

COSO®
DESIGN

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

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



Artikel-Nr.: 3189



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

**Technische Daten / Technical Data / Dati tecnici / Datos técnicos / Caractéristiques techniques / Techniska data /
Teknik bilgiler / Dane techniczne / Technische gegevens / Techniniai duomenys / נתונים טכניים**

Gerät / Device / Apparecchio / Aparato / Appareil / Apparat / Cihaz / Urządzenie / Aparaat / Prietaisas / המכשיר	Heißluftfritteuse / Air fryer / Friggitrice ad aria / Freidora de aire caliente / Friteuse à air chaud / Varmluftsfritös / Sıcak Hava Fritözü / Frytkownica na gorące powietrze / Heteluchtfriteuse / Karšto oro gruzdintuvė / מכשיר טיגון באוויר חם
Name / Name / Nome / Denominación / Nom / Benämning / Adı / Nazwa / Name / Pavadinimas / שם המוצר	CASO AirFryDuoTower
Artikel-Nr. / Item No. / N. Articolo / N° de art / N°. d'article / Artikel-nr. / Ürün no. / Nr artykułu / Arti- kelnr. / Prekės Nr. / מ"ק	03189
Anschlussdaten / Mains data / Dati connessione / Conexión / Données de raccordement / Anslutningsda- ta / Bağlantı Bilgileri / Dane przyłączeniowe / Aansluit- gegevens / Elektros prijungimo duomenys / נתוני חיבור	220-240 V~; 50-60Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Potenza assorbita / Consumo de potencia / Puissance consommée / Effektbehov / Nominal çukuş / Pobór moc / Vermogens / Naudojamoji galia / צריכת חשמל	2800W
Schutzart / Protection class / Classe di protezione / Clase de protección / Classe de protection / Skyddsklass / Koruma sınıfı / Stopień ochrony / Beschermingsklasse / Saugos klasė / דרגת הגנה	IPX0
Stand-by Verbrauch / Standby power consumption / Consumo en modo de espera / Consommation en mode veille / Strömförbrukning i standbyläge / Bekleme konumunda tüketim / Zużycie energii w trybie czuwania / Stroomverbruik in stand-bymodus / Energijos sąnaudos budėjimo režimu / צריכת חשמל במצב המתנה	0,5W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Misure esterne (L/H/P) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Dimensions externes (l/h/p) / Ytter- mått (B/H/D) / Dış Gövdenin Boyutu (Y/G/D) / Wymiary zewnętrzne (szer./wys./gl.) / Afmetingen (BxHxD) / Išoriniai matmenys (P / A / G) / (ממדים חיצוניים (רוחב/גובה/עומק	275 mm x 510 mm x 390 mm
Nettogewicht / Net weight / Peso netto / Peso net / Poids net / Nettovikt / Net ağırlık / Masa netto / Nettogewicht / Grynasis svoris / משקל נטו	8,2 kg

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International: Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99, Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage: www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 03189 19-02-2026

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2026 CASO GmbH

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

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

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

WARNUNG

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

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

VORSICHT

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

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

HINWEIS

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

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

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr

WARNUNG

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

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

WARNUNG

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

Gefahrenquellen - Brandgefahr

WARNUNG

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

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

Gefahrenquellen - Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR

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

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

Transportinspektion

WARNUNG

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

HINWEIS

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

Anforderungen an den Aufstellort

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

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

EN Safety

Warning notices

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

DANGER

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

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

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

WARNING

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

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

ATTENTION

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

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

PLEASE NOTE

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

Intended use

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

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

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

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

WARNING

Danger due to unintended use!

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

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

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

General Safety information

PLEASE NOTE

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

PLEASE NOTE

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

PLEASE NOTE

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

Sources of danger - Danger of burns

WARNING

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

- ▶ **WARNING!** The surfaces of the appliance may become hot during use. Pay particular attention not to touch the ventilation slots or the inside of the frying baskets until they have completely cooled down.
- ▶ Do not move the appliance during operation or when it is still hot and contains hot food.
- ▶ Use cooking gloves or oven mitts when coming into contact with the hot parts of the appliance or food.
- ▶ Hot steam escapes during the frying process, especially when the frying basket is pulled out. Do not lean over the appliance.
- ▶ Only use the supplied frying baskets for frying. Use these frying baskets exclusively with this air fryer. Never use the frying baskets for any other purpose.
- ▶ Look for the hot steam rising from the air outlet. Do not cover the ventilation slots.

Sources of danger - Danger of Fire

WARNING

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

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat! Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ Place all food into the frying baskets and ensure that it does not come into direct contact with the heating elements.
- ▶ If the appliance catches fire, unplug it immediately and extinguish the fire.
- ▶ Never extinguish oil/grease fires with water. Immediately unplug the appliance and smother the fire with a blanket.

Sources of danger - Dangers due to electrical power

DANGER

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

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

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

Transport inspection

WARNING

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

PLEASE NOTE

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

Setup location requirements

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

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

Electrical connection

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

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

Indicazioni d'avvertenza

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

** PERICOLO**

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

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

** AVVISO**

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

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

** ATTENZIONE**

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

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

INDICAZIONE

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

Utilizzo conforme alle disposizioni

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

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

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

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

** AVVISO**

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

AVVISO

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

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

Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

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

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

INDICAZIONE

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

Fonti di pericolo - Pericolo di ustioni

AVVISO

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

- ▶ **AVVERTENZA!** Le superfici dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Prestare particolare attenzione a non toccare le fessure di ventilazione e l'interno dei cestelli di frittura finché non si sono completamente raffreddati.

AVVISO

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

Fonti di pericolo - Pericolo d'incendio

AVVISO

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

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

Fonti di pericolo - Pericolo dovuto a corrente elettrica

PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

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

PERICOLO

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

Ispezione trasporto

AVVISO

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

INDICAZIONE

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

Requisiti del luogo di posizionamento

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

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

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

Connessione elettrica

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

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

ES Seguridad

Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

PRECAUCIÓN

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

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

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

NOTA

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

Uso previsto

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

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

Instrucciones generales de seguridad

NOTA

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

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Las personas con facultades físicas, sensoriales y mentales limitadas o con experiencia y conocimientos insuficientes también pueden utilizar el dispositivo si se les supervisa o si se les instruye sobre cómo usar el dispositivo de forma segura y sobre los riesgos que de él se derivan.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.

NOTA

- ▶ Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de conexión lejos del alcance de los niños.
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el dispositivo:
 - Si el dispositivo o elementos del mismo han sufrido desperfectos
 - Si el cable de red o el enchufe han sufrido desperfectos
 - Si el dispositivo se ha caído
- ▶ Desenrolle el cable de alimentación completamente antes de cada uso. Asegúrese de que el cable de alimentación no puede dañarse por bordes afilados u objetos calientes.
- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta
- ▶ No utilice el aparato con un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- ▶ No utilice el aparato cuando esté vacío. El aparato podría resultar dañado.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente con accesorios originales.
- ▶ Limpie el aparato y elimine los restos de comida periódicamente. Una limpieza deficiente del aparato puede comportar el deterioro de la superficie, lo cual a su vez influye en la vida útil y, posiblemente, puede derivar en situaciones peligrosas.

NOTA

- Dé la vuelta o remueva los alimentos para que se calienten de forma uniforme.

Fuentes de peligro - Peligro de quemaduras

ADVERTENCIA

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

- ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se pueden calentar durante el uso. Preste especial atención a no tocar las ranuras de ventilación ni el interior de las cestas de fritura hasta que se hayan enfriado completamente.
- No mueva el aparato si contiene alimentos calientes en su interior.
- Utilice manoplas o agarradores de cocina si tiene que tocar el aparato.
- Durante el proceso de fritura sale vapor caliente, especialmente al extraer la cesta de la freidora. No se incline sobre el aparato.
- Fría exclusivamente en las cestas de fritura suministradas. Utilice estas cestas de fritura únicamente con esta freidora de aire. No utilice nunca las cestas de fritura para otros fines.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de las ranuras de ventilación.

Fuentes de peligro - Peligro de fuego

ADVERTENCIA

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

- Este aparato genera altas temperaturas que pueden llegar a producir quemaduras.
- El funcionamiento de este aparato se basa en el aire caliente. ¡No introduzca aceite u otras grasas para freír! ¡Peligro de incendio!
- Asegúrese de que no haya objetos combustibles encima o cerca del aparato.
- Coloque todos los alimentos en las cestas de fritura y evite que entren en contacto directo con los elementos calefactores.

ADVERTENCIA

- ▶ Si el aparato se incendia, desenchúfelo inmediatamente y ahogue el fuego.
- ▶ No apague nunca con agua los fuegos ocasionados por aceite/grasa, en su lugar retire inmediatamente el enchufe y apague el fuego con una manta.

Fuentes de peligro – Peligro de electrocución

PELIGRO

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

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

Inspección de transporte

ADVERTENCIA

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

NOTA

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

Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

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

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo de fácil acceso, nivelada, seca, resistente al calor y suficientemente estable.
- Vigile que exista una distancia suficientemente grande respecto a fuentes intensas de calor, tales como placas de cocción, tubos de calefacción, etc.

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

Conexión eléctrica

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

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

FR Sécurité

Avertissements de danger

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

DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse. Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

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

ATTENTION

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

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

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

PRUDENCE

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

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

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

REMARQUE

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

Utilisation conforme

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

ATTENTION

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

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

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

REMARQUE

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

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.

REMARQUE

- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ▶ Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
- ▶ Nettoyez l'appareil et enlevez régulièrement les restes d'aliments. Une propreté insuffisante de l'appareil peut entraîner une détérioration de la surface, ce qui a une influence sur la durée d'utilisation et peut conduire à des situations dangereuses.
- ▶ Retournez ou remuez les aliments pour qu'ils soient chauffés uniformément.

Sources de danger - Danger de brûlures

ATTENTION

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

- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veillez tout particulièrement à ne pas toucher les fentes de ventilation ni l'intérieur des paniers de friture avant qu'ils ne soient complètement refroidis.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est encore chaud et contient des aliments chauds.
- ▶ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous entrez en contact avec les parties chaudes de l'appareil ou les aliments.
- ▶ De la vapeur chaude s'échappe pendant le processus de friture, en particulier lorsque le panier à friture est retiré. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil.

ATTENTION

- ▶ Faites frire exclusivement dans les paniers de friture fournis. Utilisez ces paniers de friture uniquement avec cette friteuse à air. N'utilisez jamais les paniers de friture à d'autres fins.
- ▶ Faites attention à la vapeur chaude qui sort des ouïes d'aération. Ne couvrez pas les fentes d'aération.

Sources de danger - Danger d'incendie

ATTENTION

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

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

Sources de danger - Danger de champs électromagnétiques

DANGER

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

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

DANGER

- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.
- ▶ Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Contrôle de transport

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

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

Raccordement électrique

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

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

SV Säkerhet

Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

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

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

WARNING

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

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

FÖRSIKTIGHET

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

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

OBS

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

Avsedd användning

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

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

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

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

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

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

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

Allmänna säkerhetsanvisningar

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

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

OBS

- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Använd enheten endast så som beskrivs i bruksanvisningen för att undvika möjliga skador om enheten används felaktigt.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsikt.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadad,
 - om enheten har fallit ned.
- ▶ Rulla alltid ut sladden helt och hållet innan du använder den. Se till att nätkabeln inte skadas av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut kontakten ur uttaget:
 - när du inte använder apparaten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller flyttar apparaten,
 - om det finns ett uppenbart fel under drift,
 - under ett åskväder.
- ▶ Använd inte enheten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▶ Kör aldrig ugnen när den är tom, detta kan skada apparaten.
- ▶ Använd enheten endast med original-tillbehör.
- ▶ Rengör enheten regelbundet och avlägsna alltid livsmedelrester. En bristfällig renhållning av enheten kan orsaka skador på ytorna vilket i sin tur kan påverka enhetens livslängd och eventuellt leda till farliga situationer.
- ▶ Vänd eller rör om maten så att du får en jämn fördelning av värmen.

Riskkällor - Risk för brännskador

WARNING

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

- ▶ **WARNING!** Ytorna på enheten kan bli mycket heta under pågående drift. Var särskilt noga med att inte röra ventilationsöppningarna eller insidan av friteskorgarna innan de har svalnat helt.

VARNING

- ▶ Flytta inte på enheten när den är i drift eller när den ännu är het och innehåller varma livsmedel.
- ▶ Använd grytvantar eller grytlappar när du kommer i kontakt med heta delar på enheten eller med varma livsmedel.
- ▶ Under friteringen kommer det ut het ånga, i synnerhet när frityrkorgen dras ut. Luta dig inte över enheten.
- ▶ Friter endast i de medföljande friteskorgarna. Använd dessa friteskorgar uteslutande tillsammans med denna varmluftsfrityös. Använd aldrig friteskorgarna för andra ändamål.
- ▶ Var uppmärksam på den heta ånga, som stiger upp ur ventilationsöppningarna. Täck inte över ventilationsöppningarna.

Riskkällor -Brandrisk

VARNING

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

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

Riskkällor - Fara genom elektrisk ström

FARA

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

FARA

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

Transportinspektion

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

OBS

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

Krav på uppställningsplatsen

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

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

- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

Elektrisk anslutning

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

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

TR **Güvenlik**

Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

TEHLİKE

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

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

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

UYARI

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

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

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

DIKKAT

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

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

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

NOT

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

Usulüne Uygun Kullanım

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

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

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

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

⚠ UYARI

Uygunsuz Kullanıma Bağlı Yaşanabilecek Tehlikeler!

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

- ▶ Bu cihaz sadece amacına uygun kullanılmalıdır.
- ▶ Bu Kullanım Kılavuzunda açıklanan kullanım talimatlarına uyulmalıdır.

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

Genel Güvenlik Açıklamaları

NOT

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

- ▶ Cihazı kullanmadan önce, cihazın dışında herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol etmelisiniz. Hasar görmüş bir cihazı çalıştırmanız uygun olmaz.
- ▶ Bu cihazın 8 yaş üzerindeki çocuklar ile zihinsel, duyuşsal ya da fiziksel engeli bulunan kişiler tarafından kullanılabilmesi için, bu kişilerin cihazın güvenliğini kullanımlarını öğrenmiş ve cihaz nedeni ile yaşanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları gerekmektedir.
- ▶ Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakımlar çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▶ Çocukların bu cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir.
- ▶ Cihazı ve kabloları 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayınız.

NOT

- Bu cihaz yalnızca üretici firmanın eğittiği kalifiye kişiler tarafından tamir edilmelidir. Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağlı olarak, kullanıcı açısından çok tehlikeli durumlar meydana gelebilir.
- Arızalı cihaz parçaları yalnızca orijinal yedek parçalar ile değiştirilmelidir. Sadece orijinal yedek parçaları kullandığınız takdirde, cihazın güvenlik koşulları yerine getirilmiş olacaktır.
- Yanlış kullanımdan kaynaklanabilecek olası yaralanmaları önlemek için lütfen cihaz kullanım talimatlarına uyunuz.
- Cihaz çalışır durumdayken, lütfen cihazı gözetimsiz bırakmayınız.
- Aşağıdaki durumlar söz konusu olduğunda, bu cihaz kullanılmamalıdır:
 - Eğer cihazın kendisi veya parçaları hasar görmüşse,
 - elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa,
 - cihaz düşürülmüşse.
- Cihazı kullanmadan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelerden zarar görmediğinden emin olunuz.
- Aşağıdaki durumlarda fişi prizden çekiniz :
 - Eğer cihazı kullanmıyorsanız,
 - her kullanımdan sonra,
 - cihazı temizlemeden veya saklamadan önce,
 - çalışma sırasında bir arıza varsa,
 - gök gürültülü fırtınalar sırasında.
- Bu cihaz, harici bir zaman ayarlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda ile kullanılmak için uygun değildir.
- Cihazınız boş olduğunda çalıştırmamalısınız. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazı yalnızca orijinal aksesuarlarıyla kullanınız.
- Cihaz, düzenli aralıklarla temizlenmelidir ve besin maddesi kalıntılarının arındırılmalıdır. Cihaza uygun olmayan temizlik yapılması, yüzeyin tahrip olmasına neden olabilir. Bu durum cihazın kullanım ömrünü etkileyecek ve istenmeyen tehlikeli durumlara neden olacaktır.
- Yiyecekleri eşit şekilde ısıtmak için ters çevirin ve karıştırınız.

⚠ UYARI

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

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

⚠ UYARI

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

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

TEHLİKE

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

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

Nakliye Denetimi

UYARI

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

NOT

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

Cihazın Yerleştirileceği Yerin Koşulları

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

- Sıcak sıvının dökülmesini önlemek üzere cihazı kolay erişilebilir, düz, kuru, ısıya dayanıklı ve yeterince sabit bir tezgâha koyun.
- Ocak gözü, kalorifer boruları v.b. gibi aşırı ısı kaynakları ile cihaz arasında yeterli mesafe olmasına dikkat edin.
- Cihazı yerleştirirken, lütfen çocukların yüksek ısı yayan cihaz yüzeylerine erişemeyeceği bir yer seçmeye özen gösteriniz.
- Bu cihaz, duvara ya da gömme dolaba monte edilecek şekilde tasarlanmamıştır.
- Cihazınız için yer seçerken, yerin hiçbir zaman yüksek ısı, ıslak ya da çok nemli ortamlarda veya ateş alabilir malzemelerin yakınında olmamasına özen gösteriniz.
- UYARI: Cihaz gövdesindeki havalandırma deliklerini kapatmayın.

- Cihazın düzgün çalışması için yeterli hava akışına ihtiyacı vardır. Cihazın arka kısmıyla duvar arasında en az 10 cm mesafe olduğundan emin olun. Cihazın etrafında da en az 10 cm boş alan bırakın.
- Cihaz kablosunu, bir masanın ya da çalışma yüzeyinin kenarından aşağıda sarkıtmayın.
- Herhangi bir acil durumda elektrik kablosunu hemen prizden çekilebilmesi açısından, priz her zaman kolay erişilebilir durumda olmalıdır.
- Cihazın sabit durmayan yerlerde (örneğin gemiler gibi) kurulumunun yapılabilmesi ve monte edilebilmesi için yalnızca uzman yerler/kişiler tarafından cihazın güvenli kullanımı sağlandıktan sonra gerçekleştirilmelidir.

Elektrik Bağlantısı

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

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

PL Bezpieczeństwo

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące ostrzeżenia:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

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

OSTRZEŻENIE

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

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

UWAGA

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

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

WSKAZÓWKA

Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, które ułatwiają obsługę urządzenia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

OSTRZEŻENIE

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

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

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

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA

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

- ▶ Przed użyciem sprawdzić urządzenie pod kątem widocznych zewnętrznych uszkodzeń. Nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i rozumiały związane z tym zagrożenia.
- ▶ Dzieci nie mogą podejmować się czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenie i jego kabel przyłączeniowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian przy urządzeniu ani przy przewodzie zasilającym. Naprawy zlecać wyłącznie w specjalistycznych warsztatach, ponieważ nieprawidłowo naprawione urządzenia stanowią zagrożenie dla użytkownika. Należy również przestrzegać załączonych warunków gwarancji.
- ▶ Uszkodzone elementy można wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne. Tylko te części dają gwarancję spełnienia wymagań bezpieczeństwa.
- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi, aby uniknąć możliwych obrażeń spowodowanych niewłaściwym użyciem.
- ▶ Nie używać urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Nie używać urządzenia:
 - gdy samo urządzenie lub jego części są uszkodzone,
 - gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone,
 - gdy urządzenie się spadło z wysokości.
- ▶ Należy całkowicie odwinąć kabel zasilający przed każdym użyciem. Zwrócić przy tym uwagę na to, by nie uszkodzić kabla zasilającego przez ostre krawędzie lub gorące przedmioty.
- ▶ Wyjąć wtyczkę z gniazdka:
 - gdy urządzenie nie jest użytkowane,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem i przestawianiem urządzenia,
 - gdy podczas użytkowania zaobserwuje się usterkę,
 - podczas burzy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie używać urządzenia z zewnętrznym programatorem zegarowym ani z oddzielnym systemem do zdalnego sterowania.
- ▶ Nie używać urządzenia, gdy jest puste. Urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- ▶ Urządzenie należy używać wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami.
- ▶ Regularnie czyścić urządzenie i usuwać z niego resztki żywności. Niedostateczna czystość urządzenia może spowodować zniszczenie jego powierzchni, co z kolei wpływa na okres użytkowania i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- ▶ Obracać lub mieszać przygotowywaną żywność, aby ją równomiernie podgrzać.

Źródła zagrożeń - Ryzyko poparzeń

OSTRZEŻENIE

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

- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas jego użytkowania. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby nie dotykać otworów wentylacyjnych ani wnętrza koszy do smażenia, dopóki nie ostygną całkowicie.
- ▶ Nie przemieszczać urządzenia podczas jego pracy, gdy jest jeszcze gorące lub znajduje się w nim gorąca żywność.
- ▶ Przy kontakcie z gorącymi częściami urządzenia lub żywnością używać rękawicy kuchennej lub łapek do garnków.
- ▶ Podczas procesu smażenia uwalnia się gorąca para, w szczególności w przypadku wyjmowania koszyka do smażenia. Nie pochylać się nad urządzeniem.
- ▶ Smaż wyłącznie w dołączonych koszach do smażenia. Używaj tych koszy do smażenia wyłącznie z tą frytkownicą beztłuszczową. Nigdy nie używaj koszy do smażenia do innych celów.
- ▶ Zwrócić uwagę na gorącą parę ulatniającą się ze szczelin wentylacyjnych. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych.

OSTRZEŻENIE

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

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

Zagrożenia powodowane energią elektryczną.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

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

Kontrola po dostarczeniu produktu

OSTRZEŻENIE

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

WSKAZÓWKA

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

Wymagania co do miejsca przeznaczenia.

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

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

Podłączenie elektryczne

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

- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane przyłączeniowe (napięcie i częstotliwość) na tabliczce znamionowej z danymi sieci elektrycznej. Te dane muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia. W razie wątpliwości należy zapytać elektryka.
- Gniazdko musi być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowo-prądowym 16A.
- Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej za pomocą maksymalnie 3 metrowego, odwiniętego przedłużacza o przekroju 1,5 mm². Używanie rozgałęźników lub listew zasilających jest zabronione ze względu na związane z tym ryzyko pożaru.

- Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i nie jest poprowadzony pod piekarnikiem ani na gorących lub ostrych powierzchniach.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. W razie wątpliwości zleć sprawdzenie instalacji domowej przez elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane przez brak lub przerwanie przewodu ochronnego.

NL Veiligheid

Waarschuwingeninstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies gebruikt:

GEVAAR

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

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

WAARSCHUWING

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

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

VOORZICHTIG

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

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

TIP

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

WAARSCHUWING

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

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

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

Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

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

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

TIP

- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken
- ▶ Gebruik het toestel niet:
 - als het toestel zelf of onderdelen beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het toestel gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.
- ▶ Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een apart afstandssysteem.
- ▶ Gebruik de oven niet als deze leeg is. Het apparaat kan beschadigd worden.
- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ Reinig het apparaat regelmatig en verwijder etensresten. Slechte reiniging van het apparaat kan leiden tot beschadiging van het oppervlak, wat weer van invloed is op de levensduur en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- ▶ Draai gerechten om of roer ze om zodat ze gelijkmatig worden verhit.

Bronnen van gevaar - Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

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

WAARSCHUWING

- ▶ **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik. Let er vooral op dat u de ventilatiesleuven en de binnenkant van de frituurmanden niet aanraakt voordat deze volledig zijn afgekoeld.
- ▶ Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik of wanneer het nog heet is en heet voedsel bevat.
- ▶ Gebruik kookhandschoenen of ovenwanten wanneer u in contact komt met de hete delen van het apparaat of het voedsel.
- ▶ Hete stoom ontsnapt tijdens het frituren, vooral wanneer het frituurmandje uitgetrokken wordt. Leun niet over het apparaat.
- ▶ Frituur uitsluitend in de meegeleverde frituurmanden. Gebruik deze frituurmanden uitsluitend in combinatie met deze hetelucht-friteuse. Gebruik de frituurmanden nooit voor andere doeleinden.
- ▶ Let op de hete damp die uit het ventilatierooster van de deksel omhoog stijgt. Dek de ventilatiesleuven niet af.

Bronnen van gevaar - Brandgevaar

WAARSCHUWING

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

- ▶ Dit apparaat bereikt hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen.
- ▶ Dit apparaat werkt met hete lucht. Vul het niet met olie of frituurvet! Brandgevaar!
- ▶ Plaats alle levensmiddelen in de frituurmanden en voorkom dat ze in direct contact komen met de verwarmingselementen.
- ▶ Als het apparaat vlam vat, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en blus het vuur.
- ▶ Blus olie-/vetbranden nooit met water, maar trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en smoor het vuur met een deken.

GEVAAR

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

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

Transportinspectie

WAARSCHUWING

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

TIP

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

Eisen aan de plek van plaatsing

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

- Plaats het apparaat op een gemakkelijk bereikbaar, vlak, droog, hittebestendig en voldoende stabiel werkoppervlak om te voorkomen dat er hete vloeistof gemorst wordt.
- Zorg voor voldoende afstand tot sterke warmtebronnen zoals kookplaten, verwarmingsbuizen, enz.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaats u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.

- **WAARSCHUWING:** beluchtingsopeningen in de behuizing van het apparaat niet afsluiten.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Plaats het apparaat met de achterkant bij een wand (met 10 cm afstand). Laat aan de andere kanten van het apparaat minstens 10 cm ruimte vrij.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkplek naar beneden hangen.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgethaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

Elektrische aansluiting

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

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

LT Saugos informacija

Įspėjamieji pranešimai

Šiame naudotojo vadove pateikti šie įspėjamieji pranešimai:



PAVOJUS

Šis įspėjamasis pranešimas žymi gresiančią pavojingą situaciją. Jei pavojingos situacijos nebus išvengta, ji taps mirties arba sunkių sužalojimų priežastimi.

- Laikykitės šiame įspėjime pateiktų nurodymų, kad išvengtumėte mirties ar sunkių kūno sužalojimų.

ĮSPĖJIMAS

Šio pavojaus lygio įspėjimas žymi galimą pavojingą situaciją. Jei pavojingos situacijos nebus išvengta, ji gali sukelti sunkius sužalojimus.

- ▶ Laikykitės šiame įspėjime pateiktų nurodymų, kad išvengtumėte sužalojimų.

ATSARGIAI

Šio pavojaus lygio įspėjimas žymi galimą pavojingą situaciją. Jei pavojingos situacijos nebus išvengta, ji gali sukelti lengvus arba vidutinio sunkumo sužalojimus.

- ▶ Laikykitės šiame įspėjime pateiktų nurodymų, kad išvengtumėte sužalojimų.

PASTABA

Pastaba nurodo papildomą informaciją, kuri palengvina prietaiso naudojimą.

Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje, uždarose patalpose, maisto produktams šildyti, atitirpinti, palaikyti šiltus, gruzdinti be riebalų, virti garuose, kepti, skrudinti, kepti ant grotelių ir džiovinti.

Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose darbo aplinkose, pavyzdžiui:

- darbuotojų virtuvėse, esančiose parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo vietose;
- žemės ūkio objektuose;
- viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo įstaigų klientams;
- svečių namuose su pusryčiais.

Bet koks kitas arba šiame vadove nepaminėtas naudojimas laikomas naudojimu ne pagal paskirtį.

ĮSPĖJIMAS

Pavojus dėl naudojimo ne pagal paskirtį! Naudojant prietaisą ne pagal paskirtį ir (arba) netinkamai, gali kilti pavojus.

- ▶ Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.
- ▶ Laikykitės šiame naudotojo vadove pateiktų naudojimo nurodymų.

Bet kokios pretenzijos dėl žalos, atsiradusios naudojant prietaisą ne pagal paskirtį, nepriimamos. Visą riziką prisiima naudotojas.

Bendroji saugos informacija

PASTABA

Norėdami užtikrinti saugų naudojimąsi prietaisu, laikykitės šių bendrųjų saugos nurodymų:

- ▶ Prieš naudodami prietaisą, patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite pažeisto prietaiso.

PASTABA

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, turintys fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba buvo supažindinti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir supranta susijusius pavojus.
- ▶ Vaikams draudžiama atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbus.
- ▶ Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.
- ▶ Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Nedarykite jokių prietaiso ar maitinimo laido pakeitimų. Remonto darbus patikėkite tik specializuotai dirbtuvei, nes netinkamai suremontuotas prietaisas gali kelti pavojų naudotojui. Taip pat laikykitės pridėdamų garantijos sąlygų.
- ▶ Sugedusias dalis galima keisti tik originaliomis atsarginėmis dalimis. Tik naudojant tokias dalis užtikrinama, kad jos atitiks saugos reikalavimus.
- ▶ Naudokite prietaisą tik taip, kaip aprašyta šiame naudotojo vadove, kad išvengtumėte galimų sužalojimų dėl netinkamo naudojimo.
- ▶ Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei:
 - pats prietaisas arba jo dalys yra pažeistos;
 - pažeistas maitinimo laidas arba kištukas;
 - prietaisas buvo nukritęs.
- ▶ Prieš kiekvieną naudojimą visiškai išvyniokite maitinimo laidą. Įsitinkinkite, kad maitinimo laido nepažeis aštrios briaunos ar įkaite daiktai.
- ▶ Ištraukite maitinimo laidą iš kištukinio lizdo:
 - kai prietaisas nenaudojamas;
 - po kiekvieno naudojimo;
 - prieš valydami prietaisą arba jį padėdami į vietą;
 - jei veikimo metu akivaizdžiai atsiranda gedimas;
 - žaibuojant.
- ▶ Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ▶ Nenaudokite prietaiso, kai jis tuščias. Tai gali pažeisti prietaisą.
- ▶ Naudokite prietaisą tik su originaliais priedais.

PASTABA

- ▶ Reguliariai valykite prietaisą ir pašalinkite maisto likučius. Nepakankama prietaiso švara gali pažeisti paviršių, sutrumpinti jo tarnavimo laiką ir galimai sukelti pavojingas situacijas.
- ▶ Gaminamą patiekalą apverskite arba maišykite, kad jis būtų kaitinamas tolygiai.

Pavojų šaltiniai – nudegimų pavojus

ĮSPĖJIMAS

Pradedant naudoti prietaisą gali būti padaryta žala asmenims ir turtui! Laikykitės šių saugos nurodymų, kad išvengtumėte pavojų:

- ▶ ĮSPĖJIMAS! Prietaiso paviršiai naudojimo metu gali įkaisti. Būkite ypač atsargūs ir nelieskite ventiliacijos angų bei kepimo krepšelių vidaus, kol jie visiškai neatvės.
- ▶ Nejudinkite prietaiso, kai jis veikia arba kol jis dar karštas ir jame yra karštų maisto produktų.
- ▶ Naudokite virtuvines pirštines arba puodkėles, kai liečiatės prie karštų prietaiso dalių ar maisto produktų.
- ▶ Ruošiant maistą, išsiskiria karšti garai, ypač traukiant gruzdintuvės kepimo krepšelius. Nesilenkite virš prietaiso.
- ▶ Ruoškite maistą tik komplekte pateiktuose gruzdintuvės krepšeliuose. Šiuos krepšelius naudokite tik su šia gruzdintuve. Nenaudokite gruzdintuvės krepšelių jokiems kitiems tikslams.
- ▶ Atkreipkite dėmesį į karštus garus, kylančius iš ventiliacijos angų. Neuždenkite ventiliacijos angų.

Pavojų šaltiniai – gaisro pavojus

ĮSPĖJIMAS

Netinkamai naudojant prietaisą, gali kilti gaisro pavojus dėl jame esančio turinio užsiliepsnojimo. Laikykitės šių saugos nurodymų, kad išvengtumėte gaisro pavojaus:

- ▶ Šis prietaisas generuoja aukštą temperatūrą, kuri gali sukelti nudegimus.
- ▶ Šis prietaisas veikia karšto oro principu. Nepilkite į jį aliejaus ar gruzdinimo riebalų! Gaisro pavojus!
- ▶ Įsitinkinkite, kad virš prietaiso ar šalia jo nėra degių daiktų.

ĮSPĖJIMAS

- ▶ Visus maisto produktus dėkite į gruzdintuvės krepšelius ir saugokite, kad jie tiesiogiai nesiliestų su kaitinimo elementais.
- ▶ Jei prietaisas užsiliepsnoja, nedelsdami ištraukite maitinimo laidą iš kištukinio lizdo ir gesinkite ugnį.
- ▶ Niekada negesinkite degančio aliejaus ar riebalų vandeniu. Nedelsdami ištraukite maitinimo laidą iš kištukinio lizdo ir užgesinkite ugnį uždengdami ją antklode ar nedegiu audiniu.

Pavojų šaltiniai – elektros srovės pavojus

PAVOJUS

Pavojus gyvybei dėl elektros srovės! Prisilietimas prie įtampos turinčių laidų ar dalių kelia tiesioginį pavojų gyvybei! Laikykitės šių saugos nurodymų, kad išvengtumėte elektros srovės pavojaus:

- ▶ Jei šio prietaiso maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo centras arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- ▶ Jokiu būdu neatidarykite prietaiso korpuso. Palietus įtampos turinčias jungtis arba pakeitus elektrinę ar mechaninę konstrukciją, kyla elektros smūgio pavojus. Be to, gali atsirasti prietaiso veikimo sutrikimų.
- ▶ Nelieskite prietaiso ar kištuko šlapiomis rankomis.
- ▶ Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius ir neplaukite jo indaplovėje.

Patikra po transportavimo

ĮSPĖJIMAS

- ▶ Pakavimo medžiagų negalima naudoti žaidimams. Kyla pavojus uždusti.

PASTABA

- ▶ Patikrinkite, ar prekė yra pilnos komplektacijos, ar nėra matomų pažeidimų.
- ▶ Jeigu pastebite, kad prekė yra nepilnos komplektacijos arba yra pažeista dėl netinkamos pakuotės ar transportavimo, nedelsdami praneškite vežėjui, draudimo bendrovei ir tiekėjui.

Reikalavimai įrengimo vietai

Kad prietaisas veiktų saugiai ir sklandžiai, jo pastatymo vieta turi atitikti šiuos reikalavimus:

- Pastatykite prietaisą ant lengvai prieinamo, lygaus, sauso, karščiui atsparaus ir pakankamai stabilaus darbinio paviršiaus.
- Užtikrinkite pakankamą atstumą iki stiprių šilumos šaltinių, pvz., viryklės kaitviečių, šildymo vamzdžių ir pan.

- Parinkite pastatymo vietą taip, kad vaikai negalėtų pasiekti karštų prietaiso paviršių.
- Šis prietaisas nėra skirtas montuoti į sieną ar įmontuojamą spintą.
- Nestatykite prietaiso karštoje, šlapioje ar labai drėgnoje aplinkoje arba šalia degių medžiagų.
- ĮSPĖJIMAS: neuždenkite prietaiso korpuse esančių ventiliacijos angų.
- Kad prietaisas veiktų tinkamai, būtina užtikrinti pakankamą oro cirkuliaciją. Įsitikinkite, kad atstumas nuo prietaiso galinės sienelės iki sienos yra ne mažesnis, nei 10 cm. Kitose prietaiso pusėse taip pat palikite ne mažiau, nei 10 cm laisvos vietos.
- Nepalikite maitinimo laido kabėti nuo stalo ar darbo paviršiaus krašto.
- Kištukinis lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad prireikus būtų galima greitai atjungti prietaisą nuo elektros tinklo.
- Prietaiso įrengimas nestacionariose vietose (pvz., laivuose) gali būti atliekamas tik specializuotų įmonių ar kvalifikuotų specialistų, kurie užtikrina saugaus šio prietaiso naudojimo sąlygas.

Elektros prijungimas

Norint užtikrinti saugų ir sklandų prietaiso veikimą, jungiant jį prie elektros tinklo būtina laikytis šių nurodymų:

- Norint užtikrinti saugų ir sklandų prietaiso veikimą, jungiant jį prie elektros tinklo būtina laikytis šių nurodymų:
- Prieš prijungdami prietaisą, palyginkite techninius duomenis (įtampą ir dažnį), nurodytus prietaiso techninių duomenų lentelėje, su Jūsų elektros tinklo duomenimis. Šie duomenys turi sutapti, kad būtų išvengta prietaiso pažeidimų. Kilus abejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
- Kištukinis lizdas turi būti apsaugotas 16 A automatiniu saugikliu ir naudojamas atskirai nuo kitų elektros prietaisų.
- Prietaisą prie elektros tinklo leidžiama jungti tik naudojant ne ilgesnį kaip 3 metrų, visiškai išvyniotą ilginamąjį laidą, kurio skersmuo yra 1,5 mm². Dėl su tuo susijusio gaisro pavojaus draudžiama naudoti šakotuvus ar ilgintuvus su kištuku ir lizdais.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nėra pažeistas ir nėra nutiestas po prietaisu ar per karštus arba aštrius paviršius.
- Prietaiso elektros sauga užtikrinama tik tuo atveju, kai jis prijungiamas prie pagal taisyklės įrengtos apsauginio žemėjimo sistemos. Draudžiama naudoti prietaisą jį jungiant į kištukinį lizdą be žemėjimo. Kilus abejonėms, paprašykite kvalifikuoto elektriko patikrinti namų elektros instaliaciją. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl trūkstamo arba pažeisto apsauginio žemėjimo laido.

HE

בטיחות

הודעות אזהרה

האזהרות הבאות נמצאות במדריך הפעלה זה

סכנה ⚠

הערת אזהרה של רמת סכנה זו מצביעה על מצב מסוכן המאיים. אי הימנעות מהמצב המסוכן יגרם למוות או לפציעה חמורה

יש לפעול בהתאם להוראות באזהרה זו, כדי למנוע סכנת מוות או פציעה חמורה של מישהו

אזהרה ⚠

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

זהירות ⚠

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

הודעה

הודעה מציין שקיים מידע נוסף המקל על הטיפול במכשיר

שימוש מיועד

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

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

כל שימוש אחר או נוסף נחשב כלא תקין

אזהרה ⚠

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

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

הוראות בטיחות כלליות

הודעה

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

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

אסור לילדים לשחק עם המכשיר
 יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החיבור שלו מילדים מתחת לגיל 8 שנים
 אל תבצע שינויים כלשהם במכשיר או בכבל החשמל. תן לתיקונים להתבצע רק
 על ידי בית מלאכה מומחה, שכן מכשירים שתוקנו שלא כהלכה מסכנים את
 המשתמש. שים לב גם לתנאי האחריות המצורפים
 רכיבים פגומים יש להחליף רק בחלקי חילוף מקוריים. רק בשימוש בחלקים אלה
 ניתן להבטיח שיעמדו בדרישות הבטיחות
 השתמש במכשיר רק כמתואר במדריך למשתמש כדי למנוע פציעה אפשרית
 כתוצאה משימוש לא נכון
 אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה
 אין להשתמש במכשיר
 • כאשר המכשיר עצמו או חלקים פגומים
 • כאשר כבל החשמל או התקע פגומים
 • כאשר המכשיר נפל
 לפני כל שימוש פרוס את כבל החשמל לחלוטין. ודא שכבל החשמל אינו יינזק
 מקצוות חדים או חפצים חמים
 הוצא את התקע מהשקע
 • כאשר אינך משתמש במכשיר
 • לאחר כל שימוש
 • לפני ניקוי או הנחת המכשיר בצד
 • אם מתרחשת תקלה ברורה במהלך הפעולה
 • בזמן סופות רעמים
 אין להפעיל את המכשיר עם טיימר חיצוני או מערכת שליטה נפרדת
 אין להפעיל את המכשיר כשהוא ריק. המכשיר עלול להינזק
 השתמש במכשיר רק עם אביזרים מקוריים
 יש לנקות את המכשיר ולהסיר שאריות מזון באופן קבוע
 ניקיון לקוי של המכשיר עלול להוביל לנזק למשטח, אשר בתורו משפיע על חיי
 השירות ואולי מוביל למצבים מסוכנים
 יש להפוך או לערבב את המזון כדי להבטיח שהוא יתחמם באופן שווה

מקורות סכנה - סכנת כוויות

אזהרה 

!בעת הפעלת המכשיר עלולים להיווצר נזקים אישית ונזק לרכוש
 אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות כדי למנוע סכנות

זהירות! משטחי המכשיר עלולים להתחמם במהלך השימוש. יש לשים לב במיוחד שלא לגעת בחריצי האוורור ובחלק הפנימי של סלי הטיגון עד שיתקררו לחלוטין. אין להזיז את המכשיר בזמן שהוא בשימוש או כשהוא עדיין חם ומכיל מזון חם. השתמש בכפפות בישול או מטלית אחיזת סירים כאשר אתה בא במגע עם חלקים חמים של המכשיר או המזון. אדים חמים ייפלטו בתהליך הטיגון, במיוחד כאשר סל הטיגון נשלף החוצה. אל תתכופף מעל המכשיר. יש להשתמש לטיגון אך ורק בסלי הטיגון המצורפים. יש להשתמש בסלי טיגון אלו. אך ורק עם מכשיר טיגון זה. לעולם אין להשתמש בסלי הטיגון לכל מטרה אחרת. היזהר מהאדים החמים העולה מפתחי האוורור. אל תכסה את חריצי האוורור.

מקורות סכנה - סכנת שריפה

בשימוש לא נכון במכשיר קיימת סכנת שריפה עקב התלקחות התכולה

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

יש לוודא שאין חפצים דליקים מעל או ליד המכשיר. הנח את כל פריטי המזון בסלי הטיגון, ותוודא שהם לא יגעו ישירות בגופי החימום. אם המכשיר מתחיל לעלות באש, נתק מיד את המכשיר משקע החשמל וכבה את האש. לעולם אין לכבות שריפות שמן/שומן עם מים במקום זאת, משוך מיד את תקע החשמל וחנוק את האש בשמיכה.

מקורות סכנה - סכנה מזרם חשמלי

!סכנת חיים עקב זרם חשמלי

קיימת סכנת חיים במגע עם כבלים או רכיבים שתחת מתח חשמלי! כדי למנוע סכנת התחשמלות יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות. אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו על ידי היצרן או שירות הלקוחות שלו או אדם מוסמך דומה.

בשום פנים ואופן אסור לפתוח את בית המכשיר. אם נוגעים בחיבורים מוליכים ואם משנים את המבנה החשמלי והמכני, קיימת סכנת התחשמלות. בנוסף לכך, יכולות להופיע הפרעות בתפקוד המכשיר
אל תיגע במכשיר או בתקע החשמל בידיים רטובות
אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ולא להכניסו למדיח כלים
אזהרה: בעת הצבת המכשיר, ודא שכבל החשמל אינו נפגע או פגום
אזהרה: אל תניח פסי חשמל ניידים מקומיים או מתאמי מתח בגב המכשירים

בדיקת הובלה

אזהרה

אין להשתמש בחומרי אריזה למשחק. קיימת סכנת חנק

הודעה

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

דרישות למיקום ההתקנה

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

חיבור לחשמל

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

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

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1	Allgemeines.....	63
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	64
1.2	Haftungsbeschränkung	64
1.3	Urheberschutz	64
1.4	Lieferumfang	64
1.5	Auspacken	64
2	Aufbau und Funktion.....	65
2.1	Gesamtübersicht	65
2.2	Bedienelemente	66
2.3	Automatik-Programme	66
2.4	Warnhinweise am Gerät.....	67
2.5	Typenschild	67
3	Bedienung und Betrieb	67
3.1	Vor dem Erstgebrauch	67
3.2	Sicherheitsschalter	67
3.3	Überhitzungsschutz	68
3.4	Betrieb	68
3.5	HOLD-Funktion	69
3.6	Nach dem Garvorgang	69
3.7	Frittiertipps	69
4	Reinigung und Pflege	71
4.1	Sicherheitshinweise.....	71
4.2	Reinigung	72
5	Störungsbehebung.....	72
5.1	Sicherheitshinweise.....	72
5.2	Störungsanzeigen und -behebung	72
6	Entsorgung des Altgerätes.....	74
6.1	Entsorgung der Verpackung	74
7	Garantie	74

1 Allgemeines

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

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

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

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

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

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

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

1.2 Haftungsbeschränkung

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

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

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

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

1.3 Urheberrecht

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

1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO AirFry DuoTower
- 2 Frittierkörbe mit Griff
- 2 Korbeinsätze
- Bedienungsanleitung

1.5 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

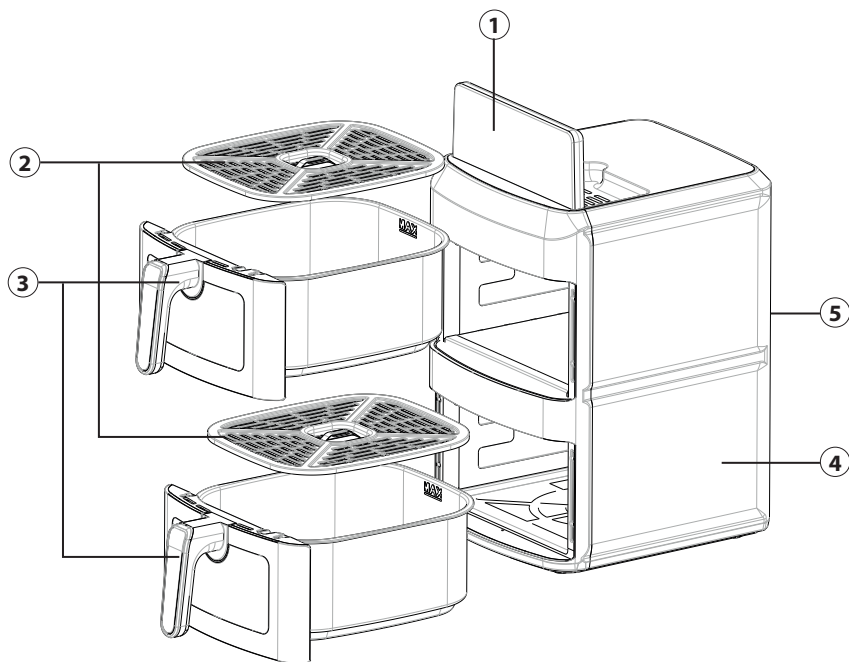
HINWEIS

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

2 Aufbau und Funktion

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

2.1 Gesamtübersicht



① Klappbares Bedienpanel

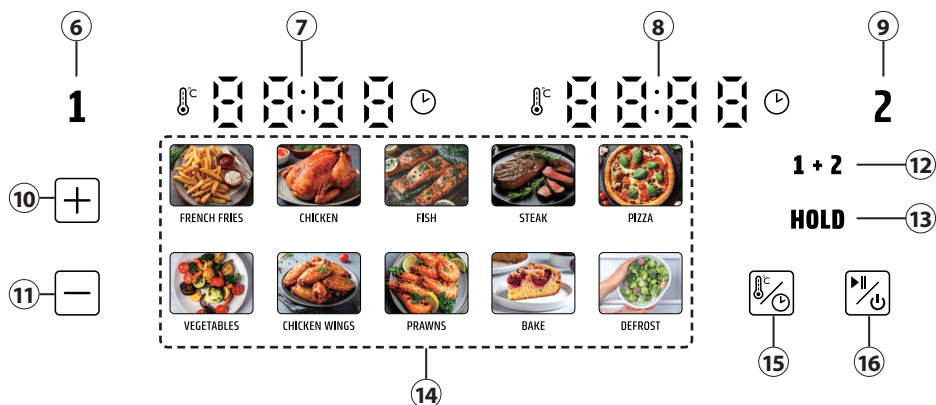
② Korbinsätze

③ Frittierkörbe mit Griff

④ Gerätebasis

⑤ Luftauslass

2.2 Bedienelemente



- ⑥ Obere Zone auswählen
- ⑦ Anzeige der Temperatur/Zeit (obere Zone)
- ⑧ Anzeige der Temperatur/Zeit (untere Zone)
- ⑨ Untere Zone auswählen
- ⑩ Temperatur/Zeit erhöhen
- ⑪ Temperatur/Zeit verringern
- ⑫ Beide Zonen auswählen
- ⑬ Hold Funktion
- ⑭ Automatik-Programme
- ⑮ Temperatur/Zeit auswählen
- ⑯ An/Aus-Taste + Start/Stop-Taste

2.3 Automatik-Programme

	Programm	Temp. in °C voreingestellt (Spanne)*	Zeit in Min. voreingestellt (Spanne)*
FRENCH FRIES	Pommes	200 (60-200)	20 (1 min. - 1 std.)
CHICKEN	Brathähnchen	200 (60-200)	45 (1 min. - 1 std.)
FISH	Fisch	180 (60-200)	15 (1 min. - 1 std.)
STEAK	Steak	200 (60-200)	10 (1 min. - 1 std.)
PIZZA	Pizza	200 (60-200)	8 (1 min. - 1 std.)
VEGETABLES	Gemüse	160 (60-200)	15 (1 min. - 1 std.)

CHICKEN WINGS	Hähnchenflügel	200 (60-200)	15 (1 min. - 1 std.)
PRAWNS	Shrimps	190 (60-200)	18 (1 min. - 1 std.)
BAKE	Gebäck	170 (60-200)	18 (1 min. - 1 std.)
DEFROST	Auftauen	80 (40-200)	5 (1 min. - 1 std.)

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

2.4 Warnhinweise am Gerät

VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberfläche!

Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

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



2.5 Typenschild

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

3 Bedienung und Betrieb

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

3.1 Vor dem Erstgebrauch

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

3.2 Sicherheitsschalter

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

HINWEIS

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

3.3 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

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

3.4 Betrieb

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Ein Signalton ertönt und das Bedienpanel leuchtet kurz auf.
3. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus und die An/Aus-Taste leuchtet konstant.
4. Legen Sie die Korbeinsätze in die Frittierkörbe.
5. Geben Sie Ihre Speisen in die Frittierkörbe und schieben Sie diese in das Gerät.
6. Drücken Sie die -Taste, um das Gerät einzuschalten.
7. Wählen Sie die gewünschte Zone aus, um Zeit- und Temperatureinstellungen vorzunehmen. Drücken Sie hierfür die **1**-Taste für die obere Zone oder die **2**-Taste für die untere Zone.
8. Wählen Sie eines der 10 Automatik-Programme aus.
9. Die Abbildung des Programms beginnt zu blinken und im Display erscheinen die voreingestellte Temperatur und Zeit.
10. Wenn Sie beide Zonen identisch einstellen wollen, drücken Sie die **1 + 2**-Taste.
11. Sie können sowohl die Temperatur als auch die Zeit individuell anpassen.
12. Wählen Sie die -Taste, um die Zeit anschließend mit der - oder + Taste zu ändern.
13. Wählen Sie erneut die -Taste um die Temperatur anschließend mit der - oder + Taste anzupassen.
14. Drücken Sie die -Taste, um den Vorgang zu starten.
15. Um den Betrieb zu pausieren, drücken Sie erneut die -Taste.
16. Nach der Hälfte der Zeit piept das Gerät („turn“ erscheint im Display), damit Sie Ihre Speise bei Bedarf wenden können.
17. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen 3 Signaltöne und „End“ wird im Display angezeigt.
18. Um den Vorgang frühzeitig abubrechen und das Gerät auszuschalten, halten Sie die -Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt.
19. Der Lüfter läuft noch für einen kurzen Moment nach.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die + oder –-Taste gedrückt halten, steigt/sinkt der Wert schneller.
- ▶ Wenn das Programm gestartet ist, können Sie jederzeit über die entsprechenden Tasten die Zeit und Temperatur ändern.
- ▶ Befüllen Sie die Frittierkörbe nicht über die MAX-Markierung im Inneren der Frittierkörbe. Beachten Sie die empfohlenen Mengen in der untenstehenden Tabelle.
- ▶ Sie können das Bedienpanel aufrichten, indem Sie es vorsichtig kurz an das Gerät drücken.

⚠ WARNUNG

- ▶ Fassen Sie die Frittierkörbe nur an den Griffen an, da das Gerät während des Garvorgangs heiß werden kann.
- ▶ Achten Sie beim Entnehmen der Frittierkörbe auf den heißen Dampf, der austreten kann.
- ▶ Die Frittierkörbe und die Lebensmittel sind nach dem Garvorgang sehr heiß!

3.5 HOLD-Funktion

Wenn Sie bei den Zonen unterschiedliche Garzeiten einstellen, die Speisen aber zeitgleich fertig sein sollen, können Sie nach dem Einstellen der Programme die **HOLD**-Taste drücken. So beginnt zuerst die Zone, die eine längere Garzeit benötigt. Das Gerät zeigt für die andere Zone „HOLD“ im Display an. Sobald das Gerät die eingestellte Garzeit der zweiten Zone erreicht hat, startet diese ebenfalls. So werden verschiedene Inhalte der Frittierkörbe zeitgleich gar.

3.6 Nach dem Garvorgang

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

3.7 Frittiertipps

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

- Sofern die Lebensmittel in die Körbe passen, können alle Lebensmittel, die im Ofen zubereitet werden können, auch mit diesem Gerät zubereitet werden.

Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:

Lebensmittel	Menge	Progr.	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Hinweis
Pommes (gefroren)	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	Bei einer Menge von 1000 g in einem Frittierkorb wird empfohlen, die Pommes alle 10 min durchzuschütteln. Für das beste Ergebnis, bereiten Sie lieber weniger Pommes in mehreren Durchgängen zu.
Selbstgemachte Kartoffelspalten	500 g	FRENCH FRIES	180	30	Kartoffeln in Spalten schneiden. Mit Wasser abspülen, abtupfen und ggf. mit Öl bestreichen (alle 10 min schütteln).
Gefüllte Zucchini	3 Hälften	VEGETABLES	170-180	15-25	Zucchini halbieren und aushöhlen, nach Belieben mit Fleisch, Couscous, Käse usw. füllen.
Gefüllte Paprika	4-5 Stück	VEGETABLES	180	15-25	Deckel der Paprika abschneiden und sie entkernen, nach Belieben mit Quinoa, Fleisch, Gemüse usw. füllen.
Ofengemüse (Süßkartoffel, Zucchini, Rote Beete, Möhren)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Zerkleinern und mit Öl und Gewürzen vermengen.
Burger-Patty	4 Stück à ca. 150 g	STEAK	200	10-12	
Hähnchen-Nuggets	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Frisches Grill-Hähnchen	1300 g	CHICKEN	175	50	
Lasagne	500 g	PIZZA	180	20-30	In einer ca. 25 x 8 x 20 cm großen, ofenfesten Form.
Pizzabaguette	4 Stück	PIZZA	180	10	
Selbstgemachte Croutons	750 g	PIZZA	180	8	Toast würfeln, mit Öl und Gewürzen vermengen.
Brötchen	4-6 Stück	BAKE	180	8-10	
Brot	Teig für 1 Laib	BAKE	180	30	In einer ofenfesten Form (max. 20 x 20 cm) / Backpapier.
Muffins	6 Stück	BAKE	180	15-20	

Rührkuchen	Teig für 1 Kuchen	BAKE	180	45-50	Frittierkorb mit Backpapier und Kuchenring (Ø ca. 20 cm) auslegen.
Fisch	300 g	FISH	180	15-20	
Garnelen	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Chicken Wings	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* Die Mengenangaben beziehen sich auf einen Frittierkorb.

HINWEIS

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

⚠ WARNUNG

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

4 Reinigung und Pflege

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

4.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

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

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

⚠ VORSICHT

- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

4.2 Reinigung

⚠ WARNUNG

- ▶ Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.
- Reinigen Sie die Frittierkörbe und die Korbeinsätze gründlich in warmem Spülwasser und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Sie können die Frittierkörbe und die Korbeinsätze auch in die Spülmaschine geben. Wasserreste, die sich nach der Reinigung zwischen dem Korb und dem Sichtfenster befinden, sind unbedenklich.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

5 Störungsbehebung

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

5.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

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

5.2 Störungsanzeigen und -behebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät lässt sich nicht Einschalten.	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
Der Vorgang startet nicht beim Drücken der Start/ Stop Taste.	Frittierkörbe nicht vollständig eingeschoben.	Frittierkörbe fest einschieben.

Die Speisen sind nicht vollständig oder ungleichmäßig gegart.	Frittierkorb ist überfüllt. Die Speisen sind nicht gleichmäßig im Frittierkorb verteilt.	Geben Sie kleinere Mengen in die Frittierkörbe. Schütteln oder wenden Sie die Speisen mehrmals während der Garzeit.
	Gartemperatur oder Garzeit zu gering eingestellt.	Erhöhen Sie die Gartemperatur oder die Garzeit.
Die Speisen sind nach dem Garvorgang nicht knusprig.	Speise ist ggf. nicht für das Gerät geeignet.	Besprühen oder pinseln Sie die Speisen mit einer kleinen Menge Öl.
Die Frittierkörbe lassen sich nicht problemlos in das Gerät schieben.	Frittierkörbe sind überfüllt.	Nehmen Sie Speisen aus den Frittierkörben.
Aus dem Gerät kommt weißer Qualm.	Sie bereiten fettige Speisen zu und Öl oder Fett ist an die Heizstäbe gespritzt.	Wenn Sie fettige Speisen frittieren, tropft Öl in den Frittierkorb. Das Öl erzeugt den weißen Qualm. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	In den Frittierkörben befinden sich noch Fettreste.	Reinigen Sie die Frittierkörbe nach jedem Gebrauch gründlich.
Aus dem Gerät kommt dunkler Qualm.	Speisen brennen an oder es liegt ein Problem mit dem Stromkreis vor.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts. Warten Sie einen Moment bevor Sie die Frittierkörbe herausnehmen. Falls die Ursache nicht verbranntes Essen war, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Das Gerät riecht unangenehm.	Das Gerät wurde nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung.
	Öl oder Fett ist an die Heizstäbe gespritzt.	Das Öl / Fett erzeugt weißen Qualm und kann unangenehm riechen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
E1 wird im Display angezeigt.	Der Temperatursensor ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
E2 wird im Display angezeigt.	Der Temperatursensor hat einen Kurzschluss.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.

HINWEIS

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

6 Entsorgung des Altgerätes

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

**HINWEIS**

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

6.1 Entsorgung der Verpackung

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



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

7 Garantie

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

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

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

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

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

Table of contents - Operation

1	General	76
1.1	Information on this manual	77
1.2	Limitation of liability	77
1.3	Copyright protection.....	77
1.4	Delivery scope	77
1.5	Unpacking	77
2	Design and Function	78
2.1	Overview.....	78
2.2	Control Panel	79
2.3	Automatic programs	79
2.4	Warning notices on device.....	80
2.5	Rating plate	80
3	Operation and Handling	80
3.1	Before first use	80
3.2	Safety switch.....	80
3.3	Overheating protection.....	81
3.4	Operation	81
3.5	HOLD function.....	82
3.6	After the cooking process	82
3.7	Advices for frying.....	82
4	Cleaning and Maintenance	84
4.1	Safety information.....	84
4.2	Cleaning.....	84
5	Troubleshooting	85
5.1	Safety notices	85
5.2	Troubleshooting table	85
6	Disposal of the Old Device	86
6.1	Disposal of the packaging.....	87
7	Guarantee	87

1 General

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

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

We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

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

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

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

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

1.2 Limitation of liability

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

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

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

1.3 Copyright protection

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

1.4 Delivery scope

The device includes the following components:

- CASO AirFry DuoTower
- 2 inner baskets
- 2 frying baskets with handles
- Operating manual

1.5 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

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

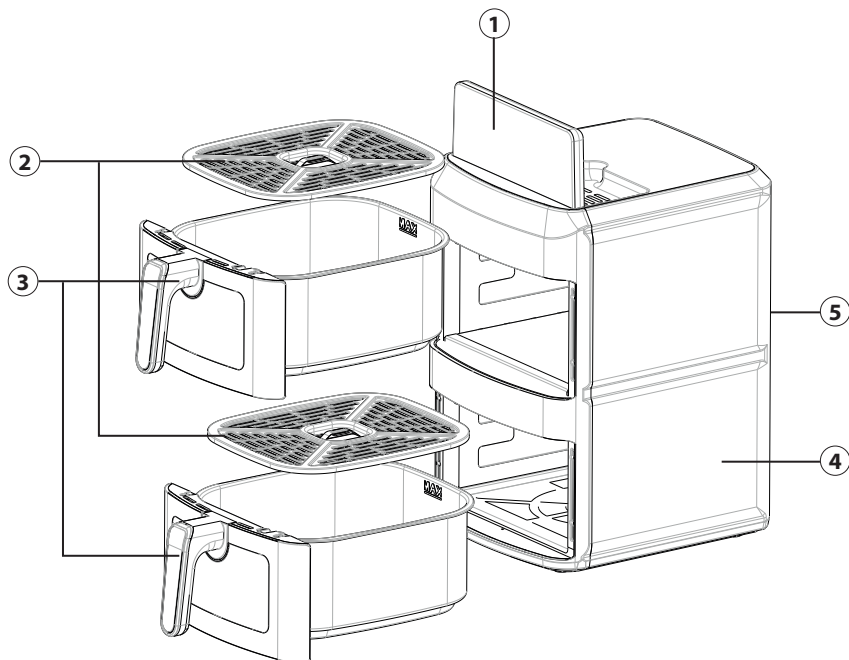
PLEASE NOTE

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

2 Design and Function

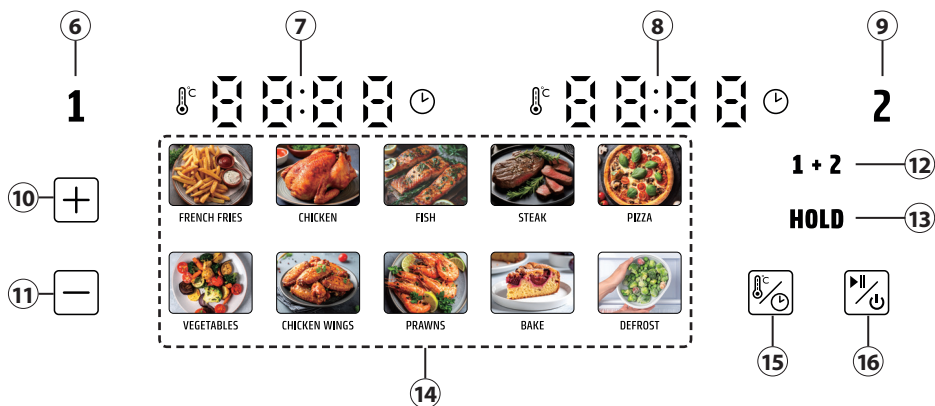
This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

2.1 Overview



- | | |
|-------------------------------|------------------|
| ① Foldable control panel | ④ Appliance base |
| ② Inner baskets | ⑤ Air outlet |
| ③ Frying baskets with handles | |

2.2 Control Panel



- ⑥ Select upper zone
- ⑦ Indication of temperature/time (upper zone)
- ⑧ Indication of temperature/time (lower zone)
- ⑨ Select lower zone
- ⑩ Increase temperature/time
- ⑪ Decrease temperature/time
- ⑫ Select both zones
- ⑬ HOLD function
- ⑭ Automatic programs
- ⑮ Select temperature/time
- ⑯ On/O button + Start/Stop button

2.3 Automatic programs

	Program	Temp. in °C preset (range)*	Time in min. preset (range)*
FRENCH FRIES	Fries	200 (60-200)	20 (1 min. – 1 hr.)
CHICKEN	Roast chicken	200 (60-200)	45 (1 min. – 1 hr.)
FISH	Fish	180 (60-200)	15 (1 min. – 1 hr.)
STEAK	Steak	200 (60-200)	10 (1 min. – 1 hr.)
PIZZA	Pizza	200 (60-200)	8 (1 min. – 1 hr.)
VEGETABLES	Vegetables	160 (60-200)	15 (1 min. – 1 hr.)

CHICKEN WINGS	Chicken wings	200 (60-200)	15 (1 min. – 1 hr.)
PRAWNS	Prawns	190 (60-200)	18 (1 min. – 1 hr.)
BAKE	Cakes	170 (60-200)	18 (1 min. – 1 hr.)
DEFROST	Defrost	80 (40-200)	5 (1 min. – 1 hr.)

*in 1 minute steps / *in 5 °C steps

2.4 Warning notices on device

 **ATTENTION**

Danger due to hot surface!

The surfaces of the device can become extremely hot.

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



2.5 Rating plate

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

3 Operation and Handling

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

3.1 Before first use

- Clean the frying baskets and basket inserts thoroughly in warm soapy water and dry all parts completely. The frying baskets and basket inserts are also dishwasher-safe.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
- For more information on cleaning, see the chapter „Cleaning and care“.

3.2 Safety switch

This appliance is equipped with a safety mechanism. If you pull the frying baskets out of the appliance during operation, the device will stop heating and pause operation (the display shows “open”) until the frying baskets are pushed back in.

PLEASE NOTE

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

3.3 Overheating protection

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

3.4 Operation

1. Plug the power plug into the outlet.
2. A beep sounds and the control panel lights up briefly.
3. The appliance is in standby mode and the on/off-button continuous light.
4. Place the inner baskets in the frying baskets.
5. Put your food items in the frying baskets and insert them into the device.
6. Press the  -button to switch on the appliance.
7. Select the desired zone to adjust the time and temperature settings.
8. Press the **1** button for the upper zone or the **2** button for the lower zone.
9. Select one of the 10 automatic programs.
10. The program icon starts flashing and the preset temperature and time appear on the display.
11. If you want to set both zones identically, press the **1 + 2** button.
12. You can adjust both the temperature and the time individually.
13. Select the  - button to then change the time using the - or + button.
14. Select the  - button again to adjust the temperature using the - or + button.
15. Press the  -button to start the process.
16. To pause operation, press the  -button again.
17. Halfway through the time, the appliance beeps ("turn" appears on the display) so that you can turn your food over if necessary.
18. After the set time has elapsed, 3 beeps sound and „End“ is shown in the display.
19. To cancel the process early and switch off the appliance, press and hold the  -button for approx. 3 seconds.
20. The fan continues to run for a short moment.

PLEASE NOTE

- ▶ If you press and hold the + or – button, the value will increase/decrease more quickly.
- ▶ Once the programme has started, you can change the time and temperature at any time using the corresponding buttons.
- ▶ Do not fill the frying baskets above the "MAX" mark inside them. Food quantities should be based on the recommendations in the table below.
- ▶ You can fold up the control panel by gently pressing it briefly towards the appliance.

WARNING

- ▶ Only hold the frying baskets by the handles, as the appliance becomes hot during operation.

 WARNING

- ▶ Be careful when removing the frying baskets, as hot steam may escape.
- ▶ The frying baskets and the food are very hot after the cooking process!

3.5 HOLD function

If different cooking times are set for the zones but the food should be ready at the same time, press the **HOLD** button after setting the programs. The zone requiring the longer cooking time will start first. The device’s control panel will show “HOLD” for the other zone. As soon as the device reaches the cooking time set for the second zone, it will also begin cooking in this zone. This ensures that the differing contents of each frying basket are ready at the same time.

3.6 After the cooking process

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

3.7 Advices for frying

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

We recommend the following quantities and settings:

Food	Quantity	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note
French fries (frozen)	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	When cooking a quantity of 1000 g in one basket, we recommend shaking the french fries every 10 minutes. For best results, prepare smaller quantities of fries in several batches.

Homemade potato wedges	500 g	FRENCH FRIES	180	30	Cut the potatoes into wedges. Rinse with water, drain and brush with oil if necessary (shake every 10 mins).
Stuffed courgettes	3 halves	VEGETABLES	170-180	15-25	Cut the courgettes in half and hollow them out, fill with meat, couscous, cheese, etc. as desired.
Stuffed peppers	4-5 pcs	VEGETABLES	180	15-25	Cut off the top of the peppers and remove the seeds, fill with quinoa, meat, vegetables, etc. as desired.
Baked vegetables (sweet potato, courgette, beetroot, carrots)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Chop and mix with oil and spices.
Burger-Patty	4 pcs à approx. 150 g	STEAK	200	10-12	
Chicken nuggets	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Grilled chicken	1300 g	CHICKEN	175	50	
Lasagne	500 g	PIZZA	180	20-30	Place in a 25 x 8 x 20 cm oven-proof dish.
Pizza baguette	4 pcs	PIZZA	180	10	
Homemade croutons	750 g	PIZZA	180	8	Dice the toast, mix with oil and spices.
Buns	4-6 pcs	BAKE	180	8-10	
Bread	Dough for 1 loaf	BAKE	180	30	In an ovenproof dish (max. 20 x 20 cm).
Muffins	6 pcs	BAKE	180	15-20	
Cake	Dough for 1 cake	BAKE	180	45-50	Line a frying basket with baking paper and a cake ring (Ø approx. 20 cm).
Fish	300 g	FISH	180	15-20	
Prawns	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Chicken Wings	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* Quantities refer to one frying basket.

PLEASE NOTE

- Check the degree of browning of the food in between and turn/shake if necessary.

PLEASE NOTE

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

⚠ WARNING

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

4 Cleaning and Maintenance

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

4.1 Safety information

⚠ ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

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

4.2 Cleaning

⚠ WARNING

- ▶ Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.
- Clean the frying baskets and basket inserts thoroughly in warm soapy water and dry all parts thoroughly. The frying baskets and basket inserts are also dishwasher-safe. Water residues that remain between the basket and the viewing window after cleaning are harmless.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

5 Troubleshooting

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

5.1 Safety notices

ATTENTION

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

5.2 Troubleshooting table

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

Error	Possible cause	Action
The appliance does not turn on.	Mains plug not plugged in.	Plug in the mains plug.
The process does not start when the Start/Stop button is pressed.	Frying baskets are not fully inserted.	Push the frying baskets firmly into the appliance.
The food is not fully cooked or is cooked unevenly.	The frying basket is overfilled. The food is not evenly distributed in the frying basket.	Insert smaller quantities into the frying baskets. Shake or turn the food several times during the cooking time.
	Cooking temperature or cooking time set too low.	Increase the cooking temperature or the cooking time.
The food is not crispy after cooking.	Food may not be suitable for the appliance.	Spray or brush the food with a small amount of oil.
The frying baskets cannot be inserted smoothly into the appliance.	The frying baskets are overfilled.	Remove some food from the frying baskets.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy food and oil or fat has splashed on the heating elements.	When you fry greasy food, oil drips into the frying basket. The oil produces the white smoke. This has no effect on the appliance or the final result.
	There are grease residues inside the frying baskets.	Clean the frying baskets thoroughly after each use.

Dark smoke comes out of the appliance.	Food is burning or there is a problem with the circuit.	Immediately unplug the appliance from the mains. Wait a moment before removing the frying baskets. If the cause was not burnt food, contact customer service.
The appliance smells unpleasant.	The appliance has not been cleaned.	Clean the appliance after each use.
	Oil or grease is splashed on the heating elements.	The oil/grease produces white smoke and can smell unpleasant. This has no effect on the appliance or the final result.
E1 is shown on the display.	The temperature sensor is defective.	Contact customer service.
E2 is shown on the display.	The temperature sensor has a short circuit.	Contact customer service.

PLEASE NOTE

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

6 Disposal of the Old Device

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



PLEASE NOTE

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

6.1 Disposal of the packaging

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



7 Guarantee

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

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

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

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

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

Tabella dei contenuti

1	In generale.....	88
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	89
1.2	Limitazione della responsabilità	89
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	89
1.4	Insieme della fornitura.....	89
1.5	Disimballaggio	89
2	Costruzione e funzione.....	90
2.1	Panoramica complessiva	90
2.2	Elementi di comando	91
2.3	Programmi automatici	91
2.4	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio.....	92
2.5	Targhetta di omologazione.....	92
3	Utilizzo e funzionamento	92
3.1	Prima del primo utilizzo	92
3.2	Interruttore di sicurezza	92
3.3	Protezione da surriscaldamento	93
3.4	Funzionamento	93
3.5	Funzione HOLD.....	94
3.6	Dopo la cottura.....	94
3.7	Consigli per la frittura	94
4	Pulizia e cura	96
4.1	Indicazioni di sicurezza	96
4.2	La pulizia.....	97
5	Eliminazione guasti	97
5.1	Avvertenze di sicurezza	97
5.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	97
6	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	99
6.1	Smaltimento dell'involucro.....	99
7	Garanzia.....	99

1 In generale

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

Il vostro apparecchio vi servirà per molti anni se lo tratterete e lo curerete in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

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

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

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

1.2 Limitazione della responsabilità

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

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

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

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

1.3 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

1.4 Insieme della fornitura

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

- CASO AirFry DuoTower
- 2 cestelli accessori
- 2 cestelli per frittura con maniglia
- Istruzioni d'uso

1.5 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

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

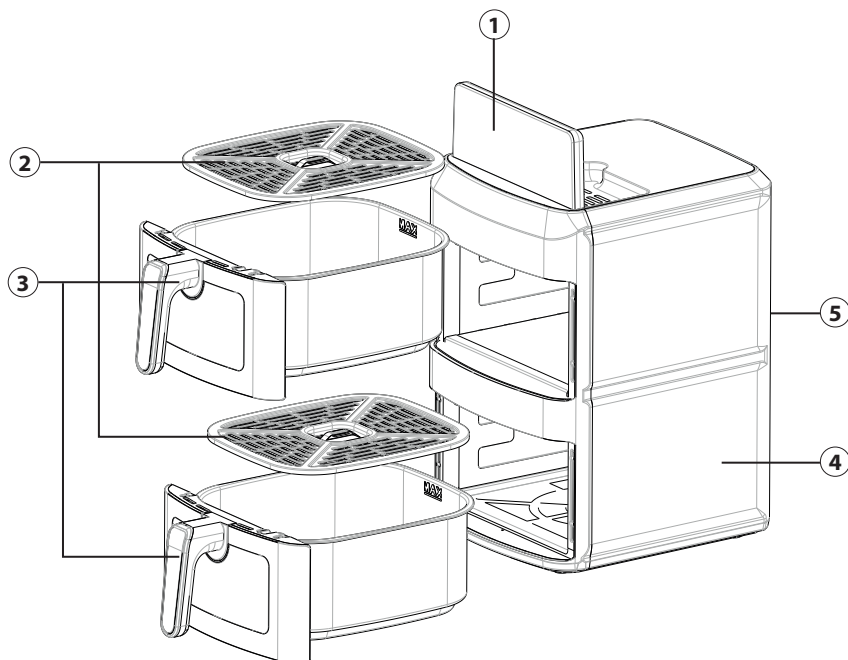
INDICAZIONE

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

2 Costruzione e funzione

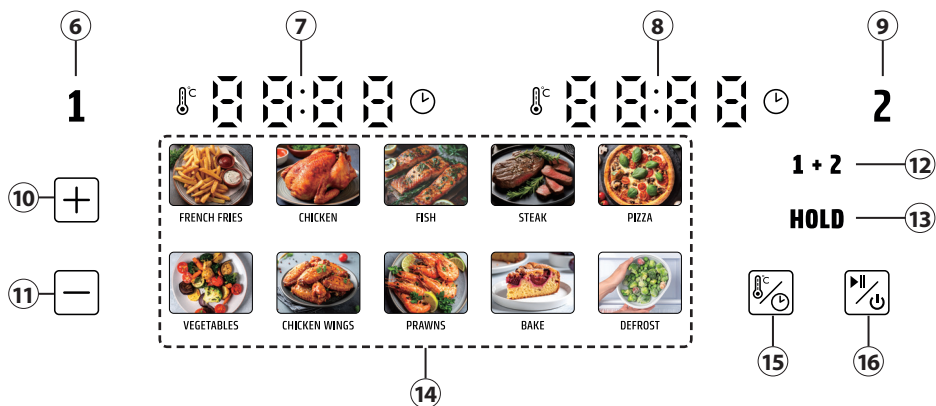
Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

2.1 Panoramica complessiva



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| ① Pannello di controllo ribaltabile | ④ Base dell'apparecchio |
| ② Cestelli accessori | ⑤ Uscita dell'aria |
| ③ Cestelli per frittura con maniglia | |

2.2 Elementi di comando



- ⑥ Selezionare zona superiore
- ⑦ Visualizzazione di temperatura/ora (zona superiore)
- ⑧ Visualizzazione di temperatura/ora (zona inferiore)
- ⑨ Selezionare zona inferiore
- ⑩ Aumentare temperatura/tempo
- ⑪ Ridurre temperatura/tempo
- ⑫ Selezionare le due zone
- ⑬ Funzione HOLD
- ⑭ Programmi automatici
- ⑮ Selezionare temperatura/tempo
- ⑯ Tasto on/off + tasto Start/Stop

2.3 Programmi automatici

	Programma	Temperatura in °C preimpostata (Intervallo)*	Tempo in min preimpostata (Intervallo)*
FRENCH FRIES	Patatine	200 (60-200)	20 (1 min -1 ora)
CHICKEN	Pollo arrosto	200 (60-200)	45 (1 min -1 ora)
FISH	Pesce	180 (60-200)	15 (1 min -1 ora)
STEAK	Bistecca	200 (60-200)	10 (1 min -1 ora)
PIZZA	Pizza	200 (60-200)	8 (1 min -1 ora)
VEGETABLES	Verdure	160 (60-200)	15 (1 min -1 ora)

CHICKEN WINGS	Ali di pollo	200 (60-200)	15 (1 min -1 ora)
PRAWNS	Gamberi	190 (60-200)	18 (1 min -1 ora)
BAKE	Prodotti da forno	170 (60-200)	18 (1 min -1 ora)
DEFROST	Scongelamento	80 (40-200)	5 (1 min -1 ora)

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

2.4 Segnalazione d’avviso sull’apparecchio

 **ATTENZIONE**

Pericolo dovuto ad una superficie calda!

L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

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



2.5 Targhetta di omologazione

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

3 Utilizzo e funzionamento

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

3.1 Prima del primo utilizzo

- Pulire accuratamente i cestelli di frittura e gli inserti dei cestelli con acqua tiepida e detergente per piatti, quindi asciugare accuratamente tutte le parti. I cestelli di frittura e gli inserti dei cestelli possono essere anche lavati in lavastoviglie.
- Strofinare il lato interno ed esterno dell’apparecchio con un panno umido.
- Altre indicazioni sulla pulizia sono presenti al capitolo “Pulizia e manutenzione”.

3.2 Interruttore di sicurezza

L’apparecchio è dotato di un meccanismo di sicurezza. Se durante il funzionamento si estraggono i cestelli di frittura dall’apparecchio, il dispositivo interrompe il riscaldamento e mette in pausa il funzionamento (il display mostra “open”) finché i cestelli di frittura non vengono reinseriti.

INDICAZIONE

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

3.3 Protezione da surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione da surriscaldamento.

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

3.4 Funzionamento

1. Inserire il connettore a spina nella presa.
2. Si avverte un segnale acustico e il pannello di controllo si illumina per qualche istante.
3. L'apparecchio si trova in modalità standby il pulsante di accensione/spegnimento è costantemente acceso.
4. Inserire i cestelli accessori nei cestelli di friggitura.
5. Sistemare le vivande nei cestelli e inserirli nell'apparecchio.
6. Premere il tasto  per accendere l'apparecchio.
7. Selezionare la zona desiderata per impostare il tempo e la temperatura. Premere il tasto **1** per la zona superiore oppure il tasto **2** per la zona inferiore.
8. Selezionare uno dei 10 programmi automatici.
9. L'icona del programma inizia a lampeggiare e sul display vengono visualizzati la temperatura e il tempo preimpostati.
10. Se si desidera impostare entrambe le zone in modo identico, premere il tasto **1 + 2**.
11. È possibile regolare individualmente la temperatura e il tempo.
12. Selezionare il tasto  per modificare l'ora con i tasti - o +.
13. Selezionare nuovamente il tasto  per regolare la temperatura con i tasti - o +.
14. Premere il  -tasto, per iniziare la cottura.
15. Per sospendere il funzionamento, premere nuovamente il tasto .
16. Una volta trascorsa la metà del tempo impostato, l'apparecchio ("turn" appare sul display) emette un segnale acustico. A questo punto è possibile girare all'occorrenza gli alimenti.
17. Una volta trascorso il tempo impostato, si avvertono 3 segnali acustici e il display mostra "End".
18. Per interrompere anticipatamente la cottura e spegnere l'apparecchio, tenere premuto il  -tasto per ca. 3 secondi.
19. La ventola è ancora in funzione per qualche istante.

INDICAZIONE

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

INDICAZIONE

- ▶ Riempire i cestelli di friggitura non oltre il livello MAX indicato all'interno dei cestelli stessi. Prestare attenzione alle quantità consigliate nella tabella qui sotto riportata.
- ▶ È possibile sollevare il pannello di controllo premendolo brevemente e delicatamente verso l'apparecchio.

⚠ AVVISO

- ▶ Afferrare i cestelli di frittura esclusivamente dalle impugnature, poiché l'apparecchio può diventare caldo durante la cottura.
- ▶ Prestare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire durante l'estrazione dei cestelli di frittura.
- ▶ I cestelli di frittura e gli alimenti sono molto caldi al termine del processo di cottura!

3.5 Funzione HOLD

Se per le zone vengono impostati tempi di cottura diversi ma gli alimenti devono essere pronti contemporaneamente, dopo aver impostato i programmi premere il tasto **HOLD**. La zona che richiede un tempo di cottura più lungo si avvierà per prima. L'apparecchio mostra per l'altra zona "HOLD" sul display. Non appena l'apparecchio ha raggiunto il tempo di cottura impostato per la seconda zona, viene avviata la cottura anche per quest'altra zona. Le vivande che richiedono tempi diversi di cottura vengono così preparate simultaneamente.

3.6 Dopo la cottura

1. Estrarre i cestelli di frittura dall'apparecchio tenendoli per le impugnature e posizionarli su una superficie resistente al calore.
2. Controllare se gli alimenti sono cotti. Se necessario, reinserire i cestelli di frittura nell'apparecchio e prolungare il tempo di cottura di alcuni minuti.
3. Utilizzare una pinza o guanti di cucina per prendere gli alimenti. Non utilizzare oggetti appuntiti per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente dei cestelli di frittura.

3.7 Consigli per la frittura

- I cibi di piccole dimensioni solitamente necessitano di un tempo di cottura minore rispetto agli alimenti più grandi.
- Agitando i cibi si ottimizza il risultato finale e si evita che i cibi non siano cotti uniformemente.
- Per preparare le patatine fritte, scegliere patate farinose e tagliarle a bastoncini di ca. 10x10mm. Lavarle con acqua. Prima della friggitura cospargere le patate con un po' di olio in modo che diventino croccanti.
- L'aggiunta di una piccola quantità di olio renderà le patatine più croccanti. Non aggiungere più di 30 ml di olio.
- Se gli alimenti entrano nei cestelli, tutti i cibi che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche con questo apparecchio.

Consigliamo le quantità e le impostazioni seguenti:

Alimenti	Quantità	Progr.	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Indicazione
Patatine surgelate	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	Per una quantità di 1000 g in un cestello, si consiglia di scuotere le patatine fritte ogni 10 minuti
Patate a spicchi	500 g	FRENCH FRIES	180	30 30	Tagliare le patate a spicchi. Lavarle, asciugarle e cospargerle ev. con un po' di olio (scuotere ogni 10 min).
Zucchine ripiene	3 metà	VEGETABLES	170-180	15-25	Tagliare le zucchine per il lungo, togliere la polpa, riempirle con formaggio, carne o couscous a piacere.
Peperoni ripieni	4-5 pezzi	VEGETABLES	180	15-25	Tagliare la calottina superiore del peperone, ripulire l'interno e riempire con quinoa, carne o verdure a piacere.
Verdure al forno (patate dolci, carote, zucchine, barbabietola)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Sminuzzare e mescolare con olio e spezie.
Burger-Patty	4 pezzi à ca. 150 g	STEAK	200	10-12	
Nugget di pollo	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Pollo fresco alla griglia	1300 g	CHICKEN	175	50	
Lasagna	500 g	PIZZA	180	20-30	In una pirofila da forno di ca 25 x 8 x 20
Pizza baguette	4 pezzi	PIZZA	180	10	
Crostini fatti in casa	750 g	PIZZA	180	8	Tagliare a dadini il pancarré, mescolare con olio e spezie.
Panino	4-6 pezzi	BAKE	180	8-10	
Pane	Pasta per una forma di pane	BAKE	180	30	In una pirofila da forno (max. 20 x 20 cm) /carta da forno.
Muffins	6 pezzi	BAKE	180	15-20	
Torta	Pasta per una torta	BAKE	180	45-50	Sistemare sul piano del cestello la carta da forno e l'anello della tortiera (Ø ca. 20 cm).

DE
EN
IT
ES
FR
SV
TR
PL
NL
LT
HE

Pesce	300 g	FISH	180	15-20	
Gamberetti	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Chicken Wings	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* Le quantità indicate si riferiscono a un solo cestello di frittura.

INDICAZIONE

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

⚠ AVVISO

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

4 Pulizia e cura

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

4.1 Indicazioni di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

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

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

⚠ ATTENZIONE

- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

4.2 La pulizia

⚠ AVVISO

- ▶ Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.
- Pulire i cestelli di frittura e gli inserti dei cestelli in acqua tiepida con detergente per piatti. I cestelli di frittura e gli inserti dei cestelli sono lavabili in lavastoviglie. I residui di acqua che rimangono tra il cestello e la finestra di visualizzazione dopo la pulizia sono innocui.
- Strofinare il lato interno ed esterno dell'apparecchio con un panno umido.

5 Eliminazione guasti

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

5.1 Avvertenze di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

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

5.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

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

Malfunzionamento	Possibile causa	Risoluzione
Non è possibile accendere l'apparecchio.	Spina non inserita.	Inserire la spina.
Premendo il tasto Start/Stop, l'apparecchio non si mette in funzione.	I cestelli di frittura non sono completamente inseriti.	Inserire i cestelli di frittura fino in fondo nell'apparecchio.
Le vivande non sono cotte a puntino o in modo non uniforme.	Il cestello è troppo pieno. Gli alimenti non sono distribuiti uniformemente nel cestello per frittura.	Utilizzare quantità più piccole nei cestelli di frittura. Scuotere o girare più volte gli alimenti durante la cottura.
	La temperatura è troppo bassa o il tempo è troppo breve.	Aumentare la temperatura o la durata di cottura.

DE

EN

IT

ES

FR

SV

TR

PL

NL

LT

HE

Dopo la cottura gli alimenti non sono croccanti.	Gli alimenti potrebbero non essere adatti all'apparecchio.	Spruzzare sugli alimenti o spennellarli con una piccola quantità di olio.
I cestelli di frittura non scorrono correttamente nell'apparecchio.	I cestelli di frittura sono sovraccarichi.	Rimuovere parte degli alimenti dai cestelli di frittura.
L'apparecchio emette fumo bianco.	Sono in preparazione alimenti grassi e l'olio o il grasso hanno imbrattato gli elementi riscaldanti.	Quando si friggono alimenti grassi, l'olio gocciola nel cestello. L'olio genera un fumo bianco. Non ci sono conseguenze per l'apparecchio o il risultato finale.
	Sono presenti residui di grasso nei cestelli di frittura.	Pulire accuratamente i cestelli di frittura dopo ogni utilizzo.
L'apparecchio emette fumo nero.	Gli alimenti stanno bruciando oppure c'è un problema con il circuito elettrico.	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. Attendere un breve momento prima di estrarre i cestelli di frittura. Se il fumo non è dovuto al cibo bruciato, contattare l'Assistenza Clienti.
L'apparecchio ha un odore sgradevole.	L'apparecchio non è stato pulito.	Pulire l'apparecchio subito dopo ogni utilizzo.
	Spruzzi di olio e grasso sugli elementi riscaldanti.	L'olio/il grasso origina fumo bianco ed emette un odore sgradevole. Non ci sono conseguenze per l'apparecchio o il risultato finale.
Sul display viene visualizzato E1.	Il sensore di temperatura è difettoso.	Contattare il servizio clienti.
Sul display viene visualizzato E2.	Il sensore di temperatura presenta un cortocircuito.	Contattare il servizio clienti.

INDICAZIONE

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

6 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

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

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

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



INDICAZIONE

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

6.1 Smaltimento dell'involucro

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



7 Garanzia

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

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

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

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

Índice de uso

1	Generalidades	100
1.1	Información acerca de este manual	101
1.2	Limitación de responsabilidad	101
1.3	Derechos de autor (copyright)	101
1.4	Ámbito de suministro	101
1.5	Desembalaje	101
2	Estructura y funciones	102
2.1	Visión general	102
2.2	Elementos operativos	103
2.3	Programas automáticos	103
2.4	Advertencias en el aparato	104
2.5	Placa de especificaciones	104
3	Operación y funcionamiento	104
3.1	Antes del primer uso	104
3.2	Interruptor de seguridad	104
3.3	Protección frente al sobrecalentamiento	105
3.4	Puesta en marcha	105
3.5	Función HOLD	106
3.6	Después de la fritura	106
3.7	Consejos para freír	106
4	Limpieza y conservación	108
4.1	Instrucciones de seguridad	108
4.2	Limpieza	109
5	Resolución de fallas	109
5.1	Instrucciones de seguridad	109
5.2	Indicaciones de avería	109
6	Eliminación del aparato usado	111
6.1	Eliminación del embalaje	111
7	Garantía	111

1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.
Su aparato le servirá durante muchos años si lo trata y lo cuida adecuadamente. Esperamos que disfrute de su uso.

1.1 Información acerca de este manual

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

- la puesta en marcha,
- resolución de fallas y/o
- operación,
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

1.2 Limitación de responsabilidad

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

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

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

1.3 Derechos de autor (copyright)

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

1.4 Ámbito de suministro

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

- CASO AirFry DuoTower
- 2 cestas de la freidora con asa
- 2 cestillos
- Manual del usuario

1.5 Desembalaje

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

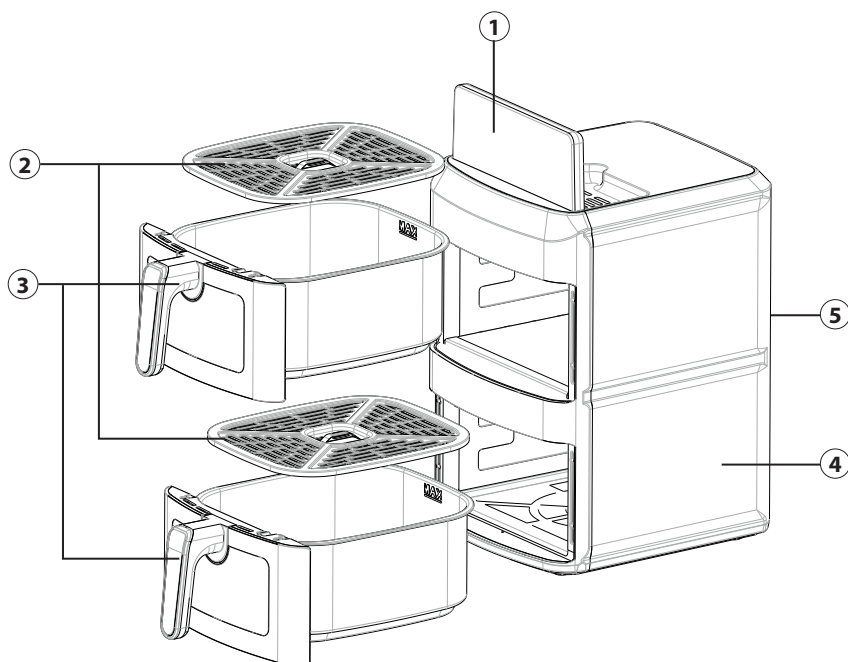
NOTA

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

2 Estructura y funciones

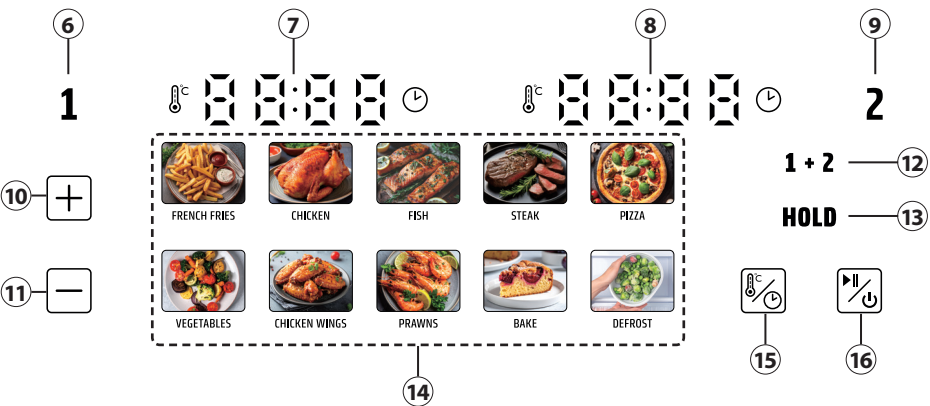
En este capítulo obtendrá importantes indicaciones de seguridad sobre la estructura y el funcionamiento del aparato.

2.1 Visión general



- | | |
|---------------------------------|--------------------|
| ① Panel de control abatible | ④ Base del aparato |
| ② Cestillos | ⑤ Salida de aire |
| ③ Cestas de la freidora con asa | |

2.2 Elementos operativos



- 6

Seleccionar zona superior
- 7

Indicación de temperatura/tiempo (zona superior)
- 8

Indicación de temperatura/tiempo (zona inferior)
- 9

Seleccionar zona inferior
- 10

Aumentar temperatura/tiempo
- 11

Reducir temperatura/tiempo
- 12

Seleccionar ambas zonas
- 13

Función HOLD
- 14

Programas automáticos
- 15

Seleccionar temperatura/tiempo
- 16

Tecla Encendido/Apagado + tecla Inicio/Parada

2.3 Programas automáticos

	Programa	Temperatura en °C (Duración)	Tiempo en min. (Duración)
FRENCH FRIES	Patatas fritas	200 (60-200)	20 (1 min. - 1 h)
CHICKEN	Pollo asado	200 (60-200)	45 (1 min. - 1 h)
FISH	Pescado	180 (60-200)	15 (1 min. - 1 h)
STEAK	Bistec	200 (60-200)	10 (1 min. - 1 h)
PIZZA	Pizza	200 (60-200)	8 (1 min. - 1 h)
VEGETABLES	Verdura	160 (60-200)	15 (1 min. - 1 h)
CHICKEN WINGS	Alitas de pollo	200 (60-200)	15 (1 min. - 1 h)

PRAWNS	Gambas	190 (60-200)	18 (1 min. - 1 h)
BAKE	Repostería	170 (60-200)	18 (1 min. - 1 h)
DEFROST	Descongelación	80 (40-200)	5 (1 min. - 1 h)

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

2.4 Advertencias en el aparato

 **PRECAUCIÓN**

Peligro por superficies calientes!

El aparato puede calentarse mucho en ese lugar.

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



2.5 Placa de especificaciones

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

3 Operación y funcionamiento

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

3.1 Antes del primer uso

- Limpie cuidadosamente las cestas de fritura y los insertos de las cestas con agua tibia y detergente lavavajillas, y seque bien todas las piezas. Las cestas de fritura y los insertos de las cestas son aptos para lavavajillas.
- Friegue el interior y el exterior del aparato con un trapo humedecido.
- Encontrará más indicaciones sobre la limpieza en el capítulo „Limpieza y conservación“.

3.2 Interruptor de seguridad

Este aparato está equipado con un mecanismo de seguridad. Si extrae las cestas de fritura del aparato durante el funcionamiento, el dispositivo interrumpe el calentamiento y pausa el proceso (el display muestra “open”) hasta que las cestas de fritura se vuelvan a introducir.

NOTA

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

3.3 Protección frente al sobrecalentamiento

El aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

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

3.4 Puesta en marcha

1. Inserte el enchufe en la toma de corriente.
2. Suena un pitido y el panel de mando se ilumina brevemente.
3. El aparato se encuentra en modo Standby y la tecla Encendido/Apagado está iluminada de forma constante.
4. Coloque los cestillos en las cestas de la freidora
5. Coloque los alimentos en las cestas de la freidora y deslícelo en el aparato.
6. Pulse la tecla  para conectar el aparato.
7. Seleccione la zona deseada para ajustar el tiempo y la temperatura. Para ello, pulse la tecla **1** para la zona superior o la tecla **2** para la zona inferior.
8. Seleccione uno de los 10 programas automáticos.
9. El icono del programa comienza a parpadear y en el display aparecen la temperatura y el tiempo preajustados.
10. Si desea ajustar ambas zonas de forma idéntica, pulse la tecla **1 + 2**.
11. Puede ajustar individualmente tanto la temperatura como el tiempo.
12. Seleccione la tecla  para modificar seguidamente el tiempo con la tecla - o +.
13. Seleccione de nuevo la tecla  para ajustar seguidamente la temperatura con la tecla - o +.
14. Pulse la tecla  para iniciar el proceso.
15. Para pausar el funcionamiento pulse de nuevo la tecla .
16. Transcurrida la mitad del tiempo, el aparato ("turn" aparece en el display) emite un pitido para que pueda dar la vuelta a los alimentos si es necesario.
17. Una vez finalizado el tiempo ajustado suenan 3 pitidos y aparece «End» en la pantalla.
18. Para cancelar el proceso antes de tiempo y apagar el aparato, mantenga pulsada la tecla  durante unos 3 segundos.
19. El ventilador seguirá funcionando durante unos instantes.

NOTA

- ▶ Si mantiene pulsada la tecla + o -, el valor cambiará más rápidamente.
- ▶ Si el programa ya se ha iniciado, podrá modificar en cualquier momento el tiempo y la temperatura con las teclas correspondientes.
- ▶ No llene las cestas para freír por encima de la marca MAX situada en el interior. Tenga en cuenta las cantidades recomendadas en la tabla siguiente.
- ▶ Puede levantar el panel de control presionándolo suavemente y brevemente hacia el aparato.

**ADVERTENCIA**

- ▶ Sujete las cestas de fritura únicamente por las asas, ya que el aparato puede calentarse durante el proceso de cocción.
- ▶ Tenga cuidado al extraer las cestas de fritura, ya que puede salir vapor caliente.
- ▶ ¡Las cestas de fritura y los alimentos están muy calientes después de la cocción!

3.5 Función HOLD

Si se han ajustado tiempos de cocción diferentes para las zonas, pero los alimentos deben estar listos al mismo tiempo, pulse la tecla **HOLD** después de configurar los programas. De este modo, se iniciará primero la zona que requiera un tiempo de cocción más largo. El aparato mostrará «HOLD» en la pantalla para la otra zona. Una vez que la segunda zona alcanza su tiempo programado, esta también se inicia. De este modo, los alimentos en ambas cestas para freír estarán listos al mismo tiempo.

3.6 Después de la fritura

1. Extraiga las cestas de fritura del aparato sujetándolas por las asas y colóquelas sobre una superficie resistente al calor.
2. Compruebe que los alimentos están bien cocinados. Si es necesario, vuelva a introducir las cestas de fritura en el aparato y prolongue el proceso de cocción durante unos minutos.
3. Utilice o unas tenazas de cocina para retirar los alimentos. No utilice objetos punzantes para evitar dañar el revestimiento antiadherente de las cestas de fritura.

3.7 Consejos para freír

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

Recomendamos las siguientes cantidades y ajustes:

Alimentos	Cuantía	Progr.	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Nota
Patatas congeladas	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	Para una cantidad de 1000 g en una cesta, se recomienda agitar las patatas fritas cada 10 minutos. Para obtener el mejor resultado, es mejor preparar menos patatas fritas en varias tandas.
Patatas case-ras	500 g	FRENCH FRIES	180	30 30	Cortar las patatas en gajos. Lavar con agua, secar y, eventualmente, untar con aceite (se recomienda agitar las patatas fritas cada 10 min)
Calabacines rellenos	3 mit-ades	VEGETABLES	170-180	15-25	Cortar los calabacines por la mitad, vaciarlos y relle-narlos según los gustos con carne, cuscús, queso, etc.
Pimientos rel-lenos	4-5 piezas	VEGETABLES	180	15-25	Cortar la tapa de los pi-mien-tos, retirar las semillas y relle-narlos según los gus-tos con quinoa, carne, ver-dura, etc.
Verdura al horno (bonia-to, cala-bacín, remo-lacha, za-nahoria)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Picar y mezclar con aceite y condimentos.
Hamburguesa	4 piezas à ca. 150 g	STEAK	200	10-12	
Nuggets de pollo	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Pollo a la parrilla	1300 g	CHICKEN	175	50	
Lasaña	500 g	PIZZA	180	20-30	En un molde refractario de aprox. 25 x 8 x 20 cm
Pizza en baguette	4 piezas	PIZZA	180	10	
Crutones caseros	750 g	PIZZA	180	8	Cortar el pan tostado en dados y mezclarlos con aceite y condimentos
Bollo de pan	4-5 piezas	BAKE	180	8-10	

Pan	Masa para 1 hogaza	BAKE	180	30	En un molde refractario (máx. 20x20 cm)
Magdalenas	6 piezas	BAKE	180	15-20	
Bizcocho	Masa para 1 bizcocho	BAKE	180	45-50	Forrar la cesta de freír con papel vegetal y un anillo para pastel (Ø aprox. 20 cm)
Pescado	300 g	FISH	180	15-20	
Gambas	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Alitas de pollo	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* Las cantidades indicadas se refieren a una cesta de fritura.

NOTA

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

⚠ ADVERTENCIA

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

4 Limpieza y conservación

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

4.1 Instrucciones de seguridad

⚠ PRECAUCIÓN

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

- ▶ El aparato debe limpiarse regularmente y deben eliminarse los residuos de cocción. Si el aparato no se mantiene limpio, se reduce su vida útil y puede resultar peligroso.
- ▶ Apague el aparato antes de limpiarlo y desenchúfelo de la toma de corriente.
- ▶ La cámara de cocción está caliente después del uso. Existe riesgo de quemaduras. Espere a que se enfríe el aparato.

** PRECAUCIÓN**

- ▶ Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Esperar demasiado dificulta innecesariamente la limpieza y, en casos extremos, la hace imposible. La suciedad excesiva puede dañar el aparato en determinadas circunstancias.
- ▶ No sumerja el aparato en agua u otros líquidos ni lo introduzca en el lavavajillas.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

4.2 Limpieza

** ADVERTENCIA**

- ▶ Elimine a fondo los residuos de grasa que se hayan acumulado en el aparato, dado que de lo contrario pueden arder.
- Limpie cuidadosamente las cestas de fritura y los insertos de las cestas con agua tibia y detergente lavavajillas, y seque bien todas las piezas. Las cestas de fritura y los insertos de las cestas también son aptos para lavavajillas. Los restos de agua que puedan quedar entre la cesta y la ventana después de la limpieza son inofensivos.
- Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

5 Resolución de fallas

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

5.1 Instrucciones de seguridad

** PRECAUCIÓN**

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

5.2 Indicaciones de avería

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

Error	Posible causa	Solución
No se puede encender el aparato.	La clavija de red no está enchufada.	Inserte el enchufe de red.
El proceso no arranca al pulsar el botón de arranque/parada (start/stop).	Las cestas de fritura no están completamente introducidas.	Introduzca las cestas de fritura firmemente hasta el tope en el aparato.

Los alimentos no se cuecen por completo o de manera irregular.	La cesta de freír está demasiado llena. Los alimentos no están bien repartidos en la cesta de la freidora.	Reduzca la cantidad de alimentos en las cestas de fritura. Agite o gire los alimentos varias veces durante el tiempo de cocción.
	Temperatura o tiempo de cocción demasiado bajos.	Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Después del proceso de cocción, los alimentos no están crujientes.	Es posible que los alimentos no sean adecuados para el aparato.	Rocíe o unte los alimentos con una pequeña cantidad de aceite.
Las cestas de fritura no se pueden introducir correctamente en el aparato.	Las cestas de fritura están sobrecargadas.	Retire parte de los alimentos de las cestas de fritura.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando alimentos grasientos y ha salpicado aceite o grasa sobre las resistencias.	Al freír alimentos grasientos, gotea aceite en la cesta de fritura. El aceite produce humo blanco. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	Hay restos de grasa en las cestas de fritura.	Limpie cuidadosamente las cestas de fritura después de cada uso.
Sale humo oscuro del aparato.	Los alimentos se queman o hay un problema con el circuito eléctrico.	Desenchufe el aparato inmediatamente. Espere un momento antes de extraer las cestas de fritura. Si la causa no son alimentos quemados, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El aparato huele mal.	El aparato no se ha limpiado.	Limpie el aparato después de cada uso.
	Ha salpicado aceite o grasa en los elementos calefactores.	El aceite o la grasa producen humo blanco y pueden desprender un olor desagradable. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
En la pantalla se muestra el código E1.	El sensor de temperatura está defectuoso.	Diríjase al Servicio Técnico.
En la pantalla se muestra el código E2.	El sensor de temperatura presenta un cortocircuito.	Diríjase al Servicio Técnico.

NOTA

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

6 Eliminación del aparato usado

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



NOTA

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

6.1 Eliminación del embalaje

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



7 Garantía

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

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

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

DE
EN
IT
ES
FR
SV
TR
PL
NL
LT
HE

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

Table des matières Utilisation

1	Généralités	113
1.1	Informations relatives à ce manuel	114
1.2	Limite de responsabilités	114
1.3	Protection intellectuelle	114
1.4	Inventaire	114
1.5	Déballage	114
2	Structure et fonctionnement	115
2.1	Vue d'ensemble	115
2.2	Panneau de commande	116
2.3	Menus automatique	116
2.4	Avertissements sur l'appareil	117
2.5	Plaque signalétique	117
3	Commande et fonctionnement.....	117
3.1	Avant la première utilisation	117
3.2	Interrupteur de sécurité	117
3.3	Système anti-surchauffe	118
3.4	Fonctionnement.....	118
3.5	Fonction HOLD	119
3.6	Après la cuisson.....	119
3.7	Astuces de friture	119
4	Nettoyage et entretien	121
4.1	Consignes de sécurité	122
4.2	Nettoyage	122
5	Réparation des pannes.....	122
5.1	Consignes de sécurité	122
5.2	Résolution des problèmes.....	123
6	Elimination des appareils usés.....	124
6.1	Elimination des emballages.....	124
7	Garantie	125

1 Généralités

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

1.1 Informations relatives à ce manuel

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

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

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

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

1.2 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

1.3 Protection intellectuelle

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

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

Modifications techniques et de contenu réservées.

1.4 Inventaire

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

- CASO AirFry DuoTower
- 2 paniers à friture avec poignée
- 2 inserts de panier
- Mode d'emploi

1.5 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

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

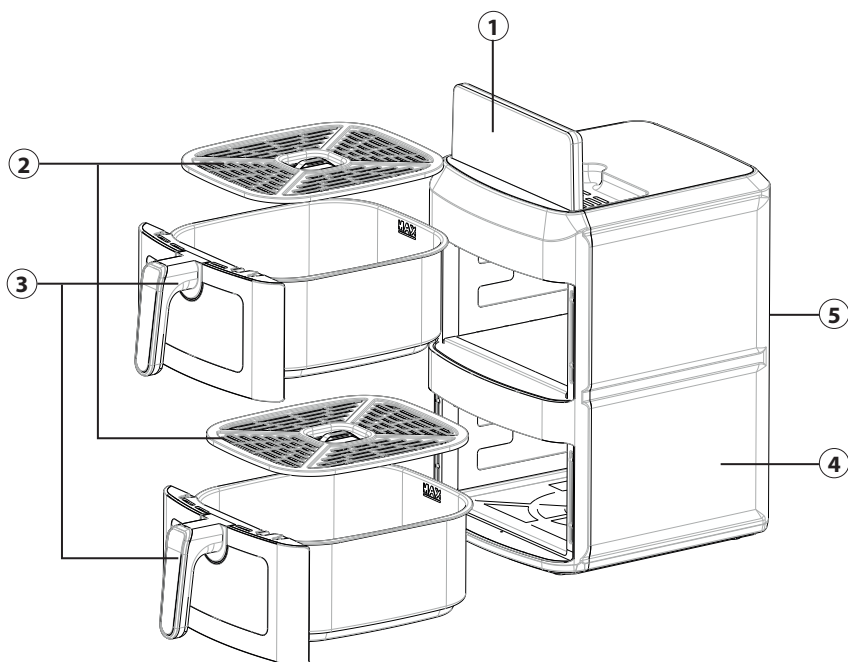
REMARQUE

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

2 Structure et fonctionnement

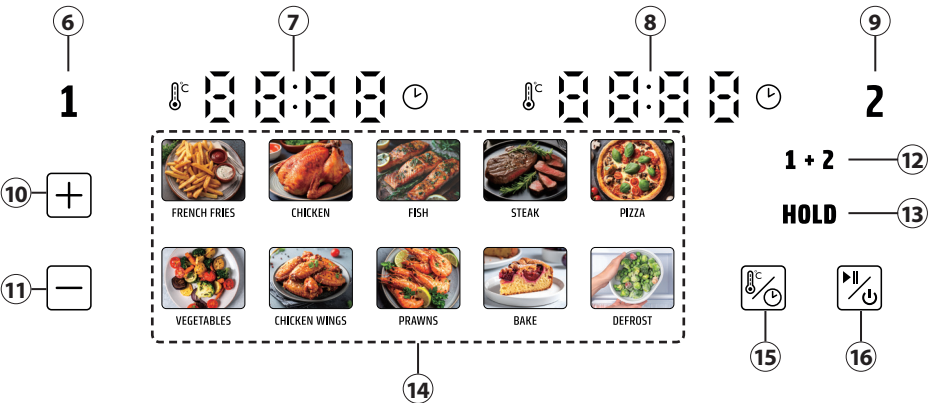
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

2.1 Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|--------------------------------|---|--------------------|
| ① | Panneau de commande rabattable | ④ | Base de l'appareil |
| ② | Inserts de panier | ⑤ | Sortie d'air |
| ③ | Paniers à friture avec poignée | | |

2.2 Panneau de commande



- ⑥ Sélectionner la zone supérieure
- ⑦ Affichage de la température/du temps (zone supérieure)
- ⑧ Affichage de la température/du temps (zone inférieure)
- ⑨ Sélectionner la zone inférieure
- ⑩ Augmenter température/temps
- ⑪ Réduire température/temps
- ⑫ Sélectionner les deux zones
- ⑬ Fonction HOLD
- ⑭ Menu automatique
- ⑮ Sélectionner température/temps
- ⑯ Touche Marche/Arrêt + touche Start/Stop

2.3 Menus automatique

	Programme	Temp. en °C Réglage préalable (Plage)*	Temps en min. Réglage préalable (Plage)*
FRENCH FRIES	Frites	200 (60-200)	20 (1 min. à 1 h)
CHICKEN	Poulet rôti	200 (60-200)	45 (1 min. à 1 h)
FISH	Poisson	180 (60-200)	15 (1 min. à 1 h)
STEAK	Steak	200 (60-200)	10 (1 min. à 1 h)
PIZZA	Pizza	200 (60-200)	8 (1 min. à 1 h)
VEGETABLES	Légumes	160 (60-200)	15 (1 min. à 1 h)

CHICKEN WINGS	Ailes de poulet	200 (60-200)	15 (1 min. à 1 h)
PRAWNS	Crevettes	190 (60-200)	18 (1 min. à 1 h)
BAKE	Gâteaux	170 (60-200)	18 (1 min. à 1 h)
DEFROST	Décongélation	80 (40-200)	5 (1 min. à 1 h)

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

2.4 Avertissements sur l'appareil

PRUDENCE

Danger, surfaces très chaudes !

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

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



2.5 Plaque signalétique

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

3 Commande et fonctionnement

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

3.1 Avant la première utilisation

- Nettoyez soigneusement les paniers de friture et les inserts des paniers à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, puis séchez soigneusement toutes les pièces. Les paniers de friture et les inserts des paniers sont compatibles lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Vous trouverez de plus amples informations sur le nettoyage au chapitre « Nettoyage et entretien ».

3.2 Interrupteur de sécurité

Cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité. Si vous retirez les paniers de friture de l'appareil pendant le fonctionnement, l'appareil interrompt le chauffage et met le programme en pause (le display affiche « open ») jusqu'à ce que les paniers de friture soient réinsérés.

REMARQUE

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

3.3 Système anti-surchauffe

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

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

3.4 Fonctionnement

1. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
2. Un signal sonore retentit et le panneau de commande s'allume brièvement.
3. L'appareil est en mode veille et le bouton marche/arrêt est allumé en permanence.
4. Placez les paniers dans les paniers à friture.
5. Placez vos aliments dans les paniers à friture et faites-les glisser dans l'appareil.
6. Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche.
7. Sélectionnez la zone souhaitée afin de régler le temps et la température. Pour cela, appuyez sur la touche **1** pour la zone supérieure ou sur la touche **2** pour la zone inférieure.
8. Sélectionnez l'un des 10 programmes automatiques.
9. L'icône du programme commence à clignoter et la température ainsi que le temps pré-réglés s'affichent sur le display.
10. Si vous souhaitez régler les deux zones de manière identique, appuyez sur la touche **1 + 2**.
11. Vous pouvez adapter individuellement la température et la durée.
12. Sélectionnez la touche -  pour modifier ensuite l'heure à l'aide de la touche - ou +.
13. Sélectionnez à nouveau la touche -  pour adapter ensuite la température avec la touche - ou +.
14. Appuyez sur la -touche pour démarrer l'opération.
15. Pour mettre en pause le fonctionnement, appuyez à nouveau sur la -touche.
16. À la moitié du temps, l'appareil (« turn » apparaît sur le display) émet pour vous permettre de retourner votre plat si nécessaire.
17. Une fois le temps programmé écoulé, 3 bips retentissent et « End » (fin) s'affiche à l'écran.
18. Pour interrompre prématurément le processus et éteindre l'appareil, maintenez la -touche enfoncée pendant environ 3 secondes.
19. Le ventilateur continue à fonctionner pendant un court instant.

REMARQUE

- ▶ Si vous maintenez la touche + ou – enfoncée, la valeur augmentera/diminuera plus rapidement.
- ▶ Une fois le programme lancé, vous pouvez à tout moment modifier l'heure et la température à l'aide des touches correspondantes.
- ▶ Ne remplissez pas les paniers à friture au-delà du repère MAX à l'intérieur des paniers à friture. Respectez les quantités recommandées dans le tableau ci-dessous.
- ▶ Vous pouvez relever le panneau de commande en appuyant brièvement et délicatement contre l'appareil.

ATTENTION

- ▶ Saisissez les paniers de friture uniquement par les poignées, car l'appareil peut devenir chaud pendant la cuisson.
- ▶ Faites attention à la vapeur chaude pouvant s'échapper lors du retrait des paniers de friture.
- ▶ Les paniers de friture et les aliments sont très chauds après la cuisson !

3.5 Fonction HOLD

Si des temps de cuisson différents sont réglés pour les zones, mais que les aliments doivent être prêts en même temps, appuyez sur la touche **HOLD** après avoir configuré les programmes. La zone nécessitant le temps de cuisson le plus long démarre alors en premier. L'appareil affiche « HOLD » à l'écran pour l'autre zone. Dès que l'appareil a atteint le temps de cuisson réglé pour la deuxième zone, celle-ci démarre également. Ainsi, les différents contenus des paniers à friture sont cuits en même temps.

3.6 Après la cuisson

1. Retirez les paniers de friture de l'appareil en les tenant par les poignées et placez-les sur une surface résistante à la chaleur.
2. Vérifiez si les aliments sont cuits. Si nécessaire, réinsérez les paniers de friture dans l'appareil et prolongez le temps de cuisson de quelques minutes.
3. Si nécessaire, utilisez une pince de cuisine ou des gants de cuisine pour retirer les aliments. N'utilisez pas d'objets pointus afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif des paniers de friture.

3.7 Astuces de friture

- Les petits aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- L'agitation des petits aliments permet d'optimiser le résultat final et empêche une cuisson non-uniforme des aliments.
- Pour faire des frites fraîches, utilisez des pommes de terre à chair farineuse et coupez-les en lamelles d'environ 10x10 mm d'épaisseur. Rincez-les à l'eau. Enduisez les pommes de terre d'un peu d'huile avant de les faire frire pour qu'elles soient croustillantes.

- Si vous ajoutez une petite quantité d'huile à vos aliments, ils seront plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml d'huile.
- Dans la mesure où les aliments tiennent dans les paniers, tous les aliments pouvant être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.

Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :

Aliments	Quantité	Progr.	Temp. (°C)	Temps (min.)	Remarque
Frites (surgelés)	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	Pour une quantité de 1000 g dans un panier, il est recommandé de secouer les frites toutes les 10 min. Pour obtenir le meilleur résultat, préparez plutôt moins de frites en plusieurs fois.
Des pommes de terre en tranches faites maison	500 g	FRENCH FRIES	180	30 30	Couper les pommes de terre en quartiers. Rincer à l'eau, égoutter et enduire d'huile si nécessaire (Secouer toutes les 10 min).
Courgettes farcies	3 Moitiés	VEGETABLES	170-180	15-25	Couper les courgettes en deux et les évider, les remplir à volonté de viande, de couscous, de fromage, etc.
Poivrons farcis	4-5 morceaux	VEGETABLES	180	15-25	Couper le couvercle des poivrons et les épépiner, les remplir à volonté de quinoa, de viande, de légumes, etc.
Légumes au four (patate douce, carotte, betterave rouge, courgette)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Hacher et mélanger avec l'huile et les épices.
Galette de hamburger	4 morceaux, 150 g chacun	STEAK	200	10-12	
Nuggets de poulet	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Poulet grillé	1300 g	CHICKEN	175	50	
Lasagnes	500 g	PIZZA	180	20-30	Dans un plat allant au four d'environ 25 x 8 x 20 cm.
Baguette de pizza	4 morceaux	PIZZA	180	10	
Croûtons faits maison	750 g	PIZZA	180	8	Couper le pain de mie en dés, le mélanger avec l'huile et les épices.

Brioche	4-6 morceaux	BAKE	180	8-10	
Pain	Pâte pour 1 miche	BAKE	180	30	Dans un plat allant au four (max. 20x20 cm) / papier sulfurisé.
Muffins	6 morceaux	BAKE	180	15-20	
Gâteaux	Pâte pour 1 gâteau	BAKE	180	45-50	Tapisser le panier à friture de papier sulfurisé et d'un cercle à pâtisserie (Ø env. 20 cm).
Poisson	300 g	FISH	180	15-20	
Crevettes	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Ailes de poulets	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* Les quantités indiquées se réfèrent à un panier de friture.

REMARQUE

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

ATTENTION

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

4 Nettoyage et entretien

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

4.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

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

4.2 Nettoyage

ATTENTION

- ▶ Eliminez en principe dans l'appareil les résidus gras qui risqueraient de s'enflammer.
- Nettoyez soigneusement les paniers de friture et les inserts des paniers à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, puis séchez soigneusement toutes les pièces. Les paniers de friture et les inserts des paniers peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Les résidus d'eau qui se trouvent entre le panier et le hublot après le nettoyage ne présentent aucun risque.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

5 Réparation des pannes

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

5.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

5.2 Résolution des problèmes

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

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

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

REMARQUE

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

6 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité. Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



REMARQUE

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

6.1 Elimination des emballages

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



7 Garantie

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

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

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

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

Innehållsförteckning användning

1	Allmänt	126
1.1	Information om denna bruksanvisning.....	127
1.2	Ansvarsbegränsning	127
1.3	Upphovsmannarättsskydd.....	127
1.4	Leveransomfattning och transportinspektion.....	127
1.5	Uppackning.....	127
2	Konstruktion och funktion	128
2.1	Översikt.....	128
2.2	Operativa element.....	129
2.3	Automatikprogram.....	129
2.4	Varningsanvisningar på apparaten	130
2.5	Märkskylt	130
3	Manövrering och drift	130
3.1	Före första användning.....	130
3.2	Säkerhetsbrytare.....	130
3.3	Överhettningsskydd.....	131
3.4	Drift.....	131
3.5	HOLD-funktion	132
3.6	Efter tillagningsprocessen	132
3.7	Tips för friteringen	132
4	Rengöring och skötsel	134
4.1	Säkerhetsanvisningar	134
4.2	Rengöring.....	134
5	Åtgärdande av störningar	135
5.1	Säkerhetsanvisningar	135
5.2	Störningsorsaker och åtgärder	135
6	Avfallshantering av uttjänt apparat	136
6.1	Avfallshantering av emballaget	137
7	Garanti	137

1 Allmänt

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

1.1 Information om denna bruksanvisning

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

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

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

1.2 Ansvarsbegränsning

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

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

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

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

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

1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

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

1.4 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- CASO AirFry DuoTower
- 2 frityrkorgar med handtag
- 2 korginsatser
- Bruksanvisning

1.5 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Ta ut enheten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.

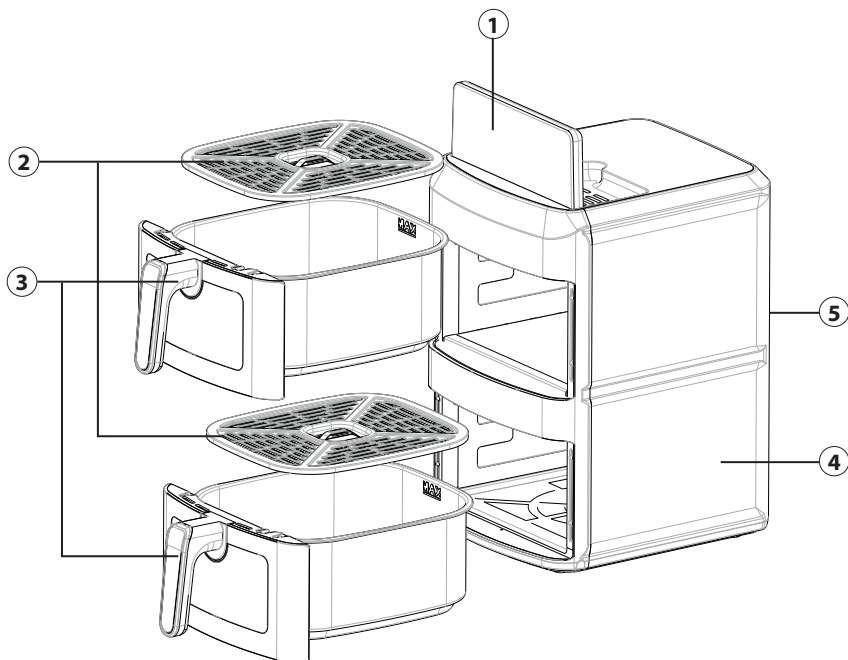
OBS

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

2 Konstruktion och funktion

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

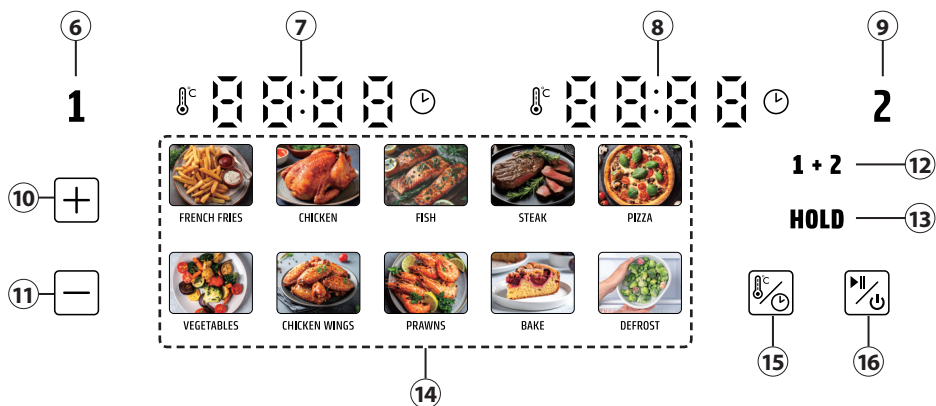
2.1 Översikt



- ① Fällbar kontrollpanel
- ② Korginsatser
- ③ Frityrkorgar med handtag

- ④ Enhetsbas
- ⑤ Luftutlopp

2.2 Operativa element



- ⑥ Välj övre zon
- ⑦ Visning av temperatur/tid (övre zon)
- ⑧ Visning av temperatur/tid (nedre zon)
- ⑨ Välj nedre zon
- ⑩ Öka temperatur/tid
- ⑪ Minska temperatur/tid
- ⑫ Välj båda zoner
- ⑬ HOLD-funktion
- ⑭ Automatikprogramme
- ⑮ Välj temperatur/tid
- ⑯ På/Av-knapp + Start/Stopp-knapp

2.3 Automatikprogram

	Program	Temp. i °C förinställd (intervall)*	tid i minuter förinställd (intervall)*
FRENCH FRIES	Pommes Frites	200 (60-200)	20 (1 min -1 tim.)
CHICKEN	Hel kyckling	200 (60-200)	45 (1 min -1 tim.)
FISH	Fisk	180 (60-200)	15 (1 min -1 tim.)
STEAK	Biff	200 (60-200)	10 (1 min -1 tim.)
PIZZA	Pizza	200 (60-200)	8 (1 min -1 tim.)
VEGETABLES	Grönsaker	160 (60-200)	15 (1 min -1 tim.)

CHICKEN WINGS	Kycklingvingar	200 (60-200)	15 (1 min -1 tim.)
PRAWNS	Räkor	190 (60-200)	18 (1 min -1 tim.)
BAKE	Bakverk	170 (60-200)	18 (1 min -1 tim.)
DEFROST	Auftauen	80 (40-200)	5 (1 min -1 tim.)

*i 1-minutsteg / *i 5°C-steg

2.4 Varningsanvisningar på apparaten

FÖRSIKTIGHET

Fara genom heta ytor!

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

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



2.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata sitter på enhetens undersida.

3 Manövrering och drift

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

3.1 Före första användning

- Rengör friteskorgarna och korginsatserna noggrant i varmt diskvatten och torka alla
delar ordentligt. Friteskorgarna och korginsatserna är även diskmaskinssäkra.
- Torka av enhetens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Mer information om rengöring finns att läsa i kapitlet "Rengöring och skötsel".

3.2 Säkerhetsbrytare

Enheten är utrustad med en säkerhetsmekanism. Om du drar ut friteskorgarna ur appara-
ten under drift, avbryter apparaten uppvärmningen och pausar programmet (displayen
visar "open") tills friteskorgarna skjuts in igen.

OBS

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

3.3 Överhettningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överhettningsskydd.

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

3.4 Drift

1. Anslut stickkontakten till eluttaget.
2. En signalton ljuder och kontrollpaneler lyser upp kort.
3. Enheten är i standby-läge och på/av-knappen lyser konstant.
4. Lägg korginsatserna i friturekorgarna.
5. Lägg maten i friturekorgarna och skjut dessa in i enheten.
6. Tryck på -knappen för att slå på enheten.
7. Välj önskad zon för att ställa in tid och temperatur. Tryck på **1**-knappen för den övre zonen eller **2**-knappen för den nedre zonen.
8. Välj ett av de 10 automatiska programmen.
9. Programikonen börjar blinka och den förinställda temperaturen och tiden visas på displayen.
10. Om du vill ställa in båda zonerna identiskt, tryck på **1 + 2**-knappen.
11. Du kan anpassa både temperatur och tid individuellt.
12. Välj knappen -  för att ändra tiden med knappen - eller +.
13. Tryck på knappen -  igen för att ställa in temperaturen med knappen - eller +.
14. För att pausa driften trycker du på -knappen.
15. Tryck på -knappen igen för att pausa driften.
16. Efter halva tiden piper enheten ("turn" visas på displayen) för att påminna dig om att vända maten om så behövs.
17. Efter att den inställda tiden löpt ut ljuder 3 signaltoner och på displayen visas „End“.
18. För att avsluta processen i förtid och stänga av enheten ska du hålla -knappen intryckt i ca 3 sekunder.
19. Fläkten fortsätter att vara igång en kort tid efter avslutad tillagning.

OBS

- Om du håller in +- eller - -knappen ändras värdet snabbare.
- Efter att programmet har startats kan du när som helst ändra tid och temperatur med motsvarande knappar.
- Fyll inte på friturekorgarna över MAX-markeringen på insidan av friturekorgarna. Beakta de rekommenderade mängderna i nedan stående tabell.
- Du kan fälla upp kontrollpanelen genom att försiktigt trycka den kort mot apparaten.

⚠ VARNING

- ▶ Håll friteskorgarna endast i handtagen, eftersom apparaten kan bli varm under tillagningen.
- ▶ Var försiktig vid uttag av friteskorgarna, då het ånga kan strömma ut.
- ▶ Friteskorgarna och maten är mycket heta efter tillagningen!

3.5 HOLD-funktion

Om olika tillagningstider ställs in för zonerna men maten ska bli klar samtidigt, tryck på **HOLD**-knappen efter att programmen har ställts in. Den zon som kräver längst tillagningstid startar då först. Enheten visar "HOLD" på displayen för den andra zonen. Så snart enheten har uppnått den inställda tillagningstiden för den andra zonen, startar också denna zon. På så sätt blir olika innehåll i frityrkorgarna samtidigt färdigt tillagade.

3.6 Efter tillagningsprocessen

1. Dra ut friteskorgarna ur apparaten med hjälp av handtagen och placera dem på en värmetålig yta.
2. Kontrollera att maten är komplett tillagad. Om maten inte är färdig kan du skjuta in friteskorgarna igen och förlänga tillagningstiden med några minuter.
3. Använd eventuellt kökstång eller kökshandskar för att plocka ut livsmedlen. Använd inga vassa föremål för att undvika att skada non-stick-beläggningen på friteskorgarna.

3.7 Tips för friteringen

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

Vi rekommenderar följande mängder och inställningar:

Livsmedel	Mängd	Program	Temp. (°C)	Tid (min.)	Anvisning
Pommes frites (frysta)	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	Vid en mängd på 1000 g i en korg rekommenderar vi att skaka om pommes fritesen var 10:e minut. För bästa resultat, tillaga hellre mindre mängder pommes frites i flera omgångar.

Hemmagjorda potatis-klyftor	500 g	FRENCH FRIES	180	30 30	Skär potatisen i klyftor. Skölj av med vatten, skaka av vattnet och stryk på lite olja om så önskas (skaka om var 10:e minut).
Fylld zucchini	3 halvor	VEGETABLES	170-180	15-25	Halvera zucchini och gröp ur halvorna, fyll valfritt med kött, couscous, ost osv.
Fylld paprika	4-5 stycken	VEGETABLES	180	15-25	Skär av paprikans lock och kärna ur den, fyll den valfritt med quinoa, kött, grönsaker osv.
Ugnsbakade grönsaker (sötpotatis, zucchini, rödbetor, morötter)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Dela i småbitar och blanda med olja och kryddor.
Hamburgare	4 st. à cirka 150 g	STEAK	200	10-12	
Kyckling-nuggets	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Färs grillkyckling	1300 g	CHICKEN	175	50	
Lasagne	500 g	PIZZA	180	20-30	I en cirka 25 x 8 x 20 cm stor, ugnsfast form.
Pizzabaguette	4 stycken	PIZZA	180	10	
Egengjorda krutonger	750 g	PIZZA	180	8	Tärna rostat bröd, blanda med olja och kryddor.
Småfranska	4-6 stycken	BAKE	180	8-10	
Bröd	Deg till 1 limpa	BAKE	180	30	I en ugnsfast form (max. 20 x 20 cm) /bakpapper.
Muffins	6 stycken	BAKE	180	15-20	
Fruktkaka	Deg till 1 kaka	BAKE	180	45-50	Klä in friteringskorgen med bakpapper och lägg i en kakring (Ø cirka 20 cm).
Fisk	300 g	FISH	180	15-20	
Räkor	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Chicken Wings	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* Angivna mängder avser en friteskorg.

OBS

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

⚠ VARNING

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

4 Rengöring och skötsel

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

4.1 Säkerhetsanvisningar

⚠ FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

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

4.2 Rengöring

⚠ VARNING

- ▶ Ta alltid bort eventuella fettrester som har bildats i apparaten, eftersom de annars kan fatta eld.
- Rengör friteskorgarna och korginsatserna noggrant i varmt diskvatten och torka alla delar ordentligt. Friteskorgarna och korginsatserna kan även diskas i diskmaskin. Vattenrester som blir kvar mellan korgen och visningsfönstret efter rengöring är ofarliga.
- Torka av enhetens in- och utsida med en fuktig trasa

5 Åtgärdande av störningar

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

5.1 Säkerhetsanvisningar



FÖRSIKTIGHET

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

5.2 Störningsorsaker och åtgärder

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

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Enheten kan inte slås på.	Stickkontakten är inte ansluten.	Anslut stickkontakten.
Processen startar inte när Start/Stopp-knappen trycks.	Friteskorgarna är inte helt inskjutna.	Skjut in friteskorgarna ordentligt i apparaten tills de sitter korrekt.
Maten är inte fullständigt eller ojämnt tillagad.	Frityrkorgen är överfull. Maten är inte jämnt fördelad i frityrkorgen.	Använd mindre mängder i friteskorgarna. Skaka eller vänd maten flera gånger under tillagningstiden.
	Tillagningstemperatur eller tid är för lågt inställd.	Öka tillagningstemperaturen eller -tiden.
Maten är inte knaprig efter tillagningen.	Livsmedlet kanske inte är lämpligt för apparaten	Spraya eller pensla lite olja på maten.
Friteskorgarna går inte att skjuta in smidigt i apparaten.	Friteskorgarna är överfyllda.	Ta bort en del av maten ur friteskorgarna.
Det kommer ut vit rök från enheten.	Du lagar oljig mat och olja eller fett har sprutat på värmestavarna.	När du friterar oljig mat droppar olja i frityrkorgen. Oljan skapar vit rök. Den har ingen påverkan på enheten eller slutresultatet.
	Det finns fettrester kvar i friteskorgarna.	Rengör friteskorgarna noggrant efter varje användning.

DE
EN
IT
ES
FR
SV
TR
PL
NL
LT
HE

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

OBS

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

6 Avfallshantering av uttjänt apparat

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



OBS

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



6.1 Avfallshantering av emballaget

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

7 Garanti

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

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

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

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

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

İçindekiler Operasyon

1 Genel	138
1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler.....	139
1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması	139
1.3 Telif Hakkı Koruması.....	139
1.4 Teslimat Kapsamı	139
1.5 Ambalajı Açmak	139
2 Kurulum ve Fonksiyonlar	140
2.1 Genel Bakış.....	140
2.2 Kumanda Elemanları	141
2.3 Otomatik programlar	141
2.4 Cihaza ilişkin Uyarı Açıklamaları	142
2.5 Anma Değeri Levhası	142
3 Çalıştırma ve kullanım	142
3.1 İlk kullanımdan önce	142
3.2 Emniyet şalteri.....	142
3.3 Aşırı ısınmaya karşı koruma	143
3.4 Operasyon	143
3.5 HOLD işlevi	144
3.6 Pişirme işleminden sonra	144
3.7 Kızartma tavsiyeleri	144
4 Temizlik ve Bakım	146
4.1 Güvenlik Açıklamaları	146
4.2 Temizleme	146
5 Arızanın Ortadan Kaldırılması	147
5.1 Güvenlik Açıklamaları	147
5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirâtı.....	147
6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması	148
6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa.....	149
7 Garanti	149

1 Genel

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

1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler

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

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

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

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

1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması

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

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

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

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

1.3 Telif Hakkı Koruması

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

1.4 Teslimat Kapsamı

Mikrodalga, standart olarak aşağıda belirtilen parçalar halinde teslim edilmektedir:

- CASO AirFry DuoTower
- 2 adet saplı kızartma sepeti
- 2 adet sepet takımı
- Kullanım Kılavuzu

1.5 Ambalajı Açmak

Ürün ambalajını lütfen aşağıda belirtildiği şekilde açınız:

- Ambalaj parçalarının tamamını ve aksesuarlarını çıkartınız.

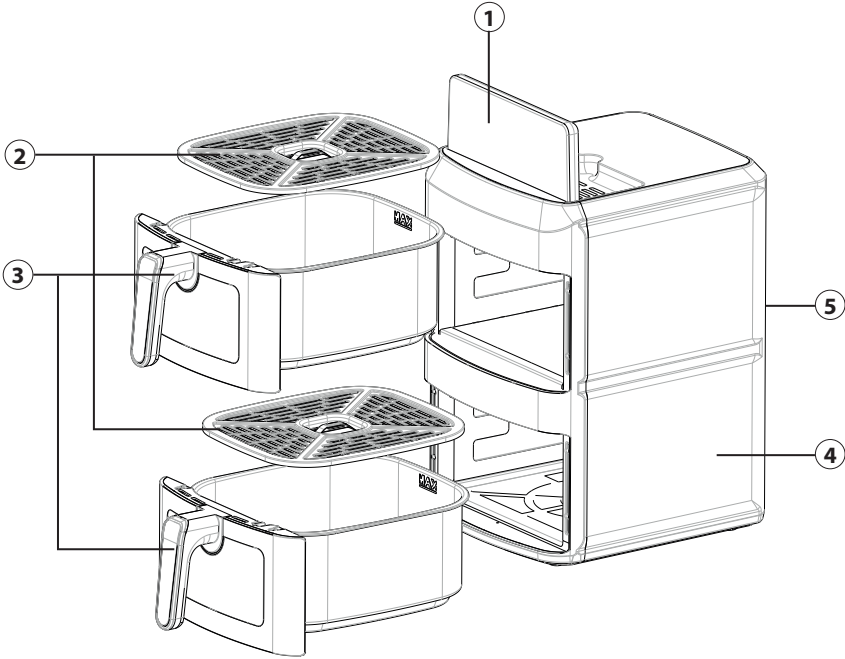
NOT

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

2 Kurulum ve Fonksiyonlar

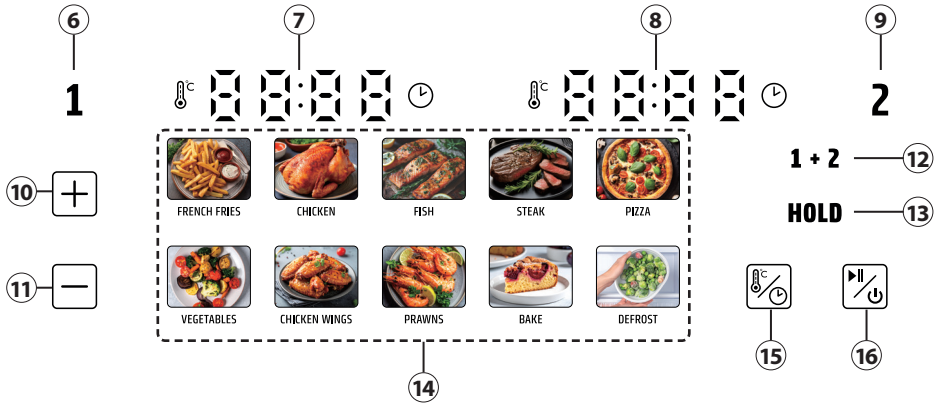
Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın kurulumu ve fonksiyonlarına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir.

2.1 Genel Bakış



- | | |
|-------------------------------------|----------------|
| ① Kapatıp açılabilen kontrol paneli | ④ Cihaz tabanı |
| ② Adet sepet takımı | ⑤ Hava çıkışı |
| ③ Adet saplı kızartma sepeti | |

2.2 Kumanda Elemanları



- ⑥ Üst kısmı seç
- ⑦ Sıcaklık/zaman göstergesi (Üst kısım)
- ⑧ Sıcaklık/zaman göstergesi (Alt kısım)
- ⑨ Alt kısmı seç
- ⑩ Isıyı/Süreyi arttır
- ⑪ Isıyı/Süreyi azalt
- ⑫ Her iki tarafın da seçilmesi
- ⑬ Hold fonksiyonu
- ⑭ Otomatik programlar
- ⑮ Isıyı/Süreyi seç
- ⑯ Açma/Kapama düğmesi + Başlat/Durdur düğmesi

2.3 Otomatik programlar

	Program	°C cinsinden ısı Ön ayarlı (Aralık)*	Süre Ön ayarlı (Aralık)*
FRENCH FRIES	Patates kızartması	200 (60-200)	20 (1 dak. - 1 saat)
CHICKEN	Kızarmış tavuk	200 (60-200)	45 (1 dak. - 1 saat)
FISH	Balık	180 (60-200)	15 (1 dak. - 1 saat)
STEAK	Biftek	200 (60-200)	10 (1 dak. - 1 saat)
PIZZA	Pizza	200 (60-200)	8 (1 dak. - 1 saat)
VEGETABLES	Sebze	160 (60-200)	15 (1 dak. - 1 saat)

CHICKEN WINGS	Tavuk kanadı	200 (60-200)	15 (1 dak. - 1 saat)
PRAWNS	Karides	190 (60-200)	18 (1 dak. - 1 saat)
BAKE	Gebäck	170 (60-200)	18 (1 dak. - 1 saat)
DEFROST	Çözdürme	80 (40-200)	5 (1 dak. - 1 saat)

*1 dakika atlayarak / *5°C atlayarak

2.4 Cihaza ilişkin Uyarı Açıklamaları

⚠ DİKKAT

Sıcak Yüzeye Bağlı Tehlikeler!

Cihazın yüzeyi çok sıcak olabilir.

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



2.5 Anma Değeri Levhası

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

3 Çalıştırma ve kullanım

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

3.1 İlk kullanımdan önce

- Kızartma sepetlerini ve sepet takımlarını sıcak durulama suyunda iyice temizleyin ve parçaları iyice kurulaşın. Kızartma sepetlerini ve sepet takımlarını bulaşık makinesine de koyabilirsiniz.
- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin.
- Temizleme hakkında daha fazla bilgiyi „Temizleme ve bakım“ bölümünde bulabilirsiniz.

3.2 Emniyet şalteri

Bu cihaz bir emniyet mekanizması ile donatılmıştır. Çalışma sırasında kızartma sepetlerini cihazdan çıkarırsanız, cihaz ısıtmayı keser (ekranda „açık“ yazısı görünür) ve kızartma sepetleri tekrar takılana kadar çalışmayı durdurur.

NOT

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

3.3 Aşırı ısınmaya karşı koruma

Cihaz, aşırı ısınmaya karşı koruma tertibatı ile donatılmıştır.

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

3.4 Operasyon

1. Elektrik fişini prize takın.
2. Bir bip sesi duyulur ve kontrol paneli kısa süre yanar.
3. Ünite bekleme modundadır ve açma/kapama düğmesi sürekli yanar.
4. Sepet takımlarını kızartma sepetlerine koyun.
5. Yiyecekleri kızartma sepetlerine koyun ve bunları cihazın içine sürün.
6. Cihazı açmak için  -düğmesine basın.
7. Süre ve ısıyı ayarlamak için istediğiniz kısmı seçin. Bunda üst kısım için **1** tuşuna veya alt kısım için **2** tuşuna basın.
8. 10 otomatik programdan birini seçin.
9. Program işareti yanıp sönmeye başlar ve ekranda ayarlanmış olan ısı ve süre görüntülenir.
10. Her iki kısmı da aynı ayarlamak istiyorsanız, **1 + 2** tuşuna basın.
11. Hem ısıyı hem de süreyi istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.
12.  tuşunu seçin ve ardından - veya + tuşuyla saati değiştirin.
13.  tuşunu tekrar seçin ve ardından - veya + tuşuyla sıcaklığı ayarlayın.
14. İşlemi başlatmak için  -düğmesine basın.
15. Çalışmayı durdurmak için  -düğmesine basın.
16. Sürenin yarısı geçtiğinde, gerekirse yiyeceği döndürmeniz için cihaz (Ekranda „turn“ yazısı görünür) sesi çıkarır.
17. Ayarlanan süre dolduktan sonra 3 kez sinyal sesi duyulur ve ekranda „End“ görünür.
18. İşlemi zamanından önce kesmek ve cihazı kapatmak için  -düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun.
19. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam eder.

NOT

- ▶ + düğmesine veya - düğmesine basarsanız, değer daha hızlı bir ritimle artar ve/veya düşer.
- ▶ Program başladıktan sonra, bu düğmeleri kullanarak istediğiniz zaman süreyi ve ısıyı değiştirebilirsiniz.
- ▶ Kızartma sepetlerini, kızartma sepetlerinin içindeki MAX işaretinin üzerinde doldurmayın. Aşağıdaki tabloda önerilen miktarlara uyun.
- ▶ Cihaza hafifçe bastırarak kontrol panelini dik konuma getirebilirsiniz.

UYARI

- Pişirme sırasında cihaz ısınabileceğinden, kızartma sepetlerini sadece saplarından tutun.
- Kızartma sepetlerini çıkarırken, açığa çıkabilecek sıcak buhara dikkat edin.
- Kızartma sepetleri ve yiyecekler, pişirme işleminden sonra çok sıcak olur!

3.5 HOLD işlevi

Kısımlarda farklı pişirme süreleri ayarladığınızda, ama yemeklerin aynı anda hazır olması gerekiyorsa, programları ayarladıktan sonra **HOLD** tuşuna basabilirsiniz. Bu durumda daha uzun pişirme süresi gerektiren kısım önce başlar. Cihaz, diğer taraf için ekranda „HOLD“ yazısını gösterir. Cihaz, ikinci taraf için ayarlanan pişirme süresine ulaştığında, bu taraf da başlar. Bu şekilde, kızartma sepetlerinin içindeki farklı malzemeler aynı zamanda pişirilir.

3.6 Pişirme işleminden sonra

1. Kızartma sepetlerini sapından tutarak cihazdan çekerek çıkarın ve bunları ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
2. Yiyeceklerin pişip pişmediğini kontrol edin. Pişmemişse, kızartma sepetlerini tekrar kızırtma koyabilir ve pişirme işlemini bir kaç dakika uzatabilirsiniz.
3. Gerekirse, yiyecekleri için çatal, maşa veya mutfak eldiveni kullanın. Kızartma sepetlerinin kaplamasının zarar görmemesi için sivri uçlu cisimler kullanmayın.

3.7 Kızartma tavsiyeleri

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

Aşağıdaki miktarları ve ayarları öneririz:

Yiyecek	Miktar	Progr.	Isı (°C)	Süre (dak.)	Bilgi
Patates kızartması (dondurulmuş)	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	1000 g'lık bir miktar fritöz sepetine koyduğunuzda, patates kızartmalarını her 10 dakikada bir sallamanız önerilir. En iyi sonuç için, daha az miktarda patates kızartmasını birkaç seferde hazırlayın.

Ev yapımı patates dilimleri	500 g	FRENCH FRIES	180	30 30	Patatesleri dilimler halinde kesin. Suyla yıkayın, kurulayın ve gerekirse yağ sürün (her 10 dakikada bir sallayın).
Kabak dolması	3 yarım	VEGETABLES	170-180	15-25	Kabakları ikiye bölün ve içlerini oyarak, isteğe göre et, kuskus, peynir v.b. ile doldurun.
Biber dolması	4-5 adet	VEGETABLES	180	15-25	Biberlerin sap kısmını kesin ve çekirdeklerini çıkarın, isteğe göre kinoa, et, sebze v.b. ile doldurun.
Fırın sebzeleri (Tatlı patates, kabak, pancar, havuç)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Doğrayın ve yağ ve baharatla karıştırın.
Burger köfte	Her biri yaklaşık 150 g'lık 4 adet	STEAK	200	10-12	
Tavuk nugget	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Taze ızgara tavuk	1300 g	CHICKEN	175	50	
Lazanya	500 g	PIZZA	180	20-30	Yaklaşık 25 x 8 x 20 cm boyutlarında fırına dayanıklı bir kalıpta.
Pizza baget	4 adet	PIZZA	180	10	
Ev yapımı kruton	750 g	PIZZA	180	8	Tost ekmeklerini küp şeklinde doğrayın, yağ ve baharatla karıştırın.
Küçük ekmek	4-6 adet	BAKE	180	8-10	
Ekmek	1 somun için hamur	BAKE	180	30	Fırına dayanıklı bir kalıpta (maks. 20 x 20 cm) / yağlı kâğıt.
Kek	6 adet	BAKE	180	15-20	
Pandispanya	1 kek için hamur	BAKE	180	45-50	Fritöz sepetini pişirme kağıdı ve kek halkası (Ø yaklaşık 20 cm) ile kaplayın.
Balık	300 g	FISH	180	15-20	
Karides	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Tavuk kanadı	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* Miktar bilgileri tek kızartma sepeti içindir.

NOT

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

UYARI

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

4 Temizlik ve Bakım

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

4.1 Güvenlik Açıklamaları

DIKKAT

Cihazınızı temizlemeyen önce aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Fırın düzenli aralıklarla temizlenmelidir ve pişirilen malzeme kalıntılarından arındırılmalıdır. Cihazınızı temiz tutmazsanız, cihazınızın ömrü bundan uzun vadede olumsuz yönde etkileneceği gibi, cihazınız tehlikeli ve mantar ile bakteri yuvası haline gelebilir.
- ▶ Temizliğe başlamadan önce lütfen cihazınızı kapalı konuma getiriniz ve elektrik fişini prizden çekiniz.
- ▶ Cihazın pişirme bölümü kullanıldıktan sonra aşırı sıcak olacaktır. Yangın tehlikesi var! Cihaz soğuyana kadar temizliğe başlamayınız.
- ▶ Cihazı kullanmanızın ardından soğur soğumaz, fırınınızı temizleyiniz. Temizlik için fazla beklediğiniz takdirde, kirler daha zor temizleneceği için bazı durumlarda temizlemek imkânsız hale gelebilmektedir. Cihazın aşırı kirlenmesine bağlı olarak cihazda hasarlar meydana gelebilir.
- ▶ Cihazı suya veya diğer sıvılara daldırmayın ve bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Temizlik için sert ya da çizici temizlik araçları ve çözücü madde kullanmayınız.
- ▶ İnatçı lekeleri çıkarmak için sert temizlik araçları kullanmayınız.

4.2 Temizleme

WARNING

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

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

5 Arızanın Ortadan Kaldırılması

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

5.1 Güvenlik Açıklamaları

DİKKAT

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

5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirâtı

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

Hatalar	Olası Nedenler	Arızanın ortadan kaldırılması
Cihaz açılmıyor.	Fişi takılı değildir.	Fişini prize takın.
Başlat/durdur düğmesine basıldığında işlem başlamıyor.	Kızartma sepetleri yerine tam takılmamıştır.	Kızartma sepetlerini tam oturtun.
Yiyecekler tam veya eşit şekilde pişmiyor.	Kızartma sepeti çok doldurulmuştur. Yiyecekler kızartma sepetine eşit olarak dağıtılmaz.	Kızartma sepetlerine daha az miktarlar koyun. Yiyecekleri pişirme işlemi boyunca birkaç kez sallayın veya çevirin.
	Pişirme ısısı veya süresi çok düşük ayarlanmıştır.	Pişirme ısını veya süresini artırın.
Yemekler piştikten sonra gevrek olmuyor.	Yiyecekler cihaz için uygun olmayabilir.	Yiyeceklerle az miktarda yağ püskürtün veya fırçayla sürün.
Kızartma sepetleri kolayca cihaza takılmıyor.	Kızartma sepetleri fazla doldurulmuştur.	Kızartma sepetlerinden yiyecek çıkartın.

DE

EN

IT

ES

FR

SV

TR

PL

NL

LT

HE

Cihazdan beyaz bir duman çıkıyor.	Yağlı yiyecekler hazırlıyorsunuz ve ısıtıcı çubukların üzerine sıvı veya katı yağ sıçramıştır.	Yağlı yiyecekleri kızarttığınızda, kızartma sepetine yağ damlar. Yağ beyaz duman çıkarır. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
	Kızartma sepetlerinde yağ kalıntıları var.	Kızartma sepetlerini her kullanımdan sonra iyice temizleyin.
Cihazdan koyu bir duman çıkıyor.	Yiyecekler yanıyordur veya elektrik devresinde bir sorun vardır.	Hemen cihazın fişini prizden çekin. Kızartma sepetlerini çıkarmadan önce biraz bekleyin. Arıza nedeni yanmış yiyecek değilse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Cihaz kötü kokuyor.	Cihaz temizlenmemiştir.	Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.
	Toplama kabı ve su deposu boşaltılmamıştır.	Toplama kabını ve su deposunu boşaltın ve temizleyin.
	Isıtıcı çubuklara sıvı veya katı yağ sıçramıştır.	Sıvı / Katı yağ beyaz duman çıkarır ve kötü kokabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.
E1 ekranda görüntülenir.	Isı sensörü bozuktur.	Müşteri hizmetlerine başvurun.
E2 ekranda görüntülenir.	Isı sensörü kısa devre yapmıştır.	Müşteri hizmetlerine başvurun.

NOT

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

6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması

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



NOT

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

6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhası

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



7 Garanti

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

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

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

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

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

Spis treści

1	Informacje ogólne	150
1.1	Informacje dotyczące tej instrukcji.	151
1.2	Ograniczenie odpowiedzialności.....	151
1.3	Ochrona praw autorskich.	151
1.4	Zakres dostawy	151
1.5	Rozpakowanie	151
2	Budowa i działanie.....	152
2.1	Zestawienie elementów.....	152
2.2	Elementy operacyjne	153
2.3	Programy automatyczne	153
2.3	Ostrzeżenia na urządzeniu.....	154
2.4	Tabliczka znamionowa.....	154
3	Obsługa i praca.	154
3.1	Przed pierwszym użyciem	154
3.2	Wyłącznik bezpieczeństwa	154
3.3	Zabezpieczenie przed przegrzaniem.....	155
3.4	Użytkowanie	155
3.5	Funkcja HOLD	156
3.6	Po zakończeniu gotowania	156
3.7	Wskazówki dotyczące smażenia	156
4	Czyszczenie i pielęgnacja.....	159
4.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	159
4.2	Czyszczenie	159
5	Usuwanie usterek.....	159
5.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	160
5.2	Przyczyny i usuwanie usterek.....	160
6	Usuwanie starego urządzenia.....	161
6.1	Usuwanie odpadów z opakowania.....	162
7	Gwarancja.....	162

1 Informacje ogólne

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

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

1.1 Informacje dotyczące tej instrukcji.

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

- Pierwszym uruchomieniem,
- Obsługą
- Usuwaniami zakłóceń i/lub
- Czyszczeniu

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

1.2 Ograniczenie odpowiedzialności

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

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za szkody spowodowane:

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

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

1.3 Ochrona praw autorskich.

Ta dokumentacja podlega ustawie o ochronie praw autorskich.

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

1.4 Zakres dostawy

Urządzenie jest standardowo wyposażone w następujące elementy:

- CASO AirFry DuoTower
- 2 Kosze do smażenia z uchwytem
- 2 Wkłady do koszy
- instrukcja obsługi

1.5 Rozpakowanie

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

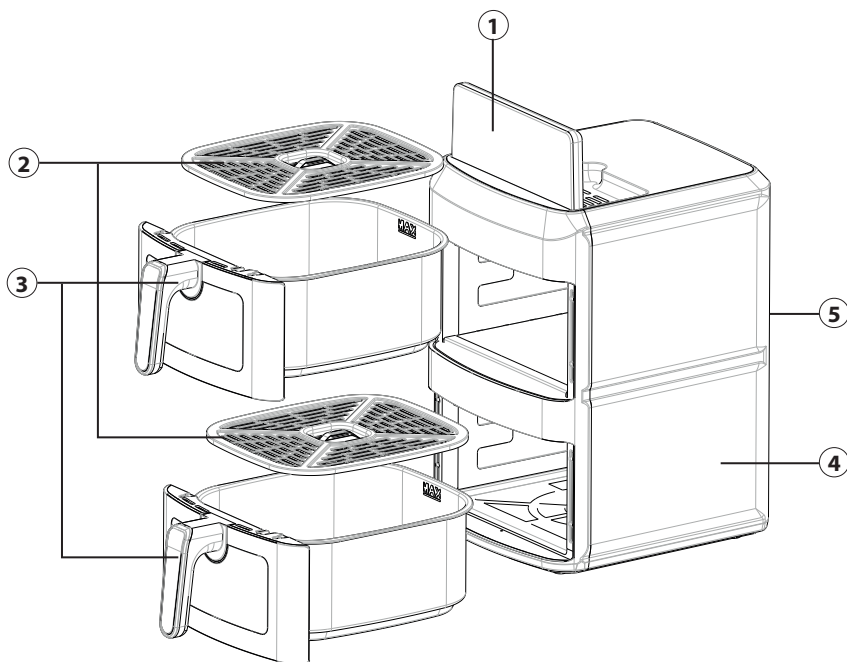
WSKAZÓWKA

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

2 Budowa i działanie

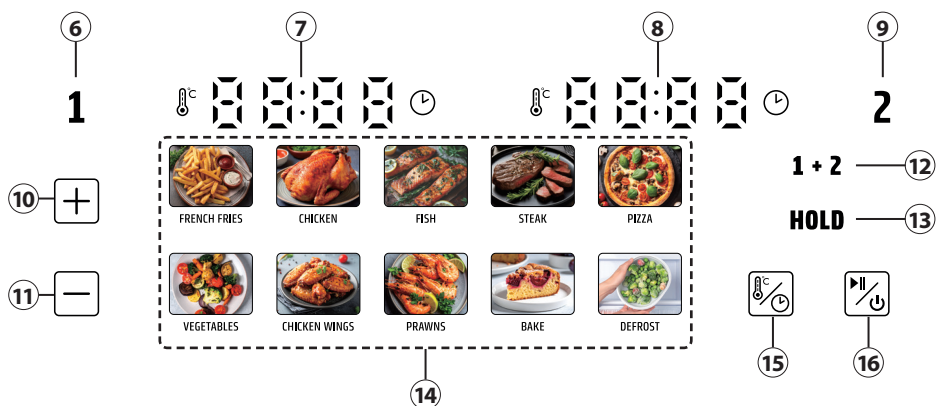
W tym rozdziale znajdują się ważne informacje dotyczące budowy i funkcji urządzenia.

2.1 Zestawienie elementów



- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| ① Składany panel sterowania | ④ Podstawa urządzenia |
| ② Wkłady do koszyków | ⑤ Wylot powietrza |
| ③ Koszyki do smażenia z uchwytem | |

2.2 Elementy operacyjne



- ⑥ Wybór górnej strefy
- ⑦ Wyświetlanie temperatury/czasu (górna strefa)
- ⑧ Wyświetlanie temperatury/czasu (dolna strefa)
- ⑨ Wybór dolnej strefy
- ⑩ Zwiększanie temperatury/czasu
- ⑪ Zmniejszanie temperatury/czasu
- ⑫ Wybierz obie strefy
- ⑬ Funkcja HOLD
- ⑭ Programy automatyczne
- ⑮ Wybór temperatury/czasu
- ⑯ Przycisk włączania/wyłączania + przycisk start/stop

2.3 Programy automatyczne

	Program	Domyślna temp. w °C (zakres)*	Domyślny czas w min. (zakres)*
FRENCH FRIES	Frytki	200 (60-200)	20 (1 min. - 1 godz.)
CHICKEN	Kurczak pieczony	200 (60-200)	45 (1 min. - 1 godz.)
FISH	Ryba	180 (60-200)	15 (1 min. - 1 godz.)
STEAK	Stek	200 (60-200)	10 (1 min. - 1 godz.)
PIZZA	Pizza	200 (60-200)	8 (1 min. - 1 godz.)
VEGETABLES	Warzywa	160 (60-200)	15 (1 min. - 1 godz.)

CHICKEN WINGS	Skrzydółka z kurczaka	200 (60-200)	15 (1 min. - 1 godz.)
PRAWNS	Krewetki	190 (60-200)	18 (1 min. - 1 godz.)
BAKE	Wypieki	170 (60-200)	18 (1 min. - 1 godz.)
DEFROST	Rozmrażanie	80 (40-200)	5 (1 min. - 1 godz.)

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

2.3 Ostrzeżenia na urządzeniu


UWAGA

Niebezpieczeństwo związane z gorącą powierzchnią!
 Powierzchnia urządzenia może stać się bardzo gorąca.

► Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia. Ryzyko poparzenia!
 Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.



2.4 Tabliczka znamionowa

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

3 Obsługa i praca.

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

3.1 Przed pierwszym użyciem

- Dokładnie umyj kosze do smażenia oraz wkłady koszy w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osusz wszystkie elementy. Kosze do smażenia oraz wkłady koszy można również myć w zmywarce.
- Przetrzeć stronę wewnętrzną i zewnętrzną urządzenia wilgotną szmatką.
- Dalsze wskazówki dotyczące czyszczenia można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

3.2 Wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w mechanizm bezpieczeństwa. Jeśli podczas pracy urządzenia wysuniesz kosze do smażenia, urządzenie przerwie proces grzania i wstrzyma pracę (wyświetlacz pokazuje „open”) do momentu ponownego wsunięcia koszy do smażenia.

WSKAZÓWKA

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

3.3 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem.

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

3.4 Użytkowanie

1. Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
2. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, a panel obsługowy krótko się podświetla.
3. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania, a przycisk wł./wył. świeci światłem ciągłym.
4. Umieść wkłady do koszyków do smażenia w koszykach do smażenia.
5. Umieść potrawy w koszykach do smażenia i włoż je do urządzenia.
6. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.
7. Wybierz odpowiednią strefę, aby ustawić czas i temperaturę. Naciśnij przycisk **1** dla górnej strefy lub przycisk **2** dla dolnej strefy.
8. Wybierz jeden z 10 programów automatycznych.
9. Ikona programu zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawią się wstępnie ustawione wartości temperatury i czasu.
10. Jeśli chcesz ustawić obie strefy identycznie, naciśnij przycisk **1 + 2**.
11. Zarówno temperaturę, jak i czas można indywidualnie dostosować.
12. Wybierz przycisk , aby następnie zmienić czas za pomocą przycisku lub +.
13. Wybierz ponownie przycisk , aby następnie dostosować temperaturę za pomocą przycisku lub +.
14. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić program.
15. Aby wstrzymać tryb, wcisnąć ponownie przycisk .
16. Urządzenie (na wyświetlaczu pojawi się „turn”) emituje krótki sygnał dźwiękowy po upływie połowy czasu, aby móc w razie potrzeby wyjąć potrawę.
17. Po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewają 3 sygnały dźwiękowe i na wyświetlaczu widoczny jest komunikat „End”.
18. W celu wcześniejszego przzerwania programu i wyłączenia urządzenia przytrzymać przycisk  przez ok. 3 sekundy.
19. Wentylator pracuje jeszcze przez krótką chwilę.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli przytrzymuje się przycisk + lub –, wartość rośnie/maleje szybciej.
- ▶ Przy uruchomionym programie można w każdej chwili zmienić czas i temperaturę za pomocą odpowiednich przycisków.
- ▶ Nie napełniaj koszyków do smażenia powyżej oznaczenia MAX wewnątrz koszyków. Przestrzegaj zalecanych ilości podanych w poniższej tabeli.
- ▶ Panel sterowania można podnieść, delikatnie i krótko dociskając go do urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE

- ▶ Kosze do smażenia chwytaj wyłącznie za uchwyty, ponieważ urządzenie nagrzewa się podczas pracy.
- ▶ Podczas wyjmowania koszy do smażenia zachowaj ostrożność – może wydobywać się gorąca para.
- ▶ Kosze do smażenia oraz potrawy są bardzo gorące po zakończeniu procesu przygotowywania!

3.5 Funkcja HOLD

Jeśli dla poszczególnych stref ustawiono różne czasy przygotowywania, ale potrawy mają być gotowe jednocześnie, po ustawieniu programów naciśnij przycisk **HOLD**. Wówczas jako pierwsza uruchomi się strefa wymagająca dłuższego czasu przygotowywania. Urządzenie wyświetla komunikat „HOLD” dla drugiej strefy. Gdy urządzenie osiągnie ustawiony czas gotowania dla drugiej strefy, również ona rozpocznie pracę. W ten sposób różne produkty w koszykach do smażenia są gotowane w tym samym czasie.

3.6 Po zakończeniu gotowania

1. Wysuń kosze do smażenia z urządzenia, trzymając je za uchwyty, i postaw je na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
2. Sprawdź, czy potrawa jest ugotowana. Jeśli potrawy nie są jeszcze gotowe, możesz ponownie wsunąć kosze do smażenia do urządzenia i wydłużyć proces przygotowywania o kilka minut.
3. W celu wyjęcia żywności w razie potrzeby użyć szczyptec lub rękawicy kuchennej. Nie używaj ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić powłoki nieprzewierającej koszy do smażenia.

3.7 Wskazówki dotyczące smażenia

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

- Jeżeli produkty mieszczą się w koszach, wszystkie potrawy, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w tym urządzeniu.

Zalecamy następujące ilości i ustawienia:

Potrawa	Ilość	Progr.	Temp. (°C)	Czas (min.)	Wskazówka
Frytki (mrożone)	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	W przypadku ilości 1000 g w koszyku do smażenia zaleca się potrząsać frytkami co 10 minut. Aby uzyskać najlepszy rezultat, lepiej przygotować mniejszą ilość frytek w kilku partiach.
Własnoręcznie przyrządzone łódeczki z ziemniaków	500 g	FRENCH FRIES	180	30	Pokroić ziemniaki w łódeczki. Przeplukać wodą, osuszyć i ewentualnie posmarować olejem.
Nadziewane cukinie	3 połówek	VEGETABLES	170-180	15-25	Przekroić cukinie na pół i wydrążyć, wedle upodobań nadziać mięsem, kuskusem, serem itd.
Papryka faszerowana	4-5 sztuk	VEGETABLES	180	15-25	Odetnij górną część papryki i usuń nasiona, a następnie nadziej ją według uznania komosą ryżową, mięsem, warzywami itp.
Pieczone warzywa (bataty, cukinia, buraki, marchewki)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Rozdrobnić i zmieszać z olejem i przyprawami.
Kotlet do burgera	4 sztuk po 150 g	STEAK	200	10-12	
Nuggetsy z kurczaka	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Świeży kurczak z grilla	1300 g	CHICKEN	175	50	

Lazania	500 g	PIZZA	180	20-30	Przyrządzić w żaroodpornej formie o wymiarach ok. 25 x 8 x 20 cm lub bezpośrednio w koszu do smażenia.
Zapiekanki a'la pizza	4 sztuk	PIZZA	180	10	
Własnoręcznie przyrządzone grzanki	750 g	PIZZA	180	8	Pokroić chleb tostowy w kostkę i mieszać z olejem i przyprawami.
Bułki	4-6 sztuk	BAKE	180	8-10	
Chleb	Ciasto na 1 boche- nek	BAKE	180	30	W formie żaroodpornej (maks. 20 x 20 cm) / papier do pieczenia.
Babeczki	6 sztuk	BAKE	180	15-20	
Ciasto bi- szkoptowe	Ciasto na 1 ciasto	BAKE	180	45-50	Wyłożyć kosz do smażenia papierem do pieczenia i pierścieniem do ciast (Ø ok. 20 cm).
Ryba	300 g	FISH	180	15-20	
Krewetki	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Skrzydółka z kurczaka	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* Podane ilości odnoszą się do jednego kosza do smażenia.

WSKAZÓWKA

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

⚠ OSTRZEŻENIE

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

4 Czyszczenie i pielęgnacja.

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

4.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

UWAGA

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

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

4.2 Czyszczenie

OSTRZEŻENIE

- ▶ Zasadniczo należy usuwać pozostałości tłuszczu z urządzenia, ponieważ w przeciwnym razie mogą one ulec zapaleniu.
- Dokładnie umyj kosze do smażenia oraz wkłady koszy w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie osusz wszystkie elementy. Kosze do smażenia oraz wkłady koszy można również myć w zmywarce. Resztki wody pozostałe po czyszczeniu między koszem a okienkiem są nieszkodliwe.
- Przetrzeć stronę wewnętrzną i zewnętrzną urządzenia wilgotną szmatką.

5 Usuwanie usterek

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

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

 **UWAGA**

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

5.2 Przyczyny i usuwanie usterek.

Poniższa tabela stanowi pomoc w lokalizowaniu i usuwaniu drobnych usterek.

Błąd	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Nie da się uruchomić urządzenia.	Wtyczka nie jest włożona.	Włożyć wtyczkę.
Program nie rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku Start/Stop.	Kosze do smażenia nie są całkowicie wsunięte.	Wsuń kosze do smażenia do oporu, aż będą prawidłowo osadzone.
Potrawy nie są całkowicie lub równomiernie ugotowane.	Kosz do smażenia jest przepełniony. Żywność nie jest równomiernie ułożona w koszu do smażenia.	Umieszczaj mniejsze ilości produktów w koszach do smażenia. Mieszać lub obracać żywność kilkakrotnie podczas gotowania.
	Za niska temperatura lub za krótki czas gotowania.	Zwiększyć temperaturę lub czas gotowania.
Po zakończeniu gotowania potrawa nie jest chrupiąca.	Żywność może nie nadawać się do przyrządzania w urządzeniu.	Spryskać lub posmarować żywność małą ilością oleju.
Kosze do smażenia nie wsuwają się płynnie do urządzenia.	Kosze do smażenia są przepełnione.	Wyjmij część potraw z koszy do smażenia.
Z urządzenia wydobywa się gęsty dym.	Przyrządzane są tłuste potrawy i olej lub tłuszcz rozpryskuje się na pręty grzejne.	Przy smażeniu tłustej żywności olej ścieka do kosza do smażenia. Olej wytwarza gęsty dym. Nie ma to wpływu na urządzenie i efekt końcowy gotowania.
	W koszach do smażenia pozostały resztki tłuszczu.	Dokładnie czyść kosze do smażenia po każdym użyciu.

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

WSKAZÓWKA

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

6 Usuwanie starego urządzenia

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



WSKAZÓWKA

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

6.1 Usuwanie odpadów z opakowania



Opakowanie chroni urządzenie przed szkodami w transporcie. Materiały opakowaniowe wybrane zostały zgodnie z normami ochrony środowiska i możliwościami technicznej utylizacji, dlatego też nadają się do recyklingu. Wprowadzenie opakowania ponownie do obiegu materiałowego oszczędza surowce i zmniejsza powstawanie odpadów. Niepotrzebne już materiały opakowaniowe należy usuwać do punktów zbiorczych systemu utylizacji odpadów „zielony punkt”.

7 Gwarancja

Niniejszy produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją, począwszy od daty zakupu. Ochrona gwarancyjna obejmuje wady wynikające z wad produkcyjnych lub materiałowych. Nasza gwarancja obowiązuje na terenie Niemiec, Austrii i Holandii. Odnośnie do ochrony gwarancyjnej na terenie innych krajów należy skontaktować się z producentem. Zapisy gwarancyjne nie naruszają roszczeń gwarancyjnych konsumenta zgodnie z zapisami §437 ff. Niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB). Dochodzenie ustawowych praw z tytułu wad produktu jest dla nabywcy nieodpłatne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą lub użytkowaniem ani wad, które tylko w niewielkim stopniu wpływają na działanie lub wartość urządzenia. Ponadto ochrona gwarancyjna nie obejmuje części zużywających się, szkód transportowych, o ile nie powstały one z winy producenta, a także szkód powstałych w wyniku zaniechania przeprowadzenia napraw przez producenta.

To urządzenie zaprojektowane jest i przystosowane do użytku prywatnego (do użytku domowego). Każde ewentualne użycie komercyjne objęte jest ochroną gwarancyjną tylko w takim zakresie, w jakim można je porównać do użytku prywatnego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego wykraczającego poza opisany powyżej zakres.

W przypadku uzasadnionej reklamacji przeprowadzona zostanie według uznania producenta naprawa wadliwego urządzenia lub jego wymiana na egzemplarz wolny od wad. Wady jawne należy zgłosić w ciągu 14 dni od daty dostawy. Dochodzenie dalszych roszczeń jest wykluczone.

W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy przed odesłaniem urządzenia (zawsze wraz z dowodem zakupu!) skontaktować się z producentem. Dane kontaktowe producenta (gwaranta) zamieszczone są na początku niniejszej instrukcji obsługi.

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	163
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	164
1.2	Aansprakelijkheid	164
1.3	Auteurswet.....	164
1.4	Leveringsomvang	164
1.5	Uitpakken	164
2	Opbouw en functie	165
2.1	Overzicht	165
2.2	Bedieningselementen.....	166
2.3	Automatische programma's	166
2.4	Waarschuwinginstructies op apparaat	167
2.5	Typeplaatje.....	167
3	Bediening en werking.....	167
3.1	Voor het eerste gebruik	167
3.2	Veiligheidsschakelaar	167
3.3	Oververhittingsbescherming	168
3.4	Inbedrijfstelling.....	168
3.5	HOLD functie	169
3.6	Na het kookproces	169
3.7	Frituurtips.....	169
4	Reiniging en onderhoud	171
4.1	Veiligheidsvoorschriften	171
4.2	Reiniging.....	172
5	Storingen verhelpen	172
5.1	Veiligheidsvoorschriften	172
5.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	172
6	Afvoer van het oude apparaat	174
6.1	Verwijderen van de verpakking	174
7	Garantie	174

1 Algemeen

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

DE
EN
IT
ES
FR
SV
TR
PL

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

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

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

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

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

NL

1.2 Aansprakelijkheid

LT
HE

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

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

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

1.3 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO AirFry DuoTower
- 2 frituurmanden met handvat
- 2 inzetkorven
- Bedieningshandleiding

1.5 Uitpakken

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

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

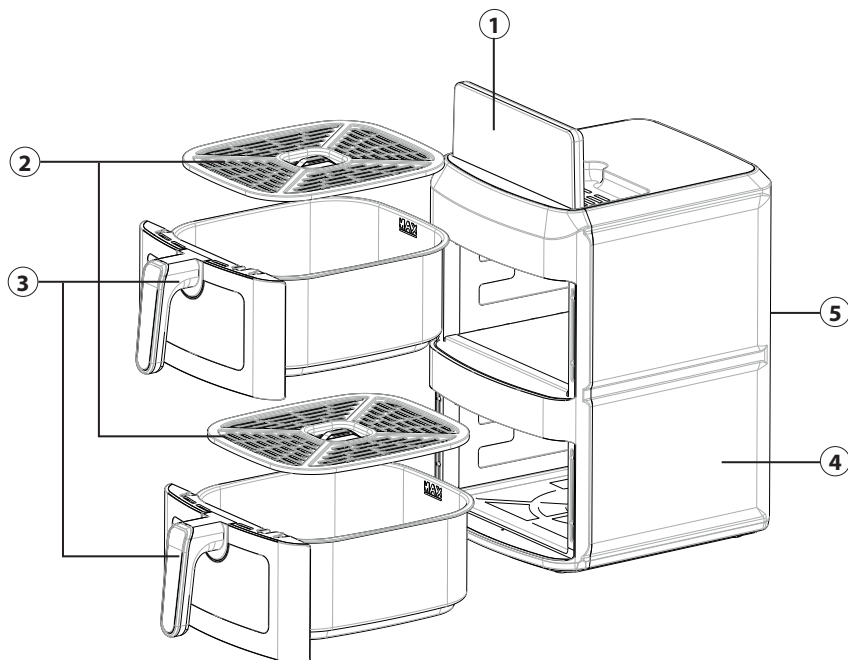
TIP

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

2 Opbouw en functie

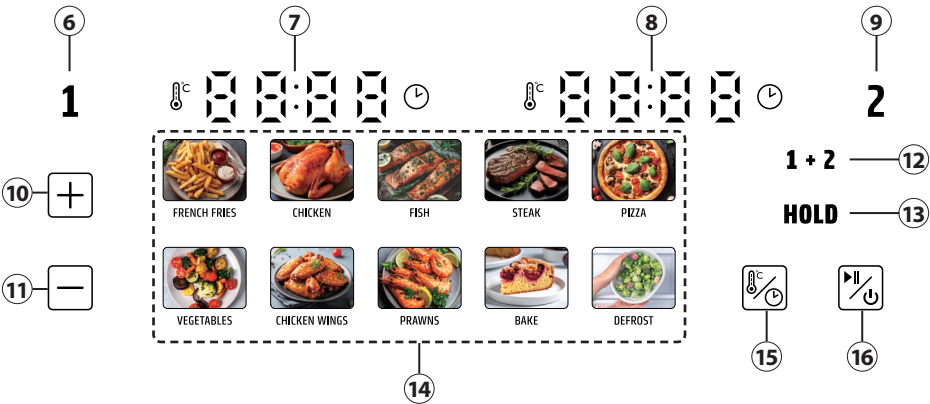
In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

2.1 Overzicht



- | | |
|-------------------------------|----------------|
| ① Opklapbaar bedieningspaneel | ④ Basis |
| ② Inzetkorven | ⑤ Luchtuitlaat |
| ③ Frituurmanden met handvat | |

2.2 Bedieningselementen



- ⑥ Bovenste zone selecteren
- ⑦ Temperatuur-/tijdweergave (bovenste zone)
- ⑧ Temperatuur-/tijdweergave (onderste zone)
- ⑨ Onderste zone selecteren
- ⑩ Temperatuur/tijd verhogen
- ⑪ Temperatuur/tijd verlagen
- ⑫ Selecteer beide zones
- ⑬ HOLD-functie
- ⑭ Automatische programma's
- ⑮ Temperatuur/tijd selecteren
- ⑯ Aan/uit-knop + Start/Stop-knop

2.3 Automatische programma's

	Programma	Temp. in °C voorinstelling (spanwijdte)*	Tijd in min. voorinstelling (spanwijdte)*
FRENCH FRIES	Pommes	200 (60-200)	20 (1 min -1 uur)
CHICKEN	Gegrilde kip	200 (60-200)	45 (1 min -1 uur)
FISH	Vis	180 (60-200)	15 (1 min -1 uur)
STEAK	Steak	200 (60-200)	10 (1 min -1 uur)
PIZZA	Pizza	200 (60-200)	8 (1 min -1 uur)
VEGETABLES	Groente	160 (60-200)	15 (1 min -1 uur)

CHICKEN WINGS	Kippenvleugels	200 (60-200)	15 (1 min -1 uur)
PRAWNS	Garnalen	190 (60-200)	18 (1 min -1 uur)
BAKE	Gebak	170 (60-200)	18 (1 min -1 uur)
DEFROST	Ontdooien	80 (40-200)	5 (1 min -1 uur)

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

2.4 Waarschuwingsinstructies op apparaat

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakte!

De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

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



2.5 Typeplaatje

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

3 Bediening en werking

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

3.1 Voor het eerste gebruik

- Reinig de frituurmanden en de mandinzetten grondig in warm afwaswater en droog alle onderdelen zorgvuldig af. De frituurmanden en de mandinzetten zijn ook geschikt voor de vaatwasser.
- Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ voor meer informatie over reiniging.

3.2 Veiligheidsschakelaar

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme. Wanneer u de frituurmanden tijdens het gebruik uit het apparaat trekt, stopt het apparaat het verwarmingsproces en pauzeert de werking (het display toont "open") totdat de frituurmanden weer volledig zijn ingeschoven.

TIP

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

3.3 Oververhittingsbescherming

Het apparaat is voorzien van een oververhittingsbescherming.

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

3.4 Inbedrijfstelling

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Er klinkt een pieptoon en het bedieningspaneel licht kort op.
3. Het toestel staat in stand-by en de aan/uit-knop brandt constant.
4. Plaats de inzetbakjes in de frituurmandjes.
5. Plaats je voedsel in de frituurmandjes en schuif ze in het apparaat.
6. Druk op de -knop om het apparaat in te schakelen.
7. Selecteer de gewenste zone om de tijd- en temperatuurstellingen aan te passen. Druk hiervoor op de **1**-toets voor de bovenste zone of op de **2**-toets voor de onderste zone.
8. Selecteer één van de 10 automatische programma's.
9. Het programmapictogram begint te knipperen en op het display verschijnen de vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
10. Als u beide zones identiek wilt instellen, drukt u op de **1 + 2**-toets.
11. Je kunt zowel de temperatuur als de tijd afzonderlijk instellen.
12. Selecteer de -toets om de tijd te wijzigen met de - of + toets.
13. Druk nogmaals op de -toets om de temperatuur aan te passen met de - of + toets.
14. Druk op de -knop om de werking te pauzeren.
15. Druk nogmaals op de -toets om de werking te pauzeren.
16. Halverwege de tijd piept het apparaat ("turn" verschijnt op het display), zodat u uw voedsel eventueel kunt omdraaien.
17. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinken er 3 signaaltönen en wordt „End” weergegeven op het display.
18. Om het proces voortijdig te annuleren en het apparaat uit te schakelen, houdt u de -knop ongeveer 3 seconden ingedrukt.
19. De ventilator blijft nog even draaien.

TIP

- ▶ Als je de knop + of – ingedrukt houdt, verandert de waarde sneller.
- ▶ Zodra het programma gestart is, kun je de tijd en temperatuur op elk moment wijzigen met de overeenkomstige knoppen.
- ▶ Vul de frituurmanden niet boven de MAX-markering in de frituurmanden. Neem de aanbevolen hoeveelheden in de onderstaande tabel in acht.
- ▶ U kunt het bedieningspaneel omhoog klappen door het voorzichtig kort tegen het apparaat aan te drukken.

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Pak de frituurmanden uitsluitend vast bij de handgrepen, aangezien het apparaat tijdens het kookproces heet kan worden.
- ▶ Let bij het verwijderen van de frituurmanden op de hete stoom die kan ontsnappen.
- ▶ De frituurmanden en de levensmiddelen zijn na het kookproces zeer heet!

3.5 HOLD functie

Als voor de zones verschillende bereidingstijden zijn ingesteld, maar de gerechten tegelijkertijd klaar moeten zijn, drukt u na het instellen van de programma's op de **HOLD**-toets. De zone met de langste bereidingstijd start dan als eerste. Het apparaat toont „HOLD“ op het display voor de andere zone. Zodra het apparaat de ingestelde kooktijd voor de tweede zone heeft bereikt, start deze ook. Dit betekent dat verschillende inhoud van de frituurmanden tegelijkertijd wordt bereid.

3.6 Na het kookproces

1. Trek de frituurmanden aan de handgrepen uit het apparaat en plaats ze op een hittebestendig oppervlak.
2. Controleer of het voedsel gaar is. Indien nodig kunt u de frituurmanden weer in het apparaat schuiven en het bereidingsproces met enkele minuten verlengen.
3. Gebruik indien nodig kooktang of kookhandschoenen om het voedsel te verwijderen. Gebruik geen scherpe voorwerpen om beschadiging van de antiaanbaklaag van de frituurmanden te voorkomen.

3.7 Frituurtips

- Kleine levensmiddelen hebben meestal een kortere kooktijd dan grotere levensmiddelen.
- Het schudden van kleine levensmiddelen na de helft van de kooktijd optimaliseert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatig gegaarde levensmiddelen.
- Om verse friet te maken, gebruik je bloemige aardappelen en snijd je ze in reepjes van ongeveer 10x10mm dik. Spoel ze af met water. Bestrijk de aardappelen voor het bakken met een beetje olie zodat ze knapperig worden.
- Als u een kleine hoeveelheid olie aan uw eten toevoegt, wordt het knapperiger. Gebruik niet meer dan 30 ml olie.

- Zolang de levensmiddelen in de manden passen, kunnen alle gerechten die in een oven bereid kunnen worden ook met dit apparaat worden bereid.

Wij adviseren de volgende hoeveelheden en instellingen:

Levensmid-delen	Bedrag	Progr.	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Tip
Bevroren frieten	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	Met een hoeveelheid van 1000 g in één mand, raden we aan om de friet elke 10 minuten te schudden.
Zelfgemaak-te aardap-pelpartjes	500 g	FRENCH FRIES	180	30	Snijd de aardappelen in partjes. Spoel af met water, giet af en bestrijk eventueel met olie (elke 10 minuten schudden).
Gevulde courgette	3 Helf-ten	VEGETABLES	170-180	15-25	Halveer de courgette en hol de helften uit, vul ze naar wens met vlees, couscous, kaas, enz.
Gevulde paprika	4-5 stuks	VEGETABLES	180	15-25	Snij het deksel van de paprika en haal de pitten eruit, vul hem naar wens met Quinoa, vlees, groente, enz.
Ovengro-ente (zoete, wortels aardappels, rode bieten, courgette)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Verklein en meng met olie en kruiden.
Hamburger patty	4 stuks à ca. 150 g	STEAK	200	10-12	
Kipnuggets	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Gegrilde kip	1300 g	CHICKEN	175	50	
Lasagne	500 g	PIZZA	180	20-30	Doe dit in een ca. 25 x 8 x 20 cm grote, ovensafe vorm.
Pizzaba-guette	4 stuks	PIZZA	180	10	
Zelfgemaak-te Croutons	750 g	PIZZA	180	8	Snijd de toast in blokjes en meng met olie en kruiden.
Broodje	4-6 stuks	BAKE	180	8-10	
Brood	Deeg voor 1 brood	BAKE	180	30	Doe ze in een ovensafe vorm (max. 20 x 20 cm) /Backpapier.
Muffins	6 stuks	BAKE	180	15-20	

Cake	Deeg voor 1 cake	BAKE	180	45-50	Bekleed de frituurmand met bakpapier en taartring (Ø ca. 20 cm).
Vis	300 g	FISH	180	15-20	
Gamba's	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Kippenvleugeltjes	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* De hoeveelheden hebben betrekking op één frituurmand.

TIP

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

⚠ WAARSCHUWING

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

4 Reiniging en onderhoud

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

4.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VOORZICHTIG

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

- ▶ De apparaat moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden apparaat heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Schakelt u de apparaat vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.

⚠ VOORZICHTIG

- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwakt de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

4.2 Reiniging

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.
- Reinig de frituurmanden en de mandinzetten grondig in warm afwaswater en droog alle onderdelen zorgvuldig af. De frituurmanden en de mandinzetten kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Waterresten die na het reinigen achterblijven tussen de korf en het kijkvenster zijn onschadelijk.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

5 Storingen verhelpen

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

5.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VOORZICHTIG

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

5.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
Het proces start niet wanneer de start-/stopknop wordt ingedrukt.	De frituurmanden zijn niet volledig ingeschoven.	Schuif de frituurmanden stevig en volledig in het apparaat.

Het eten is niet volledig of ongelijkmatig gaar.	De frituurmand is te vol. Het voedsel is niet gelijkmatig verdeeld in de frituurmand.	Gebruik kleinere hoeveelheden in de frituurmanden. Schud of draai het voedsel verschillende keren tijdens de bereidingstijd.
	De kooktemperatuur of kooktijd is te laag ingesteld.	Verhoog de kooktemperatuur of kooktijd.
Het eten is niet knapperig na het koken.	Het voedsel is mogelijk niet geschikt voor het apparaat.	Bespuut of bestrijk het voedsel met een kleine hoeveelheid olie.
De frituurmanden laten zich niet soepel in het apparaat schuiven.	De frituurmanden zijn te vol.	Verwijder een deel van de levensmiddelen uit de frituurmanden.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vettig voedsel aan het bereiden en er is olie of vet op de verwarmingselementen terechtgekomen.	Wanneer je vet voedsel bakt, druppelt er olie in het frituurmandje. De olie produceert witte rook. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	Er bevinden zich nog vetresten in de frituurmanden.	Reinig de frituurmanden na elk gebruik grondig.
Er komt donkere rook uit het apparaat.	Het voedsel brandt aan of er is een probleem met het circuit.	Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht even voordat u de frituurmanden uit het apparaat haalt. Als de oorzaak niet verbrand voedsel was, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat ruikt onaangenaam.	Het apparaat is niet schoongemaakt.	Reinig het apparaat na elk gebruik.
	Er is olie of vet op de verwarmingselementen gespat.	De olie/het vet produceert witte rook en kan onaangenaam ruiken. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
E1 wordt weergegeven op het display.	De temperatuursensor is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
E2 wordt weergegeven op het display.	De temperatuursensor heeft een kortsluiting.	Neem contact op met de klantenservice.

TIP

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

6 Afvoer van het oude apparaat

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



TIP

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

6.1 Verwijderen van de verpakking

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



7 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

Turinys Naudojimas

1	Bendroji informacija	175
1.1	Informacija apie šį naudotojo vadovą	176
1.2	Atsakomybės apribojimas	176
1.3	Autorių teisės	176
1.4	Komplektacija	176
1.5	Išpakavimas	176
2	Konstrukcija ir veikimas	177
2.1	Bendroji apžvalga	177
2.2	Valdymo elementai	178
2.3	Automatinės programos	178
2.4	Išpėjamieji pranešimai ant prietaiso	179
2.5	Techninių duomenų lentelė	179
3	Valdymas ir naudojimas	179
3.1	Prieš naudojant pirmą kartą	179
3.2	Saugos mechanizmas	179
3.3	Apsauga nuo perkaitimo	180
3.4	Veikimas	180
3.5	„HOLD“ funkcija	181
3.6	Pasibaigus gaminimo procesui	181
3.7	Gruzdinimo patarimai	181
4	Valymas ir priežiūra	183
4.1	Saugos nurodymai	183
4.2	Valymas	184
5	Trikčių šalinimas	184
5.1	Saugos nurodymai	184
5.2	Trikčių rodmenys ir jų šalinimas	184
6	Seno prietaiso utilizavimas	185
6.1	Pakuotės utilizavimas	186
7	Garantija	186

1 Bendroji informacija

Perskaitykite čia pateiktą informaciją, kad greitai susipažintumėte su prietaisu ir galėtumėte naudotis visomis jo funkcijomis.

Tinkamai naudojamas ir prižiūrimas prietaisas patikimai tarnaus Jums daugelį metų. Linkime malonaus naudojimo.

1.1 Informacija apie šį naudotojo vadovą

Šis naudotojo vadovas yra neatsiejama karšto oro gruzdintuvės CASO AirFry DuoTower (toliau – prietaisas) dalis ir pateikia svarbią informaciją apie paruošimą naudoti, saugą, naudojimą pagal paskirtį ir prietaiso priežiūrą. Naudotojo vadovas visada turi būti lengvai pasiekiamas ir saugomas šalia prietaiso.

Jį privalo perskaityti ir jo laikytis visi asmenys, kuriems patikėtas:

- paruošimas naudoti,
- prietaiso naudojimas,
- triukščių šalinimas ir (arba)
- prietaiso valymas

Išsaugokite šį naudotojo vadovą ir perduokite jį kartu su prietaisu kitam savininkui.

1.2 Atsakomybės apribojimas

Visa šiame naudotojo vadove pateikta techninė informacija, duomenys ir montavimo, naudojimo bei priežiūros nurodymai atitinka paskutinę redakciją rengiant jį spaudai ir yra pateikiami sąžiningai, atsižvelgiant į mūsų iki šiol sukauptą patirtį ir žinias. Remiantis šiame naudotojo vadove pateiktais duomenimis, iliustracijomis ir aprašymais, negali būti teikiamos jokios pretenzijos. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, atsiradusią dėl:

- šio naudotojo vadovo nepaisymo;
- naudojimo ne pagal paskirtį;
- netinkamai atliktų remonto darbų;
- techninių pakeitimų ar prietaiso modifikacijų;
- neleistinų atsarginių dalių naudojimo;
- neleistinų priedų naudojimo.

Prietaiso modifikacijos nerekomenduojamos ir joms netaikoma garantija.

Vertimai atliekami sąžiningai, remiantis turimomis žiniomis. Tačiau neprisiimame atsakomybės už galimas vertimo klaidas, net ir tais atvejais, kai vertimas buvo atliktas mūsų pačių arba mūsų pavedimu. Teisinę galią turi tik originalus tekstas vokiečių kalba.

1.3 Autorių teisės

Šis dokumentas yra saugomas autorių teisių. Visas teises, įskaitant fotomechaninį atkūrimą, dauginimą ir platinimą specialiaisiais būdais (pavyzdžiui, duomenų apdorojimo sistemomis, duomenų laikmenomis ar duomenų tinklais), net ir dalimis, pasilieka „CASO GmbH“. Bendrovė taip pat pasilieka teisę daryti turinio ir techninius pakeitimus.

1.4 Komplektacija

Standartiškai prietaisas tiekiamas su šiomis sudedamosiomis dalimis:

- CASO AirFry DuoTower
- 2 gruzdintuvės krepšeliai su rankenomis
- 2 krepšelių įdėklai
- Naudotojo vadovas

1.5 Išpakavimas

Norėdami išpakuoti prietaisą, atlikite šiuos veiksmus:

- Išimkite prietaisą iš dėžės ir pašalinkite visas pakavimo medžiagas.

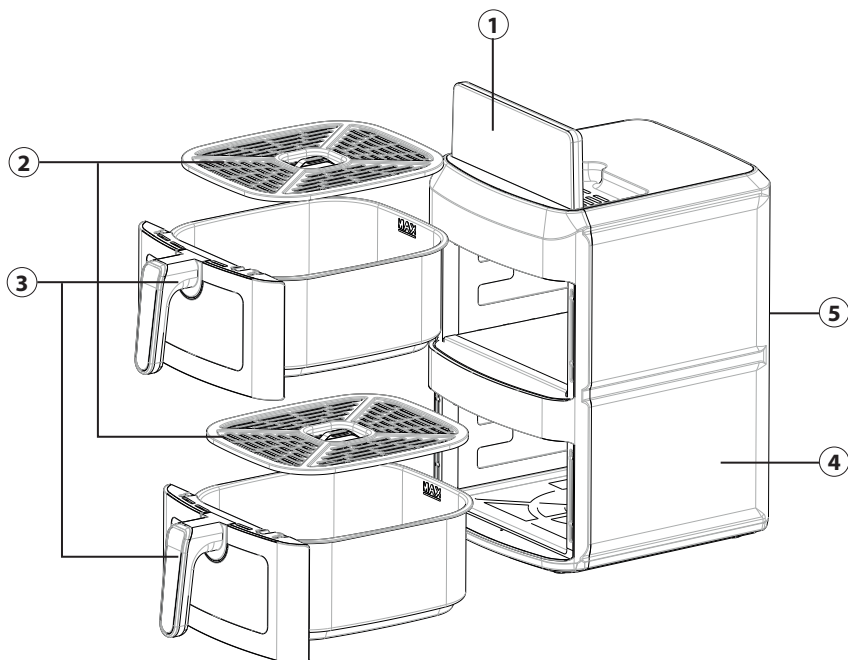
PASTABA

- ▶ Jei įmanoma, prietaiso garantiniu laikotarpiu išsaugokite originalią pakuotę, kad prireikus pasinaudoti garantija, galėtumėte prietaisą tinkamai supakuoti.

2 Konstrukcija ir veikimas

Šiame skyriuje pateikiama svarbi informacija apie prietaiso konstrukciją ir veikimą.

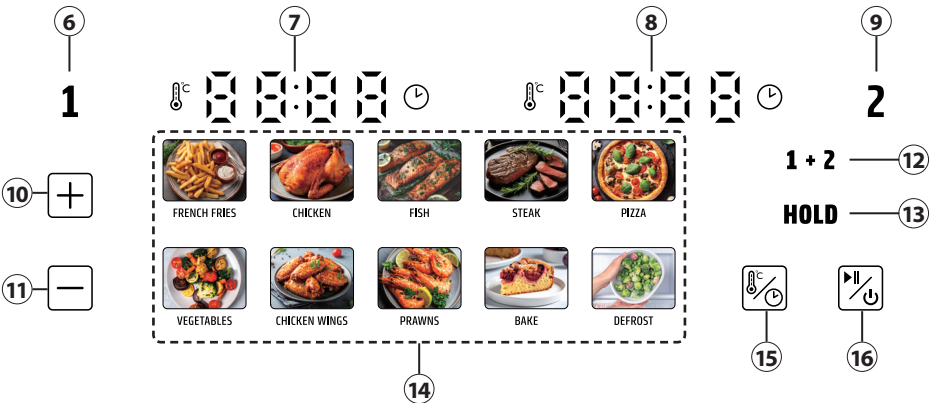
2.1 Bendroji apžvalga



- ① Atlenkiamas valdymo skydelis
- ② Krepšelių įdėklai
- ③ Gruzdintuvės krepšeliai su rankenomis

- ④ Prietaiso pagrindas
- ⑤ Oro išleidimo anga

2.2 Valdymo elementai



- | | | | |
|---|--|---|---|
| ⑥ | Viršutinės zonos pasirinkimas | ⑪ | Temperatūros / laiko mažinimas |
| ⑦ | Temperatūros / laiko rodmuo (viršutinė zona) | ⑫ | Abiejų zonų pasirinkimas |
| ⑧ | Temperatūros / laiko rodmuo (apatinė zona) | ⑬ | „Hold“ funkcija |
| ⑨ | Apatinės zonos pasirinkimas | ⑭ | Automatinės programos |
| ⑩ | Temperatūros / laiko didinimas | ⑮ | Temperatūros / laiko pasirinkimas |
| | | ⑯ | Ijungimo / išjungimo mygtukas + paleidimo / sustabdymo mygtukas |

2.3 Automatinės programos

	Programa	Iš anksto nustatyta temperatūra °C (diapazonas)*	Iš anksto nustatytas laikas min. (diapazonas)*
FRENCH FRIES	Gruzdintos bulvytės	200 (60-200)	20 (1 min. – 1 val.)
CHICKEN	Keptas viščiukas	200 (60-200)	45 (1 min. – 1 val.)
FISH	Žuvis	180 (60-200)	15 (1 min. – 1 val.)
STEAK	Kepsnys	200 (60-200)	10 (1 min. – 1 val.)
PIZZA	Pica	200 (60-200)	8 (1 min. – 1 val.)
VEGETABLES	Daržovės	160 (60-200)	15 (1 min. – 1 val.)

CHICKEN WINGS	Vištienos sparneliai	200 (60-200)	15 (1 min. – 1 val.)
PRAWNS	Krevetės	190 (60-200)	18 (1 min. – 1 val.)
BAKE	Kepiniai	170 (60-200)	18 (1 min. – 1 val.)
DEFROST	Atitirpinimas	80 (40-200)	5 (1 min. – 1 val.)

* Laikas nustatomas 1 minutės žingsniais / * Temperatūra nustatoma 5 °C žingsniais

2.4 Įspėjamieji pranešimai ant prietaiso

⚠ ATSARGIAI

Pavojus dėl karšto paviršiaus!

Prietaiso paviršius gali labai įkaisti.

- ▶ Nelieskite karšto prietaiso paviršiaus. Pavojus nusideginti.
- ▶ Nestatykite ir nedėkite jokių daiktų ant prietaiso.



2.5 Techninių duomenų lentelė

Techninių duomenų lentelė su prijungimo ir galios duomenimis yra prietaiso apačioje.

3 Valdymas ir naudojimas

Šiame skyriuje pateikiama svarbi informacija apie prietaiso valdymą. Laikykitės šių nurodymų, kad išvengtumėte pavojų ir pažeidimų.

3.1 Prieš naudojant pirmą kartą

- Kruopščiai išplaukite gruzdintuvės krepšelius ir krepšelių įdėklus šiltame vandenyje su indų plovikliu, šias dalis gerai nusauskite. Krepšelius ir įdėklus taip pat galima plauti indaplovėje.
- Prietaiso vidinę ir išorinę dalis nuvalykite drėgna šluoste.
- Daugiau informacijos apie valymą rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

3.2 Saugos mechanizmas

Šiame prietaise įrengtas saugos mechanizmas. Jei prietaisui veikiant ištraukiate gruzdintuvės krepšelius, prietaisas automatiškai sustabdo kaitinimą (ekrane rodoma „open“) ir pristabdo veikimą, kol krepšeliai vėl įstumiami į vietą.

PASTABA

- ▶ Norint užtikrinti stabilią temperatūrą prietaiso viduje, rekomenduojama krepšelių nepalikti ištrauktų ilgiau nei 30 sekundžių. Taip pasieksite geresnį gaminimo rezultatą.

3.3 Apsauga nuo perkaitimo

Prietaise įrengta apsauga nuo perkaitimo.

Jei prietaiso viduje esančių elektroninių komponentų temperatūra tampa per aukšta, prietaisas automatiškai išsijungia. Ištraukite kištuką ir leiskite prietaisui bent 30 minučių atvėsti.

3.4 Veikimas

1. Įkiškite maitinimo laidą į kištukinį lizdą.
2. Pasigirsta garso signalas ir valdymo skydelis trumpam įsiziėbia.
3. Prietaisas pereina į budėjimo režimą, o įjungimo / išjungimo mygtukas šviečia nuolat.
4. Įdėkite krepšelių įdėklus į gruzdintuvės krepšelius.
5. Sudėkite maisto produktus į gruzdintuvės krepšelius ir įstumkite juos į prietaisą.
6. Paspauskite  mygtuką prietaisui įjungti.
7. Pasirinkite norimą zoną, kad galėtumėte nustatyti laiką ir temperatūrą. Norėdami tai padaryti, paspauskite viršutinės zonos mygtuką **1** arba apatinės zonos mygtuką **2**.
8. Pasirinkite vieną iš 10 automatinių programų.
9. Programos piktograma pradeda mirksėti, o ekrane rodom iš anksto nustatyt temperatūros ir laiko parametrai.
10. Norėdami abiem zonoms nustatyti vienodus parametrus, paspauskite **1 + 2** mygtuką.
11. Temperatūrą ir laiką galite keisti individualiai.
12. Paspauskite  mygtuką ir nustatykite laiką naudodami – arba + mygtukus.
13. Dar kartą paspauskite  mygtuką ir nustatykite temperatūrą naudodami – arba + mygtukus.
14. Paspauskite  mygtuką, kad pradėtumėte maisto gaminimo procesą.
15. Norėdami pristabdyti veikimą, dar kartą paspauskite  mygtuką.
16. Praėjus pusei nustatyto laiko, pasigirsta garso signalas (ekrane pasirodo užrašas „turn“), kad prireikus galėtumėte apversti gaminamą maistą.
17. Pasibaigus nustatytam laikui, pasigirsta 3 garso signalai, o ekrane rodoma „End“.
18. Norėdami anksčiau laiko nutraukti procesą ir išjungti prietaisą, palaikykite nuspaudę mygtuką  apie 3 sekundes.
19. Ventilatorius dar kurį laiką veiks.

PASTABA

- ▶ Jei – arba + mygtuką laikysite nuspaustą, reikšmės keisis greičiau.
- ▶ Paleidę programą, bet kuriuo metu atitinkamais mygtukais galite pakeisti laiką ir temperatūrą.
- ▶ Neperkraukite gruzdintuvės krepšelių virš jų viduje esančios MAX žymos. Laikykites rekomenduojamų kiekių, pateiktų žemiau esančioje lentelėje.
- ▶ Valdymo skydelį galite pakelti, atsargiai jį spustelėdami prie prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS

- ▶ Gruzdintuvės krepšelius laikykite tik už rankenų, nes gaminimo metu prietaisas gali labai įkaisti.
- ▶ Išimdami krepšelius, saugokitės karštų garų, kurie gali išsiveržti.
- ▶ Pasibaigus gaminimo procesui, gruzdinimo krepšeliai ir maisto produktai yra labai karšti!

3.5 „HOLD“ funkcija

Jei skirtingoms zonoms nustatote skirtingą gaminimo laiką, tačiau norite, kad patiekalai būtų paruošti vienu metu, pasirinkę programas paspauskite **HOLD** - mygtuką.

Tuomet pirmiausia pradeda veikti ta zona, kuriai reikia ilgesnio gaminimo laiko. Kitos zonos ekrane rodoma „HOLD“. Kai prietaisas pasiekia antrąją zonai nustatytą gaminimo laiką, ši zona taip pat pradeda veikti.

Taip skirtingi patiekalai gruzdintuvės krepšeliuose paruošiami vienu metu.

3.6 Pasibaigus gaminimo procesui

1. Ištraukite gruzdintuvės krepšelius laikydami už rankenų ir pastatykite juos ant karščiui atsparaus paviršiaus.
2. Patikrinkite, ar patiekalas yra pakankamai iškepęs. Jei reikia, įstumkite krepšelius atgal į prietaisą ir pratęskite gaminimo laiką keliomis minutėmis.
3. Jei reikia, patiekalams išimti naudokite žnyplės arba virtuvines pirštines. Nenaudokite aštrių įrankių, kad nepažeistumėte gruzdintuvės krepšelių dangos.

3.7 Gruzdinimo patarimai

- Mažesniems maisto produktams paprastai reikia trumpesnio gaminimo laiko nei didesniems.
- Purtymas ar maišymas optimizuoja galutinį rezultatą ir leidžia maisto produktams iškepti tolygiai.
- Norėdami paruošti šviežias gruzdintas bulvytes, naudokite krakmolingas bulves ir supjaustykite jas maždaug 10 × 10 mm storio šiaudeliais. Bulves nuplaukite. Prieš gruzdinimą lengvai patepkite bulves aliejumi, kad jos taptų traškios.
- Nedidelis aliejaus kiekis suteiks maistui daugiau traškumo. Naudokite ne daugiau, kaip 30 ml aliejaus.
- Jei tik produktai telpa į krepšelius, šiame prietaise galima ruošti visus maisto produktus, kuriuos galima kepti orkaitėje.

Rekomenduojami kiekiai ir nustatymai:

Maisto produktai	Kiekis	Pro-grama	Temp. (°C)	Laikas (min.)	Pastaba
Gruzdintos bulvytės (šaldytos)	500 g 1000 g	FRENCH FRIES	200	25 35	Jei viename krepšelyje kepama 1000 g, rekomenduojama bulvytes papurtyti kas 10 min.

Naminės bulvių skiltelės	500 g	FRENCH FRIES	180	30	Bulves supjaustykite skiltelėmis, nuplaukite, nusausinkite ir, jei reikia, lengvai patepkite aliejumi (kas 10 min. papurtykite).
Įdarytos cukinijos	3 puselės	VEGETABLES	170-180	15-25	Cukinijas perpjaukite pusiau, išskobkite ir, pagal skonį, įdarykite mėsa, kuskusu, sūriu ir pan.
Įdarytos paprikos	4-5 vnt.	VEGETABLES	180	15-25	Nupjaukite paprikų „kepurėles“, pašalinkite sėklas ir įdarykite bolivine balanda, mėsa, daržovėmis ir pan.
Orkaitėje kepa- mos daržovės (saldžiosios bulvės, cukini- jos, burokėliai, morkos)	500 g 750 g	VEGETABLES	190	25	Supjaustykite gabalėliais ir sumaišykite su aliejumi bei prieskoniais.
Mėsainių paplotėliai	4 vnt. po ~150 g	STEAK	200	10-12	
Vištienos kepsneli- ai („nuggets“)	500 g	CHICKEN WINGS	180	15-20	
Grilio viščiukas	1300 g	CHICKEN	175	50	
Lazanija	500 g	PIZZA	180	20-30	Orkaitei tinkamoje formoje, maždaug 25 x 8 x 20 cm dydžio
Pica-bagetė	4 vnt.	PIZZA	180	10	
Naminiai skrebučiai	750 g	PIZZA	180	8	Skrebučius supjaustykite kubeliais ir sumaišykite su aliejumi bei prieskoniais.
Bandelės	4-6 vnt.	BAKE	180	8-10	
Duona	Tešla 1 kepalui	BAKE	180	30	Orkaitei tinkamoje formoje (maks. 20 x 20 cm) arba ant kepimo popieriaus.
Keksiukai	6 vnt.	BAKE	180	15-20	
Pyragas (plaktos tešlos)	Tešla 1 pyragui	BAKE	180	45-50	Išklokite kepimo popieriumi ir torto žiedu (Ø apie 20 cm) keptuvės krepšelį.
Žuvis	300 g	FISH	180	15-20	
Krevetės	250 g	PRAWNS	180	15-20	
Vištienos spar- neliai	750 g	CHICKEN WINGS	180	20	

* Nurodyti kiekiai taikomi vienam gruzdintuvės krepšeliui.

PASTABA

- ▶ Gaminimo metu retkarčiais patikrinkite patiekalų apskrudimo lygį ir, jei reikia, apverskite arba papurtykite produktus.
- ▶ Atkreipkite dėmesį, kad pasikeitus kiekiui gali tekti pakoreguoti laiką ir temperatūrą.
- ▶ Kadangi maisto produktai skiriasi dėl savo kilmės, dydžio, formos ir gamintojo, negalime garantuoti, jog nurodyti duomenys bus geriausi nustatymai jūsų naudojamiems produktams.

⚠ ĮSPĖJIMAS

- ▶ Prietaise naudokite tik karščiui atsparius priedus. Naudojami priedai pasibaigus gamtinimo procesui gali būti labai karšti.
- ▶ Niekada nedėkite kepimo ar pergamentinio popieriaus į gruzdintuvę be maisto. Dėl oro cirkuliacijos popierius gali pakilti ir prilieti kaitinimo spiralę.

4 Valymas ir priežiūra

Šiame skyriuje pateikiama svarbi informacija apie prietaiso valymą ir priežiūrą. Laikykitės šių nurodymų, kad išvengtumėte pažeidimų dėl netinkamo prietaiso valymo.

4.1 Saugos nurodymai

⚠ ATSARGIAI

Prieš pradėdami valyti prietaisą, atkreipkite dėmesį į šiuos saugos nurodymus:

- ▶ Prietaisą būtina reguliariai valyti ir šalinti maisto likučius. Dėl nepakankamos prietaiso švaros trumpėja jo tarnavimo laikas ir tai gali sukelti pavojingą prietaiso būklę.
- ▶ Prieš valydami, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą iš kištukinio lizdo.
- ▶ Po naudojimo gaminimo skyrius yra karštas. Kyla pavojus nusideginti! Palaukite, kol prietaisas atvės.
- ▶ Valykite prietaisą po kiekvieno naudojimo, kai jis atvėsęs. Per ilgai laukiant, valymas tampa sudėtingesnis, o kai kuriais atvejais – net neįmanomas. Stiprios apnašos tam tikromis aplinkybėmis gali pažeisti prietaisą.
- ▶ Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius ir nedėkite jo į indaplovę.
- ▶ Nenaudokite agresyvių, abrazyvinių valymo priemonių ar tirpiklių.
- ▶ Negrandykite įsisenėjusių nešvarumų kietais daiktais, kad nepažeistumėte paviršiaus.

4.2 Valymas

 **ĮSPĖJIMAS**

▶ Pašalinkite prietaise susikaupusius riebalų likučius, nes jie gali užsidegti.

- Gruzdintuvės krepšelius ir krepšelių įdėklus kruopščiai išplaukite šiltame vandenyje su indų plovikliu ir gerai nusausinkite. Krepšelius ir įdėklus taip pat galima plauti indaplovėje. Vandens likučiai, po valymo likę tarp krepšelio ir stebėjimo langelio, pavojaus nekelia.
- Prietaiso vidų ir išorę nuvalykite drėgna šluoste.

5 Trikčių šalinimas

Šiame skyriuje pateikiama svarbi informacija apie trikčių nustatymą ir šalinimą. Norėdami išvengti pavojų ir prietaiso pažeidimų, laikykitės nurodymų.

5.1 Saugos nurodymai

 **ATSARGIAI**

▶ Elektros prietaisų remonto darbus gali atlikti tik gamintojo apmokyti kvalifikuoti specialistai.

▶ Netinkamai atliktas remontas gali sukelti rimtą pavojų naudotojui ir pažeisti prietaisą.

5.2 Trikčių rodmenys ir jų šalinimas

Toliau pateikta lentelė padeda nustatyti ir pašalinti nedidelius gedimus.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaisas neįsijungia.	Maitinimo laidas neįjungtas į lizdą.	Įjunkite maitinimo laidą į lizdą.
Paspaudus „Start/Stop“ mygtuką prietaisas nepradeda veikti.	Gruzdintuvės krepšeliai ne iki galo įstumti.	Tvirtai įstumkite krepšelius iki galo.
Patiekalai neiškepę arba iškepę netolygiai.	Gruzdinimo krepšeliai yra perpildyti; maisto produktai krepšeliuose paskirstyti netolygiai.	Į gruzdinimo krepšelius dėkite mažesnius kiekius. Gaminimo metu produktus kelis kartus papurtykite arba apverskite.
	Nustatyta per žema temperatūra arba per trumpas laikas.	Padidinkite temperatūrą arba pailginkite gaminimo laiką.
Pasibaigus gaminimo procesui patiekalas nėra traškus.	Gali būti, kad patiekalas netinkamas ruošti šiame prietaise.	Lengvai apipurškite arba patepkite patiekalą nedideliu kiekiu aliejaus.

Krepšelius sunku įstumti į prietaisą.	Krepšeliai perpildyti.	Išimkite dalį maisto produktų iš krepšelių.
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Gaminamas riebus patiekalas; aliejus ar riebalai pateko ant kaitinimo elementų.	Kepant riebų maistą, aliejus gali lašėti į krepšelį ir sukelti baltus dūmus. Tai nekenkia prietaisui ir nepaveikia rezultato.
	Krepšeliuose yra likusių riebalų likučių.	Po kiekvieno gamtinimo kruopščiai išplaukite krepšelius.
Iš prietaiso sklinda tamsūs dūmai.	Patiekalas prisvilo arba kilo problema dėl elektros grandinės.	Nedelsdami ištraukite kištuką. Prieš išimdami krepšelius šiek tiek palaukite. Jei priežastis nebuvo prisvilęs patiekalas, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą.
Prietaisas skleidžia nemalonų kvapą.	Prietaisas neišvalytas.	Valykite prietaisą po kiekvieno gamtinimo.
	Aliejus ar riebalai pateko ant kaitinimo elementų.	Aliejus ar riebalai išskiria baltus dūmus, kurie gali turėti nemalonų kvapą. Tai neturi įtakos prietaiso veikimui ar galutiniam rezultatui.
Ekrane rodoma „E1“.	Sugedęs temperatūros jutiklis.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą.
Ekrane rodoma „E2“.	Temperatūros jutiklio trumpasis jungimas.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą.

PASTABA

- Jei atlikus aukščiau nurodytus veiksmus problemos išspręsti nepavyksta, kreipkitės į klientų aptarnavimo centrą.
- **Prieš siųsdami prietaisą klientų aptarnavimo centrui, kruopščiai jį išvalykite.**

6 Seno prietaiso utilizavimas

Elektros ir elektroninės įrangos atliekose dažnai dar yra vertingų medžiagų. Tačiau jose taip pat yra kenksmingų medžiagų, kurios buvo būtinos jų veikimui ir saugumui užtikrinti. Išmetus šias atliekas kartu su mišriomis buitinėmis atliekomis arba netinkamai jas tvarkant, jos gali pakenkti žmonių sveikatai ir aplinkai. Todėl jokių būdu neišmeskite seno prietaiso kartu su buitinėmis atliekomis.



PASTABA

- ▶ Naudokitės Jūsų gyvenamojoje vietoje įrengtomis surinkimo vietomis, skirtomis elektrinių ir elektroninių atliekų grąžinimui ir perdirbimui. Prireikus informacijos kreipkitės į savo savivaldybę, atliekų tvarkymo tarnybą arba pardavėją.
- ▶ Pasirūpinkite, kad iki išvežimo senas prietaisas būtų laikomas vaikams nepasiekiamoje vietoje.

6.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotė apsaugo prietaisą nuo pažeidimų transportavimo metu. Pakuotės medžiagos parinktos atsižvelgiant į aplinkosaugos ir atliekų tvarkymo reikalavimus, todėl yra perdirbamos.

Grąžinant pakuotę į medžiagų perdirbimo ciklą, taupomi žaliavų ištekliai ir mažinamas atliekų kiekis. Nebereikalingas pakuotės medžiagas pridukite į „Žaliojo taško“ perdirbimo sistemos surinkimo punktus.

**7 Garantija**

Šiam gaminiui suteikiame 24 mėnesių garantiją, skaičiuojamą nuo pardavimo datos, jei nustatomi trūkumai, atsiradę dėl gamybos ar medžiagų defektų. Garantija galioja Vokietijoje, Austrijoje ir Nyderlanduose. Dėl kitų šalių prašome susisiekti su mumis.

Tai neturi įtakos įstatymo numatytiems garantijos teisėms pagal Vokietijos civilinio kodekso (BGB) 437 ir tolesnius straipsnius. Naudojimasis šiomis įstatymo numatytiomis teisėmis yra nemokamas.

Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai dėl netinkamo elgesio su prietaisu ar netinkamo jo naudojimo, taip pat trūkumams, kurie turi tik nežymią įtaką prietaiso veikimui ar jo vertei. Be to, garantija netaikoma natūraliai besidėvinčioms dalims, transportavimo pažeidimams (jei tai ne mūsų atsakomybė), taip pat žalai, atsiradusi dėl remonto darbų, kuriuos atliko ne mūsų įgalioti asmenys.

Šis prietaisas yra sukurtas ir pritaikytas naudoti buityje. Garantija bet kokiam naudojimui komerciniais tikslais taikoma tik tiek, kiek tokio naudojimo intensyvumas yra palyginamas su naudojimu asmeninėms reikmėms. Prietaisas nėra skirtas intensyviu ar nuolatiniam komerciniam naudojimui.

Esant pagrįstoms pretenzijoms, savo nuožiūra sutaisysime sugedusį prietaisą arba pakeisime jį nauju, nepriekaištingos būklės prietaisu. Apie akivaizdžius trūkumus būtina pranešti per 14 dienų nuo pristatymo. Bet kokios kitos pretenzijos nepriimamos.

Norėdami pasinaudoti garantija, prieš grąžindami prietaisą susisiekite su mumis (visada pridėkite pirkimo dokumentą!). Mūsų kontaktinius duomenis („Garantijos teikėjas“) rasite šio naudotojo vadovo pradžioje.

תוכן העניינים

נושאים כלליים	187
1.1 מידע על מדריך זה	188
1.2 הגבלת אחריות	188
1.3 הגנת זכויות יוצרים	188
1.4 היקף האספקה	188
1.5 פריקה	188
התקנה ותפקוד	189
2.1 סקירה כללית	189
2.2 רכיבי הפעלה	190
2.3 תוכניות אוטומטיות	190
2.4 הערות אזהרות על המכשיר	191
2.5 תווית סוג	191
הפעלה ותפעול	191
3.1 לפני השימוש הראשון	191
3.2 מתג בטיחות	191
3.3 הגנה מפני התחממות יתר	192
3.4 הפעלה	192
3.5 "HOLD" פונקציית	193
3.6 לאחר תהליך הבישול	193
3.7 טיפים לטיגון	193
ניקוי ותחזוקה	195
4.1 הוראות בטיחות	195
4.2 ניקוי	195
תיקון תקלות	195
5.1 הוראות בטיחות	195
5.2 מחוויי תקלות	196
סילוק המכשיר הישן	197
6.1 סילוק האריזה	197
אחריות	197

נושאים כלליים 1

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

מידע על מדריך זה 1.1

הוראות הפעלה אלו הן חלק מטיגון האוויר החם (המכונה להלן המכשיר) ומספקות לך מידע חשוב על ההפעלה, הבטיחות, השימוש המיועד והטיפול במכשיר. מדריך ההפעלה חייב להיות תמיד זמין במכשיר.

הוא חייב להיקרא ולהשתמש על ידי כל מי שהונחה

להתקנה

להפעלה

לתקן תקלה ו/או

לנקות את המכשיר

שמור את מדריך ההפעלה והעבר אותו לבעלים הבאים יחד עם המכשיר

הגבלת אחריות 1.2

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

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

הגנת זכויות יוצרים 1.3

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

היקף האספקה 1.4

המכשיר מסופק כסטנדרט עם הרכיבים הבאים

• CASO AirFry DuoTower

• סלסלות טיגון עם ידיות 2

• תוספות לסל 2

• מדריך הפעלה

פריקה 1.5

לפריקת המכשיר, הוצא את המכשיר מהאריזה והסר את חומר האריזה

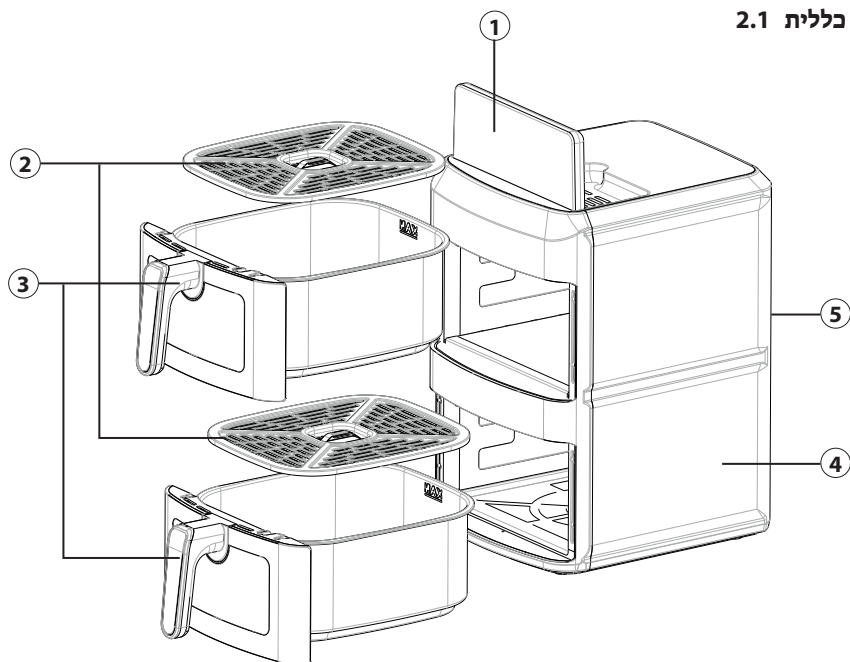
הודעה

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

התקנה ותפקוד 2

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ההתקנה והתפקוד של המכשיר

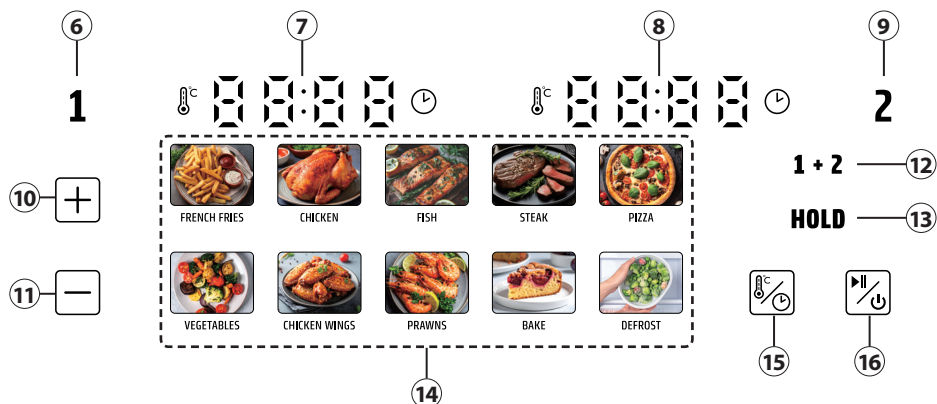
סקירה כללית 2.1



- ① לוח הפעלה מתקפל
② תוספות לסל
③ סלסלות טיגון עם ידיות

- ④ בסיס מכשיר
⑤ יציאת אוויר

רכיבי הפעלה 2.2



- | | | | |
|---------------------------------|----|---------------------------------------|----|
| בחירת אזור עליון | 6 | הפחתת טמפרטורה/זמן | 11 |
| תצוגת טמפרטורה/זמן (אזור עליון) | 7 | בחירת שני האזורים | 12 |
| תצוגת טמפרטורה/זמן (אזור תחתון) | 8 | פונקציית השהיה | 13 |
| בחירת אזור תחתון | 9 | תוכניות אוטומטיות | 14 |
| הגברת טמפרטורה/זמן | 10 | בחירת טמפרטורה/זמן | 15 |
| | | כפתור הפעלה/כיבוי + כפתור התחלה/עצירה | 16 |

תוכניות אוטומטיות 2.3

זמן בדיקת מוגדר מראש (טווח)*	טמפ' במעלות צלסיוס מוגדר מראש (טווח)*	תכנית	
20 (דקה אחת - שעה אחת)	200 (60-200)	צ'יפס	FRENCH FRIES
45 (דקה אחת - שעה אחת)	200 (60-200)	עוף מטוגן	CHICKEN
15 (דקה אחת - שעה אחת)	180 (60-200)	דג	FISH
10 (דקה אחת - שעה אחת)	200 (60-200)	סטייק	STEAK
8 (דקה אחת - שעה אחת)	200 (60-200)	פיצה	PIZZA
15 (דקה אחת - שעה אחת)	160 (60-200)	ירקות	VEGETABLES

15 (דקה אחת - שעה אחת)	200 (60-200)	כנפי עוף	CHICKEN WINGS
18 (דקה אחת - שעה אחת)	190 (60-200)	שרימפס	PRAWNS
18 (דקה אחת - שעה אחת)	170 (60-200)	מאפים	BAKE
5 (דקה אחת - שעה אחת)	80 (40-200)	הפשרה	DEFROST

במרווחים של דקה / *במרווחים של 5 מעלות צלסיוס*

2.4 הערות אזהרות על המכשיר

⚠️ זהירות

!סכנה עקב משטח עליון חם

פני השטח של המכשיר יכולים להתחמם מאוד!
אל תיגע במשטח החם של המכשיר. סכנת כוויות
אין להניח או למקם חפצים כלשהם על המכשיר

2.5 תווית סוג

תגית השם עם נתוני החיבור והביצועים ממוקמת בתחתית המכשיר

3 הפעלה ותפעול

פרק זה מספק לך מידע חשוב על הפעלת המכשיר. פעל לפי ההוראות כדי למנוע סכנה ונזק

3.1 לפני השימוש הראשון

נקה את סלי הטיגון ואת תוספות הסלים היטב במים חמים וסבון וייבש את החלקים היטב. ניתן גם להכניס את סלי הטיגון ואת תוספות הסלים למדיח כלים.
• יש לנגב את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר עם מטלית לחה
• "מידע נוסף על ניקוי ניתן למצוא בפרק „ניקוי וטיפול"

3.2 מתג בטיחות

מכשיר זה מצויד במנגנון בטיחות
אם מוצאים את סלי הטיגון מהמכשיר במהלך הפעולה, יעצור המכשיר את תהליך החימום ויעצור את
עד שסלי הטיגון יידחו בחזרה פנימה ("open", הפעולה) (התצוגה תציג

הודעה

מומלץ לא להוציא את המיכל ליותר מ-30 שניות כדי להבטיח טמפרטורה יציבה בתוך המכשיר. זה
מוביל לתוצאה טובה יותר של טיגון

הגנה מפני התחממות יתר 3.3

המכשיר מצויד בהגנה מפני התחממות יתר אם הטמפרטורה בתוך המכשיר באזור הרכיבים האלקטרוניים הופכת גבוהה מדי, המכשיר נכבה. התצוגה מציגה. יש לנתק את המכשיר מהחשמל ולאפשר למכשיר להתקרר למשך חצי שעה לפחות.

הפעלה 3.4

1. הכנס את תקע החשמל לשקע.
2. נשמע צליל אות ולוח הבקרה נדלק לזמן קצר.
3. המכשיר נמצא במצב המתנה וכפתור ההפעלה/כיבוי דולק קבוע.
4. הנח את תוספות הסלסלה לתוך סלי הטיגון.
5. הנח את האוכל בסלסלות הטיגון ודחוף אותן לתוך המכשיר.
6. לחץ על הלחצן  כדי להפעיל את המכשיר.
7. בחר את האזור הרצוי כדי לבצע הגדרות זמן וטמפרטורה. לשם כך, יש ללחוץ על לחצן **1** עבור
האזור העליון או על לחצן **2** עבור האזור התחתון.
8. בחר אחת מ-10 התוכניות האוטומטיות.
9. איור התוכנית מתחילה להבהב והטמפרטורה והזמן שנקבעו מראש מופיעים על הצג.
10. **1 + 2** כדי להגדיר את שני האזורים באופן זהה, יש ללחוץ על לחצן.
11. ניתן להתאים גם את הטמפרטורה וגם את הזמן בנפרד.
12.  + בחר בלחצן ולאחר מכן שנה את השעה באמצעות הלחצן - או.
13.  + בחר שוב בלחצן ולאחר מכן כוונן את הטמפרטורה באמצעות הלחצן - או.
14. לחץ על הלחצן  כדי להתחיל בתהליך.
15.  כדי להשהות את הפעולה, לחץ שוב על הלחצן.
16. באמצע הזמן, המכשיר יצפצף פעם אחת כדי שתוכל להפוך את האוכל שלך במידת הצורך.
(מופיע על הצג "turn").
17. "End", לאחר חלוף הזמן שהוגדר, יישמעו 3 צפצופים ו בתצוגה יופיע.
18. כדי לבטל את התהליך מוקדם ולכבות את המכשיר, לחץ והחזק את הלחצן  למשך כ-3 שניות.
19. המאוורר ימשיך לפעול להגעת קצרה.

הודעה

אם תלחץ על הלחצן + או -, הערך גדל/יורד מהר יותר.
בלחיצה ממושכת על הלחצנים + או -, יעלו או ירדו הערכים מהר יותר.
לאחר תחילת התוכנית, ניתן לשנות את הזמן והטמפרטורה בכל עת באמצעות הכפתורים המתאימים.
בתוך סלי הטיגון. יש לשים לב לכמויות המומלצות MAX אין למלא את סלי הטיגון מעבר לסימון
בטבלה המופיעה בהמשך
ניתן להעמיד את לוח ההפעלה על-ידי לחיצה קצרה ועדינה עליו כלפי המכשיר

אזהרה

ג.ג. בסלי הטיגון רק בידיות, מכיוון שהמכשיר עלול להתחמם במהלך תהליך הבישול. היזהרו מהאדים החמים שעלולים להיפלט בעת הוצאת סלי הטיגון. סלי הטיגון והאוכל הם לאחר תהליך הבישול חמים מאוד!

“HOLD” פונקציית 3.5

אם תגדיר זמני בישול שונים עבור האזורים, אך תרצה שהאוכל יהיה מוכן בו זמנית, תוכל ללחוץ על לחצן **HOLD** לאחר הגדרת התוכנית. ככה תתחיל ראשון האזור הדורש זמן בישול ארוך יותר ברגע שהמכשיר הגיע לזמן הבישול שנקבע עבור האזור. “HOLD”, מציג בתצוגה עבור האזור השני השני, הוא יתחיל גם עבור האזור השני. באופן הזה התכולה השונה של סלסלות הטיגון יגיעו להבשלה בו-זמנית

לאחר תהליך הבישול 3.6

1. משוך את סלי הטיגון מהמכשיר באמצעות הידית והנח אותם על משטח עמיד בחום.
2. האוכל מבושל. אם לא, ניתן לדחוף את סלי הטיגון בחזרה לתוך המכשיר ולהאריך את תהליך הבישול בכמה דקות.
3. במידת הצורך, השתמשו במלקחיים או כפפות בישול כדי להוציא את המזון. אין להשתמש בחפצים חדים כדי למנוע נזק לציפוי סלי הטיגון.

טיפים לטיגון 3.7

- מצרכי מזון קטנים דורשים בדרך כלל פחות זמן בישול מצרכי מזון גדולים יותר.
- ניעור או ערבוב מייעלים את התוצאה הסופית ומונעים מזון מבושל בצורה לא אחידה.
- 10 X להכנת צ'יפס טרי, השתמשו בתפוחי אדמה מקומחים וחתכו אותם לרצועות בעובי של כ-10 מ"מ. שטוף את אלה במים. לפני הטיגון מברישים את תפוחי האדמה במעט שמן כדי שיהיו פריכים.
- הוספת כמות קטנה של שמן לאוכל שלך תהפוך אותו לפרך יותר. אין להשתמש ביותר מ-30 מ"ל שמן.
- ככל שהאוכל נכנס לסלים, ניתן להכין באמצעות מכשיר זה גם את כל המאכלים שניתן להכין בתנור אפיה.

אנו ממליצים על הכמויות וההגדרות הבאות

מצרכים	(כמות (מקס	תכנית	טמפרטורה (מעלות (צלסיוס	זמן (דקות	הערה
צ'יפס (קפוא)	גרם 500 גרם 1000	FRENCH FRIES	200	25 35	כאשר מכניסים 1000 גרם לסלסלת הטיגון, מומלץ לנער את הצ'יפס כל 10 דקות
פלחי תפוחי אדמה תוצרת בית	גרם 500	FRENCH FRIES	180	30 30	חותכים תפוחי אדמה לפרוסות. שוטפים במים, טטפים ומברישים בשמן (לנער כל 10 דקות) במידת הצורך
קישואים ממולאים	חצאים 3	VEGETABLES	170-180	15-25	חוצים ומחללים את הקישואים וממלאים אותו בבשר, קוסקוס, גבינה וכו' לפי הרצון

DE

EN

IT

ES

FR

SV

TR

PL

NL

LT

HE

חותכים את החלק העליון של הפלפלים ושולפים אותם, ממלאים אותם בקינואה, בשר, ירקות וכו' לפי הרצון	15-25	180	VEGETABLES	חתיכות 4-5	פלפלים ממולאים
קוצצים ומערבבים עם שמן ותבלינים	25	190	VEGETABLES	גרם 500 גרם 750	ירקות אפויים (בטטה, קישואים, סלק, גזר)
	10-12	200	STEAK	חתיכות של 4 כ-150 גרם כל אחת	קציצת בורגר
	15-20	180	CHICKEN WINGS	גרם 500	נגיסי עוף
	50	175	CHICKEN	גרם 1300	עוף טרי בגריל
בתבנית חסינת תנור בגודל כ-20 על 8 על 25 ס"מ	20-30	180	PIZZA	גרם 500	לזניה
	10	180	PIZZA	חתיכות 4	פיצה באגט
חותכים את הטוסט לקוביות, מערבבים עם שמן ותבלינים	8	180	PIZZA	גרם 750	קרוטונים ביתיים
	8-10	180	BAKE	חתיכות 4-6	לחמניות
בתבנית חסינת תנור ס"מ (X20) (מקסימום 20 / נייר אפייה	30	180	BAKE	בצק לכיכר 1	לחם
	15-20	180	BAKE	חתיכות 6	מאפינס
מרפדים את סל הטיגון בנייר אפייה וטבעת עוגה (כ-20 ס"מ Ø)	45-50	180	BAKE	בצק לעוגה 1	עוגת ספוג
	15-20	180	FISH	גרם 300	דג
	15-20	180	PRAWNS	גרם 250	שרימפס
	20	180	CHICKEN WINGS	גרם 750	כנפיים עוף

הכמויות המפורטות מתייחסות לסל טיגון אחד *

הודעה

בודק מדי פעם את מידת ההשחמה של המזון והופכים/מנערים במידת הצורך שים לב כי כמות שונה עשויה לדרוש התאמה של זמן וטמפרטורה מכיוון שמצרכי המזונות משתנים לפי מקור, גודל, צורה ומותג, איננו יכולים להבטיח שהנתונים שסופקו הם ההגדרות הטובות ביותר עבור המצרכים שבהם אתה משתמש

אזהרה

השתמש רק באביזרים עמידים בחום במכשיר. האביזרים המשמשים יכולים להיות חמים מאוד לאחר הבישול.
לעולם אל תניח נייר אפייה או פרגמנט מכשיר הטיגון מבלי להניח עליו אוכל. זרימת האוויר מאפשרת לנייר להתרומם ולגעת בסלילי החימום

ניקוי ותחזוקה 4

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ניקוי וטיפול בפריט. שים לב להוראות כדי למנוע נזק שיכול להגרם כתוצאה מניקוי שגוי של הפריט וכדי להבטיח פעולה ללא תקלות

הוראות בטיחות 4.1

זהירות

אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות לפני שתתחיל לנקות את המכשיר.
יש לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר שאריות בישול. מכשיר שלא נשמר במצב נקי משפיע לרעה על חיי השירות שלו ועלול להוביל למצב מסוכן של המכשיר.
לפני הניקוי, כבו את המכשיר והוציאו את התקע מהשקע.
תא הבישול חם לאחר השימוש. קיימת סכנת כוויות! המתן עד שהמכשיר יתקרר.
לאחר השימוש, נקו את המכשיר לאחר שהתקרר. המתנה ארוכה מדי הופכת את הניקיון לקשה שלא לצורך ובמקרים קיצוניים לבלתי אפשרי. זיהום מוגזם עלול לגרום נזק למכשיר.
אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ואל תכניסו למדיח הכלים.
אין להשתמש בחומרי ניקוי או ממסים אגרסיביים או שוחקים.
אל תגרד לכולך עיקש עם חפצים קשים

ניקוי 4.2

אזהרה

תמיד הסר שאריות שומן מהמכשיר, אחרת הוא עלול להתלקח

יש לנקות את סלי הטיגון ואת תוספות הסל ביסודיות במים חמים ולשטוף אותם היטב. ניתן גם להכניס את סלי הטיגון ואת תוספות הסל למדיח הכלים. שאריות מים שנשארו בין הסל לחלון התצוגה לאחר הניקוי אינן מזיקות.
נגב את החלק הפנימי והחיצוני של המכשיר עם מטלית לחה

תיקון תקלות 5

פרק זה מספק לך מידע חשוב על איתור תקלות פתרון תקלות. שים להוראות כדי למנוע סכנות ונזקים

הוראות בטיחות 5.1

זהירות

תיקונים למכשירי חשמל מותרים להתבצע רק על ידי מומחים שהוכשרו על ידי היצרן.
תיקונים לא מקצועיים עלולים לגרום לסיכונים משמעותיים למשתמש ולפגוע במכשיר

מחזורי תקלות 5.2

הטבלה שלהלן תעזור לך לאתר ולתקן תקלות קלות

התקלה	סיבה אפשרית	תיקון
לא ניתן להפעיל את המכשיר	תקע החשמל לא מחובר לחשמל	חבר את תקע החשמל
התהליך אינו מתחיל כאשר אתה לוחץ על כפתור התחל/עצירה	הכנס את סלי הטיגון בחוזקה	סלי הטיגון אינם מוכנסים במלואם
האוכל לא מבושל לגמרי או מבושל בצורה לא אחידה	סל הטיגון מלא יתר על המידה. מוצרי המזון אינם מפוזרים באופן שווה בסל הטיגון	הנח כמויות קטנות יותר בסלי הטיגון. נער או הפוך את האוכל מספר פעמים במהלך הבישול
האוכל לא קריספי לאחר הבישול	טמפרטורת הבישול או זמן הבישול מוגדרים נמוך מדי	הגדל את טמפרטורת הבישול או את זמן הבישול
האוכל לא קריספי לאחר הבישול	ייתכן שהמזון לא יתאים למכשיר	רסס או תמרר את המזון בכמות קטנה של שמן
הוציא את המזון מסלי הטיגון	סלי הטיגון מלאים יתר על המידה	לא ניתן להכניס בקלות את סלי הטיגון לתוך המכשיר
עשן לבן יוצא מהמכשיר	אתה מכין אוכל שמנוני ושמן או שומן נותזו על גופי החימום	כשמטגנים מזון שומני, מטפטף שמן לתוך סל הטיגון. השמן יוצר את העשן הלבן. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית
	נקה את סלי הטיגון היטב לאחר כל שימוש	עדיין יש שאריות שומן בסלי הטיגון
עשן כהה יוצא מהמכשיר	האוכל נשרף או שיש בעיה במעגל החשמלי	נתק מיד את המכשיר מהחשמל. המתן רגע לפני הוצאת סלי הטיגון. אם הסיבה לא הייתה מזון שרוף, פנה לשירות הלקוחות
למכשיר יש ריח לא נעים	המכשיר לא נוקה	נקה את המכשיר לאחר כל שימוש
	שמן או שומן ניתזו על גופי החימום	השמן/שומן מייצר עשן לבן ויכול להריח לא נעים. זה לא משפיע על המכשיר או על התוצאה הסופית
מוצג על הצג E1	חיישן הטמפרטורה פגום	פנה לתמיכת הלקוחות
מוצג על הצג E2	יש קצר חשמלי בחיישן הטמפרטורה	פנה לתמיכת הלקוחות

הודעה

אם השלבים לעיל אינם פותרים את הבעיה, אנא צור קשר עם שירות הלקוחות
יש לנקות את המכשיר טרם שליחתו לשירות הלקוחות

**סילוק המכשיר הישן 6**

מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים עדיין מכילים חומרים יקרי ערך לרוב. אבל הם מכילים גם חומרים מזיקים שהיו הכרחיים לתפקודם ולבטיחותם. פסולת שאריות או אם מטפלים בהן בצורה לא נכונה, הן עלולות לפגוע בבריאות האדם ובסביבה. לכן, בשום פנים ואופן אסור לזרוק את המכשיר הישן לפח רגיל.

הודעה

השתמש בנקודת האיסוף שהוקמה על ידי מקום מגוריך כדי להחזיר ולמחזר מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים. במידת הצורך, לקבלת מידע פנה לעירייה שלך, למסלק האשפה או לסוחר שלך ודא שלמכשיר הישן שלך אין גישה לילדים עד לסילוקו

סילוק האריזה 6.1

האריזה מגינה על המכשיר מפני נזקים במהלך ההובלה. חומרי האריזה נבחרים על פי היבטים לאפשרות סילוק וידידותיים לסביבה ולכן ניתנים למחזור. החזרת האריזה למחזור החומרים חוסכת בחומרי גלם ומפחיתה את כמות הפסולת. השלך "חומרי אריזה שאינם נחוצים עוד בנקודות האיסוף של מערכת המחזור, נקודה ירוקה".

אחריות 7

למוצר זה אנו מספקים אחריות של 24 חודשים, החל מתאריך המכירה, עבור פגמים הנובעים מפגמי ייצור או חומר. האחריות שלנו חלה על גרמניה, אוסטרית והולנד. עבור כל שאר המדינות אנו פנה אלינו.

לא מושפעות מכך. ניצול הזכויות BGB תביעות האחריות הסטטוטוריות שלך לפי סעיף 437 ואילך הסטטוטוריות שלך על פגמים אינו כרוך בתשלום. האחריות אינה כוללת נזק שנגרם כתוצאה מטיפול או שימוש לא מקצועיים, כמו גם פגמים שמשפיעים רק במעט על תפקוד או ערכו של המכשיר. יתר על כן, חלקי בלאי, נזקי הובלה, אלא אם כן אנו אחראים לכך, וכן נזקים שנגרמו מתיקונים שלא בוצעו על ידינו, אינם נכללים בתביעת האחריות.

מכשיר זה תוכנן ומיועד לשימוש במרחבים פרטיים (שימוש ביתי). כל שימוש מסחרי שיתכן מכוסה באחריות רק במידה שניתן להשוות אותו לדרישות השימוש הפרטי. הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי מתמשך.

אם התלונות מוצדקות, נתקן, לפי שיקול דעתנו, את המכשיר הפגום או נחליף אותו במכשיר נקי מפגמים. יש לדווח על ליקויים גלויים תוך 14 יום מהמסירה. תביעות נוספות אינן אפשריות כדי להגיש תביעת אחריות, אלא פנה אלינו לפני החזרת המכשיר (תמיד עם הוכחת רכישה!). ניתן למצוא את פרטי ההתקשרות שלנו ("מספקי שירותים") בתחילת מדריך הפעלה זה.



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

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de