Original-Bedienungsanleitung

AF 660 Duplex
Heißluftfritteuse

Artikel-Nr. 3181

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

Dokument-Nr.: 3181 18-07-2023
Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.
© 2023 Braukmann GmbH

1 Bedienungsanleitung ... 12
1.1 Allgemeines ... 12
1.2 Informationen zu dieser Anleitung ... 12
1.3 Warnhinweise ... 12
1.4 Haftungsbeschränkung ... 13
1.5 Urheberschutz ... 13
2 Sicherheit ... 13
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung ... 13
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise ... 14
2.3 Gefahrenquellen ... 16
2.3.1 Gefahr durch Verbrennung ... 16
2.3.2 Brandgefahr ... 17
2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom ... 17
3 Inbetriebnahme ... 18
3.1 Sicherheitshinweise ... 18
3.2 Lieferumfang und Transportinspektion ... 18
3.3 Auspacken ... 18
3.4 Entsorgung der Verpackung ... 18
3.5 Anforderungen an den Aufstellort ... 19
3.6 Elektrischer Anschluss ... 19
4 Aufbau und Funktion ... 20
4.1 Gesamtübersicht ... 20
4.2 Bedienpanel ... 21
4.3 Automatik-Programme ... 21
4.4 Warnhinweise am Gerät ... 22
4.5 Typenschild ... 22
4.6 Montage / Demontage ... 22
5 Bedienung und Betrieb ... 23
5.1 Vor dem Erstgebrauch ... 23
5.2 Sicherheitsschalter ... 23
5.3 Überhitzungsschutz ... 23
5.4 Betrieb ... 23
5.5 Frittiertipps ... 26
6 Reinigung und Pflege ... 27
6.1 Sicherheitshinweise ... 28
6.2 Reinigung ... 28
7 Störungsbehebung ... 28
7.1 Sicherheitshinweise ... 28
7.2 Störungsursachen und -behebung ... 28
8 Entsorgung des Altgerätes ... 29
9 Garantie ... 30
10 Technische Daten ... 30
11 Operating Manual ... 32

11.1 General **32**
11.2 Information on this manual **32**
11.3 Warning notices **32**
11.4 Limitation of liability **33**
11.5 Copyright protection **33**
12 Safety **33**
12.1 Intended use **33**
12.2 General Safety information **34**
12.3 Sources of danger **35**
12.3.1 Danger of Burning 35
12.3.2 Danger of Fire 36
12.3.3 Dangers due to electrical power 37
13 Commissioning **37**
13.1 Safety information **37**
13.2 Delivery scope and transport inspection **37**
13.3 Unpacking **38**
13.4 Disposal of the packaging **38**
13.5 Setup location requirements **38**
13.6 Electrical connection **38**
14 Design and Function **39**
14.1 Complete overview **39**
14.2 Control panel **40**
14.3 Automatic programs **40**
14.4 Warning notices on device **41**
14.5 Rating plate **41**
14.6 Assembling / Deassembling **41**
15 Operation and Handling **42**
15.1 Before initial use **42**
15.2 Security switch **42**
15.3 Overheating protection **42**
15.4 Operation **42**
15.5 Advices for frying **44**
16 Cleaning and Maintenance **46**
16.1 Safety information **46**
16.2 Cleaning **47**
17 Troubleshooting **47**
17.1 Safety notices **47**
17.2 Causes and rectification of faults **47**
18 Disposal of the Old Device **48**
19 Guarantee **48**
20 Technical Data **49**
21 Mode d´emploi **51**
21.1 Généralités **51**

21.2 Informations relatives à ce manuel 51
21.3 Avertissements de danger 51
21.4 Limite de responsabilités 52
21.5 Protection intellectuelle 52
22 Sécurité 52
22.1 Utilisation conforme 52
22.2 Consignes de sécurités générales 53
22.3 Sources de danger 55
22.3.1 Danger de brûlure 55
22.3.2 Danger d'incendie 55
22.3.3 Dangers du courant électrique 56
23 Mise en service 57
23.1 Consignes de sécurité 57
23.2 Inventaire et contrôle de transport 57
23.3 Déballage 57
23.4 Elimination des emballages 57
23.5 Mise en place 58
23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation 58
23.6 Raccordement électrique 58
24 Structure et fonctionnement 58
24.1 Vue d'ensemble 59
24.2 Panneau de commande 59
24.1 Menus automatique 60
24.2 Avertissements sur l'appareil 60
24.3 Plaque signalétique 61
24.4 Montage/Démontage 61
25 Commande et fonctionnement 61
25.1 Avant première usage 61
25.2 Interrupteur de sécurité 62
25.3 Système anti-surchauffe 62
25.4 Mise en service 62
25.5 Astuces de friture 64
26 Nettoyage et entretien 66
26.1 Consignes de sécurité 66
26.2 Nettoyage 67
26.3 Consignes de sécurité 67
26.4 Origine et remède des incidents 67
27 Elimination des appareils usés 68
28 Garantie 69
29 Caractéristiques techniques 69
30 Istruzione d´uso 71
30.1 In generale 71

30.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso ... 71
30.3 Indicazioni d'avvertenza ... 71
30.4 Limitazione della responsabilità ... 72
30.5 Tutela dei diritti d'autore ... 72
31 Sicurezza ... 72
31.1 Utilizzo conforme alle disposizioni ... 72
31.2 Indicazioni generali di sicurezza ... 73
31.3 Fonti di pericolo ... 75
31.3.1 Pericolo di ustioni ... 75
31.3.2 Pericolo d'incendio ... 76
31.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica ... 76
32 Messa in funzione ... 77
32.1 Indicazioni di sicurezza ... 77
32.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto ... 77
32.3 Disimballaggio ... 77
32.4 Smaltimento dell'involucro ... 77
32.5 Requisiti del luogo di posizionamento ... 78
32.6 Connessione elettrica ... 78
33 Costruzione e funzione ... 79
33.1 Panoramica complessiva ... 79
33.2 Pannello di controllo ... 80
33.1 Programmi automatici ... 80
33.2 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio ... 81
33.3 Targhetta di omologazione ... 81
33.4 Montaggio / Smontaggio ... 81
34 Utilizzo e funzionamento ... 82
34.1 Prima del primo utilizzo ... 82
34.2 Interruttore di sicurezza ... 82
34.3 Protezione da surriscaldamento ... 82
34.4 Messa in servizo ... 82
34.5 Consigli per la frittura ... 84
35 Pulizia e cura ... 86
35.1 Indicazioni di sicurezza ... 87
35.2 La pulizia ... 87
35.3 Indicazioni di sicurezza ... 87
35.4 Cause malfunzionamenti e risoluzione ... 87
36 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto ... 88
37 Garanzia ... 89
38 Dati tecnici ... 89
39 Manual del usuario ... 91
39.1 Generalidades ... 91
39.2 Información acerca de este manual ... 91
39.3 Advertencias ... 91

39.4 Limitación de responsabilidad ... 92
39.5 Derechos de autor (copyright) ... 92
40 Seguridad ... 92
40.1 Uso previsto ... 92
40.2 Instrucciones generales de seguridad ... 93
40.3 Fuentes de peligro ... 95
40.3.1 Peligro de quemaduras ... 95
40.3.2 Peligro de fuego ... 96
40.3.3 Peligro de electrocución ... 96
41 Puesta en marcha ... 97
41.1 Instrucciones de seguridad ... 97
41.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte ... 97
41.3 Desembalaje ... 97
41.4 Eliminación del embalaje ... 97
41.5 Colocación ... 98
41.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje ... 98
41.6 Conexión eléctrica ... 98
42 Estructura y funciones ... 98
42.1 Panorámica del aparato ... 99
42.2 Panel de mando ... 99
42.1 Programas automáticos ... 100
42.2 Advertencias en el aparato ... 100
42.3 Placa de especificaciones ... 100
42.4 Montaje/desmontaje ... 101
43 Operación y funcionamiento ... 101
43.1 Antes del primer uso ... 101
43.2 Interruptor de seguridad ... 101
43.3 Protección frente al sobrecalentamiento ... 102
43.4 Puesta en marcha ... 102
43.5 Consejos para freír ... 104
44 Limpieza y conservación ... 106
44.1 Instrucciones de seguridad ... 106
44.2 Limpieza ... 107
45 Resolución de fallas ... 107
45.1 Instrucciones de seguridad ... 107
45.2 Causas y resolución de fallos ... 107
46 Eliminación del aparato usado ... 108
47 Garantía ... 109
48 Datos Técnicos ... 109
49 Gebruiksaanwijzing ... 111
49.1 Algemeen ... 111
49.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing ... 111

49.3 Waarschuwingsinstructies ... 111
49.4 Aansprakelijkheid ... 112
49.5 Auteurswet ... 112
50 Veiligheid ... 112
50.1 Gebruik volgens de voorschriften ... 112
50.2 Algemene veiligheidsinstructies ... 113
50.3 Gevaar bronnen ... 115
50.3.1 Brandwonden ... 115
50.3.2 Brandgevaar ... 116
50.3.3 Gevaar door elektrische stroom ... 116
51 Ingebruikname ... 117
51.1 Veiligheidsvoorschriften ... 117
51.2 Leveringsomvang en transportinspectie ... 117
51.3 Uitpakken ... 117
51.4 Verwijderen van de verpakking ... 117
51.5 Plaatsen ... 118
51.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing ... 118
51.6 Elektrische aansluiting ... 118
52 Opbouw en functie ... 119
52.1 Algemeen overzicht ... 119
52.2 Bedieningspaneel ... 120
52.1 Automatische programma‘s ... 120
52.2 Waarschuwingsinstructies op apparaat ... 121
52.3 Typeplaatje ... 121
52.4 Montage / demontage ... 121
53 Bediening en gebruik ... 121
53.1 Voor het eerste gebruik ... 122
53.2 Veiligheidsschakelaar ... 122
53.3 Oververhittingsbescherming ... 122
53.4 Inbedrijfstelling ... 122
53.5 Frituurtips ... 124
54 Reiniging en onderhoud ... 126
54.1 Veiligheidsvoorschriften ... 126
54.2 Reiniging ... 127
55 Storingen verhelpen ... 127
55.1 Veiligheidsvoorschriften ... 127
55.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen ... 127
56 Afvoer van het oude apparaat ... 128
57 Garantie ... 128
58 Technische gegevens ... 129
59 Руководство по эксплуатации ... 131
59.1 Общие положения ... 131
59.2 Информация об этом руководстве ... 131

59.3 Предупредительные указания ... 131
59.4 Ограничение ответственности ... 132
59.5 Защита авторского права ... 132
60 Безопасность ... 132
60.1 Использование по назначению ... 132
60.2 Общие требования техники безопасности ... 133
60.3 Источники опасности ... 135
60.3.1 Опасность ожога ... 135
60.3.2 Опасность пожара ... 136
60.3.3 Опасность от электрического тока ... 136
61 Ввод в эксплуатацию ... 137
61.1 Информация по безопасности ... 137
61.2 Комплект поставки и проверка после транспортировки ... 137
61.3 Распаковка ... 138
61.4 Утилизация упаковки ... 138
61.5 Требования к месту установки ... 138
61.6 Подключение к сети ... 139
62 Конструкция и функциональное назначение ... 139
62.1 Описание прибора ... 139
62.2 Панель управления ... 140
62.3 Автоматические программы ... 140
62.4 Предупредительные указания на приборе ... 141
62.5 Заводская табличка ... 141
62.6 Сборка / Разборка ... 141
63 Эксплуатация и функционирование ... 142
63.1 Перед первым использованием ... 142
63.2 Защитный выключатель ... 142
63.3 Защита от перегрева ... 142
63.4 Управление ... 143
63.5 Советы по приготовлению ... 145
64 Чистка и техническое обслуживание ... 147
64.1 Информация по безопасности ... 147
64.2 Чистка ... 148
65 Устранение неисправностей ... 148
65.1 Указания по безопасности ... 148
65.2 Проблемы и способы их решения ... 148
66 Утилизация отслужившего прибора ... 149
67 Гарантия ... 149
68 Технические характеристики ... 150
69 Manual de instruções: Informações gerais ... 152
69.1 Informações sobre este manual ... 152
69.2 Advertências ... 152

69.3 Limitação de responsabilidade ... 152
69.4 Direitos de autor (Copyright) ... 153
70 Segurança ... 153
70.1 Utilização prevista ... 153
70.2 Informações gerais de segurança ... 154
70.1 Fontes de perigo ... 156
70.1.1 Perigo de queimaduras ... 156
70.1.2 Perigo de incêndio ... 156
70.1.3 Perigo de eletrocussão ... 157
71 Instalação ... 158
71.1 Informação de segurança ... 158
71.2 Lieferumfang und Transportinspektion ... 158
71.1 Desembalar ... 158
71.2 Eliminação da embalagem ... 158
71.3 Requisitos para o local de instalação ... 158
71.4 Ligação elétrica ... 159
72 Design e funções ... 159
72.1 Visão geral ... 160
72.2 Painel de controlo ... 160
72.3 Programas automáticos ... 161
72.4 Avisos sobre o aparelho ... 161
72.5 Placa de tipo ... 162
72.6 Montagem/Desmontagem ... 162
73 Funcionamento e utilização ... 162
73.1 Antes da primeira utilização: ... 162
73.2 Interruptor de segurança ... 163
73.3 Proteção contra superaquecimento ... 163
73.4 Operação ... 163
73.5 Dicas de fritura ... 165
74 Limpeza e manutenção ... 167
74.1 Sicherheitshinweise ... 167
74.2 Limpeza ... 167
75 Resolução de avarias ... 168
75.1 Avisos de segurança ... 168
75.2 Causas e possíveis soluções de avarias ... 168
76 Eliminação do aparelho usado ... 169
77 Garantia ... 169
78 Dados técnicos ... 170
79 Original bruksanvisning ... 172
79.1 Allmänt ... 172
79.2 Information om denna bruksanvisning ... 172
79.3 Varningstexter ... 172
79.4 Ansvarsbegränsning ... 173

79.5 Upphovsmannarättsskydd **173**
80 Säkerhet **173**
80.1 Avsedd användning **173**
80.2 Allmänna säkerhetsanvisningar **174**
80.3 Riskkällor **176**
80.3.1 Risker för brännskador 176
80.3.2 Brandrisk 176
80.3.3 Risker genom elektrisk ström 177
81 Idrifttagning **178**
81.1 Säkerhetsanvisningar **178**
81.2 Leveransomfattning och transportinspektion **178**
81.3 Uppackning **178**
81.4 Avfallshantering av emballaget **178**
81.5 Krav på uppställningsplatsen **179**
81.6 Elektrisk anslutning **179**
82 Uppbyggnad och funktion **179**
82.1 Totalöversikt **180**
82.2 Manöverpanel **180**
82.3 Automatikprogram **181**
82.4 Varningsanvisningar på apparaten **182**
82.5 Märkskylt **182**
82.6 Montering/demontering **182**
83 Manövrering och drift **183**
83.1 Före första användning **183**
83.2 Säkerhetsbrytare **183**
83.3 Överhettningsskydd **183**
83.4 Drift **183**
83.5 Tips för friteringen **185**
84 Rengöring och skötsel **187**
84.1 Säkerhetsanvisningar **187**
84.2 Rengöring **188**
85 Felavhjälpning **188**
85.1 Säkerhetsanvisningar **188**
85.2 Felorsaker och felavhjälpning **188**
86 Avfallshantering av uttjänt apparat **189**
87 Garanti **189**
88 Tekniska data **190**

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.
Ihre Heißluftfritteuse dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Fritteuse (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.

1.3 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.

1.4 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
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes

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.

1.5 Urheberschutz

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

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 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 haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- in Frühstückspensionen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.

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.

2.2 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.

► Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

►Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

►Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

►Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

►Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

►Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

► Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

► Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

HINWEIS

► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

► Benutzen Sie kein Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wurde, da dies zu Schäden an Ihrem Gerät oder zu Verletzungen führen kann.

► Benutzen Sie das Gerät nicht im Außenbereich.

► Lassen Sie das Kabel nicht über dem Ende eines Tisches hängen oder legen Sie es nicht auf heiße Flächen.

► Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Gasofens, Elektroherdes oder in einen beheizten Ofen.

► Legen Sie nichts auf das Gerät. Dies stört den Luftfluss und beeinflusst das Frittierergebnis.

► Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der Kochzeit sowie nach 5 Min. ohne Betrieb automatisch in den Standby-Modus. Ziehen den Stecker aus der Steckdose, um das Gerät komplett auszuschalten.

► Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Frittieren, Backen und Erwärmen.

► Stellen Sie sicher, dass der Griff richtig am Korb befestigt und verankert wurde.

► Tauchen Sie weder die Heizeinheit, das Kabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.

► Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze am Deckel nicht mit anderen Gegenständen verdeckt werden.

► Ziehen Sie das Kabel nach dem Benutzen aus der Steckdose. Anschließend können Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.

► Dieses Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch vorgesehen. Im Falle eines professionellen oder unangemessenen Gebrauchs oder bei Nichteinhaltung der Anweisungen übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Garantie erlischt.

HINWEIS

► Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch Verbrennung

⚠WARNUNG

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

► Berühren Sie nicht den Behälter für den Frittierkorb, den Frittierkorb oder die Lüftungsschlitze während des Frittiervorgangs bzw., wenn das Gerät noch heiß ist!
► Berühren Sie während des Betriebes bzw., wenn das Gerät noch heiß ist, nicht das Innere des Gerätes.
► Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Lebensmittel enthält.
► Benutzen Sie Kochhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
► Bewegen Sie das Gerät nie während der Nutzung.
► Frittieren Sie ausschließlich in dem mitgelieferten Frittierkorb. Benutzen Sie diesen Frittierkorb ausschließlich mit dieser Fritteuse. Benutzen Sie den Frittierkorb niemals anderweitig.
► Ziehen Sie das Kabel nach dem Benutzen aus der Steckdose. Anschließend können Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.
► Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Einzelteile entnehmen, einfügen oder diese reinigen.
► Füllen Sie kein feuchtes Frittiergut in das Gerät.
► Entfernen Sie jegliches Eis von eingefrorenem Frittiergut.
► Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus den Lüftungsschlitzen steigt.

2.3.2 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren 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.
► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter nicht vollkommen frei von Wasser ist.
► Legen Sie alle Lebensmittel in den Frittierkorb und vermeiden Sie, dass diese in unmittelbaren Kontakt mit den Heizelementen kommen.
► Wenn das Gerät Feuer fängt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose (falls möglich) und löschen Sie das Feuer.

2.3.3 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:
► Vermeiden Sie es, dass jegliche Flüssigkeit in das Gerät dringt, um einen elektrischen Schock oder Kurzschluss zu vermeiden.

► Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

⚠GEFAHR

► 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.

► Tauchen Sie weder die Heizeinheit, das Kabel oder den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.

3 Inbetriebnahme

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

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Fritteuse wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- AF 660 Duplex
- Behälter des Frittierkorbs
- Duplex-Trennwand
- Innerer Frittierkorb mit Griff
- Bedienungsanleitung

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.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie den Karton mit dem Gerät auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.
- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 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«.

HINWEIS

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

3.5 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzeresistenten Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank 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.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.6Elektrischer Anschluss

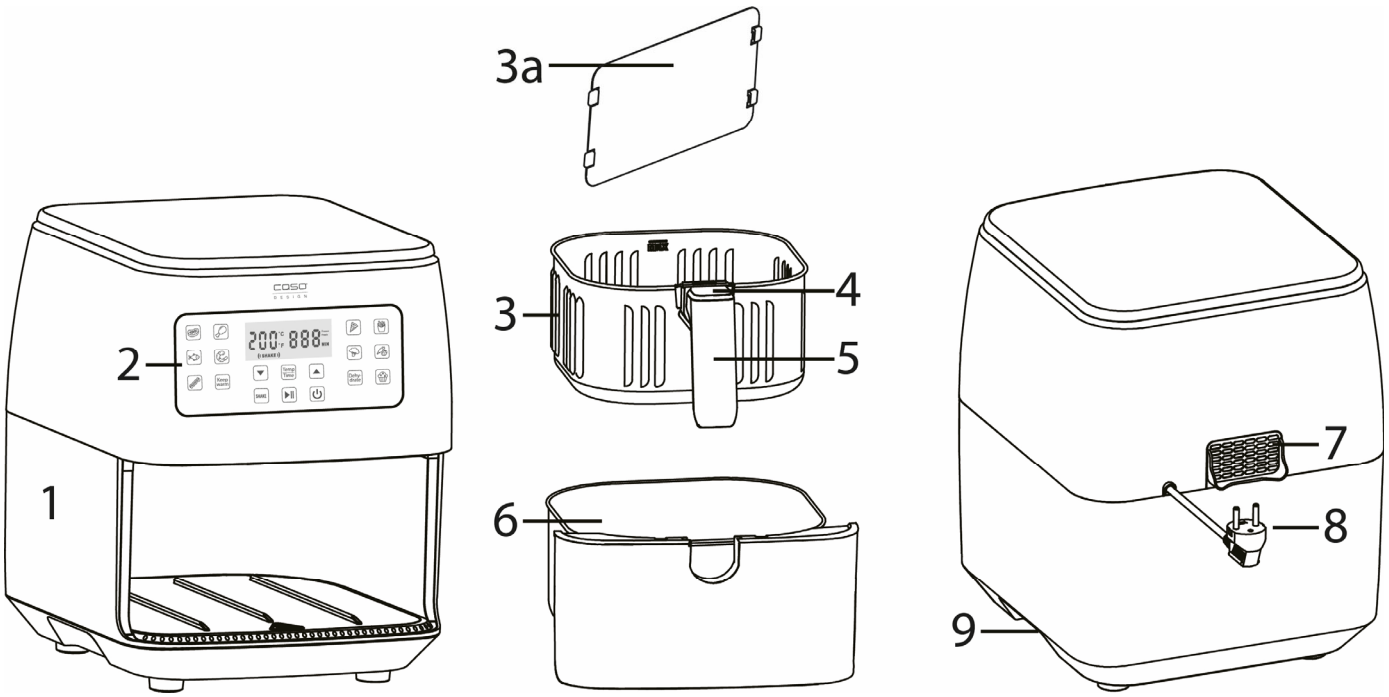
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- 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.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Falls Sie doch eins verwenden sollten, achten Sie darauf, dass es in gutem Zustand ist und zu den technischen Daten des Gerätes passt.
- 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 Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. 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.

4 Aufbau und Funktion

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

4.1 Gesamtübersicht

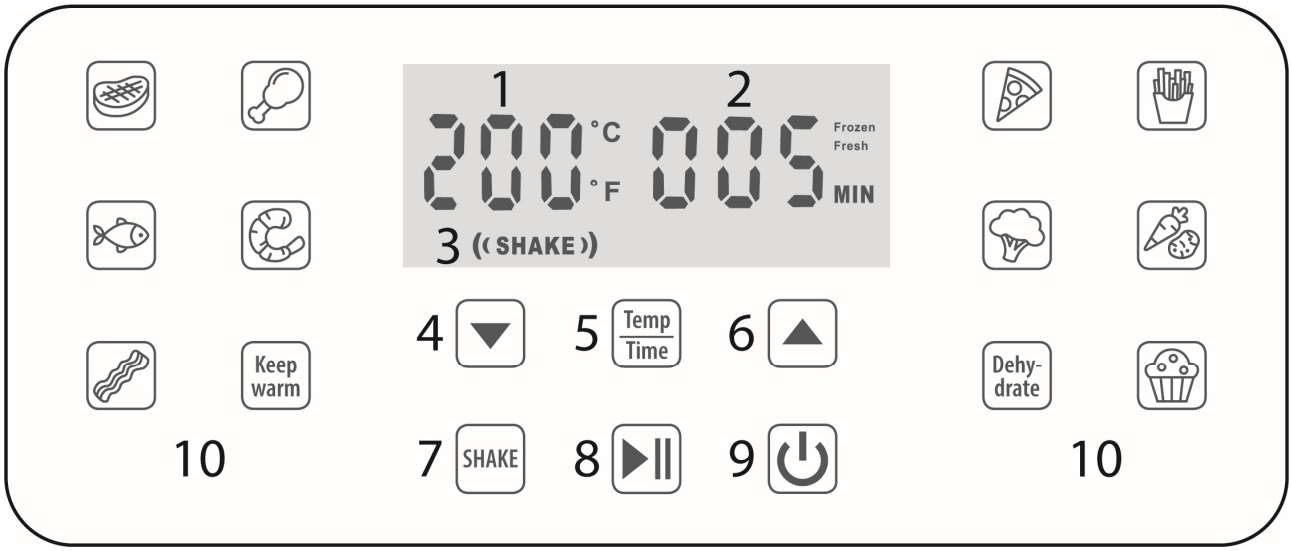


1. Gehäuse
2. Bedienpanel
3. Innerer Frittierkorb

3a. Herausnehmbare Duplex-Trennwand

4. Entriegelungstaste des Frittierkorbes (mit Abdeckung)
5. Griff
6. Behälter des Frittierkorbs
7. Luftauslass
8. Netzkabel
9. Griffmulden

4.2Bedienpanel



1. Anzeige der Temperatur (in °C/°F)
2. Anzeige der Zeit (in min.)
3. Anzeige des SHAKE-Reminders
4. Zeit/Temperatur verringern
5. Zeit/Temperatur auswählen; Wechsel °C/°F
6. Zeit/Temperatur erhöhen
7. Schüttel-Erinnerung aktivieren
8. Start/Stop-Taste
9. An/Aus-Taste
10. Automatik-Programme

4.3Automatik-Programme

	Programm	Temp. in °C (Spanne)	Zeit in min. (Spanne)
	Steak	200 (50-200)	10 (1-60)
	Hähnchen	180 (50-200)	10 (1-60)
	Fisch	180 (50-200)	15 (1-60)
	Schrimps	190 (50-200)	10 (1-60)
	Speck	160 (50-200)	9 (1-60)
	Snacks	180 (50-200)	10 (1-60)
	Tiefkühl Pommes (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Selbstgemachte Pommes (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Gemüse	170 (50-200)	20 (1-60)

	Wurzelgemüse	200 (50-200)	25 (1-60)
	Gebäck	160 (50-200)	20 (1-60)
Keep warm	**Warmhalten**	60 (50-90)	30 (1-60)
Dehy-drate	**Dehydrieren**	40 (40-70)	180 (1-480) *

*in 10 Minuten Schritten

4.4Warnhinweise am Gerät

⚠VORSICHT

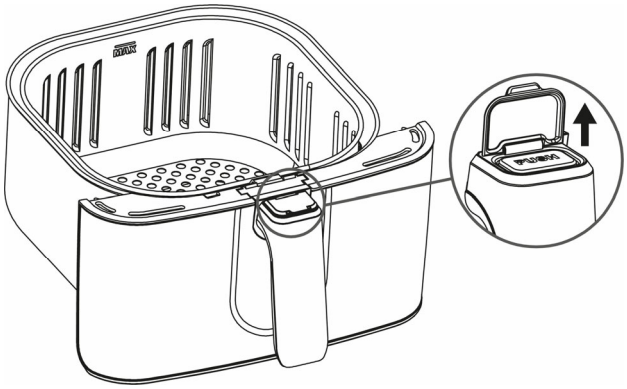
Gefahr durch heiße Oberfläche! Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

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

4.5Typenschild

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

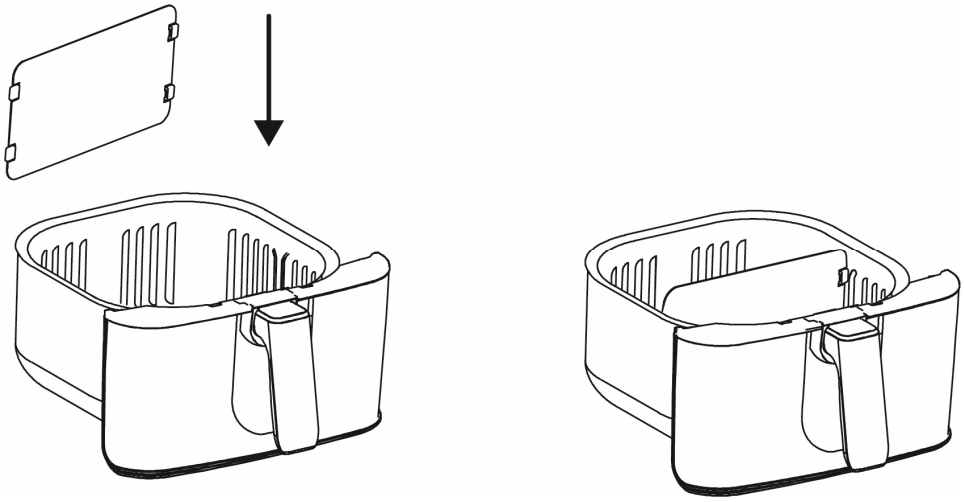
4.6Montage / Demontage



Die Abdeckung über der Entriegelungstaste des Frittierkorbes schützt davor, diesen versehentlich zu entriegeln. Klappen Sie die Abdeckung auf, halten Sie die Taste gedrückt und entnehmen Sie den Frittierkorb am Griff nach oben hin aus dem Behälter.

Zur Montage den inneren Frittierkorb in den Behälter setzen bis dieser einrastet. Abdeckung über der Taste wieder herunterklappen.

Bei Bedarf die Duplex- Trennwand in den inneren Korb schieben.



HINWEIS

► Der Griff ist am inneren Frittierkorb befestigt, nicht am äußeren Behälter.

► Drücken Sie die Entriegelungstaste nur, wenn der Behälter mit Frittierkorb flach auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche steht.

► Drücken Sie niemals die Entriegelungstaste während Sie den Behälter mit Frittierkorb tragen, da ansonsten der Behälter herunterfallen könnte.

► Entnehmen Sie den inneren Frittierkorb nur für die Entnahme der gegarten Speisen oder für die Reinigung aus dem Behälter.

5 Bedienung und Betrieb

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

5.1 Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie den Frittierkorb und dessen Behälter gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm o.Ä. Sie können den inneren Frittierkorb auch in die Spülmaschine geben.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Lappen ab.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und setzen Sie sie wieder zusammen.
- Weitere Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

5.2 Sicherheitsschalter

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet. Wenn Sie den Behälter während des Betriebs aus dem Gerät ziehen, stoppt das Gerät den Heizvorgang und pausiert die Kochzeit, bis der Behälter wieder hineingeschoben wird.

HINWEIS

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

5.3 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Wenn die Temperatur im Geräteinnern 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.

5.4 Betrieb

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein Signalton ertönt und das Bedienpanel leuchtet einmal auf. Anschließend leuchtet die An-/Aus-Taste konstant auf.
2. Geben Sie Ihre Speisen in den inneren Frittierkorb und schieben Sie den Behälter mit Frittierkorb in das Gerät hinein.
3. Drücken Sie die An/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
4. Wählen Sie eines der 12 Automatik-Programme aus. Das Symbol des Programms beginnt zu blinken und im Display erscheinen die voreingestellte Temperatur und Zeit.

5. Sie können die Temperatur auch individuell anpassen, indem Sie auf die Temp-Time Taste drücken. Die Temperatur blinkt im Display. Sie können diese nun mit den Tasten ▲ und ▼ anpassen.
6. Drücken Sie ein zweites Mal auf die Temp-Time Taste, um die Zeit anzupassen. Die Zeit blinkt im Display. Sie können diese nun mit den Tasten ▲ und ▼ anpassen.
7. Drücken Sie die ▶II Taste, um den Vorgang zu starten.
8. Pause/Fortfahren: Um den Vorgang zu pausieren, drücken Sie die ▶II Taste. Drücken Sie die Taste erneut, um fortzufahren.
   Abbrechen/Ausschalten: Um den Vorgang abzubrechen und das Gerät auszuschalten, drücken Sie die ⏻ Taste.
9. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und „End“ wird im Display angezeigt.

HINWEIS

- ► Wenn Sie die ▲ oder die ▼ Taste gedrückt halten, steigt/sinkt der Wert schneller.
- ► Halten Sie die Temp-Time Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt, um zwischen der Temperatur in °C und in °F zu wechseln.
- ► Befüllen Sie den Frittierkorb nicht über die MAX-Markierung im Inneren des Frittierkorbs hinaus.
- ► Wenn das Programm gestartet ist, können Sie jederzeit über die entsprechenden Tasten die Zeit und Temperatur ändern.

⚠WARNUNG

- ► Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Frittierkorb!
- ► Fassen Sie den Behälter nur am Griff an, da das Gerät und der Behälter während dem Garvorgang heiß werden können.
- ► Drücken Sie die Entriegelungstaste des Frittierkorbs nicht bei der Entnahme des Behälters aus dem Gerät oder während des Wendens/Schüttelns der Lebensmittel! Verbrennungsgefahr!
- ► Achten Sie beim Entnehmen des Behälters auf den heißen Dampf, der austreten kann.
- ► Der Frittierkorb und die Lebensmittel sind nach dem Garvorgang sehr heiß!

Schnellstart:

Wenn Sie nach Punkt 3. direkt die ▶II Taste drücken, ohne ein Programm ausgewählt zu haben, startet das Gerät sofort im Schnellstart-Modus (Temperatur: 200°C, Zeit: 5 Min.). Die Temperatur und die Zeit lassen sich während des Frittierens noch weiter verändern (siehe oben).

SHAKE- Reminder:

Um sicher zu stellen, dass auch große Mengen oder sich überlagernde Lebensmittel (wie z.B. Pommes) gleichmäßig gegart werden, sollten diese je nach Menge und Garzeit 1-3 Mal während des Vorgangs geschüttelt werden. Der „SHAKE-Reminder“ kann manuell zu jedem Programm (Mindestlaufzeit 11 min.) aktiviert werden und benachrichtigt Sie, wenn Sie Ihre Speisen wenden sollten.

Sie können den „SHAKE-Reminder“ aktivieren, indem Sie die SHAKE Taste vor dem Starten des Garprogramms drücken. Wenn der „SHAKE-Reminder“ aktiviert ist, leuchtet ((SHAKE)) im Display auf. Der „SHAKE-Reminder“ kann jederzeit während des Garprogramms durch Drücken der Taste wieder deaktiviert oder nachträglich aktiviert werden.

Die Benachrichtigung ertönt alle 10 Minuten (maximal 3-Mal), wenn Sie aktiviert ist. Wenn der „SHAKE- Reminder“ ertönt und ((SHAKE)) im Display blinkt, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Ziehen Sie den kompletten Behälter mit Frittierkorb am Griff aus dem Gerät (Achtung: drücken Sie nicht die Entriegelungstaste des Frittierkorbs). Das Gerät unterbricht den Vorgang automatisch, sobald der Behälter herausgezogen wird, und läuft erst dann weiter, wenn dieser wieder eingesetzt wurde.
2. Schütteln Sie nun die Lebensmittel durch oder wenden Sie sie mithilfe einer Gabel oder Kochzange.
3. Schieben Sie den Behälter mit Frittierkorb anschließend wieder in das Gerät.

Der „SHAKE-Reminder“ ertönt 1 Minute lang. Während dieser Zeit läuft der Vorgang normal weiter. Wenn nach 1 Minute keine Handlung vorgenommen wurde, endet die Benachrichtigung und das Gerät fährt den Heißluftvorgang fort.

Nach dem Frittieren:

1. Ziehen Sie den Behälter mit Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und stellen Sie diesen auf eine hitzefeste Oberfläche.
2. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Falls nicht, können Sie den Behälter zurück in das Gerät schieben und den Garprozess um einige Minuten verlängern.
3. Um die Lebensmittel zu entnehmen, drücken Sie die Entriegelungstaste des Frittierkorbes und heben Sie den Frittierkorb aus dem Behälter.
4. Verwenden Sie gegebenenfalls eine Gabel oder eine Kochzange, um die Lebensmittel zu entnehmen.
5. Alternativ können Sie Ihre gegarte Speise auch mit dem **KEEP-WARM** Programm warm halten. Drücken Sie dafür auf die entsprechende Taste und passen Sie die Warmhaltezeit gegebenenfalls an.

Pommes-Programm

Durch erneutes Drücken auf die Taste können Sie zwischen zwei Voreinstellungen für das Pommes-Programm wählen. Die jeweilige Auswahl wird im Display neben der Zeit angezeigt.

FROZEN: Voreinstellung für tiefgefrorene (TK) Pommes

FRESH: Voreinstellung für selbstgemachte, frische Pommes

5.5Frittiertipps

- Kleine Lebensmittel benötigen meistens eine geringere Kochzeit als größere Lebensmittel.
- Eine geringere oder größere Menge an Lebensmitteln verkürzt oder verlängert die Kochzeit geringfügig.
- Das Durchschütteln optimiert das Endergebnis und verhindert ungleichmäßig gegarte Lebensmittel.
- Um frische Pommes herzustellen, verwenden Sie mehlig kochende Kartoffeln und schneiden Sie diese in ca 10x10mm dicke Streifen. Weichen Sie diese ca. 30 Minuten in Wasser ein und trocknen Sie sie anschließend gut 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.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf den Lebensmitten zu verteilen.
- Frittieren Sie keine extrem fettigen Lebensmittel, wie Würstchen, mit diesem Gerät.
- Die meisten Gerichte, die im Ofen zubereitet werden können, können auch mit diesem Gerät zubereitet werden.

Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:

Lebensmittel	Menge (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Hinweis	SHAKE
Pommes (gefroren)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Ja
Selbstgemachte Pommes	500 g 1000 g		200	30 35	Kartoffeln in ca. 10x10mm dicke Streifen schneiden; 30 min. in Wasser einlegen, abtrocknen und mit Öl bestreichen	Ja
Gefüllte Zucchini	2 Hälften		160-170	15-20	Zucchini halbieren und aushöhlen, nach Belieben mit Fleisch, Couscous, Käse usw. füllen	
Gefüllte Paprika	4 Stück		170	15-20	Deckel der Paprika abschneiden und sie entkernen, nach Belieben mir Quinoa, Fleisch, Gemüse usw. füllen	
Ofengemüse (Süßkartoffel, Zucchini, Rote Beete, Möhren)	750-1000g		200	25	Zerkleinern und mit Öl und Gewürzen vermengen	Ja
Burger-Patty	4 Stück à ca. 150 g		200	10-12		
Hähnchen-Nuggets	1000 g		180	10-12		

Frisches Grill-Hähnchen	1300 g		200	50		
Lasagne	400-500 g		170	20-25	In einer ca. 20x8x15 cm großen, ofenfesten Form	
Pizzabaguette	3 Stück		175	10		
Selbstgemachte Croutons	750 g		180	8	Toast würfeln, mit Öl und Gewürzen vermengen	
Gebratener Speck	6 Scheiben		160	8-10		
Brötchen	4-6 Stück		190	8-10		
Brot	Teig für 1 Laib		180	30	In einer ofenfesten Form (max. 20x20 cm)	
Muffins	9 Stück		160	15-20		
Rührkuchen	Teig für 1 Kuchen		160	45-50	Frittierkorb mit Backpapier und Kuchenring (Ø ca. 20 cm) auslegen	
Selbstgemachte Apfelchips	1 Apfel	Dehy-drate	40	200	In ca. 1-2 mm dicke Scheiben schneiden	

HINWEIS

- ► Bei der Verwendung der Duplex-Trennwand empfehlen wir die maximale Füllmenge zu halbieren, um ein übermäßiges stapeln und dementsprechend schlechtes Garergebnis zu vermeiden.
- ► Nach der Hälfte der Zeit können Sie den Bräunungsgrad kontrollieren und die Lebensmittel ggf. wenden/ durchschütteln.
- ► 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.

6 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 und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

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

► Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
► Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
► Der Frittierkorb und dessen Behälter sind antihaftbeschichtet. Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel. Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Den Behälter des Frittierkorbs sowie den Frittierkorb und die Duplex-Trennwand können Sie in warmem Spülwasser mit einem nicht scheuernden Schwamm waschen. Den inneren Frittierkorb können Sie auch in die Spülmaschine geben.
- Trocken Sie die Teile gut ab, nachdem Sie gespült worden sind.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts bei Bedarf mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
- Bauen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen.

7 Störungsbehebung

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

7.1 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.

7.2 Störungsursachen und -behebung

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

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
Der Vorgang startet nicht beim Drücken der Start/Stopp Taste.	Stellen Sie sicher, dass der Behälter richtig eingesetzt ist.

Die Speisen sind nicht vollständig oder ungleichmäßig gegart.	Wenn der innere Frittierkorb überfüllt ist, werden die Speisen nicht ausreichend gegart. Geben Sie kleinere Mengen in den Frittierkorb. Schütteln oder wenden Sie die Speisen mehrmals während der Garzeit. Erhöhen Sie die Gartemperatur oder die Garzeit.
Die Speisen sind nach dem Garvorgang nicht knusprig.	Das Besprühen oder Einpinseln der Lebensmittel mit einer kleinen Menge Öl kann die Knusprigkeit erhöhen.
Die Körbe gleiten nicht sicher in das Gerät.	Achten Sie darauf, dass der innere Frittierkorb nicht mit Lebensmitteln überfüllt ist. Vergewissern Sie sich, dass der innere Frittierkorb fest im äußeren Behälter sitzt.
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kann es zu weißem Rauch kommen. Das ist normal. Achten Sie darauf, dass Behälter, Frittierkorb und das Innere der Heißluftfritteuse gut gereinigt und nicht fettig sind. Beim Garen von fettigen Speisen kann Öl in den Behälter des Frittierkorbs gelangen. Dieses Öl erzeugt weißen Rauch und Behälter und Frittierkorb können heißer als gewöhnlich sein. Das ist normal und beeinträchtigt den Garvorgang nicht. Behandeln Sie die Körbe mit Vorsicht.
Aus dem Gerät kommt dunkler Rauch.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts. Dunkler Rauch bedeutet, dass Lebensmittel verbrennen oder dass ein Problem mit dem Stromkreis vorliegt. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie die Körbe herausnehmen. Wenn die Ursache nicht verbranntes Essen war, wenden Sie sich an den Kundenservice.
E1 wird im Display angezeigt.	Die Verbindung zum Temperatursensor im Gerät ist unterbrochen. Wenden Sie sich an den Kundenservice.
E2 wird im Display angezeigt.	Der Temperatursensor im Gerät ist defekt. Wenden Sie sich an den Kundenservice.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

8 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.

9 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.

10 Technische Daten

Gerät	Heißluftfritteuse
Name	AF 660 Duplex
Artikel-Nr.	3181
Anschlussdaten	220-240V~, 50-60Hz
Leistungsaufnahme	1700W
Nettogewicht	6,4 kg
Maße (BxHxT)	30 x 37 x 38,5 cm

Original Operating Manual

AF 660 Duplex

Air fryer

Item No.: 3181

11 Operating Manual

11.1 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 air fryer 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!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the fryer (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
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

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

11.3 Warning notices

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

⚠GEFAHR 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.

⚠WARNUNG 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.

⚠VORSICHT 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.

HINWEIS Please note

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

11.4 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
- Use of unauthorized spare parts
- Technical alterations, modifications of the device

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.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.
Braukmann 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.

12Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 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 device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas; • in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

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

⚠WARNUNG 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.

12.2General Safety information

HINWEIS Please note

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

► Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.

► If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.

►This device may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.

►The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.

►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 may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.

► Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
► Do not use accessories which are not recommended by the manufacturer, as this can cause damage to your device or personal injury.
► Do not use outdoors.
► Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

HINWEIS Please note

► Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.

► Do not let the cord hang over the end of a table or do not place it on a hot surface.

► Do not place the device on or near by a gas oven, electonic oven or into a heated oven.

► Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

► The device automatically changes to standby mode after the cooking time is over or after 5 min. without using it. Unplug the device then to turn it off completely.

► Use the device only for frying, baking and re-heating.

► Make sure that the handle was properly secured to the basket and anchored.

► Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.

► Make sure that the vents on the cover are not covered with other items.

► Unplug the device after use. Then you can move, clean or maintain it.

► Do not unplug the device by pulling the cord.

► In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger of Burning

⚠WARNUNG **Warning: The device can become very hot.**

► Do not touch the frying basket, frying pot and the air outlet during the frying or when the unit is still hot!

► Do not touch the inside of the device during operation or when the unit is still hot.

► Do not move the device if it contains hot food.

⚠WARNUNG Warning

► Use cooking gloves or pot holders when you come into contact with the hot device.
► Do not move the appliance during use.
► Fry only in the enclosed frying pot. Use this frying pot exclusively with this fryer. Use the frying pot never otherwise.
► Unplug the device after use. After that you can move, clean or maintain it.
► Let the appliance cool down before you remove items, add or clean them.
► Do not put wet food into the device.
► Remove all ice from frozen food to be fried.
► Look for the hot steam rising from the air outlet.

12.3.2 Danger of Fire

⚠WARNUNG Warning

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.

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.
► If the oil catches fire, immediately pull the plug from the socket and close the lid of the device.
► Do not install unless the frying basket is completely free of water.
► Place the food into the frying basket and avoid that they touch the heating elements.
► If the device catches fire, immediately remove the plug out of the outlet (if possible) and extinguish the flames.

12.3.3 Dangers due to electrical power

⚠GEFAHR 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:

► Avoid any liquid getting into the device to avoid an electrical shock or short circuit.

► Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.

► 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 submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

► Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the Fryer is delivered with the following components:

- AF 660 Duplex
- Frying pot
- Duplex-divider
- Inner Frying basket with handle
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
► Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Place the box containing the unit on a countertop or table.
- Remove the device from the box and remove the packaging.

13.4 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.

HINWEIS Please note

► If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.5 Setup location requirements

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

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the device.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach 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.
- 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.

13.6 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.

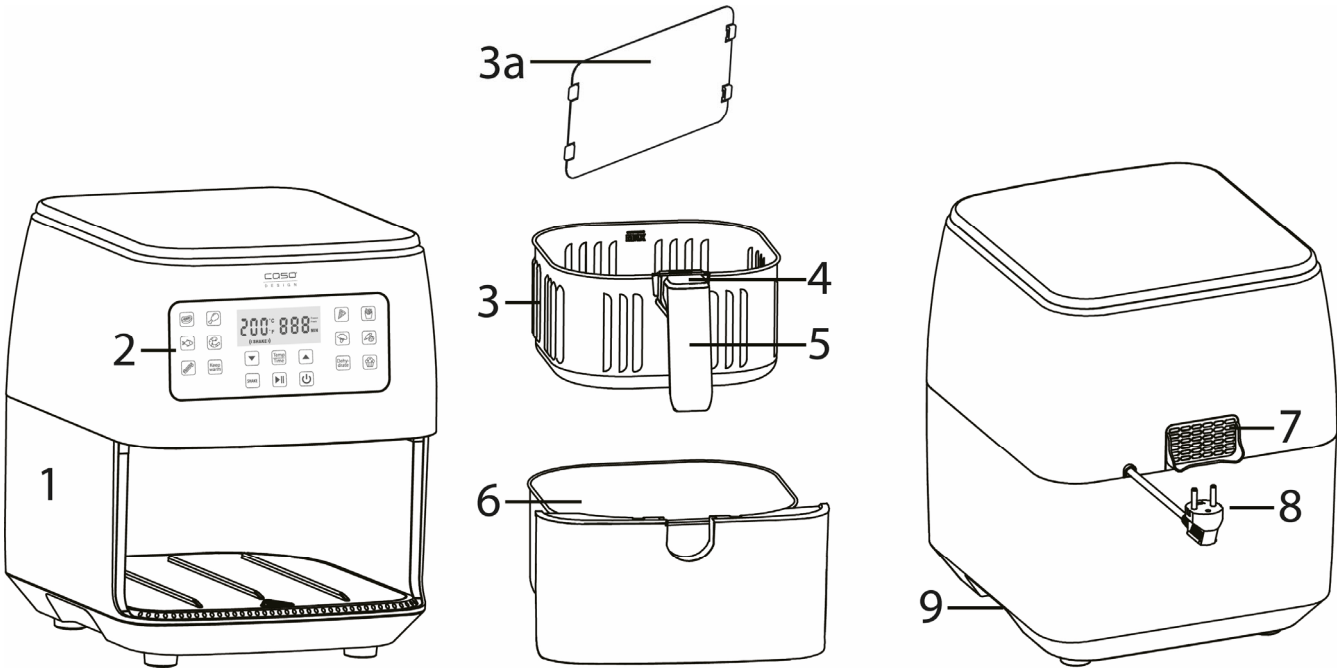
Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.

- 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 ice maker or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. 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.

14 Design and Function

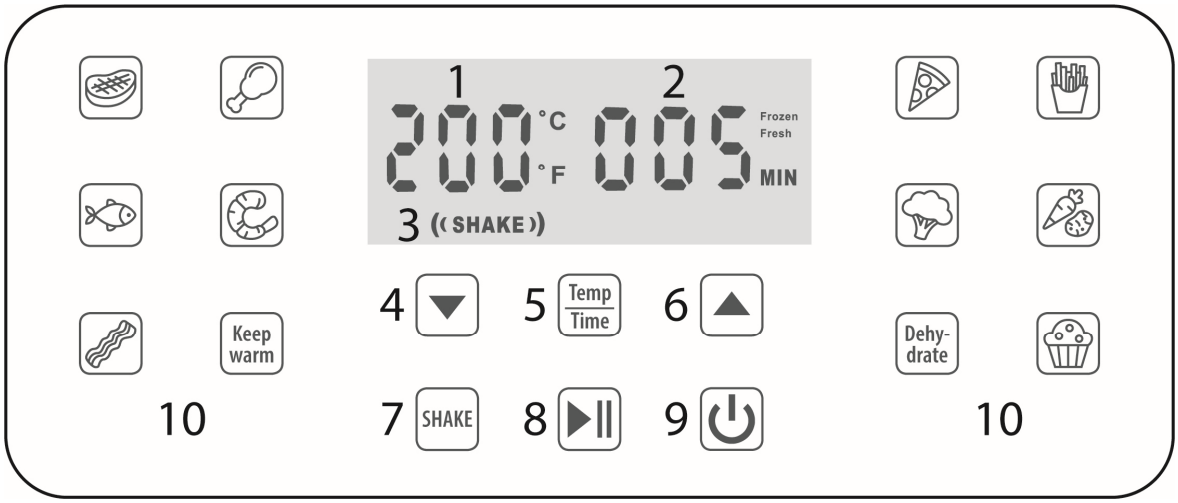
This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview



1. Housing
2. Control panel
3. Inner Frying basket
3a. Removable Duplex-divider
4. Button for release of frying basket (with cover)
5. Handle
6. Frying pot for frying basket
7. Air outlet
8. Powercord
9. Recessed handle

14.2 Control panel



1. Display of temperature (in °C/°F)
2. Display of time (in min.)
3. Display of SHAKE-Reminder
4. Reduce of time / temperature
5. Select time/temperature; Change of °C/°F
6. Increase of time/ temperature
7. Activate the SHAKE-Reminder
8. Start/pause button
9. On/off button
10. Automatic programs

14.3 Automatic programs

	Program	Temp. in °C (Range)	Time in min. (Range)
	Steak	200 (50-200)	10 (1-60)
	Chicken	180 (50-200)	10 (1-60)
	Fish	180 (50-200)	15 (1-60)
	Schrimps	190 (50-200)	10 (1-60)
	Bacon	160 (50-200)	9 (1-60)
	Snacks	180 (50-200)	10 (1-60)
	Frozen fries (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Homemade fries (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Vegetables	170 (50-200)	20 (1-60)
	Root vegetables	200 (50-200)	25 (1-60)

	Cakes	160 (50-200)	20 (1-60)
Keep warm	Keep warm	60 (50-90)	30 (1-60)
Dehy-drate	Dehydrate	40 (40-70)	180 (1-480) *

*in 10 min. steps

14.4 Warning notices on device

⚠VORSICHT ATTENTION

Danger due to hot surface! The surfaces of the device can become extremely hot.

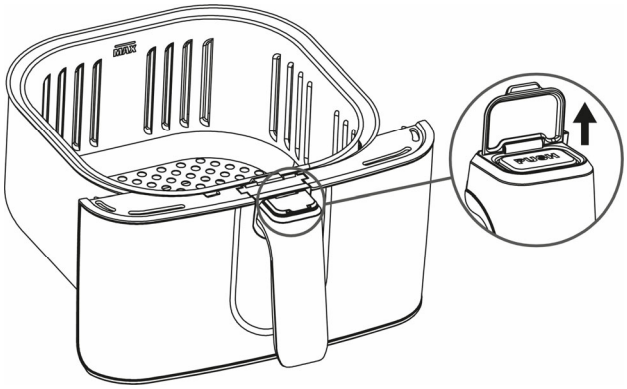
► Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!

► Do not set or lay any items on the device.

14.5 Rating plate

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

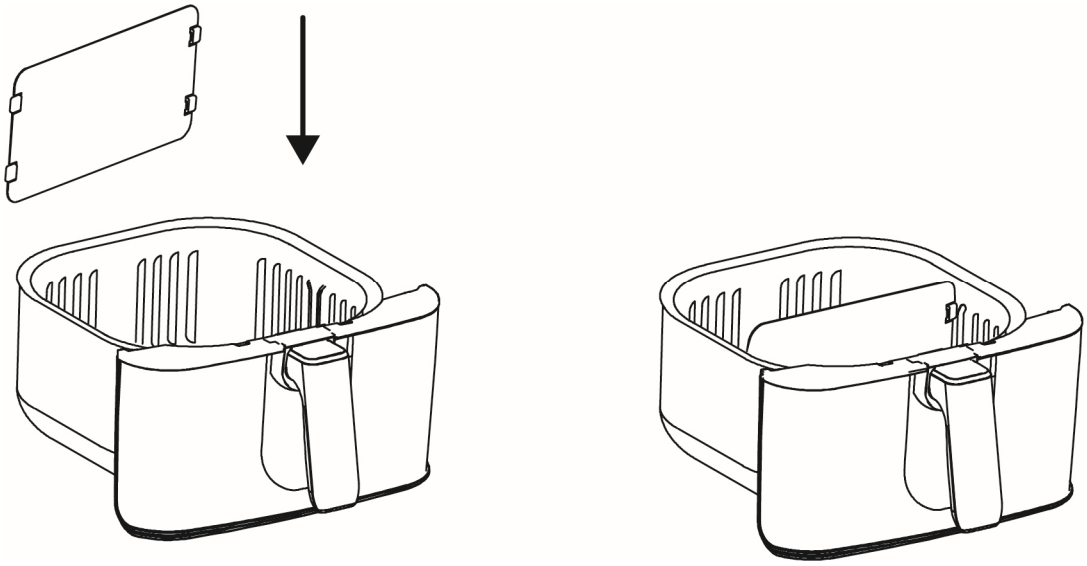
14.6 Assembling / Deassembling



The cover over the frying basket release button protects against accidentally unlocking it. Flip the cover open, hold the button down and remove the frying basket from the container by pulling the handle upwards.

Assembling: Place the inner frying basket into the pot until it latches. Close the cover above the button for release of frying basket.

If necessary, slide the duplex partition into the inner basket.



HINWEIS Please note

► The handle is attached to the inner frying basket, not to the outer container.

► Only press the basket release button when the container with the basket is standing flat on a level, heat-resistant surface.

► Never press the release button while carrying the container with the frying basket, otherwise the container could fall.

► Remove the frying basket from the container only for taking out the cooked food or for cleaning.

15Operation and Handling

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

15.1 Before initial use

- Thoroughly clean the basket and the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The inner frying basket can also be washed in the dishwasher.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Dry the parts thoroughly after you have been flushed and put the unit back together
- For further cleaning instructions, please refer to the chapter " Cleaning and Maintenance".

15.2 Security switch

This appliance is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it’s working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back.

HINWEIS 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.

15.3 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 leat for half an hour.

15.4 Operation

1. Connect the main plug into a socket. The device beeps and the panel lights up once. Then the on/off button lights up constantly.
2. Put your food into the inner frying basket and slide the container with the frying basket into the appliance.
3. Press the on/off button to switch on the appliance.
4. Select one of the 12 automatic programmes. The symbol of the programme starts flashing and the preset temperature and time appear in the display.

5. You can also adjust the temperature individually by pressing the Temp-Time button.

   The temperature flashes in the display. You can now adjust it with the ▲ and ▼ buttons.
6. Press the Temp Time button a second time to adjust the time. The time flashes on the display. You can now adjust it with the ▲ and ▼ buttons.
7. Press the ▶II button to start the process.
8. Pause/continue: To pause the process, press the ▶II button. Press the button again to continue.

   Cancel/Switch off: To cancel the operation and switch off the unit, press the ⏻ button.
9. After the set time has elapsed, a beep sounds and "End" appears in the display.

HINWEIS Please note

- ► If you keep the ▲ or ▼ button pressed, the value increases/decreases faster.
- ► Press and hold the Temp-Time button for 3 seconds to switch between the temperature in °C and °F.
- ► Never fill the basket exceed the MAX-amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.
- ► After the fryer has started its program you will still be able to adjust the time and temperature at any moment by pressing the appropriate buttons.

⚠WARNUNG Warning

- ► Never use the frying pot without the frying basket in it.
- ► Hold the container by the handle only, as the appliance and the container may become hot during cooking.
- ► Do not press the basket release button during shaking of the ingredients or when removing the frying pot out of the device. Risk of burns!
- ► When removing the container, be aware of the hot steam that may escape.
- ► The frying basket and the food are very hot!

Quick Start:

If you directly press the ▶II button after point 3. without selecting a program, the device immediately starts frying in the Quick Sart mode (Temperature: 200°C, cooking time: 5 min.). While frying you can still adjust the time and temperature (see above).

SHAKE- Reminder:

To ensure that even large quantities or overlapping foods (such as chips) are cooked evenly, they should be shaken 1-3 times during the process, depending on the quantity

and cooking time. The "SHAKE-Reminder" can be activated manually for each programme (minimum cooking time 11 min.) and notifies you when you should turn over your food.

You can activate the "SHAKE-Reminder" by pressing the SHAKE button before starting the cooking programme. When the "SHAKE-Reminder" is activated, ((SHAKE)) lights up in the display. The "SHAKE-Reminder" can be deactivated or reactivated again at any time during the cooking programme by pressing the button.

The notification sounds every 10 minutes (maximum 3 times) if it is activated. If the "SHAKE- Reminder" sounds and ((SHAKE)) flashes on the display, please proceed as follows:

1. To shake or turn over the ingredients, pull the frying pot with basket out of the appliance by the handle (make sure that you do not press the basket release button). The appliance stops automatically as soon as the container is pulled out and does not continue until it is put back in.
2. Shake or turn over the ingredients by fork or tongs.
3. Then put the frying pot back into the device.

The "SHAKE-Reminder" sounds for 1 minute. During this time, the operation continues normally. If no action has been taken after 1 minute, the notification ends and the appliance continues the hot air process.

After frying:

1. Pull out the frying pot with frying basket using the handle and put it on a heat-resistant surface.
2. Check, whether the food is cooked through. If not you can slide the frying pot back into the fryer and continue the process for a few minutes.
3. To remove the ingredients, press the basket release button and lift the inner frying basket out of the frying pot.
4. The frying basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.
5. Alternatively, you can keep your cooked food warm with the **KEEP-WARM** programme. To do this, press the corresponding button and adjust the keep-warm time if necessary.

Fries-program:

By pressing the button again, you can choose between two preset values for the chips programme. The respective selection is shown in the display next to the time.

FROZEN: Preset for deep-frozen (frozen) chips

FRESH: Preset for homemade, fresh chips

15.5 Advices for frying

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking the ingredients optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- To make fresh fries, use floury potatoes and cut them into 10 x 10 cm thick strips. Soak them in water for about 30 minutes and then dry them well. Coat the potatoes with a bit of oil for a crispy result.
- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Do not use more than 30 ml of oil.
- Oil sprays are great for spreading small amounts of oil evenly over food.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- Some snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.

We recommend the following quantities and settings:

Food	Quantity (max.)	Progr.	Temp. (°C)	Time (min.)	Note	SHAKE
French fries (frozen)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Yes
Homemade fries	500 g 1000 g		200	30 35	Cut potatoes into strips approx. 10 x 10 mm thick; soak in water for 30 min., dry and brush with oil	Yes
Stuffed courgettes	2 halves		160-170	15-20	Cut the courgettes in half and hollow them out, fill with meat, couscous, cheese, etc. as desired	
Stuffed peppers	4 pcs		170	15-20	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)	750-1000g		200	25	Chop and mix with oil and spices	Yes
Burger patty	4 pcs à approx. 150 g		200	10-12		
Chicken nuggets	1000 g		180	10-12		
Grilled chicken	1300 g		200	50		
Lasagne	400-500 g		170	20-25	Place in a 20 x 8 x 15 cm ovenproof dish	
Pizza baguette	3 pcs		175	10		
Homemade croutons	750 g		180	8	Dice the toast, mix with oil and spices	

Bacon	6 pcs		160	8-10		
Buns	4-6 pcs		190	8-10		
Bread	Dough for 1 loaf		180	30	In an ovenproof dish (max. 20 x 20 cm)	
Muffins	9 pcs		160	15-20		
Cake	Dough for 1 cake		160	45-50	Line a frying basket with baking paper and a cake ring (Ø approx. 20 cm)	
Homemade apple chips	1 apple	Dehy-drate	40	200	Cut into slices approx. 2 mm thick	

HINWEIS Please note

- ► When using the duplex divider, we recommend halving the maximum filling quantity to avoid excessive stacking and consequently bad cooking results.
- ► After half of time you can check the browning level and turn/ shake the food.
- ► 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.

⚠WARNUNG 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.

16Cleaning 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.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ► The device must be cleaned 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.
- ► Clean the device directly after use. 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.
- ► The frying basket and pot are anti stick coated. Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents. Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

16.2 Cleaning

- Remove the plug from the outlet and let the device cool down.
- The frying basket, duplex-divider and the frying pot can be washed in warm soapy water with a non-abrasive sponge. The inner frying basket can also be washed in the dishwasher.
- Dry the parts thoroughly after you have been flushed.
- If necessary, wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- After cleaning, put the unit back together.

17 Troubleshooting

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

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

► Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
► Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

17.2 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Problem	Solution
The device is not functioning.	Please check whether the power plug is properly plugged.
The process doesn't start when start / stop is pressed.	Make sure that the frying pot is placed inside the device correctly.
The food is not fully cooked or is cooked unevenly.	If the inner frying basket is overfilled, the food will not be cooked sufficiently. Put smaller quantities in the frying basket. Shake or turn the food several times during the cooking time. Increase the cooking temperature or the cooking time.
The food is not crispy after cooking.	Spraying or brushing the food with a small amount of oil can increase the crispiness.
The baskets do not slide securely into the appliance.	Make sure that the inner frying basket is not overfilled with food. Make sure that the inner frying basket is firmly seated in the outer container.
White smoke comes out of the appliance.	When you use the appliance for the first time, you may notice white smoke. This is normal. Make sure that the container, frying basket and the inside of the hot air fryer are well cleaned and not greasy. When cooking greasy food, oil may get into the container of the frying basket. This oil produces white smoke and the container and frying basket may be hotter than usual.

	This is normal and does not affect the cooking process. Handle the baskets with care.
Dark smoke comes out of the appliance.	Immediately unplug the appliance from the mains. Dark smoke means food is burning or there is a problem with the electrical circuit. Wait until the smoke has cleared before removing the baskets. If the cause was not burnt food, contact customer service.
E1 is shown in the display.	The connection to the temperature sensor in the appliance is broken. Contact customer service.
E2 is shown in the display.	The temperature sensor in the device is defective. Contact customer service.

HINWEIS Please note

► If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.

18 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.

HINWEIS 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.

19 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.

20 Technical Data

Device	Air fryer
Name	AF 660 Duplex
Item No.:	3181
Mains data	220-240V~, 50-60Hz
Power consumption	1700W
External measurements (W x H x D):	30 x 37 x 38,5 cm
Net weight	6,4 kg

Mode d´emploi

AF 660 Duplex
Friteuse à air chaud

N°. d'article 3181

21 Mode d´emploi

21.1 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 rriteuse à air chaudvous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient à la friteuse (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

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

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

21.3 Avertissements de danger

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

⚠GEFAHR 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.

⚠WARNUNG 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.

⚠VORSICHT 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.

HINWEIS Remarque

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

21.4 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
- l'utilisation de pièces non autorisées
- des modifications techniques, modifications de l'appareil

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.

21.5 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. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenus réservés.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 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;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG 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.

22.2Consignes de sécurités générales

HINWEIS 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.

► Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.

► Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s’ils sont surveillés ou s’ils ont été informés de la manière d’utiliser l’appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.

► 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.

► L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d’expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d’utiliser l’appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.

► Ne pas laissez l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.

► Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

HINWEIS Remarque

► 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 pas d’accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant, car cela peut endommager votre appareil ou bien provoquer des blessures.

► N’utilisez pas cet appareil en extérieur de la maison.

► Ne laissez pas pendre les câbles électriques par dessus l’extrémité de la table ou bien ne posez pas ces câbles sur des surfaces chaudes.

► Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz, cuisinière électrique ou dans un four chauffé.

► Ne rien poser sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte la friture.

► L'appareil passe automatiquement en mode veille (standby) à la fin de la cuisson et au bout de 5 minutes s'il n'est pas utilisé. Débrancher alors l'appareil de la prise de courant pour l'éteindre complètement.

► N’utilisez cet appareil exclusivement pour faire des fritures, pour une cuisson au four et pour réchauffer.

► Assurez-vous que la poignée est correctement fixé et ancré au panier en toute sécurité.

► Ne jamais plonger l’élément chauffant, le câble ou la fiche dans l’eau ou dans d’autres liquides afin d’éviter un choc électrique.

► Faites attention à ce que la fente d’aération sur le couvercle ne soit pas recouverte avec d’autres objets.

► Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.

► Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.

► Cet appareil est destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie s'annule en cas d'utilisation à des fins professionnelles, en cas de mauvaise utilisation ou en cas de non-respect des instructions.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger de brûlure

⚠WARNUNG Attention

L´appareil peuvent se réchauffer fortement.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

► Ne touchez pas ni le cuve pour panier de friture, le panier de friture ou air intérieure cours de la friture, ou bien lorsque l'appareil est encore chaud !
► Ne pas placer les mains à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement ou bien lorsque l'appareil est encore chaud.
► Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
► Utiliser des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous entrez en contact avec l'appareil chaud.
► Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
► Ne friturez que dans le panier à friture fourni. Utilisez-la uniquement avec cette friteuse panier à friture. N'utilisez pas le panier autrement.
► Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.
► Laissez refroidir l'appareil avant d'en prélever ou insérer ou bien encore nettoyez les pièces.
► Ne remplissez pas l'appareil avec des objets à fritter qui soient mouillés.
► Enlevez toute glace des produits à fritter qui sont surgelés.
► Faites attention à la vapeur chaude qui sort des ouïes d'aération.

22.3.2 Danger d'incendie

⚠WARNUNG Attention

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie. Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

⚠WARNUNG Attention

► 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.
► N'utilisez jamais l'appareil lorsque le récipient est totalement exempts d'eau.
► Déposer tous les aliments dans le panier de friture et éviter tout contact direct entre les aliments et les éléments chauffants.
► S'il arrive que l'appareil prenne feu, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant (si possible) et éteindre le feu.

22.3.3 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !
Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension ! Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► Eviter que des liquides pénètrent dans l'appareil, risque d'électrocution ou de court-circuit.
► L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
► N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.

⚠GEFAHR Danger

► Ne jamais plonger l’élément chauffant, le câble ou la fiche dans l’eau ou dans d’autres liquides afin d’éviter un choc électrique.

23Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

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

23.2 Inventaire et contrôle de transport

La friteuse est livrée de façon standard avec les composants suivants :

- AF 660 Duplex
- Cuve pour panier de friture
- Duplex-Séparateur
- Panier de friture intérieur avec poignée
- Mode d'emploi

HINWEIS 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 avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

- Posez le carton avec l’appareil sur une plaque de travail ou bien sur la table.
- Retirez l’appareil du carton et enlevez l’emballage.

23.4 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. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS 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.

23.5 Mise en place

23.5.1 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 :

- L'appareil doit être posé à plat sur une surface ferme, plane, horizontale et résistante au chaud avec une force portante suffisante pour l'appareil.
- 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.
- 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.

23.6 Raccordement électrique

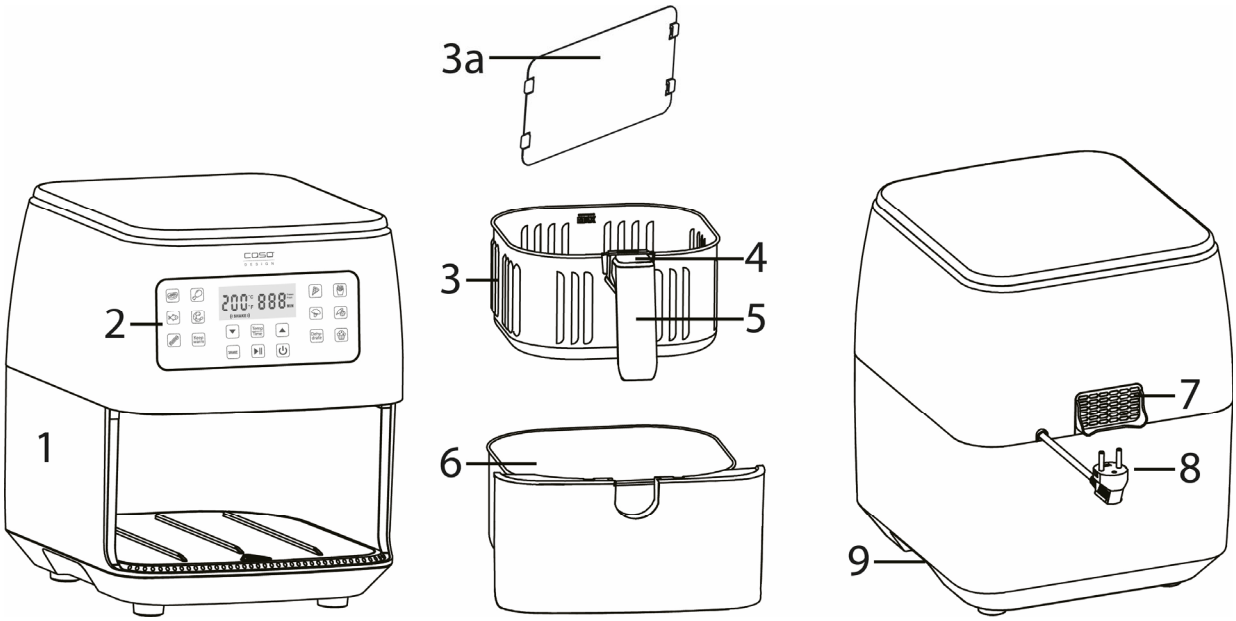
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- 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.
- Ne jamais utiliser de rallonge. Si une rallonge est cependant nécessaire, veiller à ce qu'elle soit dans un état irréprochable et qu'elle corresponde aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- 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 AF 660 Duplex ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- 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. 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.

24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

24.1 Vue d'ensemble

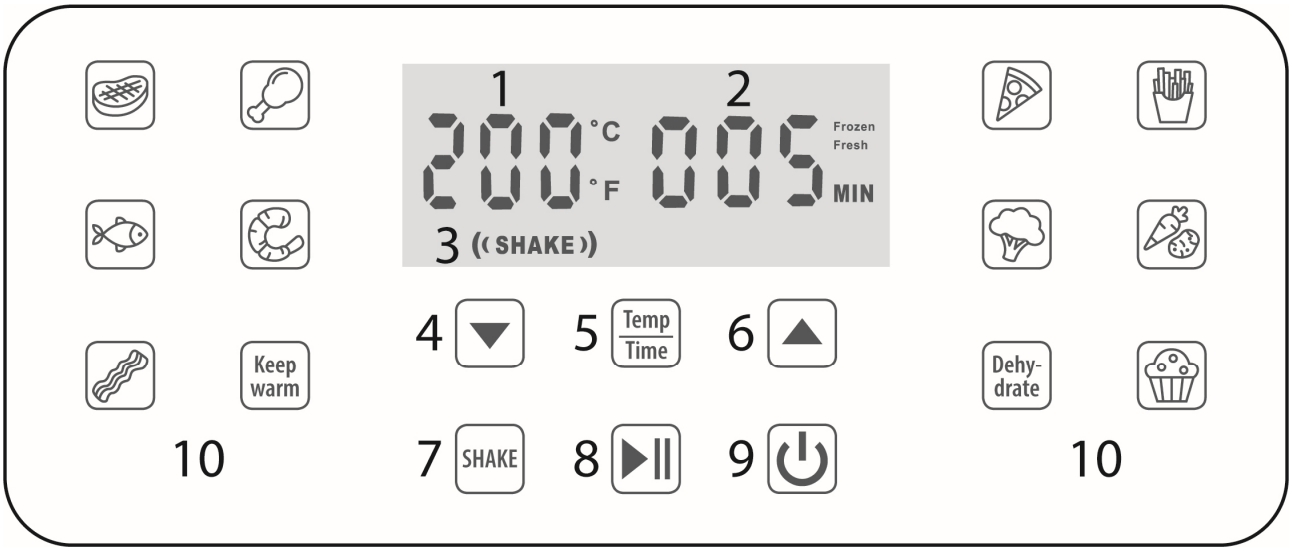


1. Boîtier
2. Panneau de commande
3. Panier de friture intérieur

3a.Cloision Duplex-séparateur

4. Bouton de déverrouillage du panier de friture (avec couvercle)
5. Anse
6. Cuve pour panier de friture
7. Sortie d'air
8. Câble d'alimentation électrique
9. Poignées encastrées

24.2 Panneau de commande



1. Affichage de la température (en °C/°F)
2. Affichage du temps (en min.)
3. Affichage du SHAKE-Reminder
4. Diminuer durée/température
5. Sélectionner heure/température ; commutation °C/°F
6. Augmenter durée/température
7. Activer le rappel de brassage
8. Touche démarrage/pause
9. Touche marche/arrêt
10. Menu automatique

24.1 Menus automatique

	Programme	Température en °C (Étendue)	Temps en min. (Étendue)
	Steak	200 (50-200)	10 (1-60)
	Poulet	180 (50-200)	10 (1-60)
	Poisson	180 (50-200)	15 (1-60)
	Crevettes	190 (50-200)	10 (1-60)
	Lard	160 (50-200)	9 (1-60)
	Petits encas	180 (50-200)	10 (1-60)
	Frites congelées (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Frites maison (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Légumes	170 (50-200)	20 (1-60)
	Légumes racines	200 (50-200)	25 (1-60)
	Gâteaux	160 (50-200)	20 (1-60)
Keep warm	**Maintenir au chaud**	60 (50-90)	30 (1-60)
Dehy-drate	**Déshydrater**	40 (40-70)	180 (1-480) *

*par pas de 10 minutes

24.2 Avertissements sur l'appareil

⚠VORSICHT Prudence

Danger, surfaces très chaudes !
La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

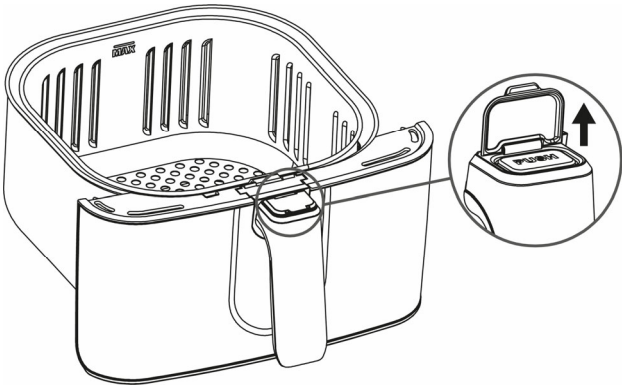
► Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brulure !

► Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

24.3 Plaque signalétique

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

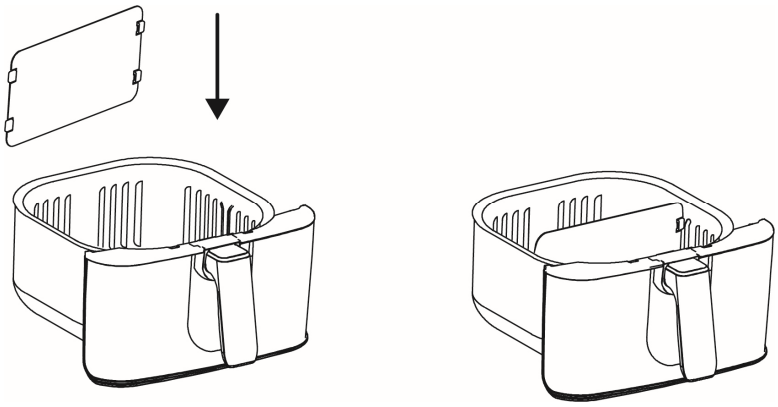
24.4 Montage/Démontage



Le couvercle situé au-dessus du bouton de déverrouillage du panier à friture empêche de le déverrouiller accidentellement. Relevez le couvercle, maintenez le bouton enfoncé et retirez le panier à friture du récipient en le tenant par la poignée vers le haut.

Pour le montage, insérer la corbeille de friture dans le récipient jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Rabattre à nouveau le couvercle par dessus le bouton.

Si nécessaire, faire glisser la cloison duplex dans le panier intérieur.



HINWEIS Remarque

► La poignée est fixée au panier à friture intérieur, pas au récipient extérieur.

► N'appuyez sur le bouton de déverrouillage que lorsque le récipient avec le panier à friture est posé à plat sur une surface plane et résistante à la chaleur.

► N'appuyez jamais sur le bouton de déverrouillage lorsque vous portez le récipient avec le panier à friture, sinon le récipient pourrait tomber.

► Ne retirez le panier à friture intérieur du récipient que pour retirer les aliments cuits ou pour le nettoyage.

25Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

25.1 Avant première usage

- Nettoyer le panier et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge douce ou similaire. Vous pouvez également mettre le panier à friture intérieur dans le lave-vaisselle.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez bien les pièces et assemblez à nouveau l’appareil.

- Vous trouverez de plus amples informations sur le nettoyage au chapitre „Nettoyage et entretien“.

25.2 Interrupteur de sécurité

Cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité. Lorsque la cuve est retirée de l'appareil en fonctionnement, celui-ci interrompt le processus de cuisson et le temps de cuisson s'arrête jusqu'à ce que la cuve soit remise en place.

HINWEIS 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.

25.3 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.

25.4 Mise en service

1. Brancher la fiche dans la prise de courant. Un signal sonore retentit et le panneau de commande s'allume une fois. Ensuite, le bouton marche/arrêt s'allume en continu.
2. Placez vos aliments dans le panier à friture intérieur et insérez le récipient avec le panier à friture dans l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.
4. Sélectionnez l'un des 12 programmes automatiques. Le symbole du programme commence à clignoter et la température et la durée préréglées s'affichent à l'écran.
5. Vous pouvez également personnaliser la température en appuyant sur le bouton Temp-Time. La température clignote à l'écran. Maintenant, vous pouvez ajuster avec les touches ▲ et ▼.
6. Appuyez une deuxième fois sur la touche Temp-Time pour ajuster le temps. Le temps clignote à l'écran. Maintenant, vous pouvez ajuster avec les touches ▲ et ▼.
7. Appuyez sur la touche ▶II pour démarrer l’opération.
8. Pause/Poursuivre : Pour mettre en pause, appuyez sur la touche ▶II. Appuyez de nouveau sur la touche pour poursuivre.
   Interrompre/Éteindre : Pour interrompre l’opération et éteindre l’appareil, appuyez sur la touche ⏻.
9. Après écoulement du temps programmé, un signal sonore retentit et « End » s’affiche sur l’écran.

HINWEIS Remarque

- ► Si vous maintenez la touche ▲ ou la touche ▼ appuyée, la valeur augment/diminue plus rapidement.
- ► Maintenez la touche Temp-Time appuyée pendant 3 secondes pour commuter entre la température en °C et en °F.
- ► Ne remplissez pas le panier à friture au-delà de la marque MAX à l'intérieur du papier à friture.
- ► Lorsque l'appareil a commencé son programme, vous pouvez à tout moment modifier la température à l'aide des touches correspondantes.

⚠WARNUNG Attention

- ► Ne jamais utiliser l'appareil sans le panier de friture !
- ► Saisissez le récipient uniquement par la poignée car l'appareil et le récipient peuvent devenir brûlants pendant l'opération de cuisson.
- ► Ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture en retirant le récipient de l'appareil ou lorsque vous tournez/agitez les aliments ! Risque de brûlures !
- ► En retirant le récipient, faites attention à la vapeur brûlante qui peut s'échapper.
- ► Le panier de friture et les aliments sont très chauds !

Démarrage rapide :

Si, selon le point 3, vous appuyez directement sur la touche ▶II sans avoir sélectionné un programme, l'appareil démarre en mode démarrage rapide (Température : 200°C, temps : 5 min.) La température et le temps peuvent être aussi modifiés pendant la friture (voir ci-dessus).

SHAKE- Reminder:

Pour s'assurer que même les grandes quantités ou les aliments qui se superposent (comme les frites) sont cuits de manière uniforme, il convient de les secouer 1 à 3 fois pendant le processus, selon la quantité et le temps de cuisson. Le « SHAKE-Reminder » peut être activé manuellement pour chaque programme (durée minimale de 11 min.) et vous avertit lorsque vous devez retourner vos aliments.

Vous pouvez activer le « SHAKE-Reminder » en appuyant sur la touche SHAKE avant de démarrer le programme de cuisson. Lorsque le « SHAKE-Reminder » est activé, ((SHAKE)) s'allume à l'écran. Le « SHAKE-Reminder » peut être désactivé ou activé ultérieurement à tout moment pendant le programme de cuisson en appuyant sur la touche.

Le rappel retentit toutes les 10 minutes (3 fois maximum) lorsqu'il est activé. Lorsque le « SHAKE- Reminder » retentit et clignote à l'écran, veuillez procéder comme suit :

1. Retirer le cuve et le panier de friture de l'appareil en le tenant par la poignée (ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture). L'appareil interrompt

automatiquement le processus dès que le récipient est retiré et ne reprend que lorsque celui-ci a été remis en place.

2. Agiter / tourner les aliments avec une fourchette ou une pince de cuisson.
3. Remettre le cuve et le panier de friture dans l'appareil.

Le « SHAKE-Reminder » retentit pendant 1 minute. Pendant ce temps, le processus se poursuit normalement. Si aucune action n'a été effectuée au bout d'une minute, le rappel s'arrête et l'appareil poursuit le processus d'air chaud.

Après la friture :

1. Retirer le cuve et le panier de friture de l'appareil en le tenant par la poignée (ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture), et poser le panier de friture sur une surface résistante à la chaleur.
2. Vérifier que les aliments sont cuits. Dans le cas contraire, remettre le panier de friture dans l'appareil et prolongez le processus de cuisson de quelques minutes.
3. Pour retirer les aliments, appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture et soulever le panier de friture de la cuve.
4. Utiliser une fourchette ou une pince de cuisson pour retirer les aliments.
5. Vous pouvez également maintenir au chaud votre plat cuit avec le programme **KEEP-WARM**. Pour cela, appuyez sur la touche correspondante et adaptez le temps de maintien au chaud si nécessaire.

Programme frites

En appuyant de nouveau sur la touche vous pouvez sélectionner entre deux préréglages pour le programme frites. Le choix effectué s’affiche à l’écran à côté du temps.

FROZEN : Préréglage pour les frites congelées

FRESH : Préréglage pour les frites fraîches faites maison

25.5 Astuces de friture

- Les petits aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités d'aliments qui ont besoin d'un temps de cuisson plus court.
- 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. Faites-les tremper dans l'eau pendant environ 30 minutes et séchez-les bien ensuite. Badigeonner les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile avant de les faire frire pour les rendre 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.
- Les sprays d'huile sont parfaits pour répartir uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.
- Ne pas faire frire d'aliments trop gras, tels que des saucisses, avec cet appareil.
- Le plus de plats qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.

Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :

Aliments	Quantité (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Temps (min.)	Hinweis	SHAKE
Frites (surgelés)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Oui
Frites faits maison	500 g 1000 g		200	30 35	Couper les pommes de terre en lamelles d'env. 10x10mm d'épaisseur ; les faire tremper dans l'eau pendant 30 min, les sécher et les enduire d'huile	Oui
Courgettes farcies	2 Moitiés		160-170	15-20	Couper les courgettes en deux et les évider, les remplir à volonté de viande, de couscous, de fromage, etc.	
Poivrons farcis	4 morceaux		170	15-20	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)	750-1000g		200	25	Hacher et mélanger avec l'huile et les épices.	Oui
Galette de hamburger	4 morceaux, 150 g chacun		200	10-12		
Nuggets de poulet	1000 g		180	10-12		
Poulet grillé	1300 g		200	50		
Lasagnes	400-500 g		170	20-25	Dans un plat allant au four d'environ 20x8x15 cm	
Baguette de pizza	3 morceaux		175	10		
Croûtons faits maison	750 g		180	8	Couper le pain de mie en dés, le mélanger avec l'huile et les épices	
Lardons frits	6 Tranches		160	8-10		

Brioches	4-6 morceaux		190	8-10		
Pain	Pâte pour 1 miche		180	30	Dans un plat allant au four (max. 20x20 cm)	
Muffin	9 morceaux		160	15-20		
Gâteaux	Pâte pour 1 gâteau		160	45-50	Tapisser le panier à friture de papier sulfurisé et d'un cercle à pâtisserie (Ø env. 20 cm)	
Chips de pommes faites maison	1 pomme	Dehy-drate	40	200	Couper en tranches d'environ 1-2 mm d'épaisseur	

HINWEIS Remarque

- ► Lors de l'utilisation de la cloison de séparation duplex, nous recommandons de réduire de moitié la quantité maximale de remplissage afin d'éviter un empilement excessif et, par conséquent, un mauvais résultat de cuisson.
- ► Vérifier le degré de brunissage et agitar les aliments éventuellement après la moitié du temps.
- ► 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.

⚠WARNUNG 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.

26Nettoyage 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.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

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

- ► L´appareil 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.

⚠VORSICHT Prudence

► Nettoyer lápparеil après utilisation. 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.
► Le panier de friture et sa cuve sont munis d'un revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant. Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

26.2 Nettoyage

- Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Vous pouvez laver le récipient du panier à friture ainsi que le panier à friture et la cloison duplex dans de l'eau de rinçage chaude avec une éponge non abrasive.
- Le cuve pour panier de friture et le panier de fritur peuvent être lavés à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Séchez bien les pièces, après qu'elles aient été lavées.
- Après le nettoyage, assemblez à nouveau l'appareil.

26.3 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

► Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
► Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

26.4 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Erreur	Cause possible
L'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche est correctement branchée dans la prise.
Le processus ne démarre pas lorsque vous appuyez sur la touche de démarrage/arrêt.	Assurez-vous que que le récipient soit correctement inséré.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits ou sont cuits de manière inégale.	Si le panier à friture intérieur est trop rempli, les aliments ne seront pas suffisamment cuits. Mettez de plus petites quantités dans le panier à friture. Secouez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson. Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson.	Vaporiser ou badigeonner les aliments avec une petite quantité d'huile peut augmenter leur croustillant.

Les paniers ne glissent pas en toute sécurité dans l'appareil.	Veillez à ce que le panier à friture intérieur ne soit pas trop rempli d'aliments. Assurez-vous que le panier à friture intérieur est bien fixé dans le récipient extérieur.

Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une fumée blanche peut se dégager. C'est normal. Veillez à ce que le récipient, le panier à friture et l'intérieur de l'appareil de friture à air chaud soient bien propres. Lors de la cuisson d'aliments gras, de l'huile peut s'infiltrer dans le récipient du panier à friture. Cette huile produit une fumée blanche et le récipient et le panier à friture peuvent être plus chauds que d'habitude. C'est normal et cela n'affecte pas le processus de cuisson. Manipulez les paniers avec précaution.
Une fumée sombre s'échappe de l'appareil.	Débranchez immédiatement l'appareil. Une fumée sombre signifie que des aliments sont en train de brûler ou qu'il y a un problème avec le circuit électrique. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de retirer les paniers. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le service clientèle.
E1 s'affice à l'écran	La connexion avec le capteur de température de l'appareil est interrompue. Contactez le service clientèle.
E2 s'affice à l'écran	Le capteur de température de l'appareil est défectueux. Contactez le service clientèle.

HINWEIS Remarque

► Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

27 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.

HINWEIS 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.

28 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.

29 Caractéristiques techniques

Appareil	Friteuse à air chaud
Nom	AF 660 Duplex
N°. d'article	3181
Données de raccordement	220-240V~, 50-60Hz
Puissance consommée	1700W
Poids net	6,4 kg
Dimensions externes (l/h/p)	30 x 37 x 38,5 cm

Istruzione d´uso

AF 660 Duplex
Friggitrice ad aria

Articolo-N. 3181

30 Istruzione d´uso

30.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.
La Friggitrice ad aria le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

30.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del Friggitrice (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.

30.3 Indicazioni d'avvertenza

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

⚠GEFAHR 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.

⚠WARNUNG 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.

⚠VORSICHT 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.

HINWEIS Indicazione

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

30.4 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
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- 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.

30.5 Tutela dei diritti d'autore

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

31 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

31.1 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, arrostire, infornare, grigliare e disidratare generi alimentari.

Questo apparecchio è destinato per l'suso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio:
- nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- nelle proprietà agricole;
- nelle pensioni bed and breakfast,
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali.

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

⚠WARNUNG 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.

► 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.

31.2Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS 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.

► Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.

► 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.

► Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l’apparecchio e il suo cavo di alimentazione.

► L’apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.

► Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

► Una riparazione dell’apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l’utilizzatore.

► 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.

HINWEIS Indicazione

► Non utilizzare alcun accessorio che non sia stato consigliato dal produttore, dato che ciò potrebbe provocare danni all’apparecchio o causare lesioni.
► Non utilizzare l’apparecchio all'esterno.
► Non lasciare il cavo appeso all’estremità di un tavolo oppure non collocarlo su superfici calde.
► Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a una stufa a gas, stufe elettriche, o in un forno caldo.
► Non collocare oggetti sull'apparecchio. Qualunque oggetto disturberebbe il flusso d'aria e comprometterebbe la qualità della frittura.
► Il dispositivo passa automaticamente in modalità stand-by una volta trascorso il tempo di cottura e dopo 5 minuti senza funzionamento. Sfilare la spina dalla presa per spegnere completamente l'apparecchio.
► Utilizzare l’apparecchio esclusivamente per friggere, per cuocere al forno e per riscaldare.
► Assicurarsi che il manico sia stato ben fissato e ancorato al cesto.
► Non immergere in acqua o in altri liquidi né l’unità di riscaldamento, il cavo o tanto meno la presa, in modo da evitare di prendersi la scossa elettrica.
► Assicurarsi che le fessure di ventilazione non sono coperti in copertina con altri oggetti.
► Estrarre il cavo dalla presa dopo l'uso. A questo punto è possibile muovere, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
► Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo.
► Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.In caso di utilizzo professionale o non idoneo oppure in caso di inosservanza delle istruzioni, il produttore declina qualunque responsabilità e la garanzia decade.

31.3Fonti di pericolo

31.3.1 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurrezza, per non scottare se stessi o altri:

► Se l’apparecchio è ancora caldo non toccare né le contenitore per cestello, lecestello di frittura e vano interno per l’aria durante il processo di frittura!
► Non toccare l'interno dell'apparecchio durante il funzionamento ovvero, se l’apparecchio è ancora caldo.
► Non muovere l'apparecchio quando contiene alimenti molto caldi.
► Utilizzare il guanto da cucina o le presine, se venite a contatto con l'apparecchio caldo.
► Non muovere mai l’apparecchio durante l’utilizzo o se l’olio è ancora caldo.
► Friggere esclusivamente nel contenitore per cestello in dotazione. Utilizzare questo contenitore per cestello esclusivamente con questa friggitrice. Non utilizzare mai il contenitore per cestello per altri scopi.
► Estrarre il cavo dalla presa dopo l'uso. A questo punto è possibile muovere, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
► Far raffreddare l'apparecchio prima di prelevare, inserire i pezzi singoli o pulirli.
► Non inserire nell'apparecchio alimenti da friggere che siano umidi.
► Togliere eventuali residui di ghiaccio dall’alimento da friggere congelato.
► Fare attenzione al vapore caldo che sale dalla feritoia di ventilazione.

31.3.2 Pericolo d'incendio

⚠WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inappropriato dell’apparecchio sussiste il pericolo d’incendi.

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.
► Non utilizzare l'apparecchio se i serbatoi non sono completamente privi di acqua.
► Disporre tutti gli alimenti nel cestello di frittura ed evitare che entrino a contatto con gli elementi riscaldanti.
► Nel caso in cui il dispositivo prenda fuoco, staccare subito la spina dalla presa (ove possibile) e spegnere il fuoco Pericolo dovuto a corrente elettrica

31.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR 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:

► Evitare la penetrazione di qualunque liquido nell'apparecchio per non incorrere in shock elettrico o cortocircuito.

► Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.

⚠GEFAHR Pericolo

► 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 immergere in acqua o in altri liquidi né l’unità di riscaldamento, il cavo o tanto meno la presa, in modo da evitare di prendersi la scossa elettrica.

32 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

32.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

► Materiali d’imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

32.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

La friggitrice viene fornito standard con le seguenti componenti:

- AF 660 Duplex
- Contenitore per cestello di frittura
- Duplex-parete divisoria
- Cestello di frittura interno a manico
- Istruzioni d’uso

HINWEIS 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 trasport.

32.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Posizionare il cartone con l’apparecchio su un piano di lavoro o su un tavolo.
- Togliere l’apparecchio dal cartone e togliere il materiale d’imballaggio.

32.4 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.

HINWEIS Indicazione

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

32.5 Requisiti del luogo di posizionamento

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

- L'apparecchio deve appoggiare su un supporto resistente, piatto, piano e resistente al calore con una portata sufficiente per l´apparecchio.
- Scelga 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 posizioni 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.
- 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.

32.6 Connessione elettrica

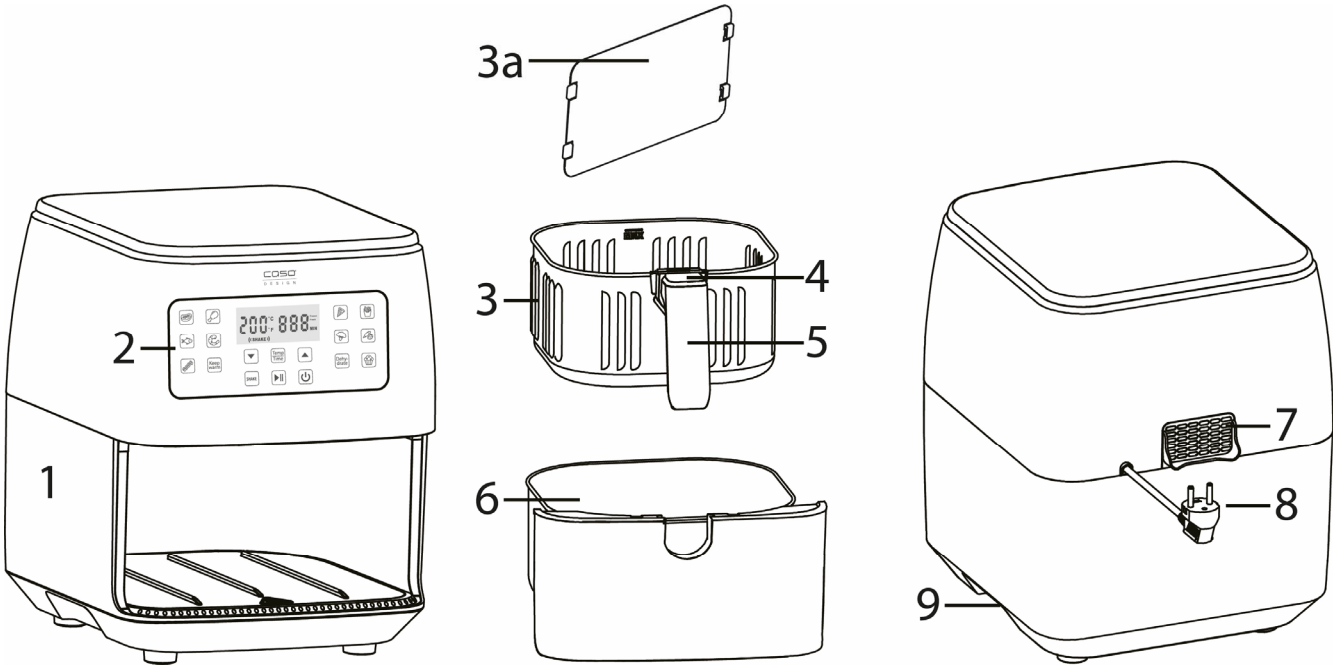
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell’apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- 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, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- Non utilizzare cavi di porlunga. Nel caso in cui si renda necessario utilizzarne uno, controllare che sia in buone condizioni e compatibile con i dati tecnici dell'apparecchio.
- 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 AF 660 Duplex o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell’apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. 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.

33Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.

33.1 Panoramica complessiva

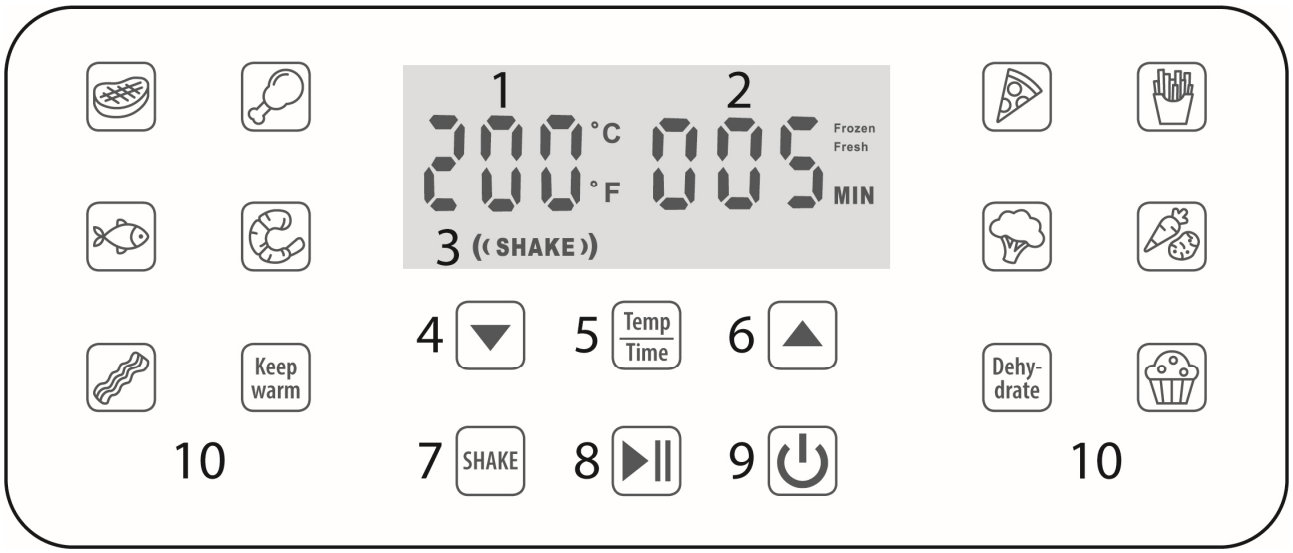


1. Scatola
2. Pannello di controllo
3. Cestello di frittura interno

3a. Duplex-partizione rimovibile

4. Pulsante per staccare il cestello di frittura (con copertura)
5. Manico
6. Contenitore per cestello di frittura
7. Uscita dell'aria
8. Cavo di alimentazione
9. Maniglie

33.2 Pannello di controllo



1 Indicazione de la temperatura (in °C/°F)
2 Indicazione del tempo (in min.)
3 Indicazione del SHAKE-Reminder
4 Riduzione tempo/temperatura
5 Selezionare tempo/temperatura; conversione °C/°F
6 Aumento tempo/temperatura
7 Attivare il promemoria scuotimento
8 Tasto Start/Pausa
9 Tasto ON/OFF
10 Programmi automatici

33.1 Programmi automatici

	Programma	Temperatura in °C (Intervallo)	Tempo in min. (Intervallo)
	Bistecca	200 (50-200)	10 (1-60)
	Pollo	180 (50-200)	10 (1-60)
	Pesce	180 (50-200)	15 (1-60)
	Gamberetti	190 (50-200)	10 (1-60)
	Pancetta	160 (50-200)	9 (1-60)
	Snack	180 (50-200)	10 (1-60)
	Patatine surgelate (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Patatine fatte in casa (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Verdure	170 (50-200)	20 (1-60)

	Ortaggi	200 (50-200)	25 (1-60)
	Prodotti da forno	160 (50-200)	20 (1-60)
Keep warm	Tenere in caldo	60 (50-90)	30 (1-60)
Dehy-drate	Disidratare	40 (40-70)	180 (1-480) *

* A intervalli di 10 minuti

33.2 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

⚠VORSICHT Attenzione

Pericolo dovuto ad una superficie calda!
L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

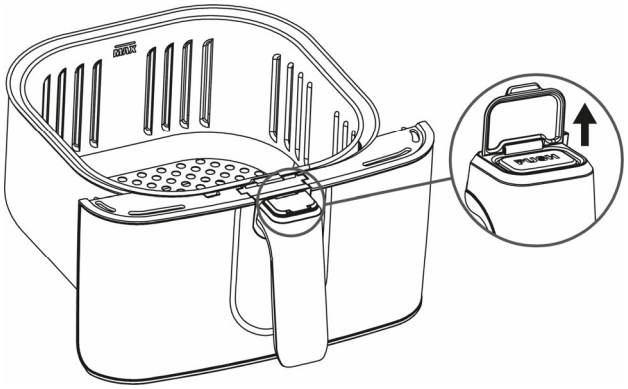
► Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!

► Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.

33.3 Targhetta di omologazione

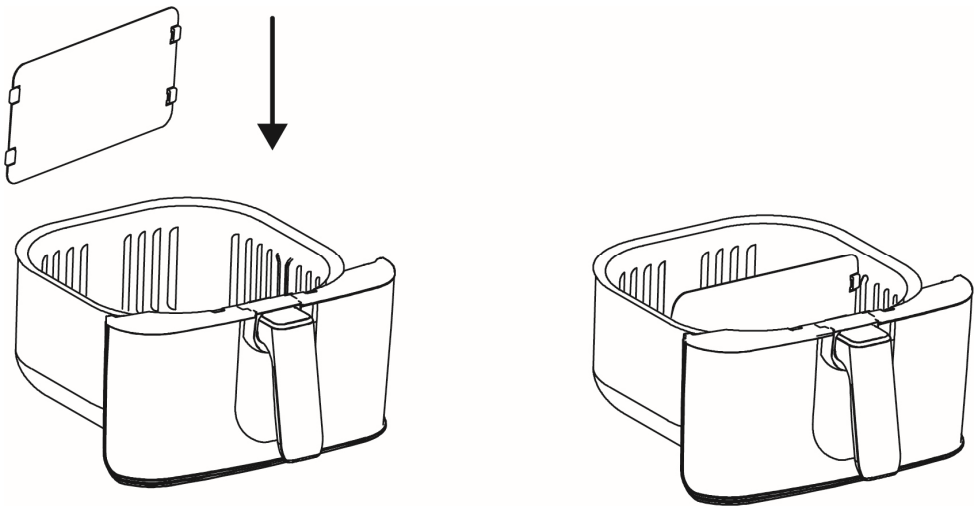
La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

33.4 Montaggio / Smontaggio



La protezione sul tasto di sblocco del cestello protegge dallo sblocco accidentale. Aprire la protezione, tenere premuto il tasto ed estrarre il cestello afferrando la maniglia.

Per il montaggio, mettere il cestello di frittura interno nel contenitore finché si aggancia. Richiudere nuovamente la protezione sul tasto. Se necessario, far scorrere la partizione duplex nel cestello interno.



HINWEIS Indicazione

► La maniglia è fissata al cestello interno, non al contenitore esterno.

► Premere il tasto di sblocco solo dopo aver sistemato il contenitore con il cestello su una superficie piana e resistente al calore.

► Non premere il tasto di sblocco mentre si trasporta il contenitore con il cestello. Il contenitore potrebbe cadere.

► Estrarre il cestello solo per prelevare gli alimenti già pronti o per la pulizia.

34 Utilizzo e funzionamento

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

34.1 Prima del primo utilizzo

- Pulire a fondo il cestello di frittura e il rispettivo contenitore con acqua calda, un pò di detergente e una spugna morbida o simili. Il cestello di frittura è lavabile anche in lavastoviglie.
- Passare poi l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Asciugare bene i pezzi e riassemblare l'apparecchio.
- Altre indicazioni sulla pulizia sono presenti al capitolo „Pulizia e cura".

34.2 Interruttore di sicurezza

Il presente apparecchio è dotato di un meccanismo di sicurezza. Quando si toglie il contenitore dall'apparecchio in funzione, esso ferma il procedimento di riscaldamento e il processo di cottura si interrompe finché il contenitore non sia rimesso al proprio posto.

HINWEIS 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.

34.3 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.

34.4 Messa in servizo

1. Inserire la spina nella presa. Si avverte un segnale acustico e il pannello di controllo si illumina. In seguito il tasto on/off rimane sempre acceso.
2. Sistemare le vivande nel cestello interno e inserire il contenitore con il cestello nell'apparecchio.
3. Premere il tasto on/off per accendere l'apparecchio.

4. Selezionare uno dei 12 programmi automatici. L'icona del programma inizia a lampeggiare e sul display compaiono la temperatura preimpostata e il tempo.
5. È possibile regolare la temperatura anche individualmente, premendo il tasto Temp-Time. Sul display la spia della temperatura inizia a lampeggiare. Ora è possibile regolare la temperatura con l'aiuto dei tasti ▲ e ▼.
6. Premere una seconda volta il tasto Temp-Time per regolare il tempo. Sul display la spia del tempo inizia a lampeggiare. Ora è possibile regolare il tempo con l'aiuto dei tasti ▲ e ▼.
7. Premere il tasto ▶II per iniziare la cottura.
8. Pausa/Proseguire: per interrompere temporaneamente la cottura premere il tasto ▶II. Premere nuovamente il tasto per continuare.
   Interrompere/spegnere: Per interrompere la cottura e spegnere l'apparecchio premere il tasto ⏻.
9. Una volta trascorso il tempo impostato, si avverte un segnale acustico e il display mostra "End".

HINWEIS Indicazione

- ► Tenendo premuto il tasto ▲ o ▼, è possibile aumentare/diminuire il valore più rapidamente.
- ► Tenere premuto il tasto Temp-Time per circa 3 secondi per passare dalla temperatura in °C a °F.
- ► Riempire il cestello solo fino alla scritta MAX presente all'interno del cestello stesso.
- ► Una volta che l'apparecchio ha avviato il suo programma, è possibile in qualsiasi momento modificare il tempo e la temperatura mediante i corrispondenti tasti.

⚠WARNUNG Avviso

- ► Non utilizzare mai l'apparecchio senza cestello di frittura!
- ► Afferrare il cestello solo con la maniglia, durante la cottura l'apparecchio e il contenitore potrebbero riscaldarsi.
- ► Per estrarre il contenitore dall'apparecchio oppure mentre si girano/scuotono gli alimenti, non premere il pulsante che serve per sganciare il cestello di frittura! Pericolo di ustioni!
- ► Quando si estrae il contenitore, prestare attenzione alla fuoriuscita del vapore caldo.
- ► Il cestello di frittura e gli alimenti sono molto caldi!

Avvio rapido:
Se dopo il punto 3 si preme direttamente il tasto ▶II, senza avere selezionato un programma, l'apparecchio passa subito alla modalità di avvio rapido (temperatura: 200°C, tempo: 5 min.). Non è più possibile modificare la temperatura e il tempo durante la cottura.

SHAKE- Reminder:

Per essere certi che anche grandi quantità di alimenti disposti su più strati (ad es. patatine fritte) cuociano alla perfezione, a seconda della quantità e dei tempi di cottura, è necessario attivare da 1 a 3 volte durante la cottura, la funzione scuotimento. È possibile attivare manualmente la funzione promemoria “SHAKE-Reminder” per ogni programma (tempo minimo: 11 minuti) che avverte quando è necessario girare gli alimenti.

Per attivare la funzione promemoria “SHAKE-Reminder” basta premere il tasto SHAKE prima di avviare il programma di cottura. Una volta attivato lo “SHAKE-Reminder“, sul display si accende ((SHAKE)). È possibile disattivare o attivare nuovamente lo “SHAKE-Reminder“ in ogni momento durante il programma di cottura, premendo il relativo tasto.

Una volta attivato, il segnale suona ogni 10 minuti (al massimo 3 volte). Quando si avverte il segnale “SHAKE- Reminder“ e sul display la dicitura ((SHAKE)) inizia a lampeggiare, procedere nel modo seguente:

1. Estrarre dall'apparecchio il ontenitore e cestello di frittura afferrandolo dall'impugnatura (non premere il pulsante che serve per sganciare il cestello di frittura). L’apparecchio si ferma automaticamente, se viene estratto il contenitore e riprende solo quando questo viene nuovamente inserito.
2. Agitare gli alimenti o girarli con l'aiuto di una forchetta o una pinza.
3. Spingere il cestello di frittura di nuovo dentro l'apparecchio.

Il segnale “SHAKE-Reminder“ suona per 1 minuto, durante il quale la cottura prosegue regolarmente. Se dopo 1 minuto non viene eseguita alcuna operazione, il segnale si spegne e l’apparecchio prosegue normalmente.

Dopo la frittura:

1. Sfilare il ontenitore e cestello di frittura dall'apparecchio afferrandolo dall'impugnatura (non premere il pulsante che serve per sganciare il cestello di frittura) e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
2. Controllare se i cibi siano cotti. Qualora non lo siano, riposizionare il cestello di frittura nell'apparecchio e prolungare il processo di cottura di alcuni minuti.
3. Per prelevare gli alimenti, premere il pulsante che serve per sganciare il ontenitore e cestello di frittura e sollevare il cestello dal contenitore.
4. Utilizzare una forchetta o una pinza per prelevare gli alimenti.
5. In alternativa è possibile mantenere calde le vivande, una volta cotte, con il programma **KEEP-WARM**. Premere il relativo tasto e modificare la durata.

Programma per patatine fritte

Premendo nuovamente il tasto è possibile selezionare due impostazioni per il programma per patatine fritte. La selezione si visualizza sul display vicino alla durata.

FROZEN: Impostazione per patatine fritte congelate

FRESCH: Impostazione per patatine fritte fatte in casa

34.5 Consigli per la frittura

- I cibi di piccole dimensioni solitamente necessitano di un tempo di cottura minore rispetto agli alimenti più grandi.
- Una quantità maggiore di cibo ha bisogno di un tempo di cottura maggiore, mentre una quantità di cibo più piccola di un tempo di cottura minore.

- 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. Ammorbidirle per ca. 30 minuti nell'acqua e poi asciugarle bene. Spalmare le patate fresche con un po' d'olio prima di friggerle per renderle croccanti.
- L'aggiunta di una piccola quantità di olio renderà le patatine più croccanti. Non aggiungere più di 30 ml di olio.
- L'olio spray è particolarmente adatto per distribuire piccole quantità di olio sugli alimenti.
- Non friggere con quest'apparecchio cibi estremamente grassi come salsicce.
- Più i piatti che si possono cucinare al forno possono essere cucinati anche con quest'apparecchio.

Consigliamo le quantità e le impostazioni seguenti:

Alimenti	Quantità (Max)	Progr.	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Indicazione	SHAKE
Patatine surgelate	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Sì
Patatine fatti in casa	500 g 1000 g		200	30 35	Tagliare le patate a bastoncini di ca. 10x10 mm, immergerle per 30 minuti nell'acqua, asciugarle e spruzzare una piccola quantità di olio	Sì
Zucchine ripiene	2 metà		160-170	15-20	Tagliare le zucchine per il lungo, togliere la polpa, riempirle con formaggio, carne o couscous a piacere	
Peperoni ripieni	4 pezzi		170	15-20	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)	750-1000g		200	25	Sminuzzare e mescolare con olio e spezie	Sì
Burger-Patty	4 pezzi à ca. 150 g		200	10-12		
Nugget di pollo	1000 g		180	10-12		
Pollo fresco alla griglia	1300 g		200	50		
Lasagna	400-500 g		170	20-25	In una pirofila da forno di ca 20x8x15	

Pizza baguette	3 pezzi		175	10		
Crostini fatti in casa	750 g		180	8	Tagliare a dadini il pancarré, mescolare con olio e spezie	
Pancetta arrostita	6 fette		160	8-10		
Panino	4-6 pezzi		190	8-10		
Pane	Pasta per una forma di pane		180	30	In una pirofila da forno (max. 20x20 cm)	
Muffin	9 pezzi		160	15-20		
Torta	Pasta per una torta		160	45-50	Sistemare sul piano del cestello la carta da forno e l'anello della tortiera (Ø ca. 20 cm)	
Chips di mela fatti in casa	1 mela	Dehy-drate	40	200	Tagliare a fettine di circa 1-2 mm	

HINWEIS Indicazione

- ► Quando si utilizza il divisore duplex, si consiglia di dimezzare la quantità massima di riempimento per evitare un eccessivo accatastamento e di conseguenza risultati di cottura scadenti.
- ► A metà tempo di cottura, controllare il grado di brunitura e agitare l'alimenti casomai.
- ► 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.

⚠WARNUNG 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

35 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.

35.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

► Il apparecchio dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il AF 660 Duplex 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.

► Pulisca il vano di 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.

► Il cestello di frittura e il rispettivo contenitore sono muniti di un rivestimento antiaderente. Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

35.2 La pulizia

- Rimuovere la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- È possibile lavare il contenitore del cestello di frittura, il cestello di frittura e il divisorio duplex in acqua calda e con una spugna non abrasiva.
- Asciugare bene i pezzi dopo che sono stati lavati.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umettato.
- Dopo la pulizia riassemblare l'apparecchio.

35.3 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

► Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.

► Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

35.4 Cause malfunzionamenti e risoluzione

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

Problema	Rimedio
L'apparecchio non funziona	Assicurarsi che la spina sia correnttamente inserita nella presa di corrente.
La procedura non viene avviata se si preme il tasto Start/Stop.	Assicurati che il contenitore sia correttamente posizionato.
Le vivande non sono cotte a puntino o in modo non uniforme.	Se il cestello è troppo pieno, gli alimenti non vengono cotti alla perfezione. Mettere quantità di cibo più piccole nel cestello interno. Scuotere o girare più volte gli alimenti durante la cottura. Aumentare la temperatura o la durata di cottura.

Dopo la cottura gli alimenti non sono croccanti.	Spruzzare o cospargere sugli alimenti una piccola quantità di olio sui cibi può aumentarne la croccantezza.
I cestelli non scivolano nella friggitrice ad aria in modo sicuro.	Assicurarsi che il cestello interno non sia troppo pieno. Assicurarsi che il cestello interno sia inserito saldamente nel contenitore interno.
L'apparecchio emette fumo bianco.	Quando si mette in funzione l'apparecchio per la prima volta, può emettere fumo bianco. Si tratta di un fatto normale. Assicurarsi che i cestelli e l'interno della friggitrice siano puliti correttamente e non unti. La frittura di cibi grassi causa la fuoriuscita di olio nel cestello esterno. Questo olio produce fumo bianco e i cestelli potrebbero essere più caldi del solito Si tratta di un fatto normale che non ha alcun effetto sulla cottura. Maneggiare i cestelli con cura.
L'apparecchio emette fumo scuro.	Scollegare immediatamente la friggitrice dalla presa. La presenza di fumo scuro indica che c'è del cibo che brucia o che il circuito è difettoso Attendere che il fumo si schiarisca prima di estrarre i cestelli. Se il fumo non è dovuto al cibo bruciato, contattare l'Assistenza Clienti.
Sul display viene visualizzato E1.	Il collegamento al sensore termico dell'apparecchio è interrotto. Rivolgersi all'Assistenza Clienti.
Sul display viene visualizzato E2.	Il sensore di temperatura è difettoso. Rivolgersi al Servizio clienti.

HINWEIS Indicazione

► Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.

36 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.
Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS 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.

37 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 rispedire l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

38 Dati tecnici

Apparecchio	Friggitrice ad aria
Nome	AF 660 Duplex
N. articolo	3181
Dati connessione	220-240V~, 50-60Hz
Potenza assorbita	1700W
Peso netto	6,4 kg
Misure esterne (L/H/P)	30 x 37 x 38,5 cm

Manual del usuario

AF 660 Duplex
Freidora de aire caliente

Articolo-N. 3181

39 Manual del usuario

39.1 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 freidora de aire calientele servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.
Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

39.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del freidora (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,
- operación,
- resolución de fallos y/o
- 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.

39.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

⚠GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa 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.

⚠WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa 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.

⚠VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa 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.

HINWEIS Nota

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

39.4 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.

39.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.
Braukmann 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.

40 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

40.1 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 distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG 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.

40.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS 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.

► Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.

► Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.

► 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.

► El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

► El aparato puede utilizarse poe personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si lo hacen bajo supervisión o se les instruye previamente del uso seguro del aparato y comprenden los peligros resultantes.

► No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.

► No utilice accesorios que no estén recomendados por el productor ya que podrían dañar el aparato.

► La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.

HINWEIS Nota

► 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.

► No utilice el aparato en el exterior.

► No deje que el cable cuelgue por las puntas de la mesa ni que repose en superficies calientes.

► No coloque nunca el aparato sobre o cerca de una estufa de gas, cocina eléctrica o en un horno caliente.

► No deje nada encima del aparato. Esto afecta a la ventilación y al resultado que se obtiene de la fritura.

► El aparato se pone automáticamente en modo stand-by después de haber pasado 5 minutos sin funcionamiento tras terminar el proceso de cocción. Desenchufe el aparato para una apagado completo.

► Utilice el aparato exclusivamente para freir, para hornear y para calentar .

► Asegúrese de que las asas estén sujetas fuertemente a la cesta.

► Para evitar el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la resistencia, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.

► Tenga en cuenta que las ranuras de ventilación de la tapa no estén cubiertas con ningún objeto.

► Extraiga el cable de la toma después de su uso. A continuación puede proceder a mover, limpiar o revisar el aparato.

► No desenchufe el aparato tirando del cable.

► Este aparato está destinado para el uso doméstico. En el caso de que se haga un uso profesional o desmesurado del producto, o en caso de incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no se hace responsable y la garantía pierde su validez.

40.3Fuentes de peligro

40.3.1 Peligro de quemaduras

⚠WARNUNG Advertencia

L´aparato, pueden calentarse mucho.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

► No toque la cesto de fritura, recipiente, compartimento de aire durante el proceso de fritura, ¡ni, en general, cuando el aparato esté caliente!

► No toque el interior del aparato durante el tiempo que permanezca en funcionamiento o cuando el aparato todavía está caliente.

► No mueva el aparato si contiene alimentos calientes en su interior.

► Utilice manoplas o agarradores de cocina si tiene que tocar el aparato.

► No mueva el aparato durante su funcionamiento o cuando el aceite esté todavía caliente.

► Fría exclusivamente en los recipientes entregados con el aparato. Utilice estos recipientes sólo para la freidora. No utilice la freidora para otros usos aparte de los descritos en este manual.

► Extraiga el cable de la toma después de su uso. A continuación puede proceder a mover, limpiar o revisar el aparato.

► Deje enfríar el aparato antes de sacar o meter alguna pieza en él o antes de limpiarlo.

► No vierta alimentos mojados en el aparato.

► Elimine cualquier resto de hielo de los alimentos congelados que vaya a freir.

► Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de las ranuras de ventilación.

40.3.2 Peligro de fuego

⚠WARNUNG Advertencia

El uso inadecuado del aparato conlleva riesgo de fuego ya que el contenido se puede incendiar.
Para evitar el riesgo de incendio tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad:

► Este aparato genera altas temperaturas que pueden llegar a producir quemaduras.
► El funcionamiento de este aparato se basa en el aire caliente. ¡No introduzca aceite u otras grasas para freír! ¡Peligro de incendio!
► Asegúrese de que no haya objetos combustibles encima o cerca del aparato.
► No utilice el aparato si los tanques no están completamente libres de agua.Coloque los alimentos en el cesto de freír y evite que éstos entren en contacto directo con los elementos que actúan como fuente de calor.
► Si el aparato se incendia, desenchúfelo inmediatamente (en caso de que sea posible) y ahogue el fuego.

40.3.3 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR 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:

► Evite la entrada de líquidos en el aparato para prevenir un choque eléctrico o un cortocircuito.

► El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.

⚠GEFAHR Peligro

► 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.

41 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

41.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

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

41.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El Freidora se entrega de manera estándar con los siguientes componentes:

- AF 660 Duplex
- Recipiente para el cesto de fritura
- Duplex-pared divisoria
- Cesto de fritura interior con pomo
- Manual del usuario

HINWEIS 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.

41.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato siga las siguientes instrucciones:

- Coloque la caja con el aparato en una mesa.
- Saque el aparato de la caja y deshagase del material envolotorio.

41.4 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”.

HINWEIS Nota

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

41.5 Colocación

41.5.1 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:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- 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.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

41.6 Conexión eléctrica

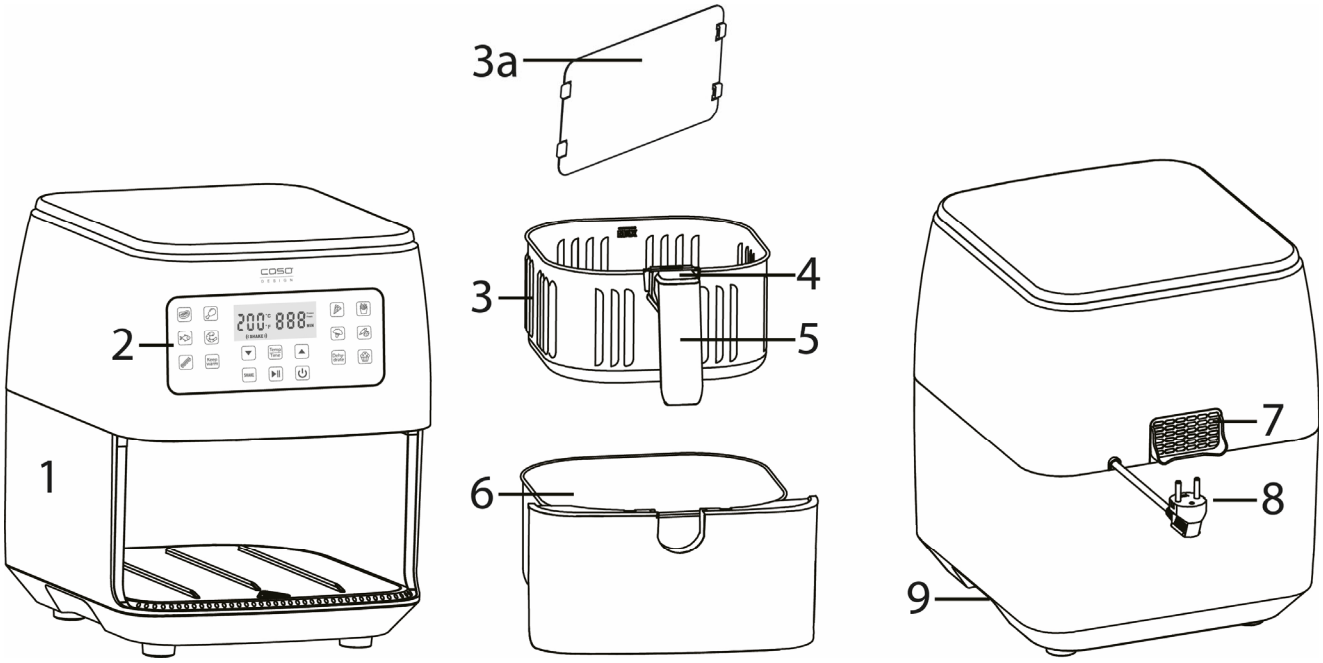
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- 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.
- No utilice ningún alargue. En caso de que tenga que usar uno compruebe el estado en el que se encuentra y la compatibilidad con los datos técnicos del aparato.
- 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.

42 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

42.1 Panorámica del aparato

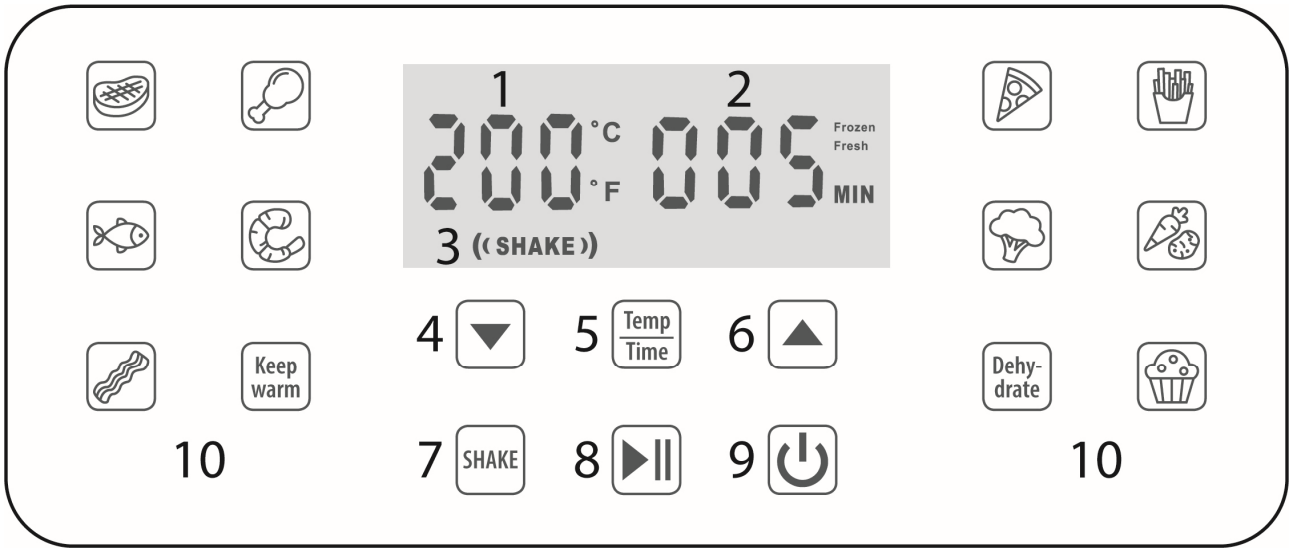


1. Carcasa
2. Panel de mando
3. Cesto de fritura interior

3a. Duplex-partición extraible

4. Botón para soltar el cesto de fritura (con tapa)
5. Asa
6. Recipiente para el cesto de fritura
7. Salida de aire
8. Cable de alimentación
9. Empuñaduras incorporadas

42.2 Panel de mando



1 Indicación de la temperatura (en °C/°F)
2 Indicación del tiempo (en min.)
3 Indicación del SHAKE-Reminder
4 Reducir tiempo/temperatura
5 Selección de tiempo/temperatura; Cambio °C/°F
6 Aumentar tiempo/temperatura
7 Activar recordatorio de sacudir
8 Botón Arranque/pausa
9 Botón de encendido/apagado
10 Programas automáticos

42.1 Programas automáticos

	Programa	Temperatura en °C (Duración)	Tiempo en min. (Duración)
	Bistec	200 (50-200)	10 (1-60)
	Pollo	180 (50-200)	10 (1-60)
	Pescado	180 (50-200)	15 (1-60)
	Gambas	190 (50-200)	10 (1-60)
	Tocino	160 (50-200)	9 (1-60)
	Snacks	180 (50-200)	10 (1-60)
	Patatas fritas congeladas (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Patatas fritas caseras (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Verdura	170 (50-200)	20 (1-60)
	Hortalizas de raíz	200 (50-200)	25 (1-60)
	Repostería	160 (50-200)	20 (1-60)
Keep warm	Mantener caliente	60 (50-90)	30 (1-60)
Dehy-drate	Deshidratar	40 (40-70)	180 (1-480) *

*en pasos de 10 minutos

42.2 Advertencias en el aparato

⚠VORSICHT Precaución

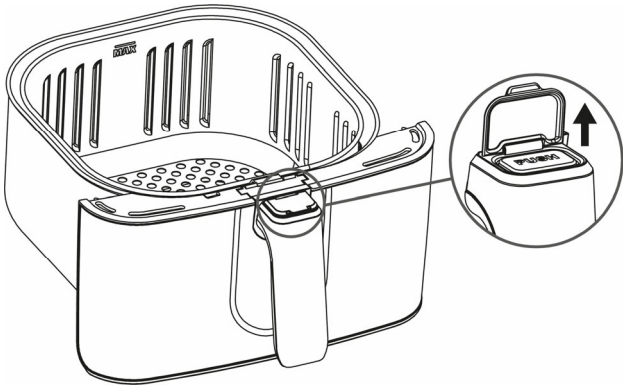
Peligro por superficies calientes! El aparato puede calentarse mucho en ese lugar.

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

42.3 Placa de especificaciones

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

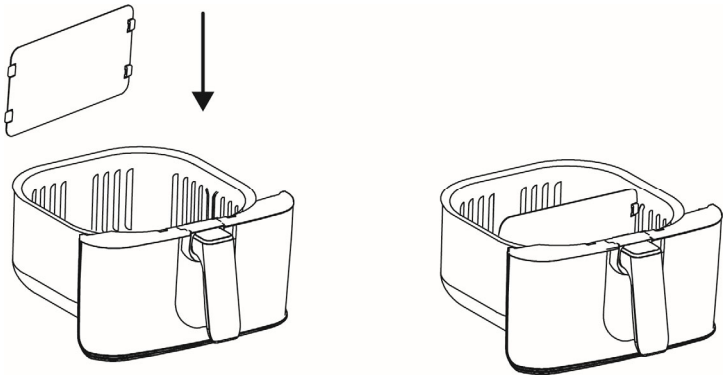
42.4 Montaje/desmontaje



La cubierta por encima del botón de desbloqueo de la cesta de freír evita que esta se desbloquee accidentalmente. Abra la cubierta, mantenga pulsado el botón y retire la cesta de freír por el mango hacia arriba del recipiente.

Para colocar la cesta de fritura interior en el recipiente, acoplarla hasta que quede enclavada. Volver a abatir la tapa pasándola sobre el botón.

Si es necesario, deslice la partición dúplex en la cesta interior.



HINWEIS Nota

► El mango está fijado en la cesta de freír interior, no en el recipiente exterior.
► Solo pulse el botón de desbloqueo si el recipiente con la cesta de freír está colocado en posición plana en una superficie plana y resistente al calor.
► No pulse nunca el botón de desbloqueo mientras esté transportando el recipiente con la cesta de freír, ya que el recipiente se podría caer.
► Solo retire la cesta de freír interior del recipiente para sacar los alimentos cocidos o para la limpieza.

43Operación 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.

43.1 Antes del primer uso

- Para la limpieza a fondo del cesto de fritura y de su recipiente use agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja blanda. También puede poner a lavar el cesto de fritura interior en el lavavajillas.
- Friegue el interior y el exterior del aparato con un trapo humedecido.
- Seque bien las piezas después de haberlas lavado y monte el aparato de nuevo.
- Encontrará más indicaciones sobre la limpieza en el capítulo „Limpieza y conservación“.

43.2 Interruptor de seguridad

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

HINWEIS 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.

43.3 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.

43.4 Puesta en marcha

1. Enchufe el aparato a la corriente. Suena un tono de aviso y el panel de control se enciende una vez. A continuación, el botón de encendido y apagado se enciende de manera constante.
2. Coloque los alimentos en la cesta de freír interior e introduzca el recipiente con la cesta de freír en el aparato.
3. Pulse el botón de encendido y apagado para encender el aparato.
4. Seleccione uno de los 12 programas automáticos. El símbolo del programa empieza a parpadear y en pantalla aparecen la temperatura y el tiempo preajustados.
5. También puede adaptar individualmente la temperatura, pulsando el botón Temp-Time. La temperatura parpadea en pantalla. Entonces puede adaptarla con los botones ▲ y ▼.
6. Pulse por segunda vez el botón Temp-Time para adaptar el tiempo. El tiempo parpadea en pantalla. Entonces puede adaptarla con los botones ▲ y ▼.
7. Pulse el botón ▶II para iniciar el proceso.
8. Pausa/Continuar: Para interrumpir el proceso, pulse el botón ▶II. Vuelva a pulsar el botón para continuar.
   Cancelar/Apagar: Para cancelar el proceso y apagar el aparato, pulse el botón ⏻.
9. Al finalizar el tiempo ajustado suena un tono de aviso y se muestra «End» en pantalla.

HINWEIS Nota

► Al mantener pulsado el botón ▲ o ▼, el valor aumenta/se reduce más rápidamente.
► Mantenga pulsado el botón Temp-Time durante unos 3 segundos para conmutar la temperatura entre °C y °F.
► No llene la cesta de freír más allá de la marca MAX en su interior.
► Si el aparato ha iniciado su programa, usted puede modificar el tiempo y la temperatura en cualquier momento pulsando los botones correspondientes.

⚠WARNUNG Advertencia

► ¡No utilice nunca el aparato sin la cesta de fritura!
► Toque el recipiente únicamente por el mango, ya que tanto el aparato como el recipiente pueden calentarse durante el proceso de cocción.
► ¡No presione el botón para soltar el cesto de fritura durante retirar el recipiente del aparato o durante el proceso de mover/dar la vuelta a los alimentos! ¡Peligro de quemaduras!
► Al retirar el recipiente, preste atención al vapor caliente que puede salir.
► ¡El cesto de fritura y los alimentos están muy calientes!

Inicio rápido:

Si pulsa después del punto 3. directamente el botón ▶|| sin haber seleccionado un programa, el aparato se inicia inmediatamente en el modo de inicio rápido (temperatura: 200°C, tiempo: 5 min.) La temperatura y el tiempo aún se puede seguir modificando al freír (véase arriba).

SHAKE- Reminder:

Para asegurar que incluso grandes cantidades o alimentos solapados (p. ej., patatas fritas) queden hechos uniformemente, se deberían sacudir 1-3 veces durante el proceso, según su cantidad y tiempo de cocción. El «SHAKE-Reminder» se puede activar manualmente para cada programa (duración mínima 11 min.) y le avisa cuando debería dar la vuelta a los alimentos.

Puede activar el «SHAKE-Reminder», pulsando el botón SHAKE antes de iniciar el programa de cocción. Cuando el «SHAKE-Reminder» está activado, se enciende ((SHAKE)) en pantalla. Con el botón, el «SHAKE-Reminder» se puede desactivar en todo momento durante el programa de cocción o activar posteriormente.

El aviso suena cada 10 minutos (máx. 3 veces) cuando la función está activada. Cuando suena el «SHAKE- Reminder» y parpadea ((SHAKE)) en pantalla, proceda de la siguiente manera:

1. Extraiga el recipiente y el cesto de fritura del aparato haciendo uso de la maneta (¡No presione el botón para soltar el cesto de fritura durante el proceso de mover!). El aparato interrumpe automáticamente el proceso al extraer el recipiente y solo lo reanuda una vez que se haya vuelto a introducir.
2. Mueva los alimentos con la ayuda de un tenedor o unas tenazas de cocina.
3. Vuelva a introducir el cesto de fritura en el aparato.

El «SHAKE-Reminder» suena durante 1 minuto. Durante este tiempo, el proceso continúa con normalidad. Si no se ha realizado ninguna acción al cabo de 1 minuto, el aviso finaliza y el aparato continúa con el proceso de aire caliente.

Después de la fritura:

1. Extraiga el recipiente y el cesto de fritura del aparato haciendo uso de la maneta (¡No presione el botón para soltar el cesto de fritura durante el proceso de mover!) y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
2. Compruebe que los alimentos están bien cocinados. En caso de que no lo estén, puede volver a colocar el recipiente y el cesto de fritura en el aparato y alargue el proceso de cocción unos minutos.

3. Para extraer los alimentos presione el botón para soltar el cesto de fritura y eleve el cesto del recipiente en el que se encuentra.
4. Utilice un tenedor o unas tenazas de cocina para retirar los alimentos.
5. Como alternativa puede mantener caliente el alimento preparado con el programa **KEEP-WARM.** Para este fin, pulse el botón correspondiente y adapte, en su caso, el tiempo de mantenimiento.

Programa de patatas fritas

Pulsando nuevamente el botón puede elegir entre dos ajustes previos para el programa de patatas fritas. La respectiva selección se muestra en la pantalla junto al tiempo.

FROZEN: Ajuste previo para patatas fritas congeladas
FRESH: Ajuste previo para patatas fritas frescas caseras

43.5 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.
- Una gran cantidad de comida necesita más tiempo de cocción, mientras que una pequeña cantidad de comida necesita menos tiempo.
- 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.
- Los pulverizadores de aceite son idóneos para distribuir uniformemente pequeñas cantidades de aceite en los alimentos.
- No ponga a freír en este aparato ningún alimento extremadamente graso, como por ejemplo, salchichas.
- La mayoría alimentos que pueden ser cocinados en el horno también pueden prepararse con este aparato.

Recomendamos las siguientes cantidades y ajustes:

Alimentos	Cuantía (Max)	Programa	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Nota	SHAKE
Patatas congeladas	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Sí
Patatas caseras	500 g 1000 g		200	30 35	Cortar las patatas en tiras de aprox.10x10mm, dejarlas en remojo en agua durante unos 30 minutos, secarlas y untarlas con aceite	Sí
Calabacines rellenos	2 mitades		160-170	15-20	Cortar los calabacines por la mitad, vaciarlos y rellenarlos según los gustos con carne, cuscús, queso, etc.	
Pimientos rellenos	4 piezas		170	15-20	Cortar la tapa de los pimientos, retirar las semillas y rellenarlos según los gustos con quinoa, carne, verdura, etc.	
Verdura al horno (boniato, calabacín, remolacha, zanahoria)	750-1000g		200	25	Picar y mezclar con aceite y condimentos	Sí
Hamburguesa	4 piezas à ca.150g		200	10-12		
Nuggets de pollo	1000 g		180	10-12		
Pollo a la parrilla	1300 g		200	50		
Lasaña	400-500 g		170	20-25	En un molde refractario de aprox. 20x8x15 cm	
Pizza en baguette	3 piezas		175	10		
Crutones caseros	750 g		180	8	Cortar el pan tostado en dados y mezclarlos con aceite y condimentos	
Bacon frito	6 lonchas		160	8-10		
Bollo de pan	4-6 piezas		190	8-10		

Pan	Masa para 1 hogaza		180	30	En un molde refractario (máx. 20x20 cm)	
Magdalenas	9 piezas		160	15-20		
Bizcocho	Masa para 1 bizcocho		160	45-50	Forrar la cesta de freír con papel vegetal y un anillo para pastel (Ø aprox. 20 cm)	
Chips de manzana caseros	1 manzana	Dehy-drate	40	200	Cortar lonchas con un grosor de aprox.1-2mm	

HINWEIS Nota

- ► Al utilizar el divisor dúplex, recomendamos reducir a la mitad la cantidad máxima de llenado para evitar un apilamiento excesivo y, en consecuencia, malos resultados de cocción.
- ► A la mitad del tiempo, comprobar el nivel de cocción del alimento y si es necesario voltear / agitar la comida.
- ► 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.

⚠WARNUNG 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.

44 Limpieza y conservación

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

44.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

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

- ► El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. No mantener el horno limpio perjudica la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ► Después del uso debe limpiar la cámara de cocción en cuanto se enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, se hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.

⚠VORSICHT Precaución

► El cesto de fritura y su recipiente están recubiertos con una película antiadherente. No utilice limpiadores agresivos ni disolventes. No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.

44.2 Limpieza

- Retire el enchufe de la toma de alimentación y espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- Puede lavar el recipiente de la cesta de freír, así como la cesta de freír y el tabique dúplex en agua tibia para enjuagar con una esponja no abrasiva.
- Seque bien las piezas después de haberlas lavado.
- Friegue el interior y el exterior del aparato con un trapo humedecido y suave.
- Después de la limpieza monte el aparato de nuevo.

45 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.

45.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

► Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo 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.

45.2 Causas y resolución de fallos

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Problema	Solución
El aparato no funciona.	Asegúrese de que el enchufe está correctamente encajado en la toma de alimentación eléctrica.
El proceso no arranca al pulsar el botón de arranque/parada (start/stop).	Asegúrese de que la recipiente está correctamente insertado.
Los alimentos no se cuecen por completo o de manera irregular.	Si la cesta de freír interior está llenada excesivamente, los alimentos no se cuecen lo suficiente. Coloque menores cantidades en la cesta de freír. Sacuda o gire los alimentos varias veces durante el tiempo de cocción. Aumente la temperatura o el tiempo de cocción.
Después del proceso de cocción, los alimentos no están crujientes.	Rociando o pintando los alimentos con una pequeña cantidad de aceite se puede conseguir que sean más crujientes.

Las cestas no entran correctamente en el aparato.	Preste atención a que la cesta de freír interior no esté llenada excesivamente con alimentos. Compruebe que la cesta de freír interior está asentada firmemente en el recipiente exterior.
Sale humo blanco del aparato.	La primera vez que ponga en uso el aparato se puede generar humo blanco. Esto es normal. Preste atención a que el recipiente, la cesta de freír y el interior de la freidora de aire caliente hayan sido limpiados correctamente y no estén grasientos. Al preparar alimentos grasos puede llegar aceite al recipiente de la cesta de freír. Este aceite produce humo blanco y el recipiente y la cesta de freír pueden calentarse más de lo habitual. Esto es normal y no perjudica el proceso de cocción. Maneje las cestas con cuidado.
Sale humo oscuro del aparato.	Desenchufe inmediatamente la clavija de red del aparato. La presencia de humo oscuro significa que se están quemando alimentos o hay un problema con el circuito eléctrico. Espere hasta que se haya disipado el humo antes de extraer las cestas. Si la causa no era que se estaban quemando alimentos, consulte al Servicio de atención al cliente.
En la pantalla se muestra el código E1.	La conexión con el sensor de temperatura en el aparato está interrumpida. Consulte al Servicio de atención al cliente.
En la pantalla se muestra el código E2.	El sensor de temperatura del aparato está defectuoso. Diríjase al servicio de atención al cliente.

HINWEIS Nota

► Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

46 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

HINWEIS 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.

47 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos. Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros.En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio. En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto ("garantes") al principio de estas instrucciones de uso.

48 Datos Técnicos

Aparato	Freidora de aire caliente
Nombre	AF 660 Duplex
N° de artículo.	3181
Datos de connexión	220-240V~, 50-60Hz
Potencia	1700W
Peso neto	6,4 kg
Medidas (An/H/P)	30 x 37 x 38,5 cm

Gebruiksaanwijzing

AF 660 Duplex

Heteluchtfriteuse

Arti.Nr. 3181

49 Gebruiksaanwijzing

49.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.
U heeft jaren lang plezier van uw heteluchtfriteuse als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

49.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de friteuse (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
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

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

49.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR Gevaar

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

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG Waarschuwing

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

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

⚠VORSICHT Voorzichtig

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

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

HINWEIS Tip

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

49.4 Aansprakelijkheid

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

49.5 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 Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

50Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

50.1 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 het huishouden en in soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en dergelijke;
- in pensions met ontbijt.

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

⚠WARNUNG Waarschuwing

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

► Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
► De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

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

50.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS 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 schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.

► Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.

► Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.

► 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.

► Het apparaat kan door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of hen het veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.

► Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.

► Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

HINWEIS Tip

- ► Gebruik een accessoire dat niet werd aanbevolen door de fabrikant van het product niet te gebruiken als ze schade aan uw product of letsel kan veroorzaken.
- ► Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- ► Laat het snoer hangen over het einde van een tafel of plaats het op een heet oppervlak.
- ► Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een gasfornuis, elektrisch fornuis of in een hete oven
- ► Leg niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en heeft invloed op het frituurresultaat.
- ► Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bymodus na afloop van de kooktijd en na 5 min. zonder werking. Trek de stekker daarna uit het stopcontact om het apparaat volledig uit te schakelen.
- ► Gebruik het apparaat uitsluitend voor het frituren, om te bakken en voor opwarmen.
- ► Zorg ervoor dat de handgreep correct is vastgezet en verankerd aan de mand veilig.
- ► Dompel noch de verwarming, het snoer of de stekker in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- ► Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden gedekt op de cover met andere objecten.
- ► Trek de kabel uit het stopcontact na gebruik.Aansluitend kunt u het apparaat bewegen, reinigen of onderhouden.
- ► Trek de stekker niet aan de kabel uit het stopcontact.
- ► Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. In geval van professioneel of onjuist gebruik of bij het niet naleven van de aanwijzingen, is de fabrikant niet aansprakelijk en vervalt de garantie.

50.3 Gevaar bronnen

50.3.1 Brandwonden

⚠WARNUNG Waarschuwing

Het verwarmde met het koken product en het apparaat dat wordt gebruikt kookgerei en het oppervlak van het apparaat kan zeer heet zijn.

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen om zichzelf of anderen niet te branden of schroeien

- ► Niet de container voor het bakken mand, de mand of de ventilatoren niet aan tijdens het frituren te raken of als het apparaat is nog steeds hot!
- ► Raak tijdens het bedrijf resp., als het apparaat nog heet is, de binnenzijde van het apparaat niet aan.
- ► Beweeg het apparaat niet als het hete levensmiddelen bevat.
- ► Gebruik keukenhandschoenen of pannenlappen als u met het hete apparaat in aanraking komt.
- ► Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik of als de olie nog heet is.
- ► U alleen bakken in de bijgeleverde frituurmandje. Gebruik deze alleen met deze friteuse frituurmand. Gebruik de mand anders nooit.
- ► Trek de kabel uit het stopcontact na gebruik. Aansluitend kunt u het apparaat bewegen, reinigen of onderhouden.
- ► Laat het apparaat afkoelen voordat u artikelen, plaatst of ze schoon.
- ► Doe geen vochtig te frituren voedsel in het apparaat.
- ► Verwijder overtollig ijs van diepvriesproducten.
- ► Let op de hete damp die uit het ventilatierooster van de deksel omhoog stijgt.

50.3.2 Brandgevaar

⚠WARNUNG Waarschuwing

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

- ► Dit apparaat bereikt hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen.
- ► Dit apparaat werkt met hete lucht. Vul het niet met olie of frituurvet! Brandgevaar!
- ► Zorg ervoor dat er geen brandbare voorwerpen op of in de buurt van het apparaat.
- ► Gebruik het apparaat niet als de tanks niet helemaal vrij van water.
- ► Leg alle levensmiddelen in de frituurmand en voorkom dat ze in rechtstreeks contact komen met de verwarmingselementen.
- ► Trek als het apparaat vlam vat, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact (indien mogelijk) en blus het vuur.

50.3.3 Gevaar door elektrische stroom

⚠GEFAHR Gevaar

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ► Voorkom dat vloeistoffen in het apparaat dringen om een elektrische schok of kortsluiting te vermijden.
- ► Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de aansluiting of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.

⚠GEFAHR Gevaar

► 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.

► Dompelt u niet het verwarmingselement, het snoer of de stekker in water of andere vloeibare stoffen, om een elektrische schok te voorkomen.

51 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

51.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG Waarschuwing

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

51.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De Friteuse wordt met de volgende onderdelen geleverd:

- AF 660 Duplex
- Houder voor frituurmand
- Duplex- Scheidingswand
- Binnen Frituurmand met handvart
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS Tip

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

51.3 Uitpakken

- Ga bij het uitpakken van het apparaat als volgt te werk:
- Plaats de doos met het apparaat op een aanrechtblad of een tafel.
- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

51.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische 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.

HINWEIS Tip

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

51.5 Plaatsen

51.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet neergezet worden op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor het apparaat en het zwaarste gerecht.
- Kies de plek van plaatsing dusdanig dat kinderen hete oppervlakten van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet bestemd om te worden ingebouwd in een muur of een kast.
- Plaatst 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.
- Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, zodat het snoer kan gemakkelijk indien nodig worden verwijderd.
- 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.

51.6 Elektrische aansluiting

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

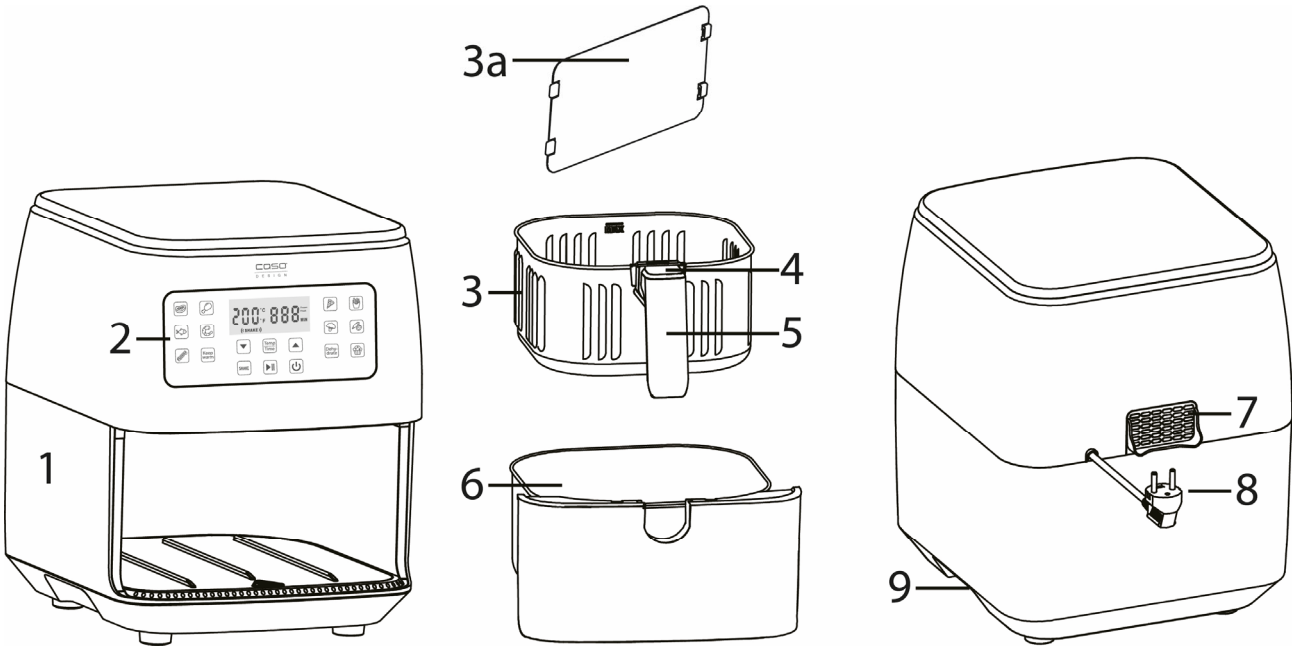
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Gebruik geen verlengsnoer. Let er, indien u er toch een gebruikt, op dat deze in goede toestand is en past bij de technische gegevens van het apparaat.
- Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en

veiligheidschakelaars.. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

52 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

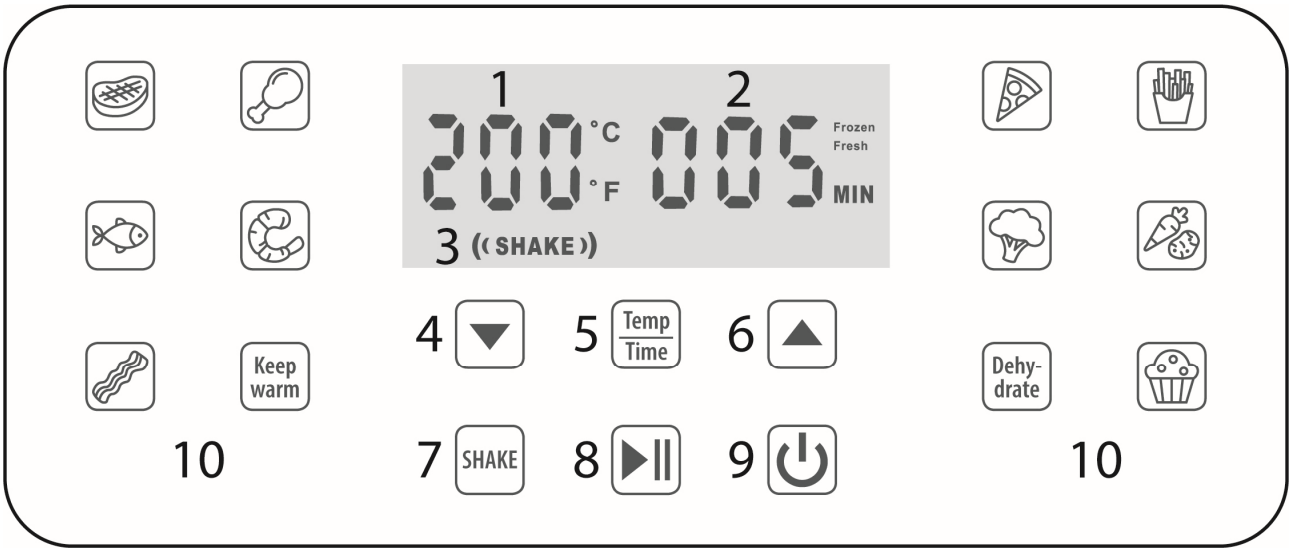
52.1 Algemeen overzicht



1. Behuizing
2. Bedieningspaneel
3. Binnen frituurmand

3a. Verwijderbare Duplex-partitie

4. Knop voor het loshalen van de frituurmand (met afdekking)
5. Handgreep
6. Houder voor frituurmand
7. Luchtuitlaat
8. Stroomsnoer
9. Handgreep



52.2 Bedieningspaneel

1 Weergave van de temperatuur (in °C/°F)
2 Weergave van de tijd (in min.)
3 Weergave van de SHAKE-Reminder
4 Tijd/temperatuur verlagen
5 Tijd/temperatuur kiezen; wisselen °C/°F
6 Tijd/temperatuur verhogen
7 Schudherinnering activeren
8 Start / pauze-knop
9 Aan/uit-knop
10 Automatische programma‘s

52.1 Automatische programma‘s

	Programma	Temp. in °C (bereik)	Tijd in min. (bereik)
	Steak	200 (50-200)	10 (1-60)
	Kip	180 (50-200)	10 (1-60)
	Vis	180 (50-200)	15 (1-60)
	Garnalen	190 (50-200)	10 (1-60)
	Spek	160 (50-200)	9 (1-60)
	Snacks	180 (50-200)	10 (1-60)
	Diepvries frites (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Zelfgemaakte frites (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Groente	170 (50-200)	20 (1-60)
	Wortelgroente	200 (50-200)	25 (1-60)
	Gebak	160 (50-200)	20 (1-60)
Keep warm	Warmhouden	60 (50-90)	30 (1-60)
Dehy-drate	Dehydreren	40 (40-70)	180 (1-480) *

*in stappen van 10 minuten

52.2 Waarschuwingsinstructies op apparaat

⚠VORSICHT Voorzichtig

Gevaar door hete oppervlakte! De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

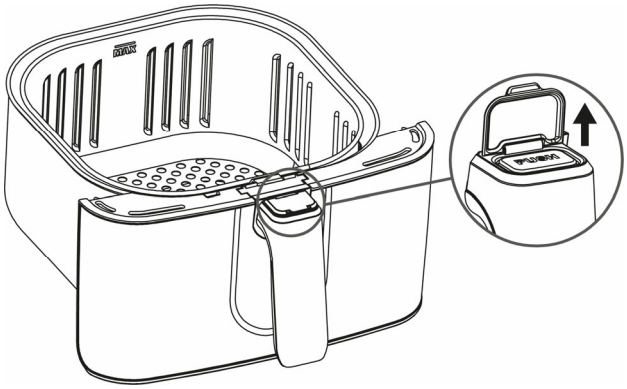
► De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!

► Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.

52.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

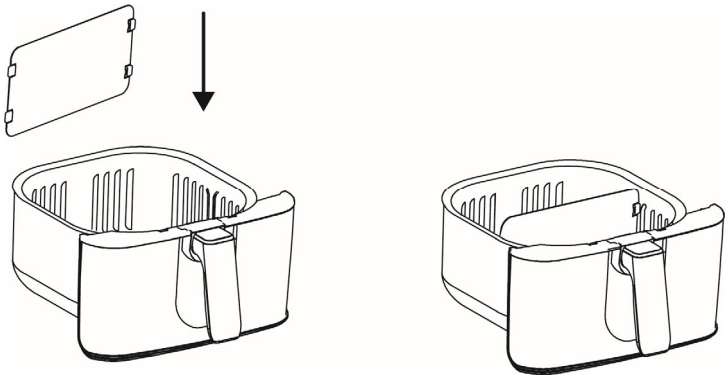
52.4 Montage / demontage



De afdekking boven de ontgrendeltoets van de frituurmand zorgt ervoor dat deze niet per ongeluk ontgrendeld wordt. Klap de afdekking omhoog, houd de toets ingedrukt en haal de frituurmand met de handgreep naar boven toe uit de pan.

Voor de montage de binnen frituurmand in de houder zetten tot deze vastklikt. Klap de afdekking boven de toets weer omlaag.

Schuif indien nodig de duplexsectie in de binnenkorf.



HINWEIS Tip

► De greep is bevestigd aan de frituurmand, niet aan de buitenpan.

► Druk alleen op de ontgrendeltoets, als de pan met de frituurmand plat op een vlak, hittebestendig oppervlak staat.

► Druk nooit op de ontgrendeltoets terwijl u de pan met de frituurmand draagt, want anders zou de pan naar beneden kunnen vallen.

► Haal de frituurmand alleen uit de pan voor het uithalen van de gegaarde gerechten of voor het reinigen.

53 Bediening en gebruik

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.

53.1 Voor het eerste gebruik

- Reinig de frituurmand en de houder grondig met heet water, wat afwasmiddel en een zachte spons o.i.d. De frituurmand is ook vaatwasmachinebestendig.
- Neem de binnen- en buitenzijde van het apparaat af met een vochtige doek.
- Droog de onderdelen na het afwassen goed af. Zet het apparaat weer in elkaar.
- Meer aanwijzingen voor het reinigen vindt u in hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

53.2 Veiligheidsschakelaar

Dit apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme. Als u de houder uit het apparaat neemt als het in bedrijf is, stopt het apparaat met het verwarmen en blijft de kooktijd staan, tot de houder weer ingeschoven wordt.

HINWEIS 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.

53.3 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.

53.4 Inbedrijfstelling

1. Steek de stekker in het stopcontact. Een signaaltoon klinkt en het bedieningspaneel gaat één keer branden. Vervolgens gaat de Aan-/Uittoets constant branden.
2. Doe uw gerechten in de frituurmand en schuif de pan met de frituurmand in het apparaat.
3. Druk op de Aan-/Uittoets om het apparaat in te schakelen.
4. Kies een van de 12 automatische programma’s. Het symbool van het programma begint te knipperen en in het display verschijnen de vooringestelde temperatuur en tijd.
5. U kunt de temperatuur ook individueel aanpassen door op de Temp-Time toets te drukken. De temperatuur knippert in het display. U kunt deze nu met de toetsen ▲ en ▼ aanpassen.
6. Druk een tweede keer op de Temp-Time toets om de tijd aan te passen. De tijd knippert in het display. U kunt deze nu met de toetsen ▲ en ▼ aanpassen.
7. Druk op de ▶II toets om het proces te starten.
8. Pauze/doorgaan: om het proces te pauzeren, drukt u op de ▶II toets. Druk opnieuw op de toets om door te gaan.
   Afbreken/uitschakelen: om het proces af te breken en het apparaat uit te schakelen, drukt u op de ⏻ toets.

9. Na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een signaaltoon en „End“ wordt weergegeven in het display.

HINWEIS Tip

► Als u de ▲ of de ▼ toets ingedrukt houdt, stijgt/daalt de waarde sneller.

► Houd de Temp-Time toets gedurende ca. 3 seconden ingedrukt om de temperatuur in °C en in °F om te wisselen.

► Vul de frituurmand niet tot boven de MAX-markering binnen in de frituurmand.

► Wanneer het apparaat zijn programma heeft gestart, kunt u via de desbetreffende knoppen tijd en temperatuur wijzigen.

⚠WARNUNG Waarschuwing

► Gebruik het apparaat nooit zonder frituurmand.

► Pak de pan alleen vast bij de greep, omdat het apparaat en de pan tijdens het gaarproces heet kunnen worden.

► Druk tijdens het draaien/schudden of bij het uithalen van de pan uit het apparaat niet op de knop voor het losmaken van de frituurmand! Verbrandingsgevaar!

► Voorzichtig bij het uithalen van de pan, er kan hete stoom ontsnappen.

► De frituurmand en de levensmiddelen zijn heel heet!

Snelstart:

Als u na punt 3. direct op de ▶II toets drukt, zonder een programma te hebben gekozen, start het apparaat direct in de snelstart modus (temperatuur: 200 °C, tijd: 5 min.) De temperatuur en de tijd kunnen tijdens het frituren nog verder veranderd worden (zie boven).

SHAKE- Reminder:

Om zeker te zijn dat ook grote hoeveelheden of op elkaar gestapelde levensmiddelen (zoals frites) gelijkmatig gegaard worden, moeten deze afhankelijk van de hoeveelheid en de gaartijd 1-3 keer tijdens het proces geschud worden. De „SHAKE-reminder“ kan bij elk programma (minimum looptijd 11 min.) met de hand geactiveerd worden en geeft u een seintje, wanneer u uw producten moet keren.

U kunt de „SHAKE-reminder“ activeren door op de SHAKE toets te drukken voor het starten van het gaarprogramma. Als de „SHAKE-reminder“ geactiveerd is, gaat ((SHAKE)) in het display branden. De „SHAKE-reminder“ kan altijd tijdens het gaarprogramma gedeactiveerd of achteraf geactiveerd worden door nog een keer op de toets te drukken.

Het seintje klinkt om de 10 minuten (maximaal 3 keer), als hij geactiveerd is. Als de „SHAKE-reminder“ klinkt en ((SHAKE)) in het display knippert, ga dan als volgt te werk:

1. Trek de houder en frituurmand aan de greep uit het apparaat (druk niet op de knop voor het losmaken van de frituurmand). Het apparaat onderbreekt het proces automatisch, zodra de pan er uitgetrokken wordt en loopt dan pas verder, als deze er weer ingezet werd.
2. Schud de levensmiddelen/draai ze met behulp van een lepel op tang.
3. Schuif de frituurmand dan weer in het apparaat.

De „SHAKE-reminder“ klinkt 1 minuut lang. Gedurende deze tijd loopt het proces normaal verder. Als er na 1 minuut geen handeling uitgevoerd werd, eindigt het sein en het apparaat gaat door met het hete luchtproces.

Na het frituren:

1. Trek de houder en frituurmand aan de greep uit het apparaat (druk niet op de knop voor het losmaken van de frituurmand) en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
2. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Indien dit niet het geval is, kunt u de houder en frituurmand terug in het apparaat schuiven en en het gaarproces enkele minuten verlengen.
3. Druk om de levensmiddelen uit te nemen op de knop voor het loshalen van de frituurmand en haal de frituurmand uit de houder.
4. Gebruiken een lepel of tang om de levensmiddelen te verwijderen.
5. U kunt uw gegaarde gerechten ook warm houden met het **KEEP-WARM** programma. Druk hiervoor op de desbetreffende toets en pas de tijd voor het warm houden eventueel aan.

Fritesprogramma

Door opnieuw op de toets te drukken, kunt u kiezen tussen twee voorinstellingen voor het fritesprogramma. De desbetreffende keuze wordt in het display weergegeven naast de tijd. FROZEN: voorinstelling voor bevroren (TK) frites

FRESH: voorinstelling voor zelfgemaakte, verse frites

53.5 Frituurtips

- Kleine levensmiddelen hebben meestal een kortere kooktijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid levensmiddelen heeft een iets langere kooktijd nodig, een kleinere hoeveelheid levensmiddelen heeft een iets kortere kooktijd nodig.
- Het schudden van kleine levensmiddelen na de helft van de kooktijd optimaliseert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatig gegaarde levensmiddelen.
- Om verse frites te maken, gebruikt u kruimig kokende aardappels en snijdt u deze in ca. 10 x 10 mm dikke reepjes. Week deze ca. 30 minuten in water en droog ze vervolgens goed af. Bestrijk aardappelen voor het bakken met een beetje olie om ze knapperig te maken.
- Als u een kleine hoeveelheid olie aan uw eten toevoegt, wordt het knapperiger. Gebruik niet meer dan 30 ml olie.
- Oliesprays zijn uitstekend geschikt om kleine hoeveelheden olie gelijkmatig over de levensmiddelen te verdelen.
- Frituur geen extreem vette levensmiddelen, zoals worstjes, met dit apparaat.
- Meest gerechten die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook met dit apparaat worden bereid.

Wij adviseren de volgende hoeveelheden en instellingen:

Levensmiddelen	Bedrag (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Tip	SHAKE
Bevroren frieten	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Ja
Zelfgemaakte frieten	500 g 1000 g		200	30 35	Snij de aardappels in ca. 10 x 10 mm dikke reepjes. Leg deze ca. 30 minuten in water, droog ze af en bestrijk ze met olie	Ja
Gevulde courgette	2 Helften		160-170	15-20	Halveer de courgette en hol de helften uit, vul ze naar wens met vlees, couscous, kaas, enz	
Gevulde paprika	4 stuks		170	15-20	Snij het deksel van de paprika en haal de pitten eruit, vul hem naar wens met Quinoa, vlees, groente, enz	
Ovengroente (zoete, wortels aardappels, rode bieten, courgette)	750-1000g		200	25	Verklein en meng met olie en kruiden	Ja
Hamburger patty	4 stuks à ca. 150 g		200	10-12		
Kipnuggets	1000 g		180	10-12		
Gegrilde kip	1300 g		200	50		
Lasagne	400-500 g		170	20-25	Doe dit in een ca. 20x8x15 cm grote, ovenvaste vorm	
Pizzabaguette	3 stuks		175	10		
Zelfgemaakte Croutons	750 g		180	8	Snij de toast in blokjes, meng ze met olie en kruiden	
Gebraden spek	6 Schijven		160	8-10		
Broodje	4-6 stuks		190	8-10		
Brood	Deeg voor 1 brood		180	30	Doe ze in een ovenvaste vorm (max. 20 x 20 cm)	

Muffin	9 stuks		160	15-20		
Cake	Deeg voor 1 cake		160	45-50	Bekleed de frituurmand met bakpapier en taartring (Ø ca. 20 cm)	
Zelfgemaakte Appelchips	1 Appel	Dehy-drate	40	200	Snij in ca. 1-2 mm dikke schijven	

HINWEIS Tip

- ► Als u de duplexverdeler gebruikt, raden we aan de maximale vulhoeveelheid te halveren om overmatig stapelen en daardoor slechte kookresultaten te voorkomen.
- ► Na de helft van de tijd controleer de bruiningsgraad en schudden het levensmiddelen.
- ► 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.

⚠WARNUNG 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 verwarmingsspiralen aanraken.

54Reiniging 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.

54.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT Voorzichtig

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

- ► Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden en kookresten verwijderd. Een niet in een schone toestand verkerend apparaat heeft nadelige gevolgen voor de levensduur en kan leiden tot een gevaarlijke conditie van het apparaat.
- ► Reinig het apparaat na gebruik, zodra het is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart het reinigen onnodig en maakt het in extreme situaties onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ► De frituurmand en de houder hebben een antikleef-coating. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen. Krab hardnekkig vuil niet af met harde voorwerpen.

54.2 Reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- U kunt de frituurmandbak, de frituurmand en het duplex tussenschot afwassen in warm spoelwater met een niet-schurende spons.
- Droog de onderdelen na het afwassen goed af.
- Neem de binnen- en buitenzijde van het apparaat af met een vochtige doek.
- Na het reinigen zet u het apparaat weer in elkaar.

55 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.

55.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT 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 schaden aan het apparaat.

55.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

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

Probleem	Oplossing
De machine functioneert niet	Verzeker u ervan dat de stekker goed in het stopcontact zit.
Het proces start niet wanneer de start/stop toets wordt ingedrukt.	Zorg ervoor dat de pan met de frituurmand er goed ingezet is.
De gerechten zijn niet helemaal of ongelijkmatig gegaard.	Als de frituurmand te vol is, worden de gerechten niet voldoende gegaard. Doe kleinere hoeveelheden in de frituurmand. Schud of keer de gerechten meerdere keren tijdens de gaartijd. Verhoog de gaartemperatuur of de gaartijd.
De gerechten zijn na het gaarproces niet knapperig.	Het besproeien of insmeren van de levensmiddelen met een kleine hoeveelheid olie kan de knapperigheid verhogen.
De manden glijden niet veilig in het apparaat.	Let er op dat de frituurmand niet overvol gevuld is met levensmiddelen. Verzeker u ervan dat de frituurmand stevig in de buitenpan zit.
Uit het apparaat komt witte rook.	Als u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt, kan er witte rook ontstaan. Dat is normaal. Let er op dat de pan, frituurmand en de binnenkant van de hetelucht friteuse goed gereinigd en niet vettig zijn.

	Bij het garen van vettige gerechten kan er olie in de pan van de frituurmand komen. Deze olie produceert witte rook en de pan en frituurmand kunnen heter dan gewoonlijk zijn. Dat is normaal en beïnvloedt het gaarproces niet. Behandel de manden voorzichtig.
Uit het apparaat komt donkere rook.	Trek direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Donkere rook betekent dat er levensmiddelen verbranden of dat er een probleem aanwezig is met het elektrische circuit. Wacht totdat de rook opgetrokken is, voordat u de manden er uithaalt. Als de oorzaak niet verbrand eten was, neem dan contact op met de klantenservice.
E1 wordt op het display weergegeven.	De verbinding met de temperatuursensor in het apparaat is onderbroken. Neem contact op met de klantenservice.
E2 wordt op het display weergegeven.	De temperatuursensor in het toestel is defect. Neem contact op met de klantendienst.

HINWEIS Tip

► Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

56 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle 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.

HINWEIS 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.

57 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.

58 Technische gegevens

Aparaat	Heteluchtfriteuse
Name	AF 660 Duplex
Artikelnr.	3181
Aansluitgegevens	220-240V~, 50-60Hz
Vermogens	1700W
Nettogewicht	6,4 kg
Afmetingen (BxHxD)	30 x 37 x 38,5 cm

Руководство по эксплуатации

Аэрофритюрница
AF 660 Duplex

Артикул: 3181

59Руководство по эксплуатации

59.1 Общие положения

Пожалуйста, прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции.
Ваша фритюрница прослужит Вам долгие годы при надлежащем использовании и уходе. Желаем приятного пользования!

59.2 Информация об этом руководстве

Данное Руководство по эксплуатации является составной частью аэрофритюрницы (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- Ввод в эксплуатацию
- Обслуживание
- Устранение неисправностей и/или
- Очистку прибора

Сохраните данное Руководство по эксплуатации и при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

59.3 Предупредительные указания

В данном Руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:

⚠GEFAHR ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает угрозу опасной ситуации. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам

► Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

⚠WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

► Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

⚠VORSICHT ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к легким или умеренно тяжелым травмам.

► Во избежание опасности травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

59.4 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данном Руководстве по эксплуатации техническая информация, данные и указания по установке, эксплуатации и уходу за прибором соответствуют актуальному уровню наших знаний на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания.
Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для заявления каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- Несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации
- Использования прибора не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора
- Использования не разрешенных запчастей

Мы не рекомендуем осуществлять какие-либо модификации прибора, в случае модификаций гарантия становится недействительной.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только оригинальным немецким текстом.

59.5 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом. Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

Мы оставляем за собой право на внесение содержательных и технических изменений.

60Безопасность

В данной главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Данный прибор соответствует установленным правилам техники безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмам людей и причинению материального ущерба.

60.1 Использование по назначению

Данный прибор подходит только для домашнего использования в закрытых пространствах для нагрева, разморозки, подогрева, приготовления без масла, поджаривания, выпечки, приготовления на гриле или сушки продуктов.

Данный прибор подходит только для домашнего использования в домашних хозяйствах и аналогичных сферах, таких как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других коммерческих предприятиях;
- в отелях типа Bed&Breakfast;
- в фермерских хозяйствах;
- для клиентов в отелях, мотелях и аналогичных организациях.

Иное использование или использование, выходящие за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

⚠WARNUNG Предупреждение

Опасность вследствие использования не по назначению! Если прибор не используется по назначению, от него могут исходить различные опасности.

- ► Используйте прибор только по прямому назначению.
- ► Соблюдайте процедуры и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования прибора не по назначению, исключены.
Все риски несет пользователь.

60.2 Общие требования техники безопасности

HINWEIS Примечание

Пожалуйста, соблюдайте следующие общие правила безопасности для безопасного обращения с прибором.

► Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его.
► В случае, если кабель питания прибора или вилка повреждены, во избежание опасности их следует заменить у производителя или в авторизованном сервисном центре.
► Детям в возрасте 8 лет и старше разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
► Прибор и его кабель питания необходимо хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
► Операции по очистке и техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем, детям разрешается выполнять лишь в том случае, если они старше 8 лет и находятся под контролем со стороны взрослых.
► Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
► Детям запрещается играть с прибором.
► Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

HINWEIS Примечание

► Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, поскольку они могут нанести повреждения как прибору, так и пользователю.
► Не используйте прибор на открытом воздухе.
► Ремонт прибора разрешено осуществлять только сервисным центрам, уполномоченным производителем. В ином случае гарантия на прибор в случае других повреждений будет аннулирована. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
► Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
► Не допускайте перевешивания кабеля питания прибора через край стола и не помещайте его на горячие поверхности.
► Не устанавливайте прибор на газовые или электрические плиты, рядом с ними, а также в нагретую духовку.
► Не помещайте ничего не верхнюю поверхность прибора. Это нарушит циркуляцию воздушных потоков и повлияет на результат жарки.
► Данный прибор автоматически переходит в режим ожидания по истечении времени приготовления или через 5 минут простоя. После перехода в режим ожидания отключите прибор от сети для полного выключения.
► Используйте прибор только для жарки, выпечки и разогрева.
► Убедитесь, что ручка правильно прикреплена к корзине и закреплена.
► Во избежание поражения электрическим током не погружайте нагревательный элемент прибора, кабель питания или вилку в воду либо иные жидкости.
► Убедитесь, что вентиляционные отверстия на крышке прибора ничем не заблокированы.

HINWEIS Примечание

► Отключайте прибор от сети после использования. Только после этого следует перемещать прибор, производить его очистку либо техническое обслуживание.
► При отключении прибора от сети не тяните за кабель питания. Отключайте прибор за вилку.
► В случае профессионального использования прибора, использования не по назначению либо несоблюдения настоящих инструкций производитель не несет ответственности за работу прибора, а гарантия аннулируется.

60.3 Источники опасности

60.3.1 Опасность ожога

⚠WARNUNG **Предупреждение: Во время работы прибор нагревается и становится очень горячим.**

► Не прикасайтесь к корзине для жарки, внутренней емкости и отверстию для выхода воздуха во время жарки и когда прибор является горячим!
► Не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время работы или когда он еще горячий.
► Не перемещайте наполненный горячими продуктами прибор.
► При работе с горячим прибором используйте прихватки.
► Не перемещайте работающий прибор.
► Жарьте только в прилагаемой корзине. Находящуюся в комплекте корзину и емкость следует использовать исключительно с данным прибором. Никогда не используйте их иным образом.
► Отключайте прибор от сети после использования. Только после этого следует перемещать прибор, производить его очистку или техническое обслуживание.
► Перед монтажом либо демонтажом аксессуаров, а также перед очисткой прибору следует дать остыть.
► Не помещайте в прибор мокрые продукты.

⚠WARNUNG Предупреждение

► Перед жаркой удалите лед из замороженных продуктов.
► Обратите внимание на горячий пар, поднимающийся из воздуховыпускного отверстия.

60.3.2 Опасность пожара

⚠WARNUNG Предупреждение

При неправильном использовании прибора существует опасность возгорания. Во избежание пожара соблюдайте следующие инструкции по технике безопасности:

Данный прибор нагревается до высоких температур, что может привести к возникновению ожогов.

► Данный прибор работает с использованием горячего воздуха. Не добавляйте в него масло или жир! Опасность ожогов!
► Убедитесь, что над прибором или рядом с ним нет легковоспламеняющихся предметов.
► Не устанавливайте прибор, до тех пор, пока в корзине для жарки не стала полностью сухой.
► Помещайте продукты в корзину для жарки таким образом, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.
► Если произошло возгорание прибора, немедленно выньте вилку из розетки (если возможно) и потушите пламя.

60.3.3 Опасность от электрического тока

⚠GEFAHR Опасность

Опасность для жизни от электрического тока!

Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением. Чтобы избежать опасностей, связанных с электрическим током, соблюдайте следующие указания по технике безопасности:

⚠GEFAHR Опасность

► Во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания, избегайте попадания жидкости внутрь прибора.
► Не используйте прибор, если его кабель или вилка повреждены, если прибор не работает должным образом, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или вилки прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.
► Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к разъемами и соединительными элементами прибора, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической или механической конструкций прибора. Это также может привести к сбоям в работе прибора.
► Во избежание поражения электрическим током не погружайте нагревательный элемент прибора, кабель питания или вилку в воду либо другие жидкости

61 Ввод в эксплуатацию

В данной главе содержатся важные замечания по безопасности во время первоначального ввода прибора в эксплуатацию. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

61.1 Информация по безопасности

⚠WARNUNG

► Не разрешайте детям играть с упавоковочными материалами, поскольку существует опасность удушья.

61.2 Комплект поставки и проверка после транспортировки

Как правило, фритюрница поставляется в следующей комплектации:

- AF 660 Duplex
- внутренняя емкость
- Duplex- Перегородка
- внутренняя корзина для жарки с ручкой
- руководство по эксплуатации

HINWEIS Примечание

► Проверьте товар на предмет его комплектности и любых видимых повреждений.
► В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

61.3 Распаковка

Чтобы распаковать прибор, выполните следующие действия:

- Поместите коробку с прибором на стол либо рабочую поверхность.
- Достаньте прибор из коробки и удалите упаковочные материалы.

61.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбраны таким образом, чтобы они не загрязняли окружающую среду и легко утилизировались, поэтому они пригодны для переработки с целью повторного использования.
Вторичное использование упаковки экономит сырьевые материалы и уменьшает образование отходов. Ненужные упаковочные материалы сдайте в пункт сбора системы вторичной переработки «Зеленая точка».

HINWEIS Примечание

► По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока, чтобы в случае заявления гарантийной претензии вновь упаковать прибор соответствующим образом.

61.5 Требования к месту установки

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора место его установки должно соответствовать следующим требованиям:

- Размещайте прибор на ровной, плоской, горизонтальной и термостойкой поверхности с достаточной для веса прибора с полной загрузкой несущей способностью.
- Устанавливайте прибор в месте, недоступном для детей.
- Данный прибор не пригоден для встраивания.
- Не устанавливайте прибор в местах с повышенной температурой воздуха, с повышенной влажностью воздуха и рядом с легковозгараемыми материалами.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не блокируйте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- Для корректной работы прибора требуется достаточный поток воздуха. Убедитесь, что задняя часть прибора находится на расстоянии не менее 10 см от стены. Также при установки следует оставить по 10 см свободного пространства с других сторон прибора.
- Следует обеспечить легкую доступность розетки для того, чтобы в чрезвыйчйной ситуации можно было легко отключить питание прибора.
- Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки (например, кораблях) разрешается выполнять только специализированным предприятиям/специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.

61.6 Подключение к сети

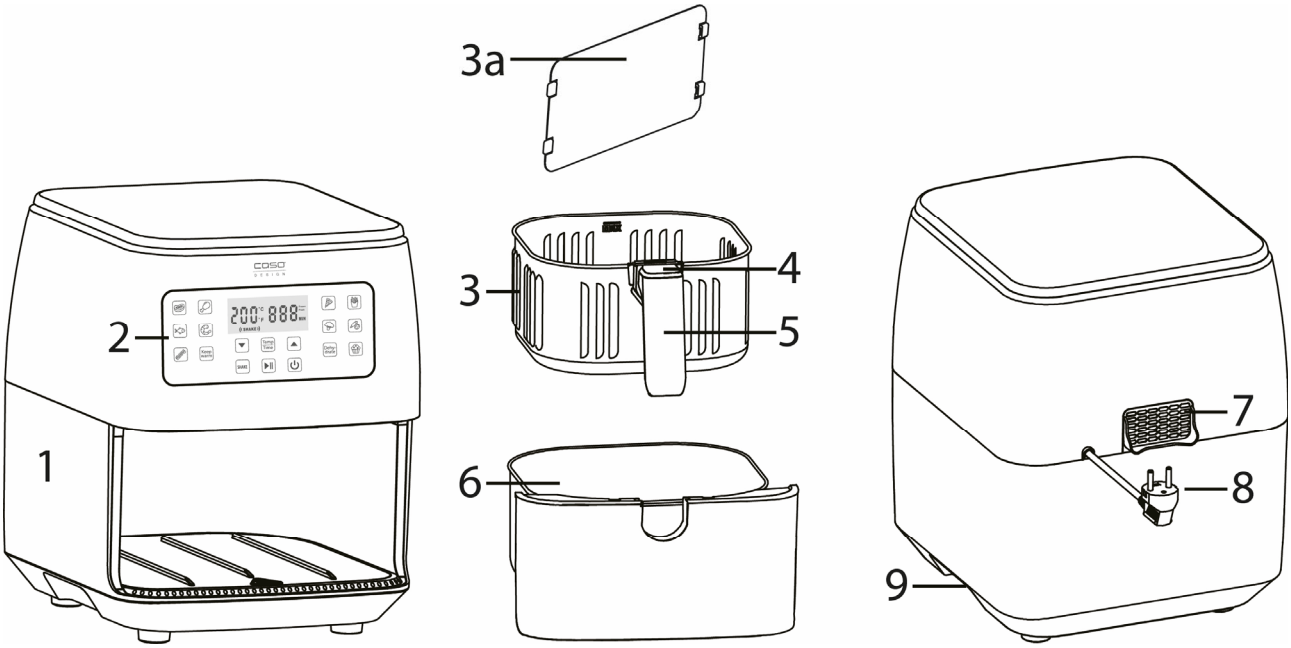
Для обеспечения безопасной и безотказной работы прибора следует соблюдать следующие инструкции по подключению к электрической сети:

- Прежде чем подключить прибор к сети, сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждений прибора эти параметры должны совпадать. В случае сомнений проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.
- Не следует использовать многоконтактный штепсельный разъем, многогнездный штепсельный разъём или удлинитель. Перегрузка может привести к пожару.
- Удостоверьтесь, что кабель питания не поврежден и не переброшен через горячие и/или остроконечные поверхности.
- Розетка должна иметь предохранитель не менее 16А, отдельный от других потребителей тока.
- Электрическая безопасность прибора может быть обеспечена только в том случае, если он подключен к цепи защиты, установленной в соответствии с действующими предписаниями. Питание от розетки без заземления запрещено. В случае сомнений пригласите квалифицированного электрика, который проверит внутреннюю проводку в месте, где Вы устанавливаете прибор.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный по причине отсутствия или разрыва заземляющего провода.

62 Конструкция и функциональное назначение

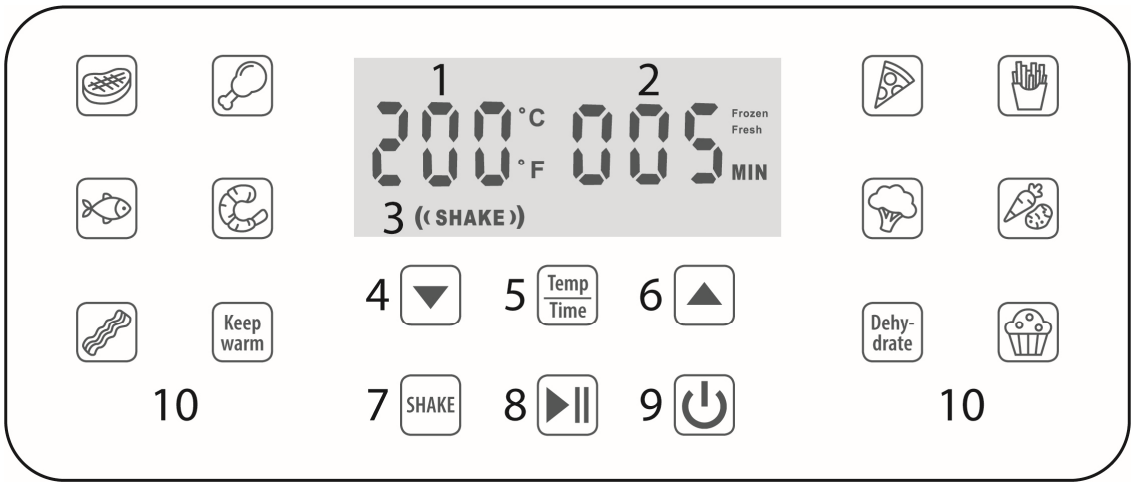
В данной главе Вы получите важные указания по конструкции и функциональному назначению прибора.

62.1 Описание прибора



1. Корпус
2. Панель управления
3. Внутренняя корзина для жарки
3а.Съемная перегородка
4. Кнопка фиксатора корзины для жарки
5. Ручка
6. Емкость для корзины
7. Отверстие для выхода воздуха
8. Кабель питания
9. Утопленная ручка

62.2 Панель управления



1. Дисплей индикации температуры (°C/°F)
2. Дисплей для индикации времени (мин.)
3. Дисплей для индикации напоминания о встряхивании продуктов (SHAKE)
4. Уменьшение значения температуры/времени
5. Выбор времени/температуры Переход между °C/°F
6. Увеличение значения температуры/времени
7. Активация напоминания о встряхивании продуктов (SHAKE)
8. Кнопка СТАРТ/ПАУЗА (Start/Pause)
9. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (On/off)
10. Автоматические программы

62.3 Автоматические программы

	Программа	Температура °C (диапазон)	Время в минутах (диапазон)
	Стейк	200 (50-200)	10 (1-60)
	Курица	180 (50-200)	10 (1-60)
	Рыба	180 (50-200)	15 (1-60)
	Креветки	190 (50-200)	10 (1-60)
	Бекон	160 (50-200)	9 (1-60)
	Снэки	180 (50-200)	10 (1-60)

	Замороженный картофель фри (ЗАМОРОЖЕННЫЙ)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Домашний картофель фри (СВЕЖИЙ)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Овощи	170 (50-200)	20 (1-60)
	Корнеплоды	200 (50-200)	25 (1-60)
	Торты	160 (50-200)	20 (1-60)
Keep warm	Подогрев	60 (50-90)	30 (1-60)
Dehy-drate	Дегидрирование	40 (40-70)	180 (1-480) *

*с шагом в 10 минут

62.4 Предупредительные указания на приборе

⚠VORSICHT ОСТОРОЖНО

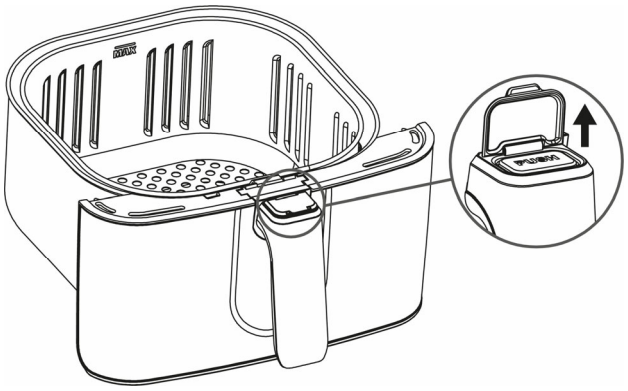
Опасность от горячей поверхности! Данный прибор нагревается до очень высоких температур.

► Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора. Опасность ожога!
► Не помещайте ничего на прибор сверху.

62.5 Заводская табличка

Заводская табличка с параметрами подключения и мощности находится под прибором.

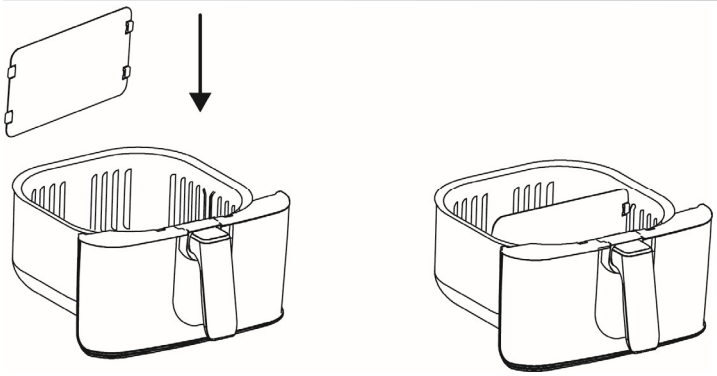
62.6 Сборка / Разборка



Крышка на кнопке корзины для жарки защищает от случайного открытия. Откройте крышку, удерживайте кнопку и извлеките корзину для жарки из внутренней емкости, потянув за ручку вверх.

Сборка: Поместите внутреннюю корзину для жарки в кастрюлю до щелчка. Закройте крышку над кнопкой фиксатора корзины для жарки.

При необходимости вставьте дуплексную перегородку во внутреннюю корзину.



HINWEIS Примечание

► Ручка прикреплена к внутренней корзине для жарки, а не к внешнему контейнеру.
► Нажимайте кнопку освобождения корзины только тогда, когда контейнер с корзиной ровно стоит на ровной термостойкой поверхности.
► Никогда не нажимайте кнопку фиксатора, когда несете емкость с корзиной для жарки, иначе емкость может упасть.
► Доставайте корзину для жарки из емкости только для извлечения готовой пищи или для очистки.

63Эксплуатация и функционирование

В данной главе Вы получите важные указания по эксплуатации прибора. Во избежание опасностей и повреждений следуйте указаниям:

63.1 Перед первым использованием

- Тщательно промойте корзину и чашу горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства и неабразивной губки. Внутреннюю корзину для жарки также можно мыть в посудомоечной машине.
- Протрите прибор внутри и снаружи влажной тканью.
- Тщательно высушите детали после промывки и снова соберите прибор.
- Для получения дополнительных инструкций по очистке обратитесь к разделу Чистка и техническое обслуживание настоящего руководства.

63.2 Защитный выключатель

Данный прибор оснащен защитным выключателем. В случае, если корзина вынимается из емкости во время работы, прибор автоматически прекращает нагрев и таймер автоматически останавливается до тех пор, пока емкость не будет возвращена обратно.

HINWEIS Примечание

► Рекомендуется вытаскивать емкость из прибора не более чем на 30 секунд, это поможет обеспечить стабильную температуру внутри емкости и получить наилучший результат.

63.3 Защита от перегрева

Данный прибор оснащен защитой от перегрева. В случае нагрева прибора до слишком высокой температуры внутри него и рядом с электронными компонентами

прибор автоматически будет выключен. Если это произошло, вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть не менее получаса.

63.4 Управление

1. Подключите прибор к электрической сети. Прибор издаст звуковой сигнал и на панели управления загорятся все значки. Далее постоянно будет гореть только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (On/Off).
2. Поместите продукты в корзину для жарки и установите емкость с корзиной в прибор.
3. Для включения прибора нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (On/Off).
4. Выберите одну из 12 автоматических программ. Символ выбранной программы начнет мигать, а предустановленные температура и время отобразятся на дисплее.
5. Вы можете самостоятельно регулировать температуру приготовления нажатием кнопок Температура – Время (Temp-Time). На дисплее мигает значение температуры. Теперь Вы можете регулировать его, используя кнопки ▲ и ▼.
6. Также используя кнопки Температура – Время (Temp-Time) Вы можете регулировать время приготовления, после того, как его значение начнет мигать не дисплее. Для регулировки времени приготовления также используйте кнопки ▲ и ▼.
7. Для начала процесса приготовления нажмите кнопку ▶II.
8. Пауза/Продолжить (Pause/continue): Для того, чтобы прервать процесс приготовления, нажмите кнопку ▶II. Для возобновления процесса приготовления нажмите на данную кнопку повторно.
9. Отмене/Отключение (Cancel/Switch off): Для того, чтобы отменить выполнение операции и выключить прибор нажмите на кнопку ⏻.
10. После того, как установленное время истечет, прибор издаст звуковой сигнал и на дисплее отобразится слово END (Конец).

HINWEIS Примечание

► Если Вы хотите ускорить процесс установки времени или температуры, держите кнопку ▲ или ▼ нажатой.

► Для переключения между °C и ° нажмите и удерживайте кнопку Температура – Время (Temp-Time) в течение 3 секунд.

► Никогда не наполняйте корзину выше максимальной отметки (MAX), указанной в таблице, так как это может повлиять на конечный результат приготовления.

► После того, как прибор начал выполнение программы приготовления Вы можете регулировать значения времени и температуры, нажав на соответствующие кнопки.

⚠WARNUNG Предупреждение

- ► Никогда не используйте прибор без установленной корзины.
- ► Держите контейнер только за ручку, поскольку во время приготовления прибор и контейнер могут сильно нагреться.
- ► Не нажимайте кнопку фиксатора корзины во время встряхивания ингредиентов или извлечения емкости из прибора. Опасность ожогов!
- ► При извлечении емкости помните о возможном выходе горячего пара.
- ► Корзина и продукты нагреваются до очень высоких температур!

Быстрый старт (Quick Start):

Если сразу после пункта 3 нажать кнопку ▶II без выбора программы, прибор сразу начнет приготовление в режиме Quick Sart (температура - 200°C, время приготовления - 5 мин.). Во время выполнения данной программы Вы можете регулировать значения времени и температуры, как описано выше.

Напоминание о встряхивании продуктов (SHAKE):

Чтобы большое количество продуктов или продукты, лежащие друг на друге (например, чипсы), готовились равномерно, их следует встряхивать в процессе приготовления от 1 до 3 раз, в зависимости от количества и времени. Функция Напоминания о встряхивании продуктов (SHAKE) может быть активирована вручную для каждой программы (минимальное время приготовления 11 минут) и будет напоминать Вам, когда вам следует перевернуть продукты.

Вы можете активировать функцию Напоминания о встряхивании продуктов (SHAKE), нажав кнопку SHAKE перед запуском программы. При активации Напоминания о встряхивании продуктов (SHAKE) на дисплее загорится значок SHAKE-Reminder ((SHAKE)). Данную функцию можно отключить или снова активировать в любой момент выполнения программы приготовления, нажав кнопку.

Если уведомление активировано, оно будет звучать каждые 10 минут (максимум 3 раза). Если звучит сигнал напоминания о встряхивании продуктов и на дисплее мигает значок SHAKE-Reminder ((SHAKE)), выполните следующие действия:

1. Чтобы встряхнуть или перевернуть ингредиенты, вытащите емкость с корзиной из прибора за ручку (убедитесь, что Вы не нажимаете кнопку фиксатора корзины). Прибор автоматически остановит выполнение программы, как только емкость будет вынута, и не заработает до тех пор, пока ее не вставят обратно.
2. Встряхните или переверните ингредиенты вилкой или щипцами.
3. Затем поместите емкость с корзиной обратно в прибор.

Звук напоминания о встряхивании продуктов звучит в течение 1 минуты. В течение этого времени прибор работает нормально. Если в течение 1 минуты не будет предпринято никакого действия, сигнал прекратится и прибор продолжит выполнение ранее выбранной программы.

После жарки:

1. Вытащите емкость с корзиной за ручку и поместите на термостойкую поверхность.
2. Проверьте, хорошо ли прожарились продукты. Если нет, установите емкость с корзиной обратно во прибор и продолжайте процесс приготовления еще в течение нескольких минут.

3. Чтобы извлечь ингредиенты, нажмите кнопку фиксатора корзины и поднимите корзину для жарки из емкости.
4. Корзина для жарки и ингредиенты нагреваются до очень высоких температур. Используйте вилку (или щипцы), чтобы вынуть ингредиенты. Для того, чтобы достать слишком большие или хрупкие ингредиенты, используйте пару щипцов.
5. Также Вы можете поддерживать приготовленную пищу в горячем состоянии с помощью программы ПОДОГРЕВ (**KEEP WARM**). Для активации данной программы нажмите соответствующую кнопку и при необходимости отрегулируйте время.

Программы жарки:

Нажав кнопку повторно, Вы можете выбрать одно из двух предустановленных значений программы для приготовления чипсов. Соответствующий выбор отображается на дисплее рядом со временем.
Замороженные (FROZEN): для чипсов глубокой заморозки (замороженных)
Свежие (FRESH): домашних свежих чипсов

63.5 Советы по приготовлению

- Для приготовления небольшого количества продуктов обычно требуется немного меньше времени, чем для большого количества аналогичных продуктов.
- Большее количество ингредиентов требует немного больше времени для приготовления, меньшее количество ингредиентов требует лишь немного меньшего времени для приготовления.
- Встряхивание ингредиентов оптимизирует конечный результат и помогает предотвратить неравномерную обжарку.
- Для приготовления свежего картофеля фри используйте рассыпчатый картофель и нарезайте его полосками толщиной 10 x 10 см. Замочите нарезанный картофель в воде примерно на 30 минут, а затем хорошо высушите. Смажьте картофель небольшим количеством масла, чтобы получилась хрустящая корочка.
- Добавление небольшого количества масла в пищу сделает ее более хрустящей. Не используйте более 30 мл масла.
- Масло в емкости с распылителем (спрей) отлично подходят для равномерного распределения небольшого количества масла по продуктам.
- Не готовьте в приборе слишком жирные ингредиенты, такие как сосиски.
- Некоторые закуски, которые можно приготовить в духовке, можно приготовить и во фритюрнице.

Рекомендуемое количество и настройки

Продукт	Кол-во (макс.)	Прогр.	Темп. (°C)	Время (мин.)	Примечание	SHAKE
Картофель фри (замороженный)	500 г 1000 г 1200 г		200	25 30 35		Да
Домашний картофель фри	500 г 1000 г		200	30 35	Картофель нарежьте полосками толщиной ок. 10x10 мм; замочите в воде на 30мин, высушите и смажьте маслом	Да

Фаршированные кабачки	2 половинки		160-170	15-20	Разрежьте кабачки пополам и вырежьте их, наполните мясом, кускусом, сыром и т. д. по желанию	
Фаршированные перцы	4 шт		170	15-20	У перцев срежьте верхушку и удалите семена, начините киноа, мясом, овощами и т.д. по желанию	
Запеченные овощи (батат, свекла, кабачок, морковь)	750-1000 г		200	25	Нарежьте и смешайте с маслом и специями	Да
Бургер-party	4 шт прим.по 150 г		200	10-12		
Куриные наггетсы	1000 г		180	10-12		
Курица-гриль	1300 g		200	50		
Лазанья	400-500 г		170	20-25	Поместите в форму для запекания размером 20x8x15 см	
Багет для пиццы	3 шт		175	10		
Крутоны	750 г		180	8	Нарежьте тосты кубиками, смешайте с маслом и специями	
Бекон	6 шт		160	8-10		
Булочки	4-6 шт		190	8-10		
Хлеб	Тесто на 1 буханку		180	30	В жаростойкой посуде (макс. 20 x 20 см)	
Маффины	9 шт		160	15-20		
Торты	Тесто на 1 торт		160	45-50	Застелите корзину для жарки бумагой для выпечки и поместите в нее кольцо для выпечки (Ø прибл. 20 см)	

Домашние яблочные чипсы	1 яблоко	Dehy-drate	40	200	Нарежьте ломтиками толщиной ок. 2 мм	

HINWEIS Примечание

- ► При использовании двухстороннего разделителя рекомендуется вдвое уменьшить максимальное количество загрузки, чтобы избежать чрезмерной укладки и, как следствие, плохих результатов приготовления.
- ► По истечении половины времени приготовления Вы можете проверить степень прожарки и перевернуть/встряхнуть продукты.
- ► Обратите внимание, что для другого количества может потребоваться корректировка времени и температуры.
- ► Имейте в виду, что данные настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ваших ингредиентов.

⚠WARNUNG Предупреждение

- ► Используйте в приборе только термостойкие аксессуары. Используемые аксессуары могут быть очень горячими после приготовления.
- ► Никогда не кладите во фритюрницу бумагу для выпечки или пергаментную бумагу, не поместив на нее продукты. Циркуляция воздуха может привести к тому, что бумага приподнимется и коснется нагревательных элементов.

64Чистка и техническое обслуживание

В данной главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Пожалуйста, следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

64.1 Информация по безопасности

⚠VORSICHT Осторожно

Прежде чем приступить к очистке прибора, примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:

- ► Следует регулярно производить очистку прибора. Недостаточная чистота прибора может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и может привести к грибковому и бактериальному загрязнению.
- ► Очищайте прибор сразу после использования. Длительное ожидание излишне усложняет уборку и в крайних случаях может сделать ее невозможной. Чрезмерное накопление грязи может при определенных обстоятельствах повредить прибор.
- ► Корзина для жарки и емкость имеют антипригарное покрытие. Не используйте для их очистки агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители. Не соскребайте въевшуюся грязь твердыми предметами.

64.2 Чистка

- Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Контейнер для жарочной корзины, а также жарочную корзину и двухстороннюю перегородку можно мыть в теплой промывочной воде с использованием неабразивной губки.
- Тщательно высушите детали после промывки.
- При необходимости протрите прибор внутри и снаружи влажной тканью.
- После очистки соберите прибор.

65 Устранение неисправностей

В данной главе Вы получите важные указания по локализации и устранению неисправностей. Следуйте указаниям ниже во избежание опасностей и повреждений:

65.1 Указания по безопасности

⚠VORSICHT Осторожно

► Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.

► Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя и повреждению прибора.

65.2 Проблемы и способы их решения

Приведенная ниже таблица помогает локализовать и устранить мелкие неисправности:

Проблема	Решение
Прибор не работает.	Пожалуйста, проверьте, правильно ли прибор подключен к сети питания.
Прибор не начинает процесс приготовления после нажатия кноки СТАРТ/СТОП (Start/Stop).	Убедитесь, что корзина для жарки установлена правильно.
Пища не полностью приготовлена или приготовлена неравномерно.	Если корзина для жарки переполнена, пища не сможет полностью приготовиться. Поместите в корзину меньшее количество продуктов. Встряхивайте или переворачивайте продукты несколько раз во время приготовления. Увеличьте температуру или время приготовления.
Продукты получаются нехрустящими.	Распыление или смазывание продуктов небольшим количеством масла может повысить их хрусткость.
Корзины плохо вставляются в прибор.	Убедитесь, что внутренняя корзина для жарки не переполнена. Убедитесь, что внутренняя корзина для жарки плотно вошла во внешний контейнер.

Из прибора выходит белый дым.	При первом использовании прибора Вы можете заметить белый дым. Это нормально. Убедитесь, что емкость, корзина для жарки и внутренняя часть фритюрницы хорошо очищены и не покрыты жиром. При приготовлении слишком жирной пищи масло может попасть в емкость корзины для жарки. Это и дает белый дым, а емкость и корзина для жарки могут быть более горячими, чем обычно. Это нормально и не влияет на процесс приготовления. Бережно обращайтесь с корзинами.
Из прибора выходит темный дым.	Немедленно отключите прибор от сети. Темный дым означает, что пища пригорает или есть проблема с электрической цепью. Подождите, пока дым рассеется, прежде чем снимать корзины. Если причина не в пригоревшей пище, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее отображается код ошибки E1	Нарушено соединение с датчиком температуры в приборе. Свяжитесь со службой поддержки клиентов.
На дисплее отображается код ошибки E2	Датчик температуры неисправен. Свяжитесь со службой поддержки клиентов.

HINWEIS Примечание

► Если после вышеуказанных мероприятий проблема не будет устранена, обратитесь в сервисную службу.

66 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные материалы, которые были необходимы для их функционирования и безопасности.
В остаточных отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в остаточные отходы.

HINWEIS Примечание

► Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь услугами пункта сбора, организованного в месте Вашего жительства. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городском муниципалитете, службе вывоза мусора или у продавца.
► Убедитесь в том, что отслуживший прибор до утилизации хранится в недоступном для детей месте.

67 Гарантия

Мы предоставляем на данный прибор гарантию сроком 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данная гарантия действительна для таких стран как Германия, Австрия и Нидерланды. Для получения гарантии в других странах, пожалуйста, свяжитесь с нами. Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не

распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того, гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями. Данный прибор был разработан для некоммерческого (бытового) использования и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантийные обязательства распространяются на коммерческое использование прибора только в том случае, если оно сравнимо с домашним использованием. Данный прибор не предназначен для любого иного коммерческого использования. В случае возникновения законных жалоб мы можем отремонтировать поврежденный прибор либо заменить его на аналогичный исправный прибор по нашему усмотрению. О явных дефектах и повреждениях следует сообщить нам в течение 14 дней с момента доставки товара. Любые дальнейшие претензии исключены. При предъявлении претензии по гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нами, прежде чем вернуть товар (наличие чека, подтверждающего факт покупки, обязательно!). Наши контактные данные («Гарант») указаны в начале настоящего Руководства по эксплуатации.

68Технические характеристики

Прибор	Фритюрница
Модель	AF 660 Duplex
Артикул	3181
Технические параметры подключения	220-240 В~, 50-60 Гц
Энергопотребление	1700 Вт
Внешние габариты (Ш x В x Г):	30 x 37 x 38,5 см
Вес нетто	6,4 кг

Manual de Instruções Originais

AF 660 Duplex
Forno AirFry

Artigo número. 3181

69 Manual de instruções: Informações gerais

Por favor, ler atentamente as informações contidas neste manual de modo a se familiarizar com o seu aparelho e poder desfrutar de todas as suas funções.

O seu AF 660 Duplex irá durar por muitos anos, se proceder a sua utilização e manutenção de acordo com as instruções contidas neste manual.

Desejamos que disfrute e obtenha muita satisfação com o uso do seu aparelho.

69.1 Informações sobre este manual

Este manual de instruções é uma parte integral do AF 660 Duplex (adiante designado por aparelho) e fornece instruções importantes de instalação, segurança, utilização e manutenção do aparelho. O manual de instruções deve ser mantido sempre junto do aparelho. Este manual deve ser lido e usado por todas as pessoas que irão manusear o aparelho durante a sua:

•Instalação • Utilização • Resolução de avarias • Limpeza e manutenção.

Guardar este manual de instruções em lugar seguro, de modo a poder entregar junto com o aparelho em caso de revenda.

69.2 Advertências

Os seguintes sinais de aviso de perigo são utilizados neste manual de instruções:

⚠GEFAHR PERIGO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar na morte ou em ferimentos graves.

► Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves.

⚠WARNUNG AVISO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

► Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.

► Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

⚠VORSICHT ATENÇÃO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa.

► Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.

► Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

HINWEIS NOTA

Um aviso deste tipo indica informação adicional, que irá facilitar a utilização deste aparelho.

69.3 Limitação de responsabilidade

Todas as informações técnicas, dados e informações contidas neste manual para se proceder a instalação, operação e manutenção encontram-se atualizados á data de impressão, e foram compilados de acordo com toda a nossa experiência e conhecimento adquiridos previamente.

A informação, ilustrações e descrições contidas neste manual do usuário, não podem servir de fundamento para posteriores diligencias legais. O fabricante não assume responsabilidades por danos decorrentes do:

• Não cumprimento das instruções contidas neste manual

• Outros usos além dos previstos neste manual de instruções

• Reparações não autorizadas • Uso de peças de reparação não autorizadas

• Quaisquer alterações técnicas e/ou modificações não autorizadas

Não é recomendado que se proceda a quaisquer modificações no aparelho pois as mesmas irão invalidar a garantia do seu aparelho.

Todas as traduções foram corretamente efetuadas de acordo com o nosso melhor know-how e compreensão. Pelo que não assumimos responsabilidade por quaisquer erros de tradução, mesmo que a tradução tenha sido realizada por nós ou por nossa indicação. Somente o texto original em alemão será vinculativo.

69.4 Direitos de autor (Copyright)

Este documento encontra-se abrangido por direitos de autor (copyright). A Braukmann GmbH reserva-se todos os direitos, incluindo os de reprodução fotomecânica, duplicação e distribuição por qualquer outro meio (por exemplo: digitais, suporte papel, etc..), no seu todo ou em parte. Sujeito a alterações de conteúdo e técnicas.

70 Segurança

Neste capítulo encontrará informações de segurança importantes sobre a utilização deste aparelho. Este aparelho encontra-se em conformidade com normas de segurança em vigor. No entanto, o seu uso indevido pode resultar em ferimentos pessoais e danos.

70.1 Utilização prevista

Este aparelho foi concebido somente para uso doméstico em lugares fechados, para Aquecer, descongelar, manter quente, fritar, cozinhar, assar, assar, grelhar e desidratar alimentos. Este dispositivo destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

• em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outras áreas comerciais;

• em propriedades agrícolas;

• por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais;

• na cama e café da manhã. Qualquer outro uso diferente dos aqui indicados ou descritos, corresponde a um uso indevido do aparelho.

⚠WARNUNG AVISO

Aviso de perigo devido a um uso diferente do previsto! Diferentes tipos de perigo podem resultar de uma utilização diferente da qual foi prevista para este aparelho.

► Usar este aparelho exclusivamente para a sua utilização prevista.

► Respeitar as instruções descritas neste manual de instruções.

Quaisquer danos resultantes de um uso diferente do previsto, não serão abrangidos pela garantia. O utilizador será o responsável exclusivo por qualquer risco/dano que daí possa ocorrer.

70.2 Informações gerais de segurança

HINWEIS NOTA

Para usar o aparelho com segurança, observe as seguintes instruções gerais de segurança:

► Antes de usar o aparelho, verifique se há algum dano visível externamente. Não coloque um aparelho danificado em operação.

► Se o cabo de conexão ou o conector estiverem danificados, eles devem ser substituídos pelo fabricante ou seu representante de serviço técnico para evitar riscos.

► Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos, se elas forem supervisionadas ou instruídas sobre o seu uso seguro e compreenderem os perigos resultantes.

► A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.

► As crianças não devem brincar com o aparelho.

► O aparelho e seu cabo de conexão devem ser mantidos longe do alcance de crianças menores de 8 anos.

► O aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam supervisionadas ou tenham sido instruídas acerca do seu uso seguro e tenham compreendido os perigos resultantes.

► Não deixe o aparelho sem supervisão durante a operação.

► O aparelho somente pode ser reparado por um serviço de atendimento ao cliente autorizado pelo fabricante, caso contrário, a garantia se tornará nula para danos decorrentes. Reparos inadequados podem resultar em perigos consideráveis para o usuário.

► Componentes defeituosos somente podem ser substituídos por peças de reposição originais. Somente com essas peças, garante-se que os requisitos de segurança sejam atendidos.

HINWEIS NOTA

► Não utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante, pois seu uso pode danificar seu aparelho ou causar ferimentos.

► Não use o aparelho em áreas externas.

► Não deixe o cabo pendurado na extremidade de uma mesa nem coloque-o sobre superfícies quentes.

► Não coloque o aparelho sobre ou próximo a um forno a gás, fogão elétrico ou forno aquecido.

► Não coloque nada sobre o aparelho. Esta ação interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura.

► O aparelho muda automaticamente para o modo de espera após o término do tempo de cozimento e após 5 minutos de inatividade. Retire o conector da tomada para desligar o aparelho completamente.

► Utilize o aparelho somente para fritar, assar e aquecer.

► Certifique-se de que a alça está devidamente presa e fixada na cesta.

► Para evitar choques elétricos, não submerja a unidade de aquecimento, cabo ou conector em água ou qualquer outro líquido.

► Certifique-se de que as aberturas de ventilação da tampa não estejam cobertas por outros objetos.

► Desconecte o cabo da tomada após a utilização. Em seguida, você poderá mover, limpar ou reparar o aparelho.

► Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico corriqueiro. Em caso de utilização não profissional ou inadequada, ou não cumprimento das instruções, o fabricante não será responsável e a garantia será anulada.

► Não retire o conector da tomada puxando-o pelo cabo.

70.1 Fontes de perigo

70.1.1 Perigo de queimaduras

⚠WARNUNG AVISO

Ao operar aparelho, podem ocorrer ferimentos e danos materiais! Observe as seguintes instruções de segurança para evitar os perigos:

► Não toque no recipiente da cesta para fritura, na cesta para fritura ou nas aberturas de ventilação durante a fritura ou quando o aparelho ainda estiver quente!
► Não toque no interior do aparelho durante a operação ou quando ele ainda estiver quente.
► Não mova o aparelho se ele contiver alimentos quentes.
► Utilize luvas para cozinhar ou pegadores de panela se for tocar no aparelho quente.
► Nunca mova o aparelho durante o uso.
► Frite apenas na cesta para fritura fornecida. Utilize esta cesta para fritura apenas com esta fritadeira. Nunca utilize a cesta para fritura para qualquer outro fim.
► Desconecte o cabo da tomada após a utilização. Em seguida, você poderá mover, limpar ou reparar o aparelho.
► Deixe o aparelho esfriar antes de remover, inserir ou limpar peças individuais.
► Não encha o aparelho com alimentos fritos úmidos.
► Remova todo o gelo dos alimentos congelados.
► Tenha cuidado com o vapor quente que sai das aberturas de ventilação.

70.1.2 Perigo de incêndio

⚠WARNUNG AVISO

Ao operar aparelho, podem ocorrer ferimentos e danos materiais! Observe as seguintes instruções de segurança para evitar os perigos:

► Este aparelho gera altas temperaturas que podem causar queimaduras.

⚠WARNUNG AVISO

► Este aparelho funciona com ar quente. Não encha com óleo ou gordura para fritar! Perigo de queimadura!
► Certifique-se de que não haja objetos inflamáveis acima ou perto do aparelho.
► Não utilize o aparelho se o recipiente não estiver totalmente sem água.
► Coloque todos os alimentos na cesta para fritura e evite o contato direto com os elementos de aquecimento.
► Se o aparelho pegar fogo, retire imediatamente o conector da tomada (se possível) e apague o fogo.

70.1.3 Perigo de eletrocussão

⚠GEFAHR PERIGO

Perigo de vida devido à corrente eléctrica!

Há perigo de vida quando se entra em contacto com cabos ou componentes sob tensão! Observar as seguintes instruções de segurança para evitar o perigo da corrente eléctrica:
► Não deixe que nenhum líquido entre no aparelho para evitar choques elétricos ou curto-circuito.

► O aparelho não deve ser operado se o cabo de conexão ou conector estiver danificado, se não estiver funcionando corretamente ou se tiver caído ou danificado. Se o cabo de conexão ou o conector estiverem danificados, eles devem ser substituídos pelo fabricante ou seu representante de serviço técnico para evitar riscos.
► Jamais abra a caixa do aparelho. Se as conexões sob tensão forem tocadas e a estrutura elétrica e mecânica for alterada, há risco de choques elétricos. Além disso, o aparelho pode funcionar incorretamente.

► Para evitar choques elétricos, não submerja a unidade de aquecimento, cabo ou conector em água ou qualquer outro líquido.

71Instalação

Este capítulo contém informações de segurança importantes acerca da instalação inicial do aparelho. Respeitar as indicações seguintes de modo a evitar danos e ferimentos:

71.1 Informação de segurança

⚠WARNUNG AVISO

O material de embalamento não pode ser usado para brincar, risco de asfixia.

71.2 Lieferumfang und Transportinspektion

De forma geral o modelo AF 660 Duplex é entregue com os seguintes componentes:

- AF 660 Duplex
- Recipiente da cesta para fritura
- Duplex-parede divisória
- Cesta para fritura interna com alça
- Manual de instruções

HINWEIS NOTA

► Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.

► Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalamento inadequado ou com o transporte.

71.1 Desembalar

Para desembalar o aparelho, proceda da seguinte forma:

- Coloque a caixa que contém o aparelho em uma bancada ou mesa.
- Retire o aparelho da caixa e remova o material de embalagem.

71.2 Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos causados pelo transporte. Os materiais da embalagem foram selecionados de acordo com uma filosofia ecologicamente sustentada, respeitando o meio ambiente e portanto são recicláveis.

O retorno do material de embalamento ao ciclo matéria-prima economiza e reduz a geração de resíduos. Portanto, deposite os materiais de embalagem que não necessita nos pontos de recolha "ponto verde“.

HINWEIS NOTA

► Se possível, guardar a embalagem original durante o período de garantia para poder embalar o aparelho corretamente se for necessário fazer uso da garantia.

71.3 Requisitos para o local de instalação

Para uma operação segura e correta do aparelho, o local de instalação deve atender aos seguintes pré-requisitos:

- O aparelho deve ser instalado em uma superfície firme, plana, horizontal e resistente ao calor, com capacidade de carga suficiente.
- Escolha um local de instalação longe do alcance das crianças.
- O aparelho não deve ser instalado na parede ou em um armário embutido.

- Não coloque o aparelho em um ambiente quente, úmido ou muito úmido ou próximo a materiais inflamáveis.
- ADVERTÊNCIA: Não feche as aberturas de ventilação da caixa do aparelho.
- O aparelho precisa receber um fluxo de ar suficiente para o funcionamento correto. Certifique-se de que a parte traseira do aparelho esteja a pelo menos 10 cm de distância da parede. Deixe um espaço livre de pelo menos 10 cm nas outras laterais do aparelho.
- A tomada deve ser facilmente acessível para que o cabo de alimentação possa ser facilmente desconectado em uma situação de emergência.
- A instalação e montagem deste aparelho em locais de instalação não estacionários (por ex., navios) somente podem ser realizadas por empresas especializadas/ pessoal capacitado, desde que garantam os requisitos para a utilização segura do mesmo.

71.4 Ligação elétrica

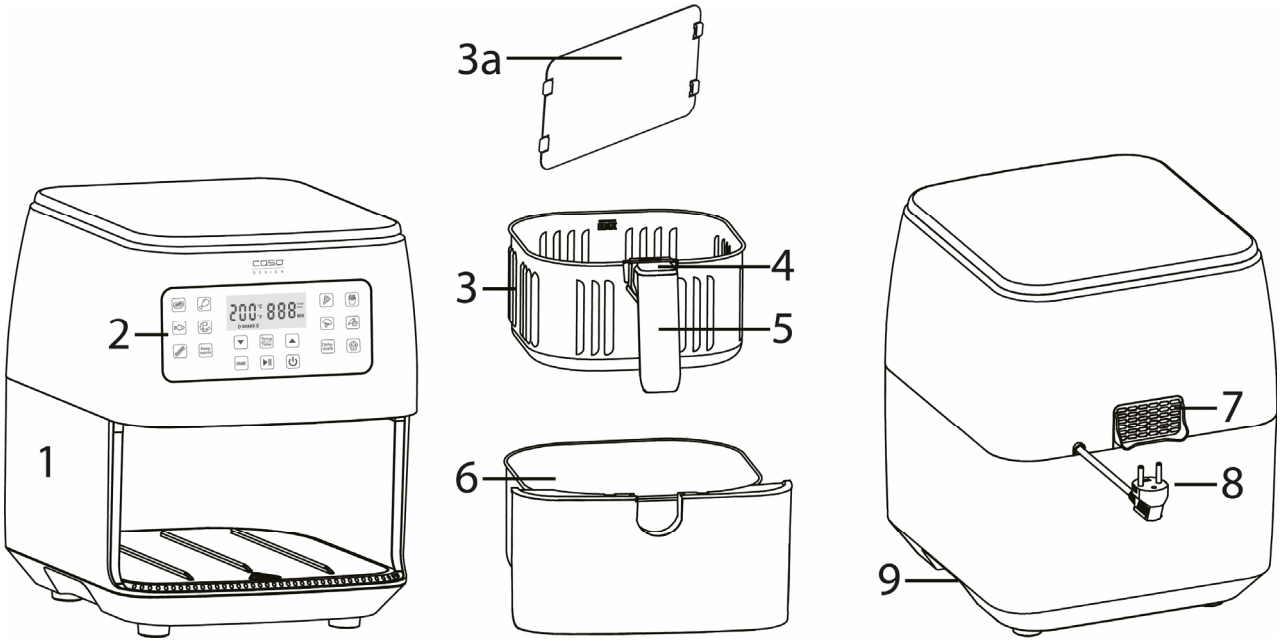
Para garantir uma operação segura e correta do aparelho, as seguintes instruções devem ser observadas ao fazer a conexão elétrica:

- Antes de conectar o aparelho, compare os dados de conexão (voltagem e frequência) indicados na placa de identificação com os da rede elétrica. Esses dados devem coincidir para que não ocorram danos no aparelho.
  Em caso de dúvida, pergunte ao seu eletricista qualificado.
- Não utilize um cabo de extensão. Se você utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que esteja em boas condições e que corresponda aos dados técnicos do aparelho.
- A utilização de conectores ou tomadas múltiplas é proibida devido ao risco de incêndio associado.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja danificado e não seja disposto sob o aparelho ou sobre superfícies quentes ou pontiagudas.
- A tomada deve ser protegida por um interruptor de proteção de fusível de 16A.
- A segurança elétrica do aparelho somente é garantida se ele estiver conectado a um sistema condutor de proteção devidamente instalado. Em caso de dúvida, solicite a um eletricista qualificado para verificar a instalação doméstica.
  O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por um condutor de proteção ausente ou interrompido.

72Design e funções

Este capítulo contém informações de segurança acerca do design e funções do aparelho.

72.1 Visão geral

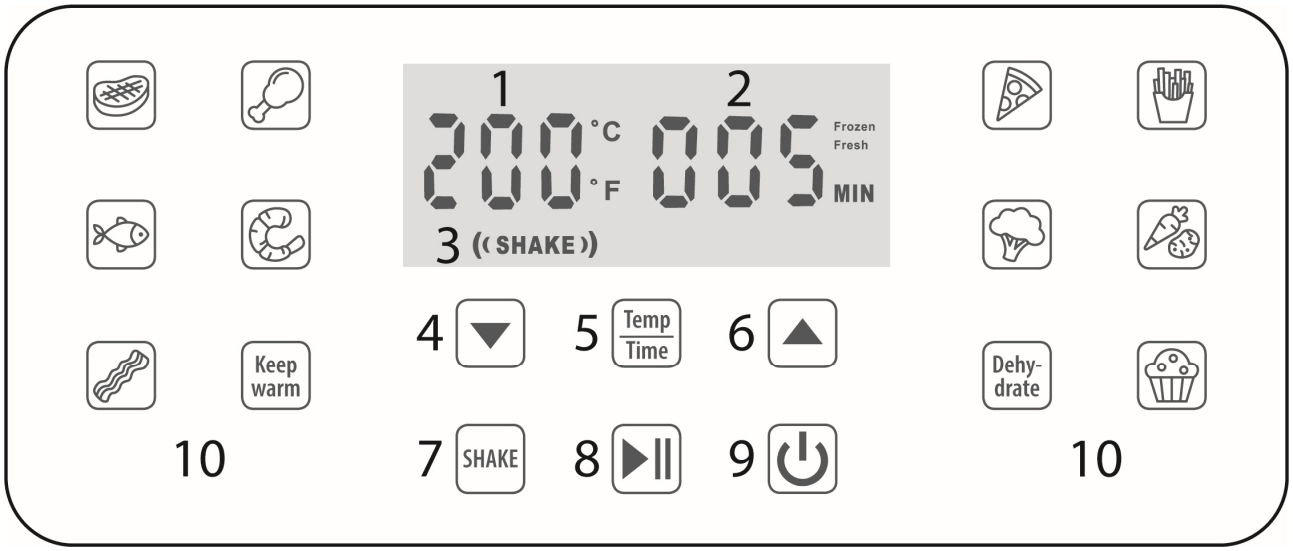


1. Caixa
2. Painel de controle
3. Cesta para fritura interna

3a. Duplex-divisória amovível

4. Botão de desbloqueio da cesta para fritura (com tampa)
5. Alça
6. Recipiente da cesta para fritura
7. Saída de ar
8. Cabo de alimentação
9. Puxadores

72.2 Painel de controlo



1. Indicação da temperatura (em °C/°F)
2. Indicação do tempo (em min.)
3. Indicação do SHAKE-Reminder
4. Reduzir tempo/temperatura
5. Selecionar tempo/temperatura; mudança °C/°F
6. Aumentar tempo/temperatura
7. Ativar o lembrete de agitação
8. Botão Iniciar/Parar
9. Botão Liga/Desliga
10. Programas automáticos

72.3 Programas automáticos

	Programa	Temp. em °C (intervalo)	Tempo em min. (intervalo)
	Carne vermelha	200 (50-200)	10 (1-60)
	Frango	180 (50-200)	10 (1-60)
	Peixe	180 (50-200)	15 (1-60)
	Camarão	190 (50-200)	10 (1-60)
	Bacon	160 (50-200)	9 (1-60)
	Lanches	180 (50-200)	10 (1-60)
	Batatas fritas congeladas (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Batatas fritas caseiras (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Vegetais	170 (50-200)	20 (1-60)
	Tubérculos	200 (50-200)	25 (1-60)
	Produtos de padaria	160 (50-200)	20 (1-60)
Keep warm	**Manter aquecido**	60 (50-90)	30 (1-60)
Dehy-drate	**Desidratar**	40 (40-70)	180 (1-480) *

*em etapas de 10 minutos

72.4 Avisos sobre o aparelho

⚠VORSICHT ATENÇÃO

Perigo devido à superfície quente!
A superfície da unidade pode tornar-se muito quente.

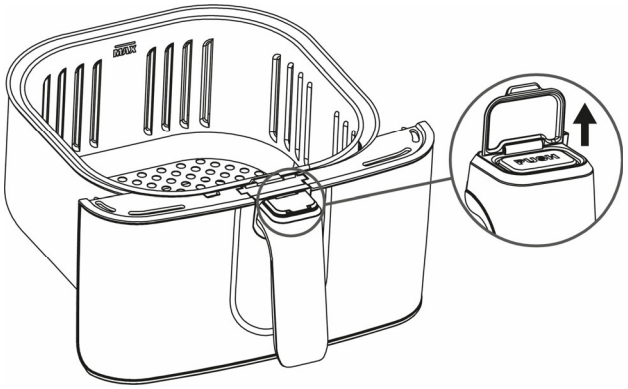
► Não tocar na superfície quente do aparelho. Perigo de queimaduras!

► Não colocar quaisquer objectos sobre o aparelho.

72.5 Placa de tipo

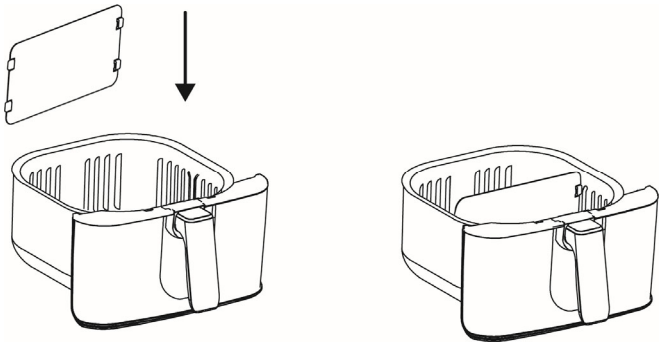
A placa de características com os dados de ligação e desempenho está localizada na parte de trás da unidade.

72.6 Montagem/Desmontagem



A tampa sobre o botão de desbloqueio da cesta para fritura protege contra o desbloqueio acidental. Abra a tampa, mantenha pressionado o botão e retire a cesta para fritura do recipiente puxando a alça para cima.

Para montar, coloque a cesta para fritura interna no recipiente até que se encaixe. Dobre a tampa para baixo pressionando novamente o botão.



HINWEIS NOTA

► A alça se conecta à cesta para fritura interna, não ao recipiente externo.

► Pressione o botão de desbloqueio apenas quando o recipiente com cesta para fritura estiver plana sobre uma superfície nivelada e resistente ao calor.

► Nunca pressione o botão de desbloqueio enquanto estiver carregando o recipiente com cesta para fritura, caso contrário, o recipiente poderia cair.

► Retire a cesta para fritura interna do recipiente apenas para remover os alimentos cozinhados ou para limpeza.

73 Funcionamento e utilização

Este capítulo contém informações importantes sobre o funcionamento da unidade. Seguir as instruções para evitar perigos e danos.

73.1 Antes da primeira utilização:

- Limpe bem a cesta para fritura e o respectivo recipiente com água quente, um pouco de detergente e uma esponja macia ou material semelhante. Você também pode colocar a cesta para fritura interna na máquina de lavar louça.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano úmido.
- Seque completamente todas as peças e remonte-as.
- Mais informações sobre a limpeza podem ser encontradas no capítulo "Limpeza e cuidados".

73.2 Interruptor de segurança

Este aparelho está equipado com um mecanismo de segurança. Se você puxar o recipiente para fora do aparelho durante a operação, o aparelho interrompe o processo de aquecimento e pausa o tempo de cozimento até que o recipiente seja empurrado de volta.

HINWEIS NOTA

► Recomenda-se não remover o recipiente por mais de 30 segundos para garantir uma temperatura estável dentro do aparelho. Esta ação leva a um melhor resultado de fritura.

73.3 Proteção contra superaquecimento

O aparelho está equipado com uma proteção contra superaquecimento.
Se a temperatura dentro do aparelho na área dos componentes eletrônicos ficar muito alta, o aparelho desliga-se automaticamente. Retire o conector de alimentação e deixe o aparelho esfriar por pelo menos meia hora.

73.4 Operação

1. Insira o conector na tomada. Um sinal sonoro é emitido e o painel de controle acende uma vez. Em seguida, o botão Liga/Desliga fica aceso constantemente.
2. Coloque os alimentos na cesta para fritura interior e deslize o recipiente com a cesta para fritura para dentro do aparelho.
3. Pressione o botão Liga/Desliga para ligar o aparelho.
4. Selecione um dos 12 programas automáticos. O símbolo do programa começa a piscar e a temperatura e o tempo predefinidos aparecem no visor.
5. Você também pode ajustar a temperatura individualmente pressionando o botão Temp-Time. A temperatura pisca no visor. Neste momento, você poderá ajustá-la pressionando os botões ▲ e ▼.
6. Pressione o botão Temp-Time uma segunda vez para ajustar o tempo. O tempo pisca no visor. Neste momento, você poderá ajustá-la pressionando os botões ▲ e ▼.
7. Pressione o botão ▶II para iniciar o processo.
8. Pausar/continuar: Para pausar o processo, pressione o botão ▶II. Pressione o botão novamente para continuar.
   Cancelar/desligar: Para cancelar o processo e desligar o aparelho, pressione o botão ⏻.
9. Depois de decorrido o tempo ajustado, ouve-se um sinal sonoro e a palavra "End" aparece no visor.

HINWEIS NOTA

► Se você segurar o botão ▲ ou ▼, o valor aumentará/diminuirá mais rápido.

► Mantenha pressionado o botão Temp-Time por aproximadamente 3 segundos para alternar entre a temperatura em °C e em °F.

► Não encha a cesta para fritura além da marca MAX dentro da cesta para fritura.

HINWEIS NOTA

► Quando o programa for iniciado, você pode alterar o tempo e a temperatura a qualquer momento pressionando os botões correspondentes.

⚠WARNUNG AVISO

► Nunca use o aparelho sem a cesta para fritura!

► Segure no recipiente apenas pela alça, pois o aparelho e o recipiente podem ficar quentes durante o processo de cozimento.

► Não pressione o botão de desbloqueio da cesta para fritura ao retirar o recipiente do aparelho ou ao virar/agitar os alimentos! Risco de queimaduras!

► Ao retirar o recipiente, tome cuidado com o vapor quente que pode escapar.

► A cesta para fritura e os alimentos ficam muito quentes após o processo de cozimento!

Início rápido:

Se, de acordo com o ponto 3, você pressionar o botão ▶II diretamente sem ter selecionado um programa, o aparelho inicia imediatamente no modo de início rápido (temperatura: 200 °C, tempo: 5 min.). A temperatura e o tempo podem ser alterados posteriormente durante a fritura (ver acima).

SHAKE- Reminder:

Para garantir que mesmo grandes quantidades ou alimentos sobrepostos (como por ex. batatas fritas) sejam cozinhados de forma uniforme, eles devem ser agitados de 1 a 3 vezes durante o processo, dependendo da quantidade e do tempo de cozimento. O “SHAKE-Reminder” pode ser ativado manualmente para cada programa (tempo mínimo de funcionamento: 11 minutos) e avisa quando você deve virar a comida.

Você pode ativar o "SHAKE-Reminder" pressionando o botão SHAKE antes de iniciar o programa de cozimento. Quando o "SHAKE-Reminder" é ativado, ((SHAKE)) acende no visor. O “SHAKE-Reminder” pode ser desativado ou ativado posteriormente a qualquer momento durante o programa de cozimento pressionando o botão.

A notificação soa a cada 10 minutos (máximo 3 vezes) se estiver ativada. Se o "SHAKE-Reminder“ soar e ((SHAKE)) piscar no visor, proceda da seguinte forma:

1. Retire todo o recipiente com a cesta para fritura do aparelho pela alça (Atenção: não pressionar o botão de desbloqueio da cesta para fritura). O aparelho interrompe automaticamente o processo assim que o recipiente é retirado e não continua funcionando até que seja reinserido.
2. Agite bem os alimentos ou vire-os com um garfo ou pegador.
3. Em seguida, empurre novamente o recipiente com a cesta para fritura no aparelho.

O "SHAKE-Reminder" soa por 1 minuto. Durante esse tempo, o processo continua normalmente. Se nenhuma ação for realizada após 1 minuto, a notificação termina e o aparelho continua o processo de ar quente.

Após a fritura:

1. Retire o recipiente com a cesta para fritura do aparelho pela alça e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
2. Verifique se os ingredientes estão cozidos. Caso contrário, você pode deslizar o recipiente de volta ao aparelho e estender o processo de cozimento por alguns minutos.

3. Para retirar os alimentos, pressione o botão de desbloqueio da cesta para fritura e remova-a do recipiente.
4. Se necessário, use um garfo ou pegador para retirar os alimentos.
5. Em alternativa, você pode manter os alimentos cozinhados aquecidos com o programa **KEEP-WARM**. Para fazer isso, pressione o botão correspondente e ajuste o tempo de espera, se necessário.

Programa para batatas fritas

Ao pressionar novamente o botão , você pode selecionar entre duas pré-configurações para o programa para batatas fritas. A respectiva seleção é exibida no visor ao lado do tempo.

FROZEN: Pré-configuração para batatas fritas congeladas (TK)

FRESH: Pré-configuração para batatas fritas caseiras frescas

73.5 Dicas de fritura

- Os alimentos pequenos requerem normalmente menos tempo de cozedura do que os alimentos maiores.
- Uma quantidade menor ou maior de alimentos irá encurtar ou prolongar ligeiramente o tempo de cozedura.
- Agitar / virar a meio da cozedura optimiza o resultado final e evita a cozedura desigual dos alimentos.
- Para fazer batatas fritas frescas, utilize batatas farinhentas e corte-as em tiras com cerca de 10x10 mm de espessura. Deixe-as de molho em água por cerca de 30 minutos e, em seguida, seque-as bem. Escovar as batatas frescas com um pouco de óleo antes de as fritar para as tornar estaladiças.
- Adicionar uma pequena quantidade de óleo à comida a torna mais crocante. Não use mais do que 30 ml de óleo.
- Os sprays de óleo são ótimos para distribuir pequenas quantidades de óleo uniformemente sobre os alimentos.
- Não fritar alimentos extremamente gordurosos, tais como salsichas, com este aparelho.
- A maioria dos pratos que podem ser preparados no forno também pode ser preparada com este aparelho.

Recomendamos as seguintes quantidades e configurações:

Alimentos	Quantidade (máx.)	Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Nota	SHAKE
Batatas fritas (congeladas)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Sim
Batatas fritas caseiras	500 g 1000 g		200	30 35	Cortar as batatas em tiras de aprox. 10x10 mm de espessura; deixar de molho em água por 30 minutos, secar e pincelar com óleo	Sim
Abobrinha recheada	2 Metades		160-170	15-20	Cortar a abobrinha ao meio e retirar o miolo,	

					rechear à vontade com carne, cuscuz, queijo, etc.	
Pimentões recheados	4 peças		170	15-20	Retirar a tampa e o miolo dos pimentões, rechear à vontade com quinoa, carne, vegetais, etc.	
Alimentos	**Quantidade (máx.)**	**Programa**	**Temperatura (°C)**	**Tempo (min.)**	**Nota**	SHAKE
Legumes cozidos (batata-doce, cenoura, abobrinha, beterraba,)	750-1000g		200	25	Picar e misturar com óleo e condimentos	Sim
Hambúrgueres	4 peças 150 g cada		200	10-12		
Nuggets de frango	1000 g		180	10-12		
Frango fresco grelhado	1300 g		200	50		
Lasanha	400-500 g		170	20-25	Em uma forma refratária de aprox. 20x8x15 cm	
Pizza de baguete	3 Stück		175	10		
Croutons caseiros	750 g		180	8	Cortar o pão torrado em cubos, misturar com o óleo e condimentos	
Bacon frito	6 pedaços		160	8-10		
Pãozinho	4-6 peças		190	8-10		
Pão	Massa para 1 pão		180	30	Em uma forma refratária (máx. 20x20 cm)	
Muffins	9 peças		160	15-20		
Pão de ló	Massa para 1 bolo		160	45-50	Forrar a cesta para fritura com papel manteiga e utilizar um aro para bolo (Ø aprox. 20 cm)	
Batatas fritas de maçã caseiras	1 maçã	Dehy-drate	40	200	Cortar em fatias de aprox. 1-2 mm de espessura	

HINWEIS NOTA

- ► Ao utilizar o divisor duplex, recomenda-se reduzir para metade a quantidade máxima de enchimento para evitar um empilhamento excessivo e, consequentemente, maus resultados de cozedura.
- ► Após ter decorrido a metade do tempo, você pode verificar o grau de escurecimento e, se necessário, virar/agitar os alimentos.
- ► Observe que, se utilizar quantidades diferentes, poderá ser necessário ajustar o tempo e a temperatura.
- ► Uma vez que os alimentos diferem de acordo com sua origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que os dados fornecidos sejam as melhores configurações para os alimentos que você está usando.

⚠WARNUNG AVISO

- ► Use apenas acessórios resistentes ao calor no aparelho. Os acessórios usados podem ficar muito quentes após o processo de cozimento.
- ► Nunca coloque papel vegetal ou papel manteiga na fritadeira sem colocar alimentos sobre ele. A circulação de ar pode levantar o papel e tocar nas serpentinas de aquecimento.

74 Limpeza e manutenção

Neste capítulo encontrará informações importantes sobre a limpeza e manutenção deste aparelho. Respeitar estas indicações de modo a prevenir danos devida a uma limpeza incorreta do aparelho e de modo a garantir uma utilização segura.

74.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT ATENÇÃO

Ler estas indicações antes de proceder a limpeza do seu aparelho:

- ► O aparelho precisa ser limpo regularmente. Um aparelho que não é mantido limpo tem sua vida útil e estado prejudicados, além disso pode sofrer uma infestação de fungos e bactérias.
- ► Limpe o aparelho após o uso. Esperar muito para limpar torna a limpeza extremamente difícil e, em casos extremos, impossível. Muita sujeira pode danificar o aparelho em certas circunstâncias.
- ► A cesta para fritura e seu recipiente possuem revestimento antiaderente. Não use agentes de limpeza ou solventes agressivos ou abrasivos. Não raspe as sujeiras mais difíceis com objetos duros.

74.2 Limpeza

- Remova o conector da tomada e deixe o aparelho esfriar completamente.
- É possível lavar o recipiente do cesto de fritar, bem como o cesto de fritar e a divisória duplex em água morna de lavagem com uma esponja não abrasiva.
- Seque bem as peças após o enxágue.
- Se necessário, limpe a parte externa do aparelho com um pano úmido e macio.
- Após a limpeza, remonte o aparelho.

75Resolução de avarias

Neste capítulo encontrará informações importantes sobre a utilização deste aparelho. Respeitar estas indicações de modo a evitar ferimentos e danos:

75.1 Avisos de segurança

⚠VORSICHT ATENÇÃO

- ► Somente pessoal técnico autorizado com formação por parte do fabricante, deve proceder a quaisquer reparações que se revelem necessárias.
- ► Uma intervenção defeituosa pode representar um perigo considerável para o utilizador e provocar danos no aparelho.

75.2 Causas e possíveis soluções de avarias

Na tabela seguinte pode identificar as diferentes avarias e suas possíveis soluções:

Erro	Possível solução
A unidade não funciona.	Certificar-se de que a ficha está devidamente encaixada na tomada.
O processo não começa quando o botão start/stop é premido.	Certifique-se de que o recipiente esteja inserido corretamente.
Os alimentos não estão totalmente cozinhados ou estão cozinhados de forma irregular.	Se a cesta para fritura interna estiver cheia demais, os alimentos não cozinharão bem o suficiente. Coloque pequenas quantidades na cesta para fritura. Agite ou vire os alimentos várias vezes enquanto estiverem cozinhando. Aumente a temperatura ou o tempo de cozimento.
Os alimentos não ficam crocantes após o processo de cozimento.	Aplicar ou pincelar os alimentos com uma pequena quantidade de óleo pode aumentar a crocância.
As cestas não deslizam com segurança para o interior do aparelho.	Certifique-se de que a cesta para fritura interna não esteja cheia de alimentos. Certifique-se de que a cesta para fritura interna esteja firmemente fixada no recipiente externo.
Fumaça branca sai do aparelho.	Ao utilizar o aparelho pela primeira vez, pode ser expelida uma fumaça branca. Isso é normal. Certifique-se de que o recipiente, a cesta para fritura e o interior da fritadeira de ar quente estejam bem limpos e não estejam engordurados. Ao cozinhar alimentos gordurosos, o óleo pode entrar no recipiente da cesta para fritura. Este óleo produz fumaça branca e o recipiente e a cesta para fritura podem aquecer mais do que o normal. Isso é normal e não afeta o processo de cozimento. Manuseie as cestas com cuidado.
Fumaça escura sai do aparelho.	Retire imediatamente o conector de alimentação do aparelho. A fumaça escura indica que a comida está queimando ou que há um problema com o circuito elétrico. Espere que a fumaça se dissipe

	antes de remover as cestas. Se a causa não for comida queimada, entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.
E1 é apresentado no visor.	A conexão com o sensor de temperatura do aparelho está interrompida. Entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.
E2 é apresentado no visor.	O sensor de temperatura na unidade está defeituoso. Contacte o serviço ao cliente.

HINWEIS NOTA

► Se for incapaz de resolver o problema seguindo os passos descritos mais acima, por favor contactar um serviço de assistência técnica autorizada.

76 Eliminação do aparelho usado

Os produtos elétricos e eletrónicos usados contêm materiais reutilizáveis. No entanto, eles também contêm materiais nocivos necessários para sua operação e segurança. A sua colocação no lixo doméstico, ou manipulação imprópria, pode colocar em perigo a saúde humana e o meio ambiente. Pelo que nunca deve colocar o seu aparelho usado junto com o lixo doméstico.

HINWEIS NOTA

► Usar os pontos de recolha de aparelhos elétricos e eletrónicos – Eletrão. Contactar as autoridades locais ou o seu revendedor afim de saber quando e onde pode entregar o seu aparelho.

► Certifique-se que o seu aparelho fica guardado, fora do alcance de crianças até a sua remoção.

77 Garantia

No caso deste produto, concedemos uma garantia de 24 meses a partir da data de venda por defeitos que estejam relacionados com defeitos de produção ou de material. A nossa garantia é válida para a Alemanha, a Áustria e os Países Baixos. Por favor entre em contacto connosco para o caso de todos os outros países. As suas reclamações de garantia legal nos termos do § 437 e seguintes do Código Civil alemão não são afetadas por isso. A reivindicação dos seus direitos legais em matéria de defeitos é gratuita para si. Na garantia não estão englobados danos que tenham sido originados por um manuseio incorreto ou uma utilização incorreta, assim como por defeitos que apenas afetem ligeiramente a função ou o valor do aparelho. Além disso, excluídas da garantia estão peças de desgaste, danos de transporte, desde que não sejamos responsáveis por eles, e danos que tenham sido originados por reparações que não tenham sido realizadas por nós. Este aparelho foi construído para a utilização no âmbito privado (uso doméstico) e corresponde ao desempenho especificado. Uma eventual utilização no uso comercial só é coberta pela garantia se na sua extensão puder ser comparada com o desgaste de uma utilização privada. O aparelho não está determinado para um uso comercial mais extenso. No caso de reclamações justificadas, iremos optar por reparar o aparelho defeituoso ou por substituir o aparelho defeituoso por um aparelho sem defeitos. Defeitos evidentes têm de ser participados dentro de 14 dias após o fornecimento. Outras reivindicações estão excluídas. Para reivindicar um direito de garantia, por favor entre em contacto connosco antes de enviar o aparelho (sempre com prova de compra!). Os nossos dados de contacto (“concessor de garantia”) podem ser consultados no início deste manual de instruções.

78 Dados técnicos

Aparelho	Forno AirFry
Nome	AF 660 Duplex
Artigo número	3181
Conexão	220-240V~, 50-60Hz
Consumo energético	1700W
Peso	6,4 kg
Medidas (C x A x P):	30 x 37 x 38,5 cm

Original- bruksanvisning

AF 660 Duplex Varmluftsfritös

Artikel nr. 3181

79Original bruksanvisning

79.1 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.

79.2 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av AF 660 Duplex (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.

79.3 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

⚠GEFAHR 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.

⚠WARNUNG VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.

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

⚠VORSICHT 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.

HINWEIS OBS

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

79.4 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
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten
- användning av otillåtna reservdelar

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.

79.5 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 Braukmann GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

80Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.
Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

80.1 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.Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar, exempelvis:

- i kök för personal i butiker, på kontor och andra yrkesmässiga omgivningar;
- i lantbruksmiljöer;
- av kunder på hotell, motell och andra logianordningar;
- på frukostpensionat.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

⚠WARNUNG 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.

80.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

HINWEIS 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.
- ► Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ► Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre, om de hålls under uppsikt eller har instruerats om säker användning av apparaten och har förstått de risker som detta medför.
- ► Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt.
- ► Barn får inte leka med apparaten.
- ► Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ► Apparaten kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunnande, om de hålls under uppsikt eller har instruerats avseende säkert bruk av apparaten och förstått de risker som detta medför.
- ► Använd inte apparaten med våta händer och låt den inte gå tom.
- ► Apparaten får inte lämnas utan tillsyn under drift.
- ► Reparationer får enbart utföras av kompetent fackpersonal, som utbildats av tillverkaren. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.
- ► En reparation av apparaten under garantitiden får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador.

HINWEIS OBS

- ► Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ► Använd inga tillbehör, som inte rekommenderats av tillverkaren, eftersom detta kan leda till skador på såväl apparaten som personskador.
- ► Använd inte apparaten utomhus.
- ► Låt inte kabeln hänga över en bordskant och lägg den inte på heta ytor.
- ► Ställ inte apparaten på eller i närheten av en gasugn, elspis eller en uppvärmd ugn.
- ► Lägg ingenting på apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar friteringsresultatet.
- ► Apparaten slår sedan tillagningstiden gått ut eller efter 3 minuter utan drift automatiskt om till standbyläget. Dra sedan ut kontakten ur eluttaget, för att slå från apparaten fullständigt.
- ► Använd apparaten enbart för fritering, bakning och uppvärmning.
- ► Se till att handtaget har fästs och förankrats ordenligt på korgen.
- ► För att undvika elstötar får du varken doppa värmarenheten, kabeln eller kontakten i vatten.
- ► Var noga med, att ventilationsöppningarna i locket inte täcks av andra föremål.
- ► Dra efter användningen ut kontakten ur uttaget. Därpå kan du flytta, rengöra eller underhålla apparaten.
- ► Denna apparat är avsedd för normalt hushållsbruk. Vid ev. yrkesmässig eller orimlig användning eller om anvisningarna inte följs, påtar sig tillverkaren inget ansvar och garantin upphör att gälla.
- ► Dra inte kontakten ur uttaget genom att dra i kabeln.

80.3 Riskkällor

80.3.1 Risker för brännskador

⚠WARNUNG VARNING

I samband med idrifttagning av apparaten kan person- och egendomsskador uppkomma! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika riskerna:

- ► Vidrör inte behållaren för friteringskorgen, friteringskorgen eller ventilationsöppningarna under friteringsförloppet resp. när apparaten alltjämt är het!
- ► Vidrör inte apparaten invändigt under drift.
- ► Flytta inte apparaten när den innehåller heta livsmedel.
- ► Använd kockhandskar eller grytlappar om du kommer i beröring med den heta apparaten.
- ► Flytta aldrig apparaten när den används.
- ► Fritera uteslutande i den medlevererade friteringskorgen. Använd denna friteringskorg uteslutande med denna fritös. Använd aldrig friteringskorgen på annat sätt
- ► Dra efter användningen ut kontakten ur uttaget. Därpå kan du flytta, rengöra eller underhålla apparaten.
- ► Låt apparaten svalna innan du tar ut, sätter in eller rengör enskilda delar.
- ► Fyll inte fuktiga friteringsvaror i apparaten.
- ► Avlägsna all ev. is från djupfrysta friteringsvaror.
- ► Var uppmärksam på den heta ånga, som stiger upp ur ventilationsöppningarna.

80.3.2 Brandrisk

⚠WARNUNG VARNING

I samband med idrifttagning av apparaten kan person- och egendomsskador uppkomma!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika riskerna:

⚠WARNUNG VARNING

- ► Denna apparat alstrar höga temperaturer, vilka kan leda till brännskador.
- ► Denna apparat arbetar med het luft. Fyll den inte med olja eller friteringsfett Brandrisk!
- ► Se till, att inga brännbara föremål finns ovanför eller i närheten av apparaten.
- ► Använd inte apparaten, om inte behållaren är helt fri från vatten.
- ► Placera alla livsmedel i friteringskorgen och undvik att de kommer i direkt kontakt med värmarelementen.
- ► Om apparaten fattar eld, ska kontakten omedelbart dras ur uttaget (om möjligt) och branden släckas med en fuktig trasa.

80.3.3 Risker genom elektrisk ström

⚠GEFAHR **Livsfara genom elektrisk ström!**

Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ► Undvik att någon form av vätska tränger in i apparaten, för att undvika elstötar eller kortslutning.
- ► 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.
- ► Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.

⚠GEFAHR Fara

► För att undvika elstötar får du varken doppa värmarenheten, kabeln eller kontakten i vatten.

81Idrifttagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

81.1 Säkerhetsanvisningar

⚠WARNUNG VARNING

I samband med idrifttagning av apparaten kan person- och egendomsskador uppkomma! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker:

► Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

81.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- AF 660 Duplex
- Friteringskorgens behållare
- Skiljevägg
- Inre friteringskorg med handtag
- bruksanvisning

HINWEIS 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.

81.3 Uppackning

Apparaten packas upp enligt följande:

- Placera kartongen med apparaten på en arbetsskiva elelr ett bord.
- Ta ut apparaten ur kartongen och avlägsna förpackningsmaterialet.
- Ta bort alla dekaler och folie från apparaten (utom märkskylten!).

81.4 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.

HINWEIS OBS

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

81.5 Krav på uppställningsplatsen

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

- Apparaten måste ställas upp på ett fast, plant, vågrätt och värmebeständigt underlag med tillräcklig bärighet.
- Välj uppställningsplatsen så, att barn inte kommer åt heta ytor på apparaten.
- Apparaten är inte avsedd för montering i en vägg eller i ett inbyggnadsskåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- VARNING: Stäng inte ventilationsöppningarna i apparatens hölje.
- Apparaten behöver ett tillräckligt luftflöde för korrekt drift. Se till att apparatens baksida har minst 10 cm avstånd till väggen. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på apparatens andra sidor.
- 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.

81.6 Elektrisk anslutning

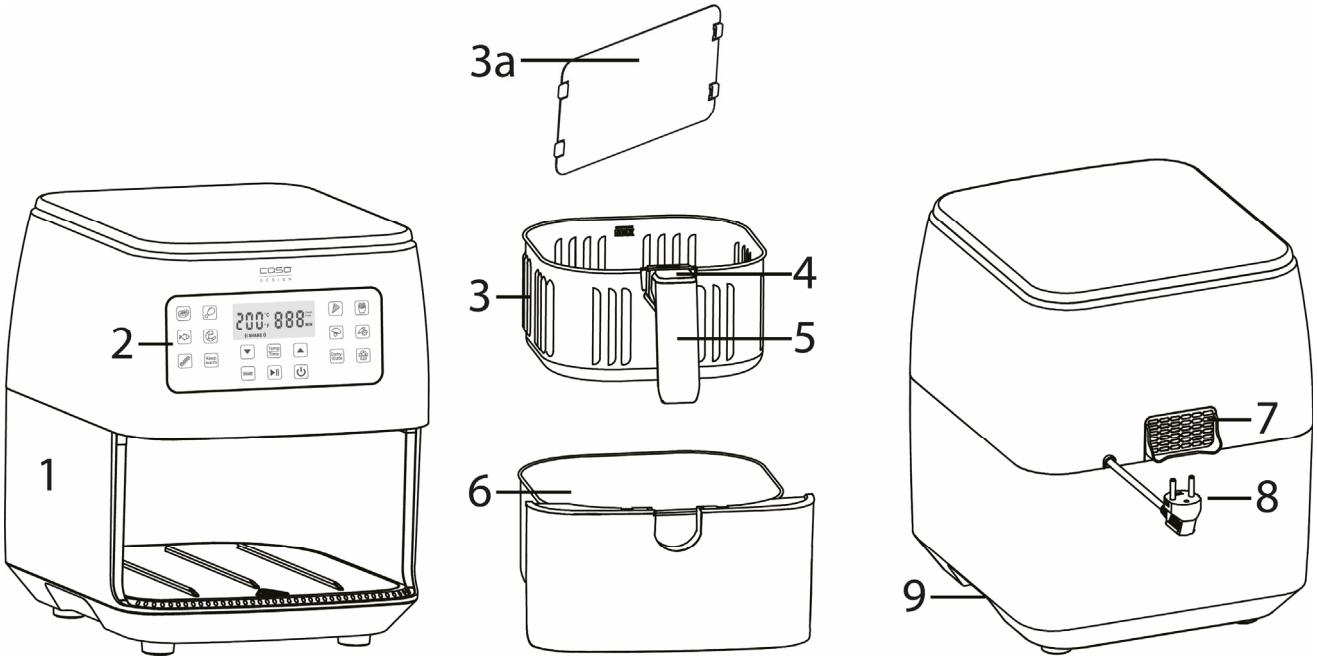
För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- 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.
- Använd inte någon förlängningskabel. Om du ändå skulle använda en förlängningskabel måste du se till att den är i gott skick och passar till apparatens tekniska data.
- Användningen av grenuttag är förbjuden på grund av den brandrisk som hänger samman med detta.
- 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.
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Apparatens 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.

82Uppbyggnad och funktion

I detta avsnitt ges viktig information om apparatens uppbyggnad och funktion.

82.1 Totalöversikt

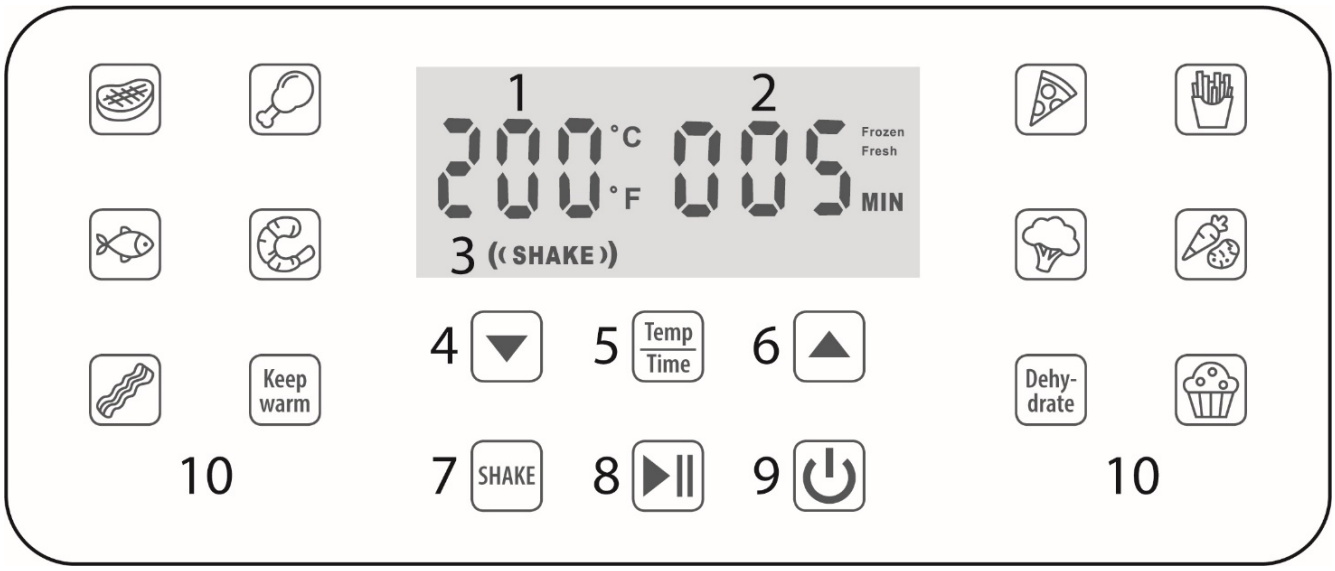


1. Hölje
2. Manöverpanel
3. Inre friteringskorg

3a. Duplex-lyttbar partition

4. Upplåsningsknapp för friteringskorgen (med skydd)
5. Handtag
6. Friteringskorgens behållare
7. Luftutlopp
8. Nätkabel
9. Handtagsfördjupningar

82.2 Manöverpanel



1. Visning av temperaturen (i °C/°F)
2. Visning av tiden (in minuter)
3. Visning av SHAKE-Reminders
4. Minska tiden/sänka temperaturen
5. Välj tid/temperatur, växling °C/°F
6. Öka tiden/höja temperaturen
7. Aktivera skakpåminnelsen
8. Start/Stopp-knapp
9. På/Av-knapp
10. Automatikprogram

82.3 Automatikprogram

	Program	Temperatur i °C (tid)	Tid i minuter (tid)
	Biff	200 (50-200)	10 (1-60)
	Kyckling	180 (50-200)	10 (1-60)
	Fisk	180 (50-200)	15 (1-60)
	Räkor	190 (50-200)	10 (1-60)
	Bacon	160 (50-200)	9 (1-60)
	Snacks	180 (50-200)	10 (1-60)
	Frysta pommes frites (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Egengjorda pommes frites (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Grönsaker	170 (50-200)	20 (1-60)
	Rotfrukter	200 (50-200)	25 (1-60)
	Bakverk	160 (50-200)	20 (1-60)
Keep warm	**Varmhållning**	60 (50-90)	30 (1-60)
Dehy-drate	**Torkning**	40 (40-70)	180 (1-480) *

*i steg om 10 minuter

82.4 Varningsanvisningar på apparaten

⚠VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Fara genom heta ytor!

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

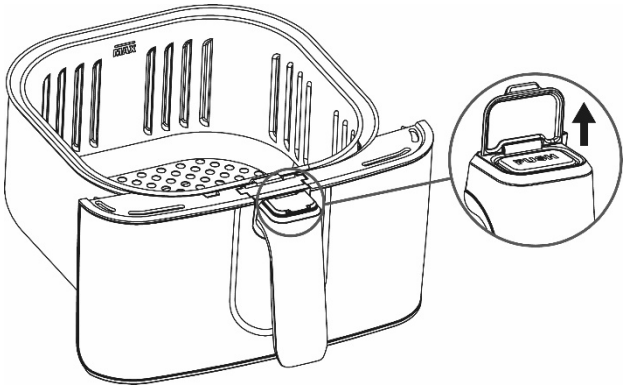
► Vidrör inte den heta apparatytan. Risk för brännskador!

► Ställ eller lägg inga föremål på apparaten.

82.5 Märkskylt

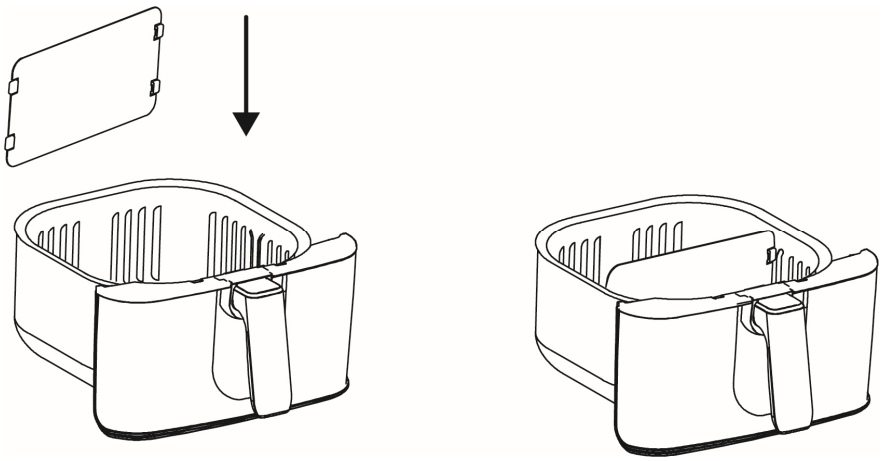
Typskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

82.6 Montering/demontering



Skyddet över friteringskorgens upplåsningsknapp skyddar mot att knappen låses upp av misstag. Fäll upp skyddet, håll knappen intryckt och ta ut friteringskorgen ur behållaren uppåt med handtaget.

Sätt in den inre friteringskorgen i behållaren tills denna fäster för montering. Fäll ner skyddet över knappen igen. Se necessário, faça deslizar a divisória duplex para dentro do cesto interior.



HINWEIS OBS

► Handtaget är fäst på den inre friteringskorgen, inte på den yttre behållaren.

► Tryck på upplåsningsknappen endast om behållaren med friteringskorg står platt på en jämn, värmebeständig yta.

► Tryck aldrig på upplåsningsknappen samtidigt som du bär friteringskorgen eftersom behållaren i så fall kan falla ner.

► Ta endast ut den inre friteringskorgen för uttagning av tillagad mat eller för rengöring av behållaren.

83Manövrering och drift

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

83.1 Före första användning

- Rengör friteringskorgen och dess behållare grundligt med hett vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp etc. Du kan dessutom köra friteringskorgen i diskmaskinen.
- Torka av apparatens in- och utsida med en fuktig trasa.
- Torka av alla delar grundligt och sätt ihop dem igen.
- Fler anvisningar om rengöring finns i kapitlet ”Rengöring och skötsel”.

83.2 Säkerhetsbrytare

Denna apparat är försedd med en säkerhetsmekanism. Om du under drift tar ut behållaren ur apparaten, avslutar apparaten värmningsförloppet och tillagningstiden står kvar tills behållaren åter skjuts in.

HINWEIS 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.

83.3 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.

83.4 Drift

1. Sätt in kontakten i uttaget. En signalton hörs och manöverpanelen lyser upp en gång. Sedan lyser På/Av-knappen konstant.
2. Placera dina maträtter i den inre friteringskorgen och skjut in behållaren med friteringskorg i apparaten.
3. Tryck på På/Av-knappen för att slå på apparaten.
4. Välj ett av de 12 automatikprogrammen. Programmets symbol börjar blinka och på displayen visas den förinställda temperaturen och tiden.
5. Du kan dessutom anpassa temperaturen individuellt genom att trycka på knappen Temp-Time. Temperaturen blinkar på displayen. Du kan nu anpassa temperaturen med knappen ▲ och ▼.
6. Tryck en gång till på knappen Temp-Time för att anpassa tiden. Tiden blinkar på displayen. Du kan nu anpassa tiden med knappen ▲ och ▼.
7. Tryck på knappen ▶II för att starta processen.
8. Paus/Fortsätt: Tryck på knappen ▶II för att pausa processen. Tryck på knappen igen för att fortsätta.

Avbryt/Stäng av: Tryck på knappen för att avbryta processen och stänga av apparaten.

9. När den inställda tiden är slut hörs en signalton och ”End” visas på displayen.

HINWEIS OBS

► Om du håller knappen eller intryckt ökar/minskar värdet snabbare.

► Håll knappen Temp-Time intryckt under cirka 3 sekunder för att växla mellan temperaturen i °C och in °F.

► Fyll inte friteringskorgen över MAX-markeringen i den inre friteringskorgen.

► När programmet har startat kan du när som helst ändra tiden och temperaturen med motsvarande knappar

⚠WARNUNG VARNING

► Använd aldrig apparaten utan friteringskorg!

► Fatta endast tag i behållaren i handtaget eftersom apparaten och behållaren kan bli het under tillagningen.

► Tryck inte på friteringsknappens upplåsningsknapp vid uttagningen av behållaren ur apparaten eller under vändning/skakning av livsmedlet! Risk för brännskada!

► Se upp med den varma ånga som kan komma ut vid uttagningen av behållaren.

► Friteringskorgen och livsmedlen är mycket heta efter tillagningen.

Snabbstart:

Om du trycker på knappen direkt efter punkt 3. utan att ha valt ett program startar apparaten direkt i snabbstartläget (temperatur: 200 °C, tid: 5 minuter). Temperaturen och tiden går att ändra ytterligare under friteringen (se ovan).

SHAKE-Reminder:

För att säkerställa att även stora mängder eller livsmedel i flera lager (t.ex. pommes frites) tillagas jämnt ska dessa skakas 1-3 gånger under processen beroende på mängd och tillagningstid. ”SHAKE-Reminder” kan aktiveras manuellt till varje program (minsta körtid 11 minuter) och informerar dig när du ska vända dina maträtter.

Du kan aktivera ”SHAKE-Reminder” genom att du trycker på knappen SHAKE innan tillagningsprogrammet startas. Om ”SHAKE-Reminder” är aktiverad lyser ((SHAKE)) på displayen. ”SHAKE-Reminder” kan deaktiveras eller aktiveras senare när som helst under tillagningsprogrammet genom att trycka på knappen igen.

Meddelandet hörs var 10:e minut (maximalt 3 gånger) när den är aktiverad. När ”SHAKE- Reminder” hörs och ((SHAKE)) blinkar på displayen ska du göra så här:

1. Dra ut den kompletta behållaren med friteringskorg ur apparaten i handtaget (se upp: tryck inte på friteringskorgens upplåsningsknapp). Apparaten avbryter processen automatiskt så snart behållaren dras ut och fortsätter inte att gå förrän behållaren har satts in igen.

2. Skaka nu om livsmedlen eller vänd dem med hjälp av en gaffel eller matlagningstång.

3. För sedan in behållaren med friteringskorgen i apparaten igen.

”SHAKE-Reminder” hörs under 1 minut. Under denna tid fortsätter processen att köras normalt. Om ingenting görs efter 1 minut slutar meddelandet och apparaten fortsätter varmluftsprocessen.

Efter friteringen:

1. Dra ut behållaren med friteringskorg ur apparaten i handtaget och ställ denna på en värmebeständig yta.
2. Kontrollera om ingredienserna är tillagade. Om inte kan du föra tillbaka behållaren in i apparaten och förlänga tillagningsprocessen med några minuter.
3. Tryck på friteringskorgens upplåsningsknapp för att ta ut livsmedlen och lyft ut friteringskorgen ur behållaren.
4. Använd eventuellt en gaffel eller en tillagningstång för att ta ut livsmedlen.
5. Alternativt kan du dessutom hålla maträtten varm med programmet **KEEP-WARM**. Tryck på motsvarande knapp för detta och anpassar eventuellt varmhållningstiden.

Pommes frites-program

Du kan välja mellan två förinställningar för pommes-frites-programmet genom att trycka på knappen igen. Det aktuella valet visas på displayen bredvid tiden.
FROZEN: Förinställning för frysta (TK) pommes frites
FRESH: Förinställning för egengjorda, färska pommes frites

83.5 Tips för friteringen

- Mindre livsmedel behöver för det mesta kortare tillagningstid än större livsmedel.
- Den mindre eller större mängd av livsmedel förkortar eller förlänger tillagningstiden något.
- Genomskakningen optimerar slutresultatet och förhindrar livsmedel som tillagats ojämnt.
- Använd potatis som blir mjöliga efter tillagningen och skär dem i cirka 10 x 10 mm tjocka remsor. Lägg dem i blöt i vatten i cirka 30 minuter och torka sedan av dem ordentligt. Bestryk potatisen med lite olja så att den blir knaprig före friteringen.
- Om du lägger till en liten mängd olja till din mat blir den knaprigare. Använd inte mer än 30 ml olja.
- Oljesprejer lämpar sig utmärkt för att fördela små mängder olja jämnt på livsmedlen.
- Fritera inte extremt feta livsmedel, som korv, med denna apparat.
- De flesta maträtter som kan tillagas i en ugn kan även tillagas med denna apparat.

Vi rekommenderar följande mängder och inställningar:

Livsmedel	Mängd (max.)	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Anvisning	SHAKE
Pommes frites (frysta)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Ja
Egengjorda pommes frites	500 g 1000 g		200	30 35	Skär potatis i cirka 10 x 10 mm tjocka remsor, lägg dem i blöt i vatten, torka av	Ja

					dem och bestryk dem med olja	
Fylld zucchini	2 halvor		160-170	15-20	Halvera zucchinin och gröp ur halvorna, fyll valfritt med kött, couscous, ost osv.	
Fylld paprika	4 stycken		170	15-20	Skär av paprikans lock och kärna ur den, fyll den valfritt med quinoa, kött, grönsaker osv.	
Ugnsbakade grönsaker (sötpotatis, zucchini, rödbetor, morötter)	750 - 1000 g		200	25	Dela i småbitar och blanda med olja och kryddor	Ja
Hamburgare	4 st. à cirka 150 g		200	10-12		
Kyckling-nuggets	1000 g		180	10-12		
Färsk grillkyckling	1300 g		200	50		
Lasagne	400 - 500 g		170	20-25	I en cirka 20 x 8 x 15 cm stor, ugnsfast form	
Pizzabaguette	3 stycken		175	10		
Egengjorda krutonger	750 g		180	8	Tärna rostat bröd, blanda med olja och kryddor	
Stekt bacon	6 skivor		160	8-10		
Småfranska	4-6 stycken		190	8-10		
Bröd	Deg till 1 limpa		180	30	I en ugnsfast form (max. 20 x 20 cm)	
Muffins	9 stycken		160	15-20		
Fruktkaka	Deg till 1 kaka		160	45-50	Klä in friteringskorgen med bakpapper och lägg i en kakring (Ø cirka 20 cm)	

Egengjorda äppelchips	1 äpple	Dehy-drate	40	200	Skär i cirka 1-2 mm tjocka skivor	

HINWEIS OBS

- ► Ao utilizar o divisor duplex, recomenda-se reduzir para metade a quantidade máxima de enchimento para evitar um empilhamento excessivo e, consequentemente, maus resultados de cozedura.
- ► Du kan kontrollera bryningsgraden och eventuellt vända/skaka om livsmedlen efter halva tiden.
- ► 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.

⚠WARNUNG VARNING

- ► Använd endast värmebeständiga tillbehör i apparaten. De använda tillbehören kan vara mycket varme 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.

84Rengöring 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.

84.1 Säkerhetsanvisningar

⚠VORSICHT 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.
- ► 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.
- ► Friteringskorgen och dess behållare är vidbränningsskyddade. Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel. Skrapa inte bort hårt sittande föroreningar med hårda föremål.

84.2 Rengöring

- Ta bort kontakten från uttaget och låt apparaten svalna fullständigt.
- É possível lavar o recipiente do cesto de fritar, bem como o cesto de fritar e a divisória duplex em água morna de lavagem com uma esponja não abrasiva.
- Torka av delarna ordentligt när du har diskat dem.
- Torka av apparatens utsida med en fuktig, mjuk trasa.
- Sätt ihop apparaten igen efter rengöringen.

85 Felavhjälpning

I detta kapitel får du viktiga anvisningar för fellokalisering och felavhjälpning. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

85.1 Säkerhetsanvisningar

⚠VORSICHT 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.

85.2 Felorsaker och felavhjälpning

Följande tabell hjälper dig vid lokaliseringen och avhjälpningen av mindre fel.

Problem	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Kontrollera att kontakten sitter riktigt i uttaget.
Processen startar inte vid tryck på Start/Stopp-knappen.	Kontrollera att behållaren är riktigt insatt.
Maträtterna är inte helt eller ojämnt tillagade.	Om den inre friteringskorgen är överfylld tillagas maträtterna inte tillräckligt. Lägg i mindre mängder i friteringskorgen. Skaka eller vänd maten flera gånger under tillagningstiden. Öka tillagningstemperaturen eller tillagningstiden.
Maten är inte knaprig efter tillagningen.	Besprutning eller pensling av livsmedlen med en liten mängd olja kan öka knaprigheten.
Korgarna glider inte in säkert i apparaten.	Kontrollera att den inre friteringskorgen inte är överfylld med livsmedel. Kontrollera att den inre friteringskorgen sitter fast i den yttre behållaren.
Det kommer vit rök från apparaten.	När du använder apparaten för första gången kan det komma vit rök. Det är normalt. Kontrollera att behållaren, friteringskorgen och varmluftsfritösens inre är ordentligt rengjorda och inte flottiga. Vid tillagning av feta maträtter kan olja komma in i friteringskorgens behållare. Denna olja genererar vit rök, behållaren och friteringskorgen kan vara varmare än vanligt.

	Det är normalt och försämrar inte tillagningen. Behandla korgarna försiktigt.
Det kommer mörk rök från apparaten.	Dra ut apparatens nätkontakt omedelbart. Mörk rök betyder att livsmedel bränns eller att det finns ett problem med strömkretsen. Vänta tills röken har försvunnit innan du tar ut korgarna. Om orsaken inte var bränd mat ska du kontakta kundservice.
E1 visas på displayen.	Anslutningen till temperatursensorn i apparaten är bruten. Kontakta kundservice.
E2 visas på displayen.	Temperatursensorn i apparaten är defekt. Kontakta kundservice.

HINWEIS OBS

► Kontakta kundtjänst om du inte kan lösa problemet med de ovan nämnda stegen.

86Avfallshantering 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.

HINWEIS 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.

87Garanti

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. Ianspråktagandet 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 slitagedelar, 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.

88Tekniska data

Apparat	Heißluftfritteuse	Effektbehov	1700W
Benämning	AF 660 Duplex	Vikt	6,4 kg
Modell	3181	Yttermått (B/H/D)	30 x 37 x 38,5 cm
Anslutningsdata	220-240V~, 50-60Hz		