bandeja para hornear y recoger la grasa

**ATENCIÓN:** Colocar la rejilla en la posición 1 o 2 con la rejilla hacia arriba, mientras está usando el tostador puede provocar un incendio.

### NOTA:

La rejilla del horno se puede utilizar boca abajo.

La bandeja y la rejilla tienen que colocarse ligeramente inclinadas, para no dañar el gancho.

Uso de las diferentes funciones.

**NOTA:** Compruebe que la bandeja recogemigas está en su sitio y que el horno está vacío antes de encenderlo.

### Freidora de aire (AirFry)

Coloque la cesta de freír sobre la rejilla en posición 2. Ajuste el selector a la posición AirFry y elija la temperatura deseada en el termostato. Gire el temporizador de encendido hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y empezar a freír.

Se encenderá el piloto de funcionamiento. El temporizador sonará cuando el ciclo se haya completado y el horno se apagará.

Para apagar la función AirFry coloque el botón temporizador en posición OFF.

Para conocer las pautas de la freidora de aire, consulte la tabla de la página 76.

## **Hornear o Asados y Pizzas**

Coloque la bandeja o la rejilla en cualquiera de las dos posiciones.

Coloque el selector en la posición «horneado» o en la posición «Asados y Pizzas». Ajuste el termostato a la temperatura deseada. A continuación, gire el temporizador de encendido hasta el tiempo de cocción recomendado para encender el horno. Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de hornear alimentos delicados como bizcochos o magdalenas. (Cuenta el tiempo de precalentado como tiempo de horneado).

Se encenderá el piloto de funcionamiento. El temporizador sonará cuando el ciclo se haya completado y el horno se apagará.

Para apagar el horno antes de completar el ciclo, coloque el botón temporizador en posición Off.

## **Grill o Bocadillos y Sándwiches**

Coloque la cesta de freír sobre la bandeja en posición 2. Coloque el selector en la posición «grill» o en la posición «Bocadillos y Sándwiches». Ajuste el termostato a la temperatura deseada. A continuación, gire el temporizador de encendido hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y empezar a asar. Se encenderá el piloto de funcionamiento. El temporizador sonará cuando el ciclo se haya completado y el horno se apagará.

Para apagar la función Grill, coloque el botón temporizador en posición Off.

## **Mantener el calor**

Coloque la bandeja o la rejilla en la posición 2. Ajuste termostato a la temperatura deseada y luego coloque el selector en la posición «Mantener el calor». A continuación, gire el temporizador de encendido hasta el tiempo deseado para encender el horno.

Se encenderá el piloto de funcionamiento. El temporizador sonará cuando el ciclo se haya completado y el horno se apagará.

Para apagar la función «Mantener el calor», coloque el botón temporizador en posición Off.

## **Tostar**

Coloque la rejilla en la posición 2. Si va a tostar dos piezas, colóquelas en el centro de la rejilla. Si va a tostar cuatro piezas, debe espaciarlas de forma uniforme: dos en la parte delantera y dos en la trasera. Si va a tostar seis piezas, debe espaciarlas de forma uniforme: tres en la parte delantera y tres en la trasera.

Ajuste el selector a la posición Tostar y elija la temperatura en el termostato. Coloque el selector de tostado en el ajuste deseado, de claro a oscuro, para que el horno se ponga en marcha y empiece a tostar. Se encenderá el piloto de funcionamiento. Cuando el ciclo se haya completado sonará una alarma y el horno se apagará.

Si desea detener la función «Tostar», coloque el temporizador en posición Off.

**NOTA:** La rejilla debe estar en la posición 2, tal y como se indica en la tabla de posiciones.

# **5. CONSEJOS Y SUGERENCIAS**

## **Consejos para freír con aire:**

- La fritura con aire es una alternativa saludable a la fritura tradicional. Muchos de los alimentos que se pueden freír se pueden freír con aire, sin necesidad de usar cantidades excesivas de aceite. Los alimentos fritos con aire tienen un sabor más ligero y menos grasa que los fritos tradicionales.
- La mayoría de los aceites pueden utilizarse para freír con aire. No obstante, el aceite de oliva es preferible por ser más sabroso. Se recomienda utilizar aceites vegetales, de canola o de semillas de uva, si desea un sabor más suave.

- Distribuya el aceite de manera uniforme por los alimentos para conseguir resultados más crujientes y dorados. Puede usar un pulverizador o un pincel para aceitar los alimentos que vaya a freír con aire. Como alternativa, puede usar aceite de oliva y un pulverizador antiadherente para cocinar.
- Puede utilizar gran variedad de rebozados para freír con aire. Algunos ejemplos son: pan rallado, pan rallado condimentado, panko, quinoa o diversas harinas.
- Muchos alimentos no necesitan que les dé la vuelta durante la cocción, pero las piezas más grandes, como filetes de pollo, deben voltearse a mitad de la cocción para obtener una fritura y un dorado rápidos y uniformes.
- Cuando fría con aire grandes cantidades de alimentos y la bandeja esté llena, remueva a mitad de la cocción para obtener una fritura y un dorado rápidos y uniformes.
- Use temperaturas más altas para los alimentos que se cocinan rápidamente, como bacon y patatas fritas y temperaturas más bajas para los alimentos que tardan más en cocinarse, como los filetes empanados.
- La cocción será más uniforme si todas las piezas tienen el mismo tamaño.
- Forre la bandeja con papel de de horno para facilitar su limpieza.
- Tenga en cuenta que la mayoría de los alimentos liberan agua con la cocción. Cuando cocina grandes cantidades durante un largo periodo de tiempo, la condensación se puede acumular, lo que puede humedecer su encimera.

### **Consejos para hornear:**

- Use la función Hornear para los manjares más deliciosos, como natillas, bizcochos y huevos.
- Para la mayoría de los productos horneados, así como las piezas más grandes, como pollos enteros, se utiliza la posición 1.
- Coloque la bandeja en la posición 1 para pizza fresca. En cambio, para pizza congelada, use la posición 2.

### **Consejos para asados y pizzas:**

- Seleccione la función «asados y pizzas» para productos que requieran un dorado uniforme, como bollos o panes, así como para asados de carne roja o aves de corral. La función «asados y pizzas» también es perfecta para pizzas caseras, pues obtendrá un dorado uniforme y crujiente.
- Muchas recetas recomiendan reducir la temperatura en 3 - 4°C cuando utilice un horno por convección.
- Compruebe siempre si los alimentos están bien cocinados al menos 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción sugerido.

### **Consejos para la función «Grill»**

- Para obtener mejores resultados, utilice la cesta incluida, colocada dentro de la bandeja de hornear.
- No utilice recipientes de cristal para con esta función.
- No deje los alimentos sin vigilancia, pues es fácil que se quemen.

## **6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Antes de usarlo por primera vez y después de cada uso, limpie minuciosamente todas las piezas.
- Deje que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Desenchufe siempre el horno de la corriente eléctrica.
- No use limpiadores abrasivos, objetos duros o estropajos, pues podría dañar el acabado del horno. Use simplemente un trapo húmedo y luego seque completamente. Aplique la solución

limpiadora en el paño antes de usarlo, no directamente en el horno.

- Para limpiar el interior, utilice un paño húmedo y una solución jabonosa suave o un pulverizador y una esponja. No utilice en ningún caso productos abrasivos o corrosivos. Podrían dañar la superficie del horno. No utilice estropajos metálicos en el interior del horno.
- La rejilla, la bandeja de hornear, la cesta y la bandeja para las migas deben lavarse a mano con agua caliente y detergente. NO son aptas para el lavavajillas.
- Después de cocinar alimentos grasos, una vez que se haya enfriado, no olvide limpiar la parte superior del interior del horno. Si lo hace regularmente, su horno siempre funcionará como si fuera nuevo. La eliminación de la grasa ayudará a mantener un sabor consistente uso tras uso.
- Para eliminar las migas, deslice la bandeja recogemigas y vacíela. Límpiela y colóquela de nuevo. Para eliminar los restos de grasa, sumerja la bandeja en agua caliente jabonosa. No utilice nunca el horno sin la bandeja recogemigas.
- Nunca enrolque el cable alrededor del horno. Utilice el recogecables que encontrará en la parte trasera.

**NOTA:** No use limpiadores abrasivos, objetos duros o estropajos, pues podría dañar la capa antiadherente.

## 7. GUÍA PARA FREÍR POR AIRE

La siguiente tabla muestra los tiempos de cocción y las porciones recomendadas para los distintos tipos de alimentos que se pueden freír en la AirFryer Minihorno. Si el tamaño de las porciones excede las recomendaciones, puede removerlas de vez en cuando mientras se cocinan para obtener unos resultados más crujientes y uniformes. Las cantidades más pequeñas de alimentos pueden requerir menos tiempo. Para obtener los mejores resultados, encienda la luz interior para comprobar regularmente los alimentos.

Alimentos	Temperatura	Tiempo
Bacon	200°C	6 – 8 min
Alitas de pollo	200°C	20 – 25 min
Salchichas	200°C	12 min
Anillas de calamar	200°C	9 min
Cigalas frescas	200°C	10 min
Aperitivos congelados (palitos de mozzarella...)	200°C	5 – 7 min
Nuggets de pollo congelados	200°C	10 min
Patatas fritas en palitos	200°C	10 – 20 min
Patatas chips	200°C	10 – 20 min
Chips de verduras (batata, remolacha, chirivía...)	200°C	10 – 15 min
Patatas fritas congeladas	230°C	15 – 25 min
Patatas chips congeladas	230°C	10 – 15 min

# 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA (INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA ANTES DE UTILIZAR O APARELHO E CONSERVE-AS EM LUGAR SEGURO PARA CONSULTA POSTERIOR.



- **ADVERTÊNCIA:** Superfícies muito quentes.
- **NÃO TOQUE** nas superfícies quentes porque pode sofrer um acidente. Utilize sempre a pega.
- **ESTE APARELHO EXIGE VIGILÂNCIA.** Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância, desligue-o da corrente eléctrica depois de cada utilização. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento ou ligado à corrente eléctrica.
- Quaisquer móveis próximos devem ser capazes de suportar um aumento mínimo da temperatura de 85 °C acima da temperatura ambiente da divisão em que o aparelho se encontra quando estiver em funcionamento. Este aparelho exige 100 mm de espaço livre à frente, atrás e aos lados.
- Alguns tipos de armários de cozinha de vinilo ou laminado são especialmente propensos a danos causados pelo calor ou a descoloração mesmo a temperaturas inferiores às indicadas. Quaisquer danos causados pelo aparelho quando as presentes instruções não sejam respeitadas serão da responsabilidade do seu proprietário. Não utilize este aparelho para guardar produtos ou como superfície de trabalho.
- Não utilize o aparelho na proximidade ou por baixo de materiais combustíveis, como cortinas ou peças de mobiliário.
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser sempre supervisionadas para garantir que não brincam com este aparelho.
- Para evitar queimaduras, tenha o máximo cuidado ao retirar acessórios do aparelho ou ao eliminar gordura quente.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico no interior de casa e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado. Se o cabo de alimentação estiver danificado deixe de o utilizar imediatamente. Este deve ser substituído pelo fabricante. Devolva o aparelho ao serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 116). O consumidor deverá abster-se de toda e qualquer tentativa de reparação.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho durante ou após a utilização.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa de cozinha ou bancada.
- Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e fontes de calor.
- Não coloque os seguintes materiais por cima do aparelho: papel, cartão, plástico ou algo semelhante.
- Porque o exterior do aparelho aquece enquanto está a funcionar, não permita que as superfícies do aparelho entrem em contacto com outras superfícies termo-sensíveis.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer completamente antes de o limpar.
- Utilize sempre as regulações de temperatura recomendadas para cozinhar, cozer no forno, assar e fritar com ar quente.
- Nunca coloque utensílios de cozinha ou assadeiras sobre a

porta de vidro.

- Certifique-se sempre de que o tabuleiro está instalado quando cozinhar com a grelha para proteger os elementos térmicos de condensação, gordura e migalhas.

**ADVERTÊNCIA:** Colocar a grelha na posição 1 ou 2 com a grelha virada ao contrário, ao torrar, pode dar origem a um incêndio.

## **SEGURANÇA ELÉCTRICA**

- Confirme que a tensão a utilizar corresponde à do aparelho; esta é indicada na parte inferior do corpo do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de temporizador externo ou de telecomando.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica quando não estiver a ser vigiado e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Confirme que as suas mãos estão secas antes de tocar no cabo de alimentação ou de retirar a ficha da tomada de corrente.

## **SEGURANÇA GERAL**

- Antes da primeira utilização, remova todo o material de embalagem, bem como etiquetas e autocolantes promocionais do aparelho.
- Examine sempre o aparelho antes da utilização para confirmar que não apresenta sinais visíveis de dano. Não utilize o aparelho se estiver danificado ou se tiver caído. Em caso de dano ou de avaria, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 116).
- Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que os componentes estão bem montados e instalados na posição correcta.
- Utilize este aparelho exclusivamente para os fins para que foi concebido.

- Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre as pegas enquanto o aparelho estiver ligado e durante o tempo de arrefecimento.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e termo-resistente que fique perto de uma tomada eléctrica.
- Não coloque nada em cima do aparelho enquanto estiver a funcionar ou quente.
- Não envolva os alimentos em película transparente ou papel de alumínio nem os coloque em sacos impermeáveis para os cozinhar. Isto pode danificar os componentes e criar um risco de incêndio.
- Não utilize acessórios ou peças que não sejam os recomendados pela Cuisinart para este aparelho.
- Não coloque o aparelho por cima ou na proximidade de um fogão a gás ou eléctrico nem dentro de um forno ligado.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver a funcionar ou ligado à corrente eléctrica.
- Examine periodicamente todas as peças antes de utilizar. NÃO UTILIZE se qualquer peça estiver danificada.
- Para evitar acidentes ou possível incêndio, nunca tape o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- Para evitar o risco de incêndio, choque eléctrico ou acidente, não mergulhe a base, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque na máquina de lavar loiça.
- Para desligar, rode o comando para a posição OFF e, a seguir, retire a ficha da tomada de corrente.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente após a utilização.
- Desligue o aparelho da corrente eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar. Deixe-o arrefecer completamente antes de montar ou desmontar peças e antes



de o limpar.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não podem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Recomenda-se que lave cuidadosamente os acessórios à mão porque não devem ser colocados na máquina de lavar loiça.

**NOTA:** Pode aparecer condensação no exterior do aparelho, o que pode causar gotas de água na bancada.



- **ADVERTÊNCIA:** os sacos em polietileno contendo o aparelho ou a sua embalagem podem ser perigosos. Para evitar o risco de asfixia, mantenha esses sacos fora do alcance de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.

O presente produto cumpre integralmente o disposto na legislação da UE e do RU e as normas relevantes para este tipo e classe de aparelho. Na qualidade de empresa com certificação ISO9001:2015, avaliamos constantemente o desempenho do sistema de gestão da qualidade. Em caso de dúvidas quanto à segurança e ao cumprimento do produto, entre em contacto com o serviço de assistência técnica (consulte a secção “Garantia internacional” na página 116).



## Eliminação de aparelhos eléctricos e electrónicos em fim de vida

A posição deste símbolo no produto ou na embalagem indica que o mesmo não pode ser tratado como lixo doméstico. Pelo contrário, deve ser depositado no ponto de recolha de equipamento eléctrico e electrónico para a sua reciclagem. Ao garantir que este produto é eliminado correctamente está a contribuir para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana que a eliminação incorrecta deste produto poderia causar. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte a sua câmara municipal ou os serviços locais de recolha de lixo.

## 2. INTRODUÇÃO

### Parabéns pela sua compra do air fryer mini oven da cuisinart!

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir aparelhos de cozinha de grande qualidade. Todos os produtos da Cuisinart **são concebidos para terem uma vida útil** excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia.

Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. CARACTERÍSTICAS (ver tampa da embalagem)

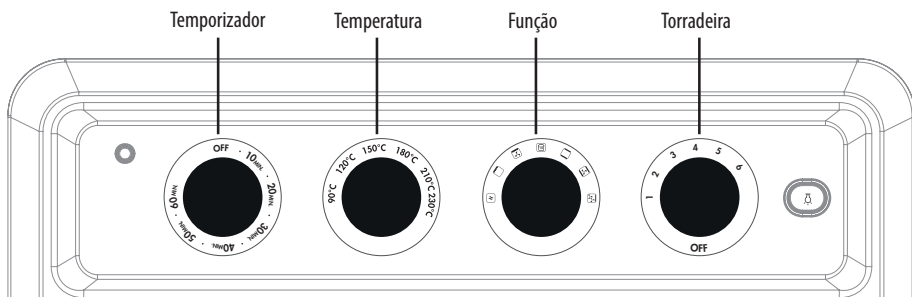
1. Luz indicadora de alimentação
2. Botão de regulação do temporizador
3. Botão de regulação da temperatura
4. Botão de regulação da função
5. Botão de regulação da torradeira
6. Botão de iluminação interior
7. Bandeja de recolha de migalhas
8. Cesto para fritar com ar quente (AirFryer)
9. Grelha
10. Tabuleiro
11. Interruptor de extinção automática de segurança na porta (não ilustrado)
12. Espaço para guardar o cabo (não ilustrado)

## 4. MODO DE EMPREGO

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, confirme que todo o material de embalagem foi removido e colocado sobre uma superfície plana. Limpe bem todos os acessórios (consulte a secção sobre “Limpeza e manutenção”).

**N.B.: Mantenha o aparelho 5 a 10 cm afastado da parede ou de quaisquer objectos sobre a bancada. Não utilize sobre superfícies termo-sensíveis.**

### Botões de comando



### Funções

#### Função “AirFry”

Esta função é utilizada para fritar alimentos com ar quente, constituindo uma alternativa mais saudável à fritura por imersão em óleo. A função “AirFry” utiliza uma combinação de ar quente, alta velocidade de ventilação e 4 elementos térmicos superiores para preparar uma variedade de alimentos, que são simultaneamente deliciosos e mais saudáveis do que a fritura tradicional. Com a função “AirFry”, utilize o tabuleiro e o cesto para fritar com ar quente (AirFryer) – basta colocar o cesto sobre o tabuleiro. Utilize a posição 2 para fritar com ar quente (ver as posições no quadro).

#### Função “Bake”

Cozer no forno é recomendado para uma variedade de alimentos que são normalmente preparados desta forma. Os alimentos que exigem um método de cozedura mais delicado, como bolos, muffins e pastelaria em geral, obtêm melhores resultados utilizando a função “Bake”. A função “Bake” com convecção utiliza um ventilador para fazer circular ar quente à volta dos alimentos a fim de cozinhar mais rápido e é ideal para alourar uniformemente. É ideal para alimentos cozidos no forno, nomeadamente scones e pão e também é excelente para carne assada, aves, pizzas e legumes.








Utilize o tabuleiro para todas as necessidades de cozedura no forno. Utilize a posição 1 para os alimentos frescos e a posição 2 para os alimentos congelados (ver as posições no quadro).

#### Função de “Grill”/“Grill” com convecção

Esta função pode ser utilizada para carne de vaca, frango, porco, peixe, etc. Também pode ser utilizada para apurar estufados e guisados e para dourar gratinados. A função de “Grill” com convecção é ideal para carne e peixe, enquanto o grelhador tradicional deve ser reservado para alourar. Utilize a posição 2 para grelhar (ver as posições no quadro).

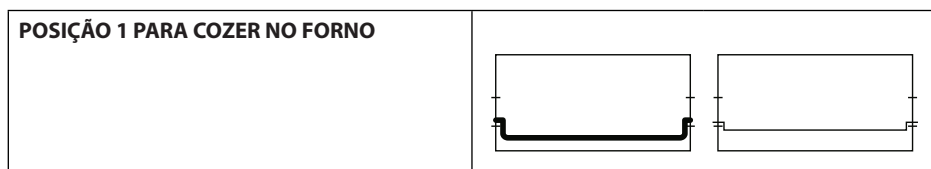
## Função de “toast”

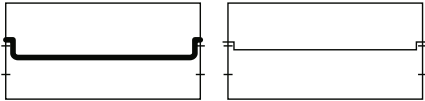
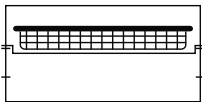




Utilize sempre a grelha na posição 2 (ver as posições no quadro), para torrar uniformemente. Posicione sempre os alimentos que quer torrar no meio da grelha. Certifique-se sempre de que o tabuleiro está bem instalado quando cozinhar com a grelha para proteger os elementos térmicos de condensação, gordura e migalhas.

Símbolo	Função	Aplicação
	Manter quente	A função «Warm» serve para manter os alimentos cozinhados quentes. Pode ser utilizada para alimentos cozinhados noutros aparelhos, como pancakes ou waffles.
	Grelhar	A função «Grill» pode ser utilizada para alourar e grelhar alimentos pouco altos. É utilizada para gratinados, coberturas de queijo, tostas mistas e bacon.
	Grelhar com ventilação	A função «Grill» com ventilação pode ser utilizada para cozinhar carne, como vaca, porco, costeletas de carneiro, salsichas e hambúrgueres. Também é utilizada para grelhar peixe e kebabs.
	Torrar	A função “Toast” pode ser utilizada para torrar. É utilizada para torrar pão, crumpets e bagels.
	Cozer no forno	A função “Bake” pode ser utilizada como um forno convencional para receitas tradicionais. É utilizada para tartes (doces e salgadas), quiches, (incluindo para pré-cozer a massa da tarte), bolos, muffins, pastéis, soufflés, merengues e fruta assada. É utilizada também para cozinhar alimentos congelados.
	Cozer no forno com ventilação	A função “Bake” com ventilação pode ser utilizada para cozer alimentos no forno. É utilizada para pizzas, legumes assados, scones, pães de forma e bolachas e biscoitos. É utilizada também para assar carne, como frango, vaca, borrego e porco.
	Fritar com ar quente	A função «AirFry» pode ser utilizada para fritar alimentos, utilizando pouco ou nenhum óleo, para uma culinária mais saudável, incluindo asas de frango, anéis de lulas, douradinhos de peixe, batatas fritas, gomos de batata, legumes crocantes.

## Diagramas das posições da grelha e do tabuleiro

Consulte os diagramas abaixo para conhecer as posições da grelha:



<p><b>POSIÇÃO 2 PARA COZER NO FORNO</b>  <b>NOTA:</b> Para frango ou outras peças de grandes dimensões, o tabuleiro ou a grelha podem estar na posição 1, como indicado acima.</p>		
<p><b>POSIÇÃO 2 PARA GRELHAR E FRITAR COM AR QUENTE</b></p>		<p><b>COMPONENTES</b></p>  <p>Cesto AirFryer</p>  <p>Tabuleiro/Pingadeira</p>  <p>Grelha</p>
<p><b>POSIÇÃO 2 PARA TORRAR</b></p>		

**ADVERTÊNCIA:** Colocar a grelha na posição 1 ou 2 com a grelha virada ao contrário, ao torrar, pode dar origem a um incêndio.

#### Utilização de funções diferentes

**N.B:** Confirme que a bandeja de recolha de migalhas está instalada e o forno está vazio, antes de ligar o aparelho.

#### “AirFry”

Coloque o cesto para fritar com ar quente (AirFryer) sobre o tabuleiro na posição 2.

Rode o botão de regulação da função de “Airfry” e o botão de regulação da temperatura para a temperatura desejada. Rode o botão de regulação do temporizador para o tempo desejado, ligue o forno e comece a fritar com ar quente.

A luz indicadora de alimentação acende-se. O temporizador emite um sinal sonoro quando o ciclo chega ao fim e o forno desliga-se quando o tempo acaba.

Para deixar de fritar com ar quente, rode o botão de regulação do temporizador para a posição OFF.

#### “Bake” ou “Convection Bake”

Instale o tabuleiro ou a grelha numa das posições.

Rode o botão de regulação da função para “Bake” ou “Convection Bake”. Rode o botão de regulação da temperatura para a temperatura desejada. Seguidamente, rode o botão de regulação do temporizador para o tempo recomendado, para ligar o forno. É recomendável pré-aquecer o forno durante 5 minutos, antes de fazer receitas mais delicadas, como bolos e muffins. (Junte este tempo ao tempo de cozedura total).

A luz indicadora de alimentação acende-se. O temporizador emite um sinal sonoro quando o ciclo chega ao fim e o forno desliga-se quando o tempo acaba.

Para parar a meio do ciclo, rode o botão de regulação do temporizador para a posição OFF.

#### “Grill” ou “Convection Grill”

Para grelhar coloque o cesto para fritar com ar quente (AirFryer) sobre o tabuleiro na posição 2.

Rode o botão de regulação da função para “Grill” ou “Convection Grill”. Rode o botão de regulação

da temperatura para "Toast/Grill". Seguidamente, rode o botão de regulação do temporizador para o tempo desejado para ligar o forno e comece a grelhar. A luz indicadora de alimentação acende-se. O temporizador emite um sinal sonoro, quando o ciclo chega ao fim e o forno desliga-se quando o tempo acaba.

Para deixar de grelhar, rode o botão de regulação do temporizador para a posição OFF.

### **"Warm"**

Instale o tabuleiro ou a grelha na posição 2.

Rode o botão de regulação da temperatura para "Warm". Seguidamente, rode o botão de regulação do temporizador para o tempo desejado, para ligar o forno e começar a aquecer.

A luz indicadora de alimentação acende-se. O temporizador emite um sinal sonoro, quando o ciclo chega ao fim e o forno desliga-se quando o tempo acaba.

Para deixar de aquecer, rode o botão de regulação do temporizador para a posição OFF.

### **"Toast"**

Instale a grelha na posição 2. Se quiser torrar duas peças ao mesmo tempo, coloque-as no meio da grelha. Se quiser torrar quatro peças ao mesmo tempo espace-as uniformemente – duas à frente e duas atrás. Se forem seis, coloque três à frente e três atrás.

Rode o botão de regulação da função para "Toast" e, seguidamente, rode o botão de regulação da temperatura para "Toast/Grill". Rode o botão de regulação do temporizador para o nível de torragem desejado entre claro e escuro, para ligar o forno e começar a torrar.

A luz indicadora de alimentação acende-se. O temporizador emite um sinal sonoro, quando o ciclo chega ao fim e o forno desliga-se quando o tempo acaba.

Para deixar de torrar, rode o botão de regulação do temporizador para a posição OFF.

**NOTA: A grelha deve estar na posição 2, como indicado no quadro de posições.**

## **5. DICAS E SUGESTÕES**

### **Dicas para fritar com ar quente:**

- Fritar com ar quente é uma alternativa saudável a fritar por imersão. Muitos alimentos que podem ser fritos, podem utilizar este método que dispensa a gordura para fritar. Os alimentos fritos com ar quente terão um sabor mais leve e menos oleoso do que os alimentos fritos por imersão.
- A maioria dos óleos pode ser utilizada para fritar com ar quente. É preferido o azeite quando se pretende um sabor mais rico. Recomenda-se óleo vegetal, óleo de colza ou de grinha de uva para um sabor mais leve.
- Distribua o óleo uniformemente sobre os alimentos para obter os resultados mais estaladiços e dourados. O óleo pode ser pulverizado ou pincelado sobre os alimentos para fritar com ar quente. Em alternativa, utilize azeite e spray anti-aderente para untar.
- Os alimentos fritos com ar quente podem ser envoltos em diferentes tipos de polme desde pão ralado simples, pão ralado temperado, panko (pão ralado japonês), quinoa e várias farinhas.
- A maioria dos alimentos não precisa de ser virada, mas os alimentos de maiores dimensões, como, por exemplo, bifés de frango, devem ser virados a meio do tempo de cozedura para que fiquem rápida e uniformemente cozinhados e bem dourados.
- Ao fritar com ar quente grandes quantidades de alimentos, que encham o tabuleiro, vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de cozedura para que fiquem uniformemente cozinhados e ganhem cor.
- Utilize temperaturas mais altas para alimentos que cozinham rapidamente, como bacon e

batatas fritas, e temperaturas mais baixas para alimentos que levam mais tempo a cozinhar, como frango panado.

- Os alimentos cozinham de forma mais uniforme se forem cortados em pedaços de tamanho semelhante.
- Forre o tabuleiro com papel de alumínio para facilitar a limpeza.
- Note que a maioria dos alimentos perde água durante o cozimento. Quando cozinhar grandes quantidades durante um período prolongado, pode formar-se condensação, o que pode causar gotas de água na bancada.

#### **Dicas para cozer no forno:**

- Seleccione "Bake" para alimentos mais delicados como cremes à base de leite, bolos e ovos.
- A maioria dos alimentos cozidos no forno, bem como os alimentos de maiores dimensões, por exemplo frango, deve ser colocada na posição 1.
- Utilize o tabuleiro na posição 1 para cozinhar pizza fresca. Para pizza congelada, coloque diretamente sobre a grelha na posição 2 para cozinhar.

#### **Dicas para cozer no forno com convecção:**

- Seleccione "Convection Bake" para os alimentos cozidos no forno que exigem um dourado uniforme, como scones e pães, bem como para carnes e aves assadas. Esta função também é perfeita para fazer em casa pizzas bem tostadas e estaladiças.
- A maioria das receitas recomenda baixar o calor ou a temperatura 3 a 4 °C quando cozer no forno com convecção.
- Pelo menos 10 minutos antes de acabar o tempo de cozedura sugerido, verifique sempre se os alimentos estão devidamente cozinhados.

#### **Dicas para grelhar:**

- Instale o cesto para fritar com ar quente (AirFryer) sobre o tabuleiro para obter os melhores resultados ao grelhar.
- Nunca utilize recipientes de vidro que possam ir ao forno para grelhar.
- Preste sempre atenção aos alimentos quando grelhar porque podem queimar facilmente.

## **6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e depois de cada utilização, limpe cuidadosamente cada componente.
- Deixe sempre o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou utensílios metálicos, porque danificam o revestimento. Passe um pano limpo e humedecido em solução de limpeza no exterior e deixe secar. Aplique a solução de limpeza no pano e não diretamente no forno.
- Para limpar o interior, utilize um pano ou uma esponja humedecidos com detergente suave ou um spray. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos, porque podem danificar a superfície do forno. Nunca utilize esfregões ou utensílios metálicos no interior do forno.
- A grelha, o tabuleiro, o cesto para fritar com ar quente (AirFryer) e a bandeja de recolha de migalhas devem ser lavados à mão em água quente com detergente. NÃO devem ser lavados na máquina de lavar loiça.

- Depois de cozinhar alimentos oleosos e quando o forno tiver arrefecido, limpe a parte superior do interior. Se o fizer com regularidade, o seu forno funcionará sempre como novo. A remoção da gordura ajuda a manter o sabor consistente, ciclo a ciclo.
- Para remover migalhas, faça deslizar a bandeja para fora e esvazie-a. Passe um pano e volte a colocar no sítio. Para remover gordura incrustada, mergulhe a bandeja em água quente com detergente. Nunca ponha o forno a funcionar sem a bandeja de recolha de migalhas.
- Nunca enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho. Utilize o espaço próprio para o efeito situado na parte traseira do forno.

**N.B.:** Nunca utilize esfregões ou produtos abrasivos porque podem danificar o revestimento.

## 7. INDICAÇÕES PARA FRITAR COM AR QUENTE

O quadro seguinte lista os tempos de cozedura e as porções recomendadas, para vários tipos de alimentos que podem ser fritos com ar quente neste aparelho. Caso os tamanhos sejam superiores aos recomendados, vire ou mexa os alimentos ocasionalmente enquanto cozinham para obter resultados mais estaladiços e uniformes. Quantidades mais pequenas requerem menos tempo. Para obter os melhores resultados, não encha demasiado o forno para poder verificar com regularidade os alimentos.

Alimento	Temperatura	Tempo
Bacon	200 °C	6 – 8 minutos
Asas de frango	200 °C	20 – 25 minutos
Salsichas	200 °C	12 minutos
Anéis de lulas frescas	200 °C	9 minutos
Lagostins frescos	200 °C	10 minutos
Aperitivos congelados – p. ex., palitos de mozzarella, etc.	200 °C	5 – 7 minutos
Douradinhos de frango congelados	200 °C	10 minutos
Batatas aos palitos cortadas à mão	200 °C	10 – 20 minutos
Batatas às rodelas cortadas à mão	200 °C	10 – 20 minutos
Chips de legumes crocantes – Batata-doce, beterraba e pastinaca	200 °C	10 – 15 minutos
Batatas aos palitos congeladas	230 °C	15 – 25 minutos
Batatas às rodelas congeladas	230 °C	10 – 15 minutos



# 1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA (ORYGINALNA INSTRUKCJA)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ CAŁOŚĆ INSTRUKCJI I PRZECHOWYWAĆ JĄ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.



- **OSTRZEŻENIE:** bardzo gorące powierzchnie.
- **NIE DOTYKAĆ** gorących powierzchni, gdyż może dojść do powstania obrażeń. Zawsze używać uchwytu.
- **URZĄDZENIA NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ BEZ NADZORU.** Nie pozostawiać bez nadzoru w trakcie użytkowania, po każdym użyciu odłączyć od sieci. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.
- Wszelkie meble znajdujące się w pobliżu muszą być w stanie wytrzymać wzrost temperatury o 85°C powyżej temperatury otoczenia w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie podczas jego użytkowania. Zachować co najmniej 100 mm odstępu od przedniej, tylnej i bocznych ścianek urządzenia.
- Niektóre rodzaje mebli kuchennych pokrytych winylem lub laminatem są szczególnie podatne na uszkodzenia termiczne lub odbarwienie nawet w temperaturach niższych od podanych w wytycznych powyżej. Za wszelkie szkody spowodowane przez zainstalowanie urządzenia niezgodnie z niniejszą instrukcją odpowiada właściciel. Nie wolno używać tego urządzenia do przechowywania przedmiotów ani w charakterze powierzchni roboczej.
- Nie wolno korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów palnych, jak zasłony lub meble, ani pod nimi.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające

doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewniają im opiekę oraz szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia.

- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym urządzeniem.
- Aby uniknąć poparzeń, zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania akcesoriów z opiekacza do tostów lub usuwania gorącego tłuszczu.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokoiów gościnnych.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast przerwać użytkowanie. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwróć urządzenie do Centrum Obsługi Klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 116). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.
- Nie owijać przewodu zasilającego wokół korpusu urządzenia podczas ani po zakończeniu użytkowania.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego nad krawędzią stołu kuchennego czy blatu roboczego.
- Przewód zasilający nie może się stykać ze źródłem ciepła.
- Nie umieszczać w opiekaczu do tostów żadnych z następujących materiałów: papier, karton, plastik i podobne produkty.
- Ponieważ powierzchnie zewnętrzne mogą się nagrzewać podczas użytkowania urządzenia, należy zachować ostrożność, by powierzchnie urządzenia nie stykały się z

innymi powierzchniami wrażliwymi na działanie ciepła.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego i poczekać, aż ostygnie.
- Używać zalecanych ustawień temperatury do gotowania, pieczenia, prażenia i smażenia beztłuszczowego.
- Nie należy używać przyborów kuchennych ani naczyń do pieczenia na szklanych drzwiach.
- Zawsze upewnić się, że blacha do pieczenia znajduje się na swoim miejscu podczas pieczenia z wykorzystaniem kratki, aby chronić elementy grzewcze przed kondensacją, tłuszczem i okruchami.

**OSTRZEŻENIE.** Umieszczenie kratki w pozycji 1 lub 2 kratką do góry podczas opiekania, może spowodować pożar.

## **BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE**

- Zawsze upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu określonemu na urządzeniu. Jest ono wskazane na spodzie obudowy.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli ma ono pozostać bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazda sieciowego za przewód zasilający.
- Przed dotknięciem przewodu zasilania i wyjęciem wtyczki z gniazdka sieciowego należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.

## **BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE**

- Przed pierwszym użyciem usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety promocyjne.

- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 116).
- Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że wybrane płyty są prawidłowo zamontowane i zablokowane w odpowiednim położeniu.
- Nie używać urządzenia do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Nie dotykać gorących powierzchni; gdy urządzenie jest włączone i podczas stygnięcia używać uchwytów.
- Opiekacz do tostów powinien zostać ustawiony na stabilnej, płaskiej, odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie umieszczać niczego na urządzeniu, gdy jest ono w użyciu lub gdy jest gorące.
- Podczas gotowania nie zawijać żywności w folię plastikową, woreczki polietylenowe ani folię metalową. Może to spowodować uszkodzenie płyt grzewczych i stworzyć zagrożenie pożarowe.
- Nie używać z urządzeniem żadnych akcesoriów ani dodatków innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Nie umieszczać urządzenia na palniku gazowym ani elektrycznym ani w pobliżu i nie wkładać do nagrzanego piekarnika.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.
- Regularnie sprawdzać wszystkie elementy przed użyciem. Jeśli jakiś element jest uszkodzony, **NIE WOLNO KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA.**

- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie zakrywać urządzenia podczas użytkowania.
- Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach, ani myć w zmywarce, co pozwoli na zapewnienie ochrony przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i obrażeniami.
- Aby odłączyć urządzenie, przestawić regulator w położenie WYŁ. i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po użyciu urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Po użyciu urządzenia, a przed jego umyciem należy je odłączyć od sieci. Przed montażem lub demontażem elementów, a przed czyszczeniem urządzenia poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci od 8. roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem i zostały one przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.
- Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Zalecamy dokładne ręczne mycie akcesoriów, ponieważ nie nadają się one do mycia w zmywarce.

**UWAGA:** na zewnętrznej stronie miniopiekacza beztłuszczowego mogą tworzyć się skropliny, które mogą opadać w postaci kropli wody na blat kuchenny.



**OSTRZEŻENIE:** Worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowuj je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.

Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującym przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 116).



### **Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych na koniec okresu eksploatacji**

Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Powinien on zostać dostarczony do właściwego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z biurem lokalnego samorządu lub służbami utylizacji odpadów komunalnych.

## 2. WSTĘP

### Gratulujemy zakupu miniopiekacza beztłuszczowego

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najdoskonalszych urządzeń kuchennych. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji; są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałe efekty dzień po dniu.

Więcej informacji o naszych produktach oraz pomysły na przepisy można znaleźć w naszej witrynie internetowej [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

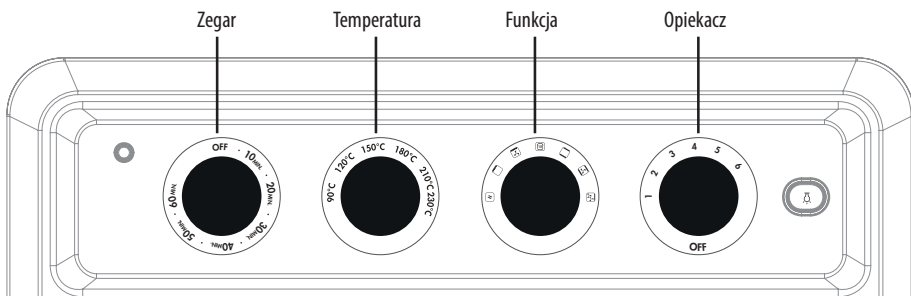
## 3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. Kontrolka zasilania
2. Pokrętko Wł./zegar opiekacza
3. Pokrętko temperatury opiekacza
4. Pokrętko funkcji
5. Pokrętko Wł./opiekania
6. Przycisk wewnętrznego oświetlenia opiekacza
7. Wysuwana tacka na okruchy
8. Koszyk do smażenia beztłuszczowego
9. Kratka opiekacza
10. Tacka do pieczenia
11. Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa drzwiczek (brak na ilustracji)
12. Przechowywanie przewodu (nie pokazano)

## 4. UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym użyciem miniopiekacza beztłuszczowego należy upewnić się, że usunięto całe opakowanie, a urządzenie zostało ustawione na płaskiej powierzchni. Wszystkie akcesoria należy starannie oczyścić (patrz sekcja „Czyszczenie i konserwacja”).

### Elementy miniopiekacza beztłuszczowego



## **Funkcje miniopiekacza beztłuszczowego**

### **AirFry (smażenie beztłuszczowe)**

Funkcja ta służy do beztłuszczowego smażenia potraw (przy użyciu powietrza), co stanowi zdrową alternatywę dla smażenia w głębokim oleju. Funkcja AirFry wykorzystuje połączenie gorącego powietrza, wysokiej prędkości wentylatora i 2 górnych elementów grzejnych do przygotowania różnorodnych potraw, które są zarówno smaczne, jak i zdrowsze niż przygotowane w drodze tradycyjnego smażenia.

Podczas korzystania z funkcji AirFry używać dostarczonego kosza do smażenia beztłuszczowego i kratki opiekacza – wystarczy umieścić kosz do smażenia beztłuszczowego na kratce opiekacza. Użyć kratki w położeniu 2 (patrz tabela położenia kratek).

### **Pieczenie**

Zaleca się korzystanie z funkcji pieczenia w przypadku wielu potraw, które zwykle przygotowuje się w piekarniku. Funkcja pieczenia zapewnia najlepsze rezultaty w przypadku wypieków, które wymagają delikatniejszego pieczenia, jak ciastka, muffiny i wyroby cukiernicze.

W przypadku korzystania z funkcji pieczenia użyć tacki do pieczenia. Użyć kratki w położeniu 1 dla wszystkich świeżych produktów spożywczych i kratki w położeniu 2 dla wszystkich mrożonek (patrz tabela położenia kratek).

### **Pieczenie i pizza**

Funkcja pieczenia i pizzy wykorzystuje wentylator do rozprowadzania ogrzanego powietrza wokół żywności, co pozwala przyspieszyć gotowanie, i służy do pieczenia mięs, jak drób, wieprzowina i wołowina. Można jej również używać do pizzy, warzyw i wypieków, takich jak bułeczki i chleb.

W przypadku korzystania z funkcji pieczenia i pizzy użyć tacki do pieczenia. Użyć kratki w położeniu 1 dla wszystkich świeżych produktów spożywczych i kratki w położeniu 2 dla wszystkich mrożonek (patrz tabela położenia kratek).

### **Grill**

Funkcji grillowania można używać do przygotowania mięs, jak wołowina, kawałki kurczaka, kotlety wieprzowe, kiełbaski i burgery. Można jej również używać do przyrządzania ryb. Użyć kratki w położeniu 2 (patrz tabela położenia kratek).

### **Opiekanie i panini**

Funkcji opiekania i panini można używać do przygotowania panini, tostów oraz przyrumieniania zapiekanek.

W przypadku korzystania z tej funkcji użyć kratki w położeniu 2 (patrz tabela położenia kratek).

### **Opiekanie**

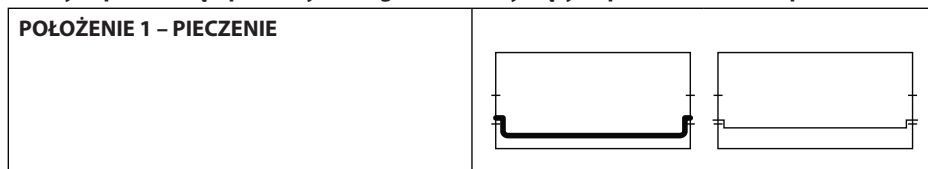
Zawsze używać kratki opiekacza, w położeniu 2 (patrz tabela położenia kratek), aby uzyskać równomierne przypieczenie. Opiekaną potrawę zawsze umieszczać pośrodku kratki.

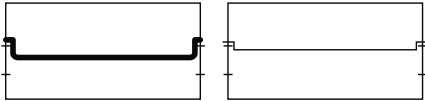
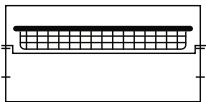






Symbol	Funkcja	Zastosowanie
	Podgrzewanie	Tej funkcji należy używać do podgrzewania przygotowanych potraw. Można jej używać do potraw przyrządzanych za pomocą innych urządzeń, jak naleśniki czy gofry.
	Opiekanie i panini	Funkcja opiekania i panini może być używana do przyrumieniania i grillowania płaskich produktów. Używać do zapiekank, posypki z sera, zapiekanych kanapek i boczku. W przypadku tej funkcji wentylator działa w trybie niskiej prędkości.
	Grill	Funkcji grillowania można używać do przygotowania mięs, jak wołowina, wieprzowina, kotlety jagnięce, kiełbaski i burgery. Sprawdzą się także w przypadku ryb i szaszłyków.
	Opiekanie	Funkcji opiekania można używać do opiekania potraw. Można jej użyć do chleba, racuchów i bajgli. W przypadku tej funkcji wentylator działa w trybie niskiej prędkości.
	Pieczenie	Funkcja pieczenia może być używana jako zamiennik zwykłego piekarnika do tradycyjnego pieczenia. Można używać do ciast (słodkich i wytrawnych), tart, (również do podpiekania spodów) ciast, muffinów, ciastek, sufletów, bezy i pieczonych owoców. Można jej także użyć do przygotowania mrożonek. W przypadku tej funkcji wentylator działa w trybie niskiej prędkości.
	Pieczenie	Funkcji pieczenia wspomaganego wentylatorem można użyć do przygotowania potraw pieczonych. Używać do pizzy, pieczonych warzyw, bułeczek, bochenków chleba i ciasteczek. Można także używać do pieczenia mięs, jak drób, wołowina, jagnięcia i wieprzowina.
	AirFry (smażenie beztłuszczowe)	Funkcji AirFry można użyć do smażenia beztłuszczowego lub z bardzo niewielką ilością oleju, co pozwala zdrowiej się odżywiać. Można tak przygotowywać skrzydełka z kurczaka, krążki z kalmara, rybę w panierce, frytki, ćwiartki z ziemniaków, chipsy warzywne.

## Diagramy położenia kratki opiekacza i blachy

Należy zapoznać się z poniższymi diagramami dotyczącymi położenia kratki opiekacza:



<p><b>POŁOŻENIE 2 – PIECZENIE</b>  <b>UWAGA:</b> w przypadku kurczaka lub innych dużych produktów blacha lub kratka mogą znajdować się w położeniu 1, jak pokazano powyżej.</p>		
<p><b>POŁOŻENIE 2 DO GRILLOWANIA I SMAŻENIA BEZTŁUSZCZOWEGO</b></p>		<p><b>CZĘŚCI</b></p>  <p>Koszyk do smażenia beztłuszczowego</p>  <p>Kratka opiekacza</p>  <p>Tacka do pieczenia / Tacka ociekowa</p>
<p><b>POŁOŻENIE 2 – OPIEKANIE</b></p>		

**OSTRZEŻENIE.** Umieszczenie kratki w pozycji 2 kratką do góry podczas opiekania może spowodować pożar.

**UWAGA:**

Kratkę opiekacza można używać w pozycji odwróconej.

Zakładając tackę do pieczenia i kratkę opiekacza, należy je delikatnie pochylić, aby nie uszkodzić haka.

Używanie różnych funkcji

**Uwaga:** przed włączeniem opiekacza sprawdzić, czy tacka na okruchy jest założona, a w opiekaczu nie ma niczego w środku.

**AirFry (smażenie beztłuszczowe)**

Ustawić koszyk do smażenia beztłuszczowego na kratce opiekacza – smażyć bez tłuszczu w położeniu kratki 2. Ustawić pokrętkę funkcji na smażenie beztłuszczowe, a pokrętkę temperatury na żadaną temperaturę. Ustawić żądany czas gotowania na pokrętkę opiekacza, aby włączyć opiekacz i rozpocząć smażenie beztłuszczowe.

Zapali się kontrolka zasilania opiekacza. Zegar poinformuje o zakończeniu cyklu jednym sygnałem dźwiękowym, a po upływie ustawionego czasu opiekacz się wyłączy.

Aby przerwać smażenie beztłuszczowe, ustawić pokrętkę opiekacza w położeniu WYŁ.

Wskazówki dotyczące smażenia beztłuszczowego znajdują się w tabeli na stronie 101.

**Pieczenie lub pieczenie i pizza**

Umieścić blachę do pieczenia lub kratkę opiekacza w jednej z pozycji kratki.

Ustawić pokrętkę funkcji na pieczenie lub pieczenie i pizzę. Ustawić pokrętkę temperatury na żadaną wartość. Następnie ustawić zalecany czas gotowania na pokrętkę opiekacza, aby włączyć opiekacz. Przed pieczeniem delikatnych produktów, takich jak ciasta i muffiny, zaleca się rozgrzać piekarnik przez 5 minut. (Ten czas należy uwzględnić w całkowitym czasie pieczenia).

Zapali się kontrolka zasilania. Zegar poinformuje o upływie czasu jednym sygnałem dźwiękowym, a po upływie ustawionego czasu opiekacz się wyłączy.

Aby przerwać pieczenie w czasie trwania cyklu, ustawić pokrętkę opiekacza w położeniu WYŁ.

## **Grill lub opiekanie i panini**

Ustawić koszyk do smażenia beztłuszczowego na tacce do pieczenia i grillować potrawę w położeniu kratki 2. Ustawić pokrętkę funkcji na grill lub opiekanie i panini. Ustawić pokrętkę temperatury na żądaną wartość. Następnie ustawić zalecany czas gotowania na pokrętkę opiekacza, aby włączyć opiekacz i rozpocząć grillowanie. Zapali się kontrolka zasilania. Zegar poinformuje o zakończeniu cyklu jednym sygnałem dźwiękowym, a po upływie ustawionego czasu opiekacz się wyłączy.

Aby przerwać grillowanie, ustawić pokrętkę opiekacza w położeniu WYŁ.

## **Podgrzewanie**

Umieścić dostarczoną tackę do pieczenia lub kratkę opiekacza w pozycji kratki 2. Ustawić pokrętkę temperatury na żądaną wartość, po czym ustawić pokrętkę funkcji na podgrzewanie. Następnie ustawić zalecany czas na pokrętkę opiekacza, aby włączyć opiekacz i rozpocząć podgrzewanie.

Zapali się kontrolka zasilania. Zegar poinformuje o zakończeniu cyklu jednym sygnałem dźwiękowym, a po upływie ustawionego czasu opiekacz się wyłączy.

Aby przerwać podgrzewanie, ustawić pokrętkę opiekacza w położeniu WYŁ.

## **Opiekanie**

Umieścić kratkę opiekacza w pozycji kratki 2. W przypadku opiekania dwóch elementów umieścić je pośrodku kratki. Cztery elementy należy rozmieścić równo – dwa z przodu i dwa z tyłu. Sześć elementów należy rozmieścić równo – trzy z przodu i trzy z tyłu.

Ustawić pokrętkę funkcji na opiekanie, a pokrętkę temperatury na żądaną wartość. Przekręć pokrętkę opiekania na żądane ustawienie przypieczenia (1–6), w obrębie zaznaczonych ustawień, aby włączyć opiekacz i rozpocząć opiekanie. Zapali się kontrolka zasilania opiekacza. Po zakończeniu zegar wyemituje sygnał dźwiękowy i urządzenie się wyłączy.

Aby przerwać opiekanie, ustawić pokrętkę opiekania w położeniu WYŁ.

**UWAGA: kratka opiekacza musi być w położeniu 2, zgodnie z tabelą położenia kratek.**

# **5. WSKAZÓWKI I SUGESTIE**

## **Wskazówki dotyczące smażenia bez tłuszczu:**

- Smażenie bez tłuszczu (airfrying) stanowi zdrową alternatywę dla smażenia. Wiele produktów spożywczych wymagających smażenia można smażyć bez tłuszczu lub z bardzo niewielką ilością oleju. Potrawy smażone bez tłuszczu mają subtelniejszy smak i są mniej tłuste niż smażone w głębokim tłuszczu.
- Do smażenia z niewielką ilością oleju można użyć większości olejów. Bardziej wyrazisty smak zapewni użycie oliwy. Delikatny smak można uzyskać, używając oleju roślinnego, rzepakowego czy z pestek winogron.
- Aby uzyskać największy stopień chrupkości i przyrumienienia, należy rozprowadzić olej równomiernie po potrawie. Przed smażeniem z małą ilością oleju potrawę można spryskać olejem lub posmarować nim przy użyciu pędzelka. Można również użyć sprayu z oliwą lub olejem zapobiegającym przywieraniu potrawy.
- Potrawy przygotowywane metodą smażenia beztłuszczowego można pokrywać różnymi panierkami. Wśród przykładów różnych panierek można wymienić bułkę tartą, przyprawioną bułkę tartą, panierkę panko, komosę i różne rodzaje mąki.
- Większość potraw nie musi być odwracana podczas gotowania, ale większe produkty, takie jak filety z kurczaka, powinny być odwracane w połowie przygotowania, co zapewni szybkie, równomierne gotowanie i przyrumienienie.

- W przypadku smażenia beztłuszczowego dużych ilości potraw, które wypełniają blachę, należy obracać potrawy w połowie przygotowania, aby zapewnić równomierne gotowanie i przyrumienienie.
- Wyższą temperaturę stosować do potraw, których przygotowanie trwa krótko, takich jak boczek i frytki, a niższą do potraw, których gotowanie trwa dłużej, takich jak panierowany kurczak.
- Potrawy będą ugotowane bardziej równomiernie, jeśli wszystkie kawałki będą tego samego rozmiaru.
- Tackę do pieczenia należy wyłożyć folią aluminiową, co ułatwi jej czyszczenie.
- Należy pamiętać, że większość potraw podczas gotowania wydziela wodę. Podczas gotowania dużych ilości potrawy przez dłuższy okres czasu może dojść do skraplania się pary wodnej, która może osadzać się na blacie w postaci kropel wilgoci.

#### **Wskazówki dotyczące pieczenia:**

- Wybrać funkcję pieczenia w przypadku bardziej delikatnych potraw, jak sosy, ciastka i jajka.
- Większość potraw wymagających pieczenia, jak również duże elementy, np. kurczaki, przyrządza się na kratce w położeniu 1.
- Do przygotowania świeżej pizzy użyć tacki do pieczenia w położeniu 1. Aby odgrzać mrożoną pizzę, należy ją umieścić bezpośrednio na kratce, w położeniu 2, w celu podgrzania.

#### **Wskazówki dotyczące pieczenia i pizzy:**

- Funkcję pieczenia i pizzy wybrać w przypadku potraw pieczonych wymagających równomiernego przyrumienienia, takich jak bułeczki, chleb i pieczone mięso. Funkcja ta idealnie sprawdza się również do przyrządzania równomiernie przyrumienionych i chrupiących domowych pizz.
- Większość przepisów zaleca zmniejszenie ciepła lub temperatury o 3–4°C podczas pieczenia konwekcyjnego.
- Należy zawsze sprawdzać, czy potrawy są prawidłowo ugotowane, co najmniej 10 minut przed upływem sugerowanego czasu gotowania.

#### **Wskazówki dotyczące grillowania:**

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, do grillowania użyć dostarczonego kosza do smażenia beztłuszczowego, zamontowanego wewnątrz tacki do pieczenia.
- Nie wolno używać szklanych naczyń do zapiekania.
- Należy obserwować potrawy podczas przygotowania – podczas grillowania składniki łatwo się przypalają.

## **6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić każdy element.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze pozostawić opiekacz do ostygnięcia.
- Zawsze odłączać opiekacz od sieci elektrycznej.
- Nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek, ponieważ może to spowodować uszkodzenie warstwy wykończenia. Wystarczy przetrzeć powierzchnię zewnętrzną czystą wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć. Przed czyszczeniem środek czyszczący nakładać na ściereczkę, nie bezpośrednio na opiekacz.
- Do oczyszczenia wnętrza użyć wilgotnej ściereczki i roztworu łagodnego detergentu lub środka w sprayu, nakładając go na gąbkę. Nie wolno używać środków ściernych ani żrących. Mogą one uszkadzać powierzchnię opiekacza. Nie wolno używać myjek z wełny stalowej ani skrobaków metalowych do czyszczenia wnętrza opiekacza.

- Kratkę opiekacza, tackę do pieczenia i koszyk do smażenia beztłuszczowego należy myć ręcznie w gorącej wodzie z detergentem. NIE WOLNO ich myć w zmywarce.
- Po przygotowaniu tłustych potraw i po ostygnięciu opiekacza należy zawsze wyczyścić jego górną część. Regularne czyszczenie sprawi, że opiekacz będzie zawsze działał jak nowy. Usuwanie tłuszczu pozwoli zachować idealny smak przy każdym użyciu.
- Aby usunąć okruchy, wysunąć tackę na okruchy i strzepnąć je. Wyrzecć do czysta i założyć z powrotem. Aby usunąć zapieczony tłuszcz, namoczyć tackę w gorącej wodzie z detergentem. Nie wolno używać opiekacza bez tacki na okruchy.
- Nie wolno owijać przewodu wokół obudowy opiekacza. Użyć zaczepów z tyłu obudowy opiekacza do mocowania przewodu.

**UWAGA:** nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

## 7. PORADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA BEZTŁUSZCZOWEGO

Poniższa tabela zawiera listę zalecanych czasów pieczenia i wielkości porcji dla różnych rodzajów żywności, które mogą być pieczone w miniopekaczu beztłuszczowym. Jeśli wielkość porcji przekracza zalecaną, można ją od czasu do czasu obrócić podczas gotowania, co zapewni, że potrawa będzie chrupiąca, a rezultat najkorzystniejszy. Mniejsze ilości składników mogą wymagać krótszego czasu pieczenia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas pieczenia beztłuszczowego, należy kontrolować przygotowywaną potrawę z użyciem oświetlenia wewnętrznego.

Składnik	Temperatura	Czas
Bekon	200°C	6–8 min
Skrzydółka z kurczaka	200°C	20–25 min
Kielbaski	200°C	12 min
Świeże krążki kalmara	200°C	9 min
Świeże krewetki królewskie	200°C	10 min
Mrożone przekąski – np. paluszki z mozzarelli itp.	200°C	5–7 min
Mrożone nuggetsy z kurczaka	200°C	10 min
Ręcznie krojone frytki	200°C	10–20 min
Ręcznie krojone chipsy	200°C	10–20 min
Chipsy warzywne – słodki ziemniak, burak i pasternak	200°C	10–15 min
Mrożone frytki	230°C	15–25 min
Mrożone chipsy	230°C	10–15 min

# 1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА И СОХРАНИТЕ ИХ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



- **ВНИМАНИЕ:** очень горячие поверхности!
- **НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ** к горячим поверхностям, это может привести к травмам. Пользуйтесь ручкой прибора.

• **ДАННЫЙ ПРИБОР ТРЕБУЕТ ПОСТОЯННОГО НАБЛЮДЕНИЯ.** Не оставляйте его без присмотра в процессе эксплуатации; каждый раз, закончив пользоваться прибором, отключайте его от сети. Никогда не оставляйте прибор без присмотра, если он включен или подключен к сети.

• В процессе эксплуатации прибора мебель и иное оборудование, находящиеся в непосредственной близости к прибору, должны выдерживать подъем температуры как минимум на 85°C по отношению к окружающей температуре в помещении, где они расположены. Спереди, сзади и с боковых сторон прибора должно оставаться свободное пространство не менее 100 мм.

• Некоторые виды кухонной мебели из винила или ламината особенно чувствительны к тепловому воздействию, либо могут подвергаться обесцвечиванию при температурах даже более низких, чем упомянутые ранее. Ответственность за любой ущерб, причиненный прибором, установленным с нарушением данных инструкций, несет владелец. Ни в коем случае не следует использовать данный прибор для хранения каких-либо предметов или в качестве рабочей поверхности.

• Не пользуйтесь прибором поблизости от легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы или навесная кухонная мебель.

- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором.
- Проследите за тем, чтобы дети не пользовались данным прибором как игрушкой.
- Во избежание ожогов соблюдайте особую осторожность при извлечении съемных элементов из конвекционной мини-духовки и при утилизации горячего жира.
- Данный электроприбор предназначен исключительно для домашнего использования внутри помещений. Прибор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала офисов, магазинов, а так же в любой другой профессиональной среде. Прибор не предназначен для использования в гостевых домах на фермах, клиентами гостиниц, мотелей и других учреждений проживания, типа гостевых комнат
- Не пользуйтесь электроприбором, если шнур питания поврежден. При повреждении шнура питания немедленно прекратите использование электроприбора. Замена поврежденного электрического шнура должна осуществляться производителем. Верните прибор в отдел послепродажного обслуживания (см. раздел «Международная гарантия», стр. 116). Никакие виды ремонта не должны выполняться пользователем.
- Не накручивайте шнур питания вокруг корпуса как в процессе функционирования прибора, так и по его окончании.
- Шнур питания не должен свешиваться с края стола или столешницы.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с источниками тепла.
- Ни в коем случае не кладите в конвекционную мини-духовку бумагу, картон, пластик, и не ставьте никакие

изделия из подобных материалов.

- Поскольку внешние поверхности прибора могут нагреваться во время его использования, проследите за тем, чтобы они не соприкасались с другими поверхностями, чувствительными к нагреву.
- Перед уходом за электроприбором обязательно отключите его от сети и дайте полностью остыть.
- Для всех видов приготовления продуктов, выпекания, жарки и готовки в режиме конвекции используйте рекомендуемые температурные настройки.
- Не кладите кухонные принадлежности и не ставьте посуду для выпекания на стеклянную дверцу конвекционной мини-духовки.
- Чтобы защитить нагревательные элементы от крошек, капель жидкости или жира, обязательно устанавливайте противень, когда готовите на решетке духовки.

**БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:** Приготовление тостов на решетке духовки, установленной в положении 1 или 2, может вызвать возгорание, если решетка перевернута вверх дном.

## **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

- Перед использованием прибора обязательно проверьте, соответствует ли напряжение в сети напряжению прибора, которое указано на дне корпуса.
- Электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Обязательно отключите прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или уходом за прибором.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки, потянув за шнур питания.
- Перед тем как прикоснуться к шнуру питания или вынуть вилку из розетки, непременно убедитесь в том, что ваши руки сухие.



## **ОБЩАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

- Перед первым использованием прибора убедитесь в том, что с него удалены все упаковочные материалы и рекламные этикетки или наклейки.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор на наличие видимых признаков повреждений. Не используйте прибор, если он поврежден, или если его уронили. В случае повреждения или неисправности прибора обратитесь в отдел обслуживания клиентов Cuisinart (см. раздел «Международная гарантия», стр. 116).
- Перед включением прибора убедитесь в том, что используемые вспомогательные принадлежности правильно установлены и зафиксированы в нужном положении.
- Пользуйтесь прибором исключительно по его прямому назначению.
- Не прикасайтесь к нагретым поверхностям прибора; пока прибор включен и до тех пор, пока он не остынет, пользуйтесь ручкой.
- Ставьте конвекционную мини-духовку на устойчивую, ровную, термостойкую поверхность, недалеко от розетки.
- Не кладите ничего сверху прибора в то время, когда он используется или остывает.
- Не заворачивайте приготавливаемые продукты в полиэтиленовую пленку или фольгу и не кладите продукты в пластиковые пакеты: это может повредить поверхность вспомогательных принадлежностей и стать причиной пожара.
- Используйте электроприбор только с теми приспособлениями и насадками, которые рекомендованы фирмой Cuisinart.
- Не ставьте прибор на включенную газовую горелку или электроконфорку, либо рядом с ними. Не ставьте прибор в нагретую духовку.
- Никогда не оставляйте без присмотра включенный или подключенный к сети прибор.

- Периодически проверяйте состояние всех составных элементов прибора перед его использованием. Если какая-либо деталь повреждена, НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ.
- Во избежание травм или возможного возгорания ничем не накрывайте работающий прибор.
- Во избежание возгорания, поражения электрическим током или травм не погружайте корпус, шнур и вилку прибора в воду или иную жидкость и не помещайте их в посудомоечную машину.
- Чтобы выключить прибор, сначала поверните регулятор в положение OFF (выкл.), а затем выньте вилку из розетки.
- Закончив пользоваться прибором, выключите его и отключите от сети.
- Отключайте прибор от сети, когда вы не пользуетесь им, а также перед уходом за прибором. Дайте прибору полностью остыть перед извлечением или установкой вспомогательных приспособлений, а также перед уходом за прибором.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, о правилах пользования прибором и осознают риски, связанные с использованием прибора. Проследите за тем, чтобы дети не пользовались данным прибором как игрушкой. Уход и обслуживание прибора могут осуществляться детьми по достижении 8-летнего возраста и только под наблюдением взрослых.
- Прибор и его шнур питания не должны находиться в местах, доступных детям в возрасте до 8 лет.
- Вспомогательные принадлежности не предназначены для мытья в посудомоечной машине, их рекомендуется мыть вручную, соблюдая предосторожности.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** На внешней стороне духовки возможно образование конденсата, и капли воды могут стекать на столешницу.



**ВНИМАНИЕ:** полиэтиленовые пакеты, в которые уложен прибор или его упаковка, могут представлять собой опасность. Во избежание опасности удушья храните эти пакеты в местах, недоступных младенцам и детям. Данные пакеты не игрушка!

Данное изделие полностью соответствует всем применяемым законодательным актам ЕС и Великобритании, а также стандартам, относящимся к этому типу и классу приборов. Наша компания сертифицирована в соответствии со стандартом ISO9001:2015, определяющим требования к системе управления качеством, эффективность которой находится под постоянным контролем. Если у вас есть какие-либо вопросы относительно безопасности продукции или ее соответствия требованиям, обратитесь в отдел обслуживания клиентов (см. раздел «Международная гарантия», стр. 116).



**Утилизация отходов электрического и электронного оборудования по окончании срока службы**

Данный символ на товаре или на его упаковке означает, что прибор не следует выбрасывать с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного прибора, вы способствуете предотвращению возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны неправильным обращением с отслужившим прибором. Для получения более подробной

информации об утилизации данного прибора, пожалуйста, свяжитесь с местными органами управления или службой по утилизации бытовых отходов.

## 2. ВСТУПЛЕНИЕ

### **Поздравляем вас с приобретением конвекционной мини-духовки марки Cuisinart!**

В течение вот уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство высококачественного кухонного оборудования. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и каждодневно демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться со всеми нашими изделиями и с идеями рецептов, посетите сайт [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

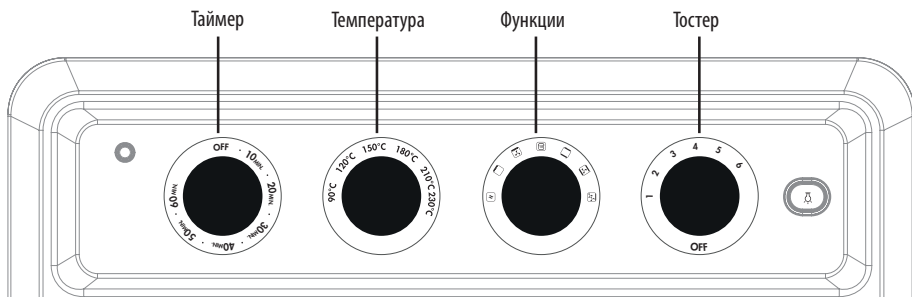
## 3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (см. обложку)

1. Световой датчик подключения к сети
2. Выключатель и таймер духовки
3. Регулятор температуры духовки
4. Ручка выбора функций
5. Выключатель и регулятор тостера
6. Кнопка внутренней подсветки
7. Выдвижной лоток для крошек
8. Сетка-корзина для готовки в режиме конвекции
9. Решетка духовки
10. Противень для выпекания
11. Защитный автоматический выключатель в дверце (не показан на иллюстрации)
12. Приспособление для хранения шнура (не показано на иллюстрации)

## 4. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прежде чем начать пользоваться конвекционной мини-духовкой, освободите ее от всех упаковочных материалов и установите на ровную плоскую поверхность. Тщательно вымойте все вспомогательные принадлежности (см. раздел «Уход и обслуживание»).

## Ручки настройки конвекционной мини-духовки



## Функции конвекционной мини-духовки

### Конвекция

Эта функция используется для приготовления блюд в режиме конвекции в качестве здоровой альтернативы жарению во фритюре. Функция конвекции - это сочетание горячего воздуха, высокой скорости вентилятора и нагрева 4 верхних элементов для приготовления разнообразных блюд, которые одновременно вкуснее и полезнее традиционной жарки. При готовке в режиме конвекции используйте включенную в комплект поставки сетку-корзину, поставив ее на противень. Установите решетку в положение 2 (см. таблицу для выбора положений решетки).

### Выпекание

Этот способ готовки рекомендуется для всех тех блюд, которые вы обычно готовите в духовке. Выпечка, требующая более щадящего способа приготовления, например, торты, кексы и кондитерские изделия, дает наилучшие результаты при использовании функции выпекания.

Для всех видов выпекания пользуйтесь противнем. Для приготовления всех свежих продуктов устанавливайте решетку в положение 1, для всех замороженных продуктов - в положение 2 (см. таблицу для выбора положений решетки).

### Запекание и приготовление пиццы

Для функции запекания и приготовления пиццы используется вентилятор, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг продуктов, ускоряя их приготовление. Таким методом запекают мясопродукты – курятину, свинину, говядину, а также готовят пиццу, овощи или выпечку – булочки или хлеб.

Для всех видов запекания и для приготовления пиццы пользуйтесь противнем. Для приготовления всех свежих продуктов устанавливайте решетку в положение 1, для всех замороженных продуктов - в положение 2 (см. таблицу для выбора положений решетки).

### Гриль

Функцией «гриль» можно пользоваться для приготовления мясных продуктов, например, говядины, нарезанной кусками курицы, свиных отбивных, сосисок или гамбургеров. Ее также можно использовать при приготовлении рыбы. Для приготовления на гриле устанавливайте решетку в положение 2 (см. таблицу для выбора положений решетки).

## Панини и тосты

Функцию «Панини и тосты» можно использовать при приготовлении панини, тостов, а также для подрумянивания запеканок и gratenov (блюдо с подрумяненной корочкой).

Для приготовления всех блюд с использованием этой функции устанавливайте решетку в положение 2 (см. таблицу для выбора положений решетки).

## Приготовление тостов



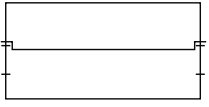
Для равномерного поджаривания тостов всегда используйте решетку духовки в положении 2 (см. таблицу для выбора положений решетки). Все продукты для приготовления тостов следует класть посередине решетки.

Символ	Функция	Назначение
	Поддержание тепла	Используйте эту функцию для поддержания приготовленных продуктов в теплом состоянии. Можно использовать для блюд (например, блинов или вафель), приготовленных с помощью других приборов.
	Панини и тосты	Функция "Панини и тосты" может использоваться для подрумянивания и запекания продуктов, имеющих плоскую поверхность. Используйте для приготовления gratenov (блюдо с подрумяненной корочкой), пирогов с сырной начинкой, для запекания бутербродов и поджаривания бекона. При выборе данной функции вентилятор работает в медленном режиме.
	Гриль	Функция "гриль" может использоваться для приготовления мяса: говядины, свинины, бараньих отбивных, сосисок и гамбургеров, а также рыбы и кебаба.
	Тостер	Функция "тостер" может использоваться для приготовления тостов. Используйте для поджаривания хлеба, сухариков и бубликов. При выборе данной функции вентилятор работает в медленном режиме.
	Выпекание	Функция «выпекание» позволяет использовать конвекционную мини-духовку как обычный духовой шкаф для традиционной выпечки. Рекомендуется для приготовления пирогов (сладких и соленых), лотарингских пирогов, для выпечки коржей для тортов и пирогов, приготовления кексов, пирожных, суфле, меренг и печеных фруктов. Также рекомендуется для приготовления блюд из замороженных продуктов. При выборе данной функции вентилятор работает в медленном режиме.

Символ	Функция	Назначение
	Запекание и приготовление пиццы	Функция «Запекание и приготовление пиццы» может использоваться для приготовления выпечки. Рекомендуется для приготовления пиццы, запеченных овощей, выпекания хлеба, булочек и печенья. Также используется для приготовления жареного мяса и птицы - курятины, говядины, баранины и свинины.
	Конвекция	Функция «конвекция» рекомендуется для более здорового приготовления пищи - для жарки с минимальным использованием масла или без него - таких продуктов, как куриные крылышки, кольца кальмаров, рыбные гужоны (филе, нарезанное полосками), картофель фри, картофельные ломтики, овощные чипсы.

### Схема расположения решетки и противня духовки

Пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной далее схемой расположения решетки и противня

<p><b>ПОЛОЖЕНИЕ 1 ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ И ЗАПЕКАНИЯ</b></p>	
<p><b>ПОЛОЖЕНИЕ 2 ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ И ЗАПЕКАНИЯ</b>  <b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Для курицы или других продуктов большого размера противень или решетка могут находиться в положении 1, как показано выше.</p>	
<p><b>ПОЛОЖЕНИЕ 2 ДЛЯ ГРИЛЯ И РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ</b></p>	 <div data-bbox="776 1034 995 1366" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b></p>  <p>Сетка-корзина для конвекции</p>  <p>Решетка для духовки</p>  <p>Противень для выпечки/Лоток-каплесборник</p> </div>
<p><b>ПОЛОЖЕНИЕ 2 ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОСТОВ</b></p>	

**ВНИМАНИЕ:** Приготовление тостов на решетке духовки, установленной в положении 2, может вызвать возгорание, если решетка перевернута вверх дном.

## **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Решетку для духовки можно использовать в перевернутом виде.

Чтобы установить противень и решетку для духовки, их необходимо слегка наклонить, чтобы не повредить крючок.

## **Как пользоваться различными функциями**

**Н.В:** Перед тем, как включить конвекционную мини-духовку, проверьте, установлен ли лоток для сбора крошек; продукты не должны находиться в духовке в момент включения.

### **Конвекция**

При использовании режима конвекции поставьте сетку-корзину на противень, установленный в положение 2. Установите ручку настройки функций в положение «конвекция» и ручку настройки температуры - на желаемый уровень нагрева. Чтобы включить духовку и начать процесс приготовления в режиме конвекции, установите ручку таймера на желаемое время приготовления.

Загорится световой датчик подключения прибора к сети. По завершении цикла приготовления таймер прозвонит один раз, и по истечении заданного времени духовка выключится.

Чтобы остановить процесс приготовления в режиме конвекции, поверните ручку таймера в положение «off» («выкл.»).

Рекомендации по приготовлению в режиме конвекции смотрите на стр. 115

### **Выпекание или Запекание и приготовление пиццы**

Установите противень или решетку духовки в любое из двух положений.

Установите ручку настройки функций в положение «Выпекание» или «Запекание и приготовление пиццы». Установите ручку регулировки температуры на желаемый уровень нагрева. Чтобы включить духовку и начать процесс приготовления, установите ручку таймера на желаемое время приготовления. Рекомендуется предварительно подогреть духовку в течение 5 минут перед выпечкой деликатных изделий, таких как торты и кексы (включите это время в общее время приготовления).

Загорится световой датчик подключения прибора к сети. По завершении цикла приготовления таймер прозвонит один раз, и по истечении заданного времени духовка выключится.

Чтобы остановить процесс выпекания до окончания цикла, поверните ручку таймера в положение «off» («выкл.»)

### **Гриль или Панини и тосты**

При использовании режима «гриль» поставьте сетку-корзину на противень, установленный в положение 2. Установите ручку настройки функций в положение «Гриль» или «Панини и тосты». Установите ручку регулировки температуры на желаемый уровень нагрева. Чтобы включить духовку и начать процесс приготовления, установите ручку таймера на желаемое время. Загорится световой датчик подключения прибора к сети. По завершении цикла приготовления таймер прозвонит один раз, и по истечении заданного времени духовка выключится.

Чтобы остановить процесс готовки в режиме гриль, поверните ручку таймера в положение «off» («выкл.»)

### **Поддержание тепла**

Установите противень или решетку духовки в положение 2. Установите ручку регулировки температуры на желаемый уровень нагрева и выберите функцию поддержание тепла с помощью ручки настройки функций. Чтобы включить духовку и начать процесс, выберите



желаемую продолжительность поддержания тепла с помощью ручки таймера. Загорится световой датчик подключения прибора к сети. По завершении цикла таймер прозвонит один раз, и по истечении заданного времени духовка выключится. Чтобы остановить процесс поддержания тепла, поверните ручку таймера в положение «off» («выкл.»)

### **Приготовление тостов**

Установите решетку духовки в положение 2. Если вы поджариваете 2 тоста, положите их по центру решетки. Если вы готовите одновременно 4 тоста, расположите их на одинаковом расстоянии друг от друга, два впереди и два сзади. При поджаривании 6 тостов их также следует расположить на равном расстоянии, три впереди и три сзади.

Установите ручку настройки функций в положение «тостер» и затем установите ручку регулировки температуры на желаемый уровень нагрева. Чтобы включить духовку и начать приготовление тостов, воспользуйтесь ручкой настройки тостера: выберите необходимую степень поджаривания тостов, от 1 до 6, в рамках предусмотренных настроек. Загорится световой датчик подключения прибора к сети. По завершении цикла приготовления тостов таймер прозвонит один раз, и духовка выключится.

Чтобы остановить процесс приготовления тостов, поверните ручку таймера для тостера в положение «off» («выкл.»)

**ПРИМЕЧАНИЕ: решетка духовки должна быть установлена в положение 2, как указано в таблице для выбора положений решетки.**

## **5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

### **Советы по использованию конвекции:**

- Приготовление в режиме конвекции - это здоровая альтернатива жарению. Многие продукты, которые обычно жарят, можно готовить с помощью конвекции без использования большого количества масла. Приготовленные в режиме конвекции продукты будут более легкими на вкус и менее жирными, чем приготовленные во фритюре.
- Для приготовления в режиме конвекции можно использовать большинство масел. Оливковое масло предпочтительнее из-за более насыщенного вкуса. Растительное, рапсовое или масло из виноградных косточек рекомендуется для мягкого вкуса.
- Равномерно смажьте маслом продукты, чтобы получить хрустящую и золотистую корочку. При приготовлении с использованием конвекции масло можно либо распылять, либо наносить на продукты кисточкой. В качестве альтернативы можно использовать оливковое масло и антипригарные спреи для приготовления пищи.
- При приготовлении продуктов в режиме конвекции можно использовать панировочные сухари со специями или без них, японские панировочные сухари «панко», киноа, а также различные виды муки для панировки.
- Большинство продуктов не нужно переворачивать во время приготовления, но продукты больших размеров, например куриное филе, следует переворачивать в середине цикла приготовления, чтобы обеспечить быстрое, равномерное прожаривание и подрумянивание.
- Если вы готовите с использованием конвекции большое количество продуктов, которые заполняют весь противень, их следует перевернуть в середине цикла, чтобы обеспечить равномерное приготовление и одинаковую степень подрумянивания.
- Для продуктов, которые готовятся быстро, например, бекон и чипсы, используйте более высокие температуры; для продуктов, которые готовятся дольше, например, курица в

планировке, используйте более низкие температуры

- Продукты будут готовиться более равномерно, если их нарезать одинаковыми кусочками.
- Выстелите противень алюминиевой фольгой: его будет легче чистить после готовки продуктов.
- Обратите внимание: при приготовлении большинства продуктов выделяется вода. Если вы долго готовите большое количество продуктов, возможно образование конденсата и появление влажных следов на рабочей поверхности.

#### **Советы по выпеканию:**

- Для приготовления блюд, требующих более деликатного подхода, таких как заварные кремы, торты и яйца, выбирайте режим «Выпекание»
- Для приготовления большинства хлебобулочных изделий, а также продуктов больших размеров, таких как курица, решетку следует устанавливать в положении 1.
- Для приготовления свежей пиццы используйте противень, установленный в положении 1. Для приготовления замороженной пиццы положите ее непосредственно на решетку духовки, установленную в положении 2.

#### **Советы по запеканию и приготовлению пиццы**

- Для выпекания продуктов, требующих равномерного подрумянивания, таких как булочки и хлеб, а также для приготовления жаркого и птицы, выбирайте режим «запекание и приготовление пиццы». Этот режим также идеально подходит для приготовления домашней равномерно прожаренной пиццы с хрустящей корочкой.
- В большинстве рецептов при конвекционном выпекании рекомендуется уменьшить температуру на 3° - 4°С.
- Как минимум за 10 минут до окончания указанного времени рекомендуется проконтролировать процесс приготовления блюда.

#### **Советы по приготовлению на гриле:**

- Для достижения наилучших результатов при готовке на гриле воспользуйтесь сеткой-корзиной, установив ее на противень.
- Никогда не используйте стеклянную посуду при готовке на гриле.
- Не оставляйте продукты без присмотра: при приготовлении на гриле они могут легко подгореть.

## **6. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Перед первым и после каждого последующего использования следует тщательно очистить все детали прибора.
- Перед уходом за конвекционной мини-духовкой дайте ей полностью остыть.
- Перед уходом за конвекционной мини-духовкой обязательно отключите ее от сети.
- Для ухода за конвекционной мини-духовкой не используйте абразивные чистящие средства, жесткие приспособления или скребок, так как это может привести к повреждению отделки прибора. Достаточно протереть наружную поверхность чистой влажной тканью и тщательно высушить. Для ухода за прибором наносите чистящий раствор на ткань, а не на поверхность духовки.
- Для очистки внутренней поверхности используйте влажную ткань и мягкий раствор

жидкого мыла, либо губку с нанесенным на нее чистящим спреем. Никогда не используйте жесткие абразивные или коррозионные средства. Они могут повредить поверхность духовки. Никогда не используйте металлические губки или щетки для ухода за внутренней поверхностью духовки.

- Решетку для духовки, противень для выпекания, сетку-корзину для конвекционного приготовления и поддон для крошек следует мыть вручную в горячей мыльной воде. Они НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ для мытья в посудомоечной машине.
- После приготовления жирных блюд и после остывания электроприбора всегда очищайте верхнюю внутреннюю поверхность духовки. Если это делать регулярно, ваша духовка будет работать как новая. Удаление жира поможет поддерживать, цикл за циклом, постоянство вкусовых качеств приготавливаемых продуктов.
- Чтобы удалить крошки, выдвиньте лоток для сбора крошек и очистите его. Протрите лоток начисто и установите его на место. Чтобы удалить запекшийся жир, замочите лоток в горячей мыльной воде. Никогда не пользуйтесь конвекционной мини-духовкой без установленного лотка для сбора крошек.
- Никогда не наматывайте шнур вокруг духовки. Используйте фиксаторы для хранения шнура на задней стенке духовки.

**N.B.** Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие инструменты или скребок, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

## 7. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНВЕКЦИИ

В приведенной ниже таблице указаны рекомендуемое время приготовления и порции для различных видов продуктов, которые можно готовить в мини-духовке с использованием конвекции. Если размеры порций превышают рекомендуемые, во время приготовления продукты следует периодически переворачивать, чтобы они были равномерно прожарены и подрумянены. Для приготовления небольшого количества продуктов может потребоваться меньше времени. Для достижения наилучших результатов приготовления блюд в режиме конвекции регулярно проверяйте состояние продуктов, воспользовавшись подсветкой духовки.

Продукты	Температура	Время
Бекон	200°C	6 – 8 мин.
Куриные крылышки	200°C	20 – 25 мин.
Колбаски	200°C	12 мин.
Свежие кольца кальмаров	200°C	9 мин.
Свежие креветки	200°C	10 мин.
Замороженные закуски - например, замороженные сырные палочки из моцареллы и т.д.	200°C	5 – 7 мин.
Замороженные куриные наггетсы	200°C	10 мин.
Картофель фри ручной нарезки	200°C	10 – 20 мин.
Чипсы ручной нарезки	200°C	10 – 20 мин.
Овощные чипсы из батата, свеклы или пастернака	200°C	10 – 15 мин.
Замороженный картофель фри	230°C	15 – 25 мин.
Замороженные чипсы	230°C	10 – 15 мин.

# Cuisinart®



**CUISINART**  
ZI du Val de Calvigny  
59141 Iwuy  
France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal  
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja  
międzynarodowa / Международная гарантия**

**FRANÇAIS :** CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :  
**ENGLISH :** CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

**DEUTSCH :** CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

**NEDERLANDS :** CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

**ITALIANO :** CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

**ESPAÑOL :** CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

**PORTUGUÊS :** A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

**POLSKI :** Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów w wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

**РУССКИЙ :** CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

België, België,  
Belgien **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Nederland +31 (79) 363 4242

Deutschland **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Italia **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

España **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Polska **GREEN**  
NUMBER 00 800 5000 6000

Россия +7 495 729 76 13  
+7 495 018 59 47

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein /  
Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /  
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
- *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000  
[cuisinart\\_international@conair.com](mailto:cuisinart_international@conair.com)

**FRANÇAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna**

3 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

• Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.
- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.
- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.
- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

**Extrait du Code de la consommation :**

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial référencé par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

**Extrait du Code civil :**

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

**Pièces détachées et accessoires :**

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

**FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)**

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

**ENGLISH: GUARANTEE**

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

**DEUTSCH: GARANTIE**

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

**NEDERLANDS: GARANTIE**

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

**ITALIANO: GARANZIA**

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

**ESPAÑOL: GARANTÍA**

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

**PORTUGUÊS: GARANTIA**

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse período será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto no presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

**POLSKI: GWARANCJA**

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

**РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ**

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (двух) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выноса из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 3 года  
Срок службы – 3 года





