

Freidora de aire dAirePro

Friteuse à air chaud

Fettfreie Fritteuse

Electrical air fryer

Friggitrice ad aria

Fritadeira de ar

Heteluchfriteuse



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN

ÍNDICE	PÁG	INDICE	PAG
Importantes Medidas de Seguridad	3	Importanti misure di sicurezza	43
Principales especificaciones técnicas	6	Principali specificazioni tecniche	46
Información Relevante	6	Informazioni importanti	46
Función principal	8	Funzione principale	48
Instalación	8	Installazione	48
Descripción de las partes	9	Descrizione delle parti	49
Funcionamiento	10	Funcionamento	50
Recomendaciones de uso	12	Raccomandazioni per l'uso	52
Limpieza/Mantenimiento	12	Pulizia/Manutenzione	52

INDEX	PAG	ÍNDICE	PÁG
Measures de Sécurité Importantes	13	Importantes medidas de segurança	53
Specifications techniques principales	16	Principais características técnicas	56
Information Utile	16	Informação relevante	56
Fonction principale	18	Dunão principal	58
Installation	18	Instalação	58
Descriptions des parties	19	Descrição dos componentes	59
Fonctionnement	20	Funcionamento	60
Recommandations d'utilisation	22	Recomendações de uso	62
Nettoyage/Maintenance	22	Limpeza/Manutenção	62

INDEX	SEI	INHOUDSOPGAVE	PAG
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	23	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	63
Wichtigste technische daten	26	Voornaamste technische gegevens	66
Wichtige Information	26	Belangrijke informatie	66
Hauptfunktion	28	Hoofd functie	68
Aufbau	28	Installatie Uitpakken	68
Beschreibung der maschinenteile	29	Beschrijving van de onderdelen	69
Funktionsweise	30	Werking	70
Anwendungempfehlungen	32	Aanbevelingen Voor Gebruik	72
Reinigung/Wartung	32	Reiniging/Onderhoud	72

INDEX	PAG
Important Safety measures	33
Specification	36
Worthy Information	36
Naun function	38
Installation	38
Parts List	39
Operation	40
Recommendations for use	42
Cleaning/Maintenance	42

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice cualquier tipo de electrodomésticos deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- NO use el artículo eléctrico si el lugar de trabajo está húmedo o mojado o si debe trabajar sobre la lluvia. Si usa un aparato electrónico con las manos mojadas o parado en el agua, puede sufrir una descarga eléctrica.
- 3.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 4.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 5.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 6.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 7.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Desenchúfelo después de cada uso

- 8.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extreme la atención durante la limpieza.
- 9.- Desconecte siempre el artículo eléctrico de la toma de corriente si lo deja sin atención, antes del montaje y desmontaje o la limpieza.
- 10.- Evite el contacto con las partes calientes.
- 11.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 12.- Emplee tan sólo respuestos originales.
- 13.- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o formados acerca del uso seguro del aparato y si entienden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- 14.- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- 15.- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 16.- En caso de no usar el aparato en un largo período, guárdelo en un sitio seco, bien ventilado y libre de humedad

- 17.- Este texto está destinado a los usuarios de los países extracomunitarios: este aparato no ha sido diseñado para usuarios (incluyendo niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad las haya supervisado y formado en cuanto al uso del aparato. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- 18.- El fabricante y el vendedor se consideran responsables en términos de seguridad, confiabilidad y prestaciones únicamente si;
- A.- La máquina es utilizada según las instrucciones de uso.
- B.- La instalación eléctrica del ambiente de utilización de la máquina cumple con las leyes vigentes.
- 19.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMESTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.

PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO:	69513
VOLTAJE:	220-240V; 50/60Hz
POTENCIA:	1700 W
TEMPORIZADOR:	1 ~ 60 min
RANGO TEMPERATURA:	40°C ~ 200°C
PROGRAMAS:	9
CAPACIDAD:	12 L
MEDIDAS REJILLA:	25x20cm
MEDIDAS CESTILLO:	Ø14x18,5 cm
LONGITUD PINCHO:	18 cm
MEDIDAS INTERNAS:	25x22x17,5 cm
MEDIDAS:	32,3x35,8x37,6 cm
PESO:	6,5 Kg



INFORMACIÓN RELEVANTE

Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la freidora. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La freidora es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.

ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la freidora en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.

- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 30 cm (12") por la zona de descarga delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.

PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.
- 2.- No coloque nada encima de la freidora; podría dañar la freidora o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- Para evitar daños en la freidora o daños personales, ponga la freidora en funcionamiento siempre con alimento en su interior.
- 5.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).

- 6.- No coloque la freidora en un área sin ventilación por la parte delantera de la unidad.
- 7.- Algunas superficies exteriores de la unidad se calentarán. Tenga cuidado cuando toque estas zonas para evitar lesiones.

FUNCIÓN PRINCIPAL

Cocinar los alimentos sin aceite, por medio de circulación de aire caliente.

INSTALACIÓN

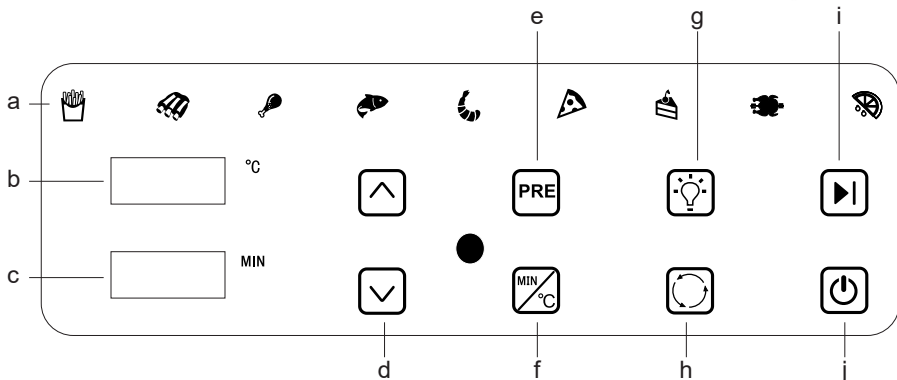
DESEMBALAJE

- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad y sus piezas. No se deshaga del envoltorio hasta comprobar que el funcionamiento es correcto.
- 2.- Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.
- 3.- Situe el aparato en una superficie dura, plana y nivelada.
- 4.- Asegúrese de limpiar con agua jabonosa y secar todos los elementos que van a entrar en contacto con los alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- 1.- Panel de control
- 2.- Cuerpo de la freidora
- 3.- Asa de la puerta
- 4.- Puerta
- 5.- Pies antideslizantes
- 6.- Rejillas salida de aire
- 7.- Rejilla
- 8.- Bandeja
- 9.- Cestillo redondo
- 10.- Pincho mariposa
- 11.- Asa cestillo redondo/pincho mariposa

- 1.- Panel de control
 - a) Botones Menús de cocinado preestablecidos
 - b) Display temperatura
 - c) Display tiempo
 - d) Botones configuración tiempo/temperatura
 - e) Botón precalentamiento
 - f) Botón tiempo/temperatura
 - g) Botón luz interna
 - h) Botón giro accesorio
 - i) Botón START/STOP
 - j) Botón ON/OFF



FUNCIONAMIENTO

- 1.- Enchufe el artículo a una toma de corriente compatible. Pulse el botón ON/OFF (j) para encender el artículo. En el display de temperatura (b) se mostrará 180°C y en el display de tiempo (c) 15 min como valores por defecto.
- 2.- Emplee el botón de tiempo/temperatura (f) y los botones de configuración tiempo/temperatura (d) para modificar estos valores según el alimento que vaya a cocinar. Es posible modificar el tiempo con intervalos de 1 minuto y modificar la temperatura con escalones de 5°C.
- 3.- También puede configurar el cocinado con uno de los 9 programas predefinidos que dispone esta freidora. Seleccione el programa de cocinado con los botones Menús de cocinado preestablecidos (a):

PROGRAMA	ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO
	Patatas fritas	200°C	25 min
	Costilla	180°C	14 min
	Muslos de pollo	180°C	25 min
	Pescado	200°C	17 min
	Marisco	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Repostería	180°C	12 min
	Pollo	200°C	35 min
	Deshidratación	65°C	6 horas

* Los tiempos y temperaturas de la tabla son orientativos. Estos 2 valores podrían ser distintos dependiendo de la tipología de los alimentos.

- 4.- Es posible modificar los valores preestablecidos en los anteriores programas empleando el botón tiempo/temperatura y modificando sus valores con los botones configuración tiempo/temperatura. Es posible modificar el tiempo con intervalos de 1 minuto y modificar la temperatura con escalones de 5°C.
- 5.- Pulse el botón de precalentamiento (e) y a continuación el botón START/STOP (i) para que la freidora comience a precalentar.

6.- Dependiendo del alimento que vaya a cocinar, prepare los alimentos en uno de los siguientes accesorios:

Rejilla (7): Emplee la rejilla para cocinar verduras, pizzas, postres, para recalentar o deshidratar alimentos.

Rejilla + bandeja (8): Emplee la bandeja sobre la rejilla para cocinar carnes o pescados.

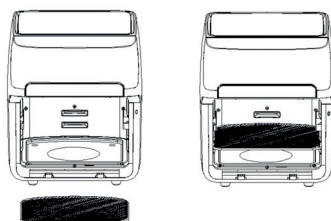
Cestillo redondo (9): Emplee el cestillo redondo para cocinar verduras o carnes que necesiten removerse durante el cocinado.

Pincho mariposa (10): Emplee el pincho mariposa para cocinar un pollo entero.

7.- Una vez que la freidora alcance la temperatura de cocinado, se emitirán 5 avisos sonoros y en el display se mostrara ADD.

8.- En este momento, abra la puerta (4) e introduzca el accesorio en el horno.

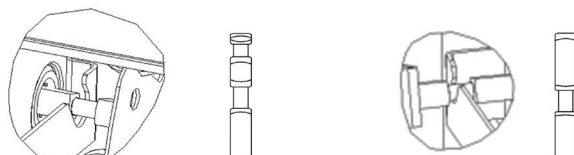
NOTA: Introduzca la bandeja en la parte inferior cuando emplee la rejilla, cestillo redondo o el pincho mariposa.



9.- Introduzca la rejilla a través de una de tres las guías del interior de la freidora.

Deslice el cestillo redondo o el pincho de mariposa a través de la guía, hasta el fondo.

Para que estos accesorios giren correctamente, asegúrese de posicionar correctamente el eje en la guía de la freidora. Asegúrese de engranar el accesorio correctamente en la pared izquierda, tal y como se muestra en la foto.



Parte izquierda

Parte derecha

10.- Cierre la puerta del horno tan pronto como haya introducido los alimentos en el interior de la freidora. Pulse el botón de rotación (h) cuando el accesorio empleado sea el pincho de mariposa o el cestillo redondo. De este modo, el accesorio girará durante el cocinado.

NOTA: Mantenga la puerta del horno abierta el menor tiempo posible para evitar la pérdida de calor.

11.- Durante el cocinado, pulse el botón de luz interna (g) para encender la luz del interior de la freidora y visualizar los alimentos del interior. Vuelva a pulsar el botón para apagar la luz.

12.- Cuando el tiempo de cocinado haya terminado, abra la puerta de la freidora y deje que salga el calor. Tenga en cuenta que los accesorios de cocinado estarán muy calientes. Emplee guantes con protección térmica para sacar la bandeja y rejillas de la freidora.

Emplee el asa del cestillo redondo/pincho mariposa (11) para sacar estos 2 accesorios.

RECOMENDACIONES DE USO

- 1.- Tenga en cuenta que los alimentos pequeños o cortados en trozos necesitan menos tiempo de cocinado que los trozos más grandes.
- 2.- Para un mejor resultado, recomendamos no poner alimentos sobrepuestos sobre la rejilla o la bandeja.
- 3.- Los snacks que pueden cocinarse en el horno, también pueden cocinarse en esta freidora. En algunos alimentos, para conseguir un mejor resultado se recomienda añadir un poco de aceite, como en el caso de las patatas.
- 4.- Puede emplear esta freidora para recalentar alimentos previamente cocinados. Programe la freidora a 150°C durante 10 minutos para recalentar alimentos.

LIMPIEZA/MANTENIMIENTO

Limpie la freidora después de cada uso siguiendo las siguientes indicaciones:

- 1.- Desenchufe la freidora y espere hasta que se enfríe completamente antes de comenzar con la limpieza.
- 2.- Limpie el cuerpo y el interior de la freidora con un tramo húmedo y séquelo. Tenga en cuenta que el cuerpo de la freidora no es sumergible.
- 3.- Limpie los accesorios con agua y jabón. La rejilla, la bandeja, el cestillo redondo y el pincho para mariposa son aptos para el lavavajillas, aunque recomendamos lavarlos a mano para alargar la vida útil de estas piezas. No emplee utensilios metálicos ni productos abrasivos para la limpieza de estas piezas.
- 4.- Seque todas las piezas y móntelas de nuevo en la freidora.
- 5.- Almacene la freidora en un lugar fresco y ventilado.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes:

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- NE PAS utiliser l'appareil électrique si le lieu de travail est humide ou mouillé, ou si vous devez travailler sous la pluie. Si vous utilisez un appareil électrique avec les mains mouillées ou en étant dans l'eau, vous pouvez recevoir une forte décharge électrique.
- 3.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 4.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 6.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.

- 7.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.
Débranchez-le avant toute utilisation.
- 8.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 9.- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou nettoyage.
- 10.- Éviter le contact avec les parties chaudes.
- 11.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 12.- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- 13.- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience et de connaissances, à condition que celles-ci aient été supervisées ou formées à une utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 14.- Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- 15.- Maintenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- 16.- Si vous n'envisagez pas d'utiliser l'appareil pendant une longue période, rangez-le dans un endroit sec, bien ventilé et sans humidité.

- 17.- Ce texte est destiné aux utilisateurs des pays extracommunautaires : cet appareil n'est pas destiné aux utilisateurs (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été formés et encadrés pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 18.- Le Fabricant et le Vendeur ne se considèrent responsable quant à la sécurité, la fiabilité et les performances que si;
A.- La machine est utilisée conformément aux instructions d'utilisation
B.- Le système électrique de l'environnement dans lequel la machine est utilisée, est conforme aux lois en vigueur.
- 19.- **REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS:** Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

MODELE :	69513
TENSION :	220-240V; 50/60Hz
PUISSANCE :	1700 W
MINURERIE :	1 ~ 60 min
ÉCART DE TEMPÉRATURE :	40°C ~ 200°C
PROGRAMMES :	9
CAPACITÉ :	12 L
MESURES DE GRILLE :	25x20cm
MESURES DU PANIER:	Ø14x18,5 cm
LONGUEUR BROCHETTE:	18 cm
MESURES INTERNES :	25x22x17,5 cm
MESURES :	32,3x35,8x37,6 cm
POIDS :	6,5 Kg



INFORMATION UTILE

Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du friteuse. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

Le friteuse est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.
Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.

AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le friteuse sur une prise électrique adéquatement mis à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.

- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.
- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le haut du friteuse car cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- Pour éviter d'endommager le friteuse ou de blesser le personnel, toujours avec du huile à l'intérieur du récipient.
- 5.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 6.- Ne placez pas le friteuse dans une zone qui réduirait l'entrée d'air autour de la partie frontale et arrière de l'appareil.

7.- Quelques surfaces extérieures de l'appareil deviendront chaudes. Prenez vos précautions quand vous toucherez ces parties pour éviter de vous brûler

FONCTION PRINCIPALE

Cuisson des aliments sans huile, au moyen de la circulation d'air chaud.

INSTALLATION

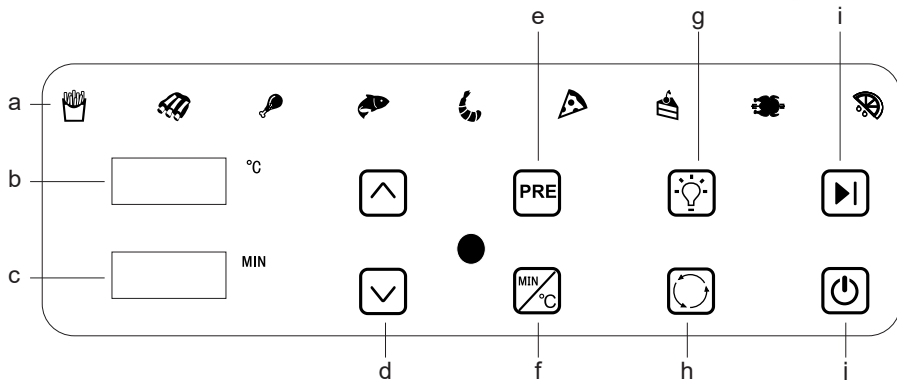
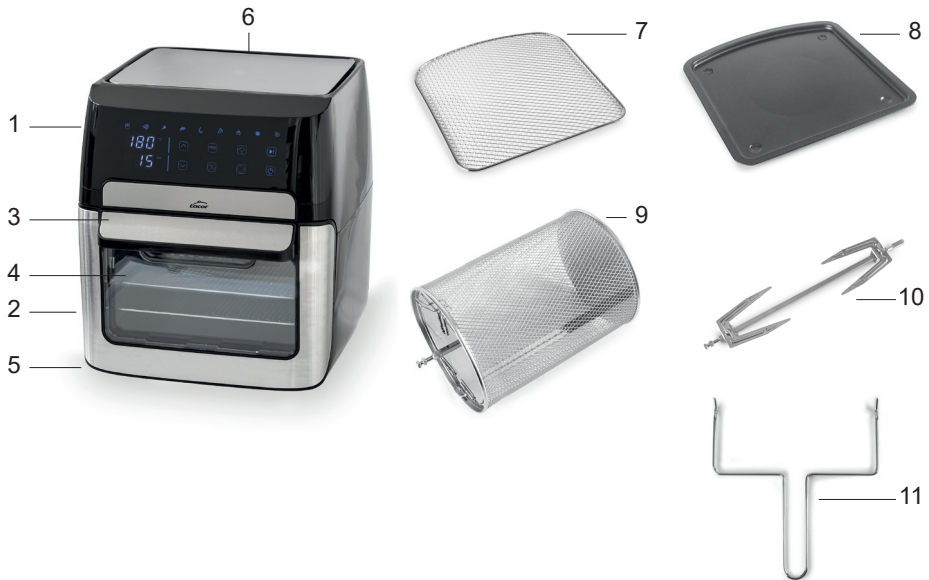
DÉBALLAGE

- 1.- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces.
- 2.- Extraire tous les accessoires et le livre d'instructions.
- 3.- Posez l'appareil sur une surface plate et lisse.
- 4.- Veillez à laver soigneusement à l'eau savonneuse et à sécher tous les éléments au contact des aliments.

DESCRIPTION DES PARTIES










- 1.- Panneau de contrôle
- 2.- Corps de la friteuse
- 3.- Poignée de la porte
- 4.- Porte
- 5.- Pieds antidérapants
- 6.- Grilles sortie d'air
- 7.- Grille
- 8.- Plateau
- 9.- Panier rond
- 10.- Tournebroche
- 11.- Poignée panier rond/tournebroche

- 1.- Panneau de contrôle
 - a) Boutons Menus de cuisson préétablis
 - b) Écran température
 - c) Écran temps
 - d) Boutons configuration temps/température
 - e) Bouton préchauffe
 - f) Bouton temps/température
 - g) Bouton lumière interne
 - h) Bouton rotation accessoire
 - i) Bouton START/STOP
 - j) Bouton ON/OFF



FONCTIONNEMENT

- 1.- Brancher l'appareil à une prise de courant compatible. Appuyer sur le bouton ON/OFF (j) pour allumer la friteuse. L'écran de température (b) affichera 18°C et l'écran de temps (c) affichera 15 min en tant que valeurs par défaut.
- 2.- Utiliser le bouton de temps/température (f) et les boutons de configuration de temps/température (d) pour modifier ces valeurs selon l'aliment à cuire. Il est possible de modifier le temps avec des intervalles de 1 minute et de modifier la température avec des paliers de 5°C.
- 3.- La cuisson peut également être configurée avec l'un des 9 programmes prédéfinis dont dispose cette friteuse. Sélectionner le programme de cuisson avec les boutons Menus de cuisson préétablis (a) :

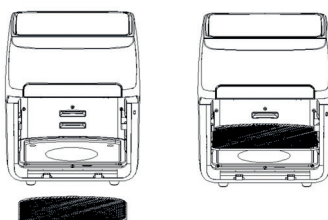
PROGRAMME	ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS
	Les frites	200°C	25 min
	Côtes	180°C	14 min
	Cuisses de poulet	180°C	25 min
	Poisson	200°C	17 min
	Fruits de mer	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Pâtisserie	180°C	12 min
	Poulet	200°C	35 min
	Déshydrateur	65°C	6 horas

* Les temps et les températures du tableau sont indicatifs. Ces 2 valeurs peuvent varier selon la typologie des aliments.

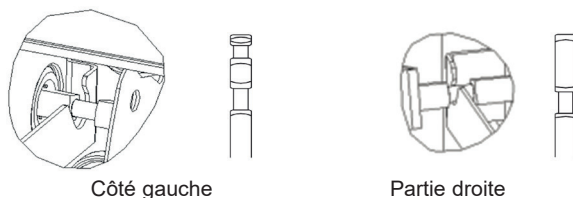
- 4.- Il est possible de modifier les valeurs préétablies sur les programmes précédents en utilisant le bouton temps/température et en modifiant leurs valeurs avec les boutons de configuration temps/température. Il est possible de modifier le temps avec des intervalles de 1 minute et de modifier la température avec des paliers de 5°C.
- 5.- Appuyer sur le bouton de préchauffe (e) puis, ensuite, sur le bouton START/STOP (i) pour que la friteuse commence à préchauffer.

- 6.- elon l'aliment à cuire, préparer les aliments sur l'un des accessoires suivants :
- Grille (7) : Utiliser la grille pour cuire des légumes, des pizzas, des desserts, pour réchauffer ou pour déshydrater des aliments.
 - Grille + plateau (8) : Utiliser le plateau sur la grille pour cuire des viandes ou des poissons.
 - Panier rond (9) : Utiliser le panier rond pour cuire des légumes ou des viandes qui doivent être remués pendant la cuisson.
 - Tournebroche (10) : Utiliser le tournebroche pour cuire un poulet entier.
- 7.- Une fois que la friteuse a atteint la température de cuisson, 5 signaux sonores retentiront et l'écran affichera ADD.
- 8.- À ce moment-là, ouvrir la porte (4) et introduire l'accessoire dans le four.

À NOTER : Mettre le plateau sur la partie inférieure lors de l'utilisation de la grille, du panier rond ou du tournebroche.



- 9.- Introduire la grille à travers l'un des trois guides de l'intérieur de la friteuse. Faire glisser le panier rond ou le tournebroche à travers le guide jusqu'au fond pour que ces accessoires tournent correctement. Vérifier le bon positionnement de l'axe dans le guide de la friteuse. Insérer correctement l'accessoire sur la paroi de gauche, comme indiqué sur la photo.



- 10.- Fermer la porte du four aussitôt après l'introduction des aliments dans la friteuse. Appuyer sur le bouton de rotation (h) lorsque l'accessoire utilisé est le tournebroche ou le panier rond. Ainsi, l'accessoire tournera pendant la cuisson.

À NOTER : Laisser la porte du four ouverte le moins longtemps possible pour éviter la perte de chaleur.

- 11.- Pendant la cuisson, appuyer sur le bouton de lumière interne (g) pour allumer la lumière de l'intérieur de la friteuse et visualiser les aliments se trouvant à l'intérieur. Appuyer de nouveau sur le bouton pour éteindre la lumière.
- 12.- À la fin du temps de cuisson, ouvrir la porte de la friteuse et laisser sortir la chaleur. Attention car les accessoires de cuisson seront très chauds. Utiliser des gants dotés d'une protection thermique pour extraire le plateau et les grilles de la friteuse. Utiliser la poignée du panier rond/tournebroche (11) pour extraire ces 2 accessoires.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- 1.- Ne pas oublier que les aliments de petite taille ou coupés en morceaux nécessitent moins de temps de cuisson que les morceaux plus grands.
- 2.- Pour un meilleur résultat, il est recommandé de ne pas mettre d'aliments superposés sur la grille ou le plateau.
- 3.- Les snacks pouvant être cuits au four peuvent également être cuits dans cette friteuse. Pour certains aliments, il est recommandé d'ajouter un peu d'huile pour obtenir un meilleur résultat, comme, par exemple, pour les pommes de terre.
- 4.- Cette friteuse peut être utilisée pour réchauffer des aliments préalablement cuits. Programmer la friteuse à 150°C pendant 10 minutes pour réchauffer des aliments.

NETTOYAGE / MAINTENANCE

Nettoyer la friteuse après chaque utilisation en suivant les indications suivantes :

- 1.- Débrancher la friteuse et attendre jusqu'à ce qu'elle refroidisse avant de commencer à la nettoyer.
- 2.- Nettoyer le corps et l'intérieur de la friteuse avec un chiffon humide et les sécher. Important : le corps de la friteuse n'est pas immergeable dans l'eau.
- 3.- Nettoyer les accessoires avec de l'eau et du savon. La grille, le plateau, le panier rond et le tournebroche sont compatibles avec le lave-vaisselle, bien qu'il soit recommandé de les laver à la main afin d'allonger la durée de vie de ces pièces. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ni de produits abrasifs pour le nettoyage de ces pièces.
- 4.- Sécher toutes les pièces et les monter à nouveau sur la friteuse.
- 5.- Ranger la friteuse dans un endroit frais et aéré.

BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten:

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Benutzen Sie dieses Elektrogerät NICHT, wenn die Arbeitsfläche nass ist oder Sie im Regen arbeiten müssen. Wenn Sie ein elektronisches Gerät mit nassen Händen oder bei viel Wasser benutzen, kann es zu einem Stromschlag kommen.
- 3.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 4.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 5.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 6.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.

- 7.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 8.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 9.- Immer das gerät von der versorgung zu trennen, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und vor der Montage, Demontage und Reinigung.
- 10.- Vermeiden Sie den Kontakt mit den heißen Teilen.
- 11.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 12.- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- 13.- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen und mentalen Behinderungen benutzt werden oder solchen mit mangelnder Erfahrung und wenig Kenntnissen, sofern sie beaufsichtigt und über den sicheren Gebrauch des Gerätes informiert werden und sie die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen.
- 14.- Die Reinigung und Wartung darf nur von Kindern ab 8 Jahren unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen vorgenommen werden.
- 15.- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- 16.- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.

- 17.- Dieser Text gilt für Benutzer aus Ländern, welche keine europäischen Länder sind: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis gestaltet, es sei denn, diese haben eine Beaufsichtigung oder Anweisung betreffend der sicheren Bedienung des Geräts von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person erhalten. Kinder sollten bei der Bedienung beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- 18.- Der Hersteller und der Verkäufer sind hinsichtlich Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung nur dann verantwortlich, wenn:
- A.- Die Maschine unter Einhaltung der Gebrauchsanweisungen genutzt wird
 - B.- Das Stromnetz, mit dem das Gerät betrieben wird, den geltenden Vorschriften entspricht
- 19.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.

WICHTIGSTE TECHNISCHE DATEN

AUSFÜHRUNG:	69513
SPANNUNG:	220-240V; 50/60Hz
LEISTUNG:	1700 W
ZEITSCHALTUHR:	1 ~ 60 min
TEMPEARTURBEREICH:	40°C ~ 200°C
PROGRAMME:	9
KAPAZITÄT:	12 L
RASTERMASSNAHMEN:	25x20cm
KORBMASSNAHMEN:	Ø14x18,5 cm
SPIEßLÄNGE:	18 cm
INNENMASSNAHMEN:	25x22x17,5 cm
MAßE:	32,3x35,8x37,6 cm
GEWICHT:	6,5 Kg



WICHTIGE INFORMATION

Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Friteuse gegeben. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen. Der Friteuse ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht. Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.

ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.

- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammaren Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

WARNHINWEISE

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Friteuse, um Beschädigung des Friteuse oder Verletzungen des Bedienpersonals zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Zur Vermeidung von Beschädigungen am Friteuse oder Verletzung des Bedienpersonals, die Friteuse muss in Betrieb immer Öl enthalten.
- 5.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.

- 6.- Der Friteuse sollte so aufgestellt werden, dass eine Luftzirkulation um das Gerherum gewährleistet ist.
- 7.- Die Außenteile des Gerätes können sich erhitzen. Vorsicht beim Berühren dieser Teile, um Verletzungen zu vermeiden.

HAUPTFUNKTION

Kocht Lebensmittel mit heißer Luftzirkulation statt mit Öl.

AUFBAU

AUSPACKEN

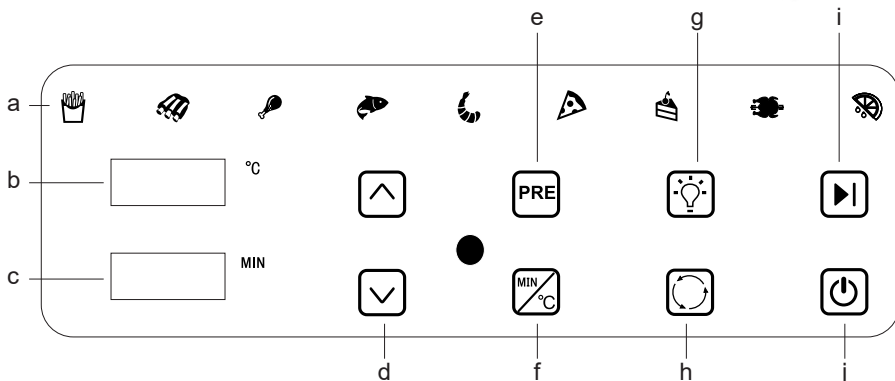
- 1.- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken.
- 2.- Entnehmen Sie das Zubehör und das Bedienungshandbuch.
- 3.- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und nivellierte Fläche.
- 4.- Reinigen Sie alle mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile unbedingt mit Wasser und Spülmittel und trocknen Sie sie dann ab.

BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE

1. Bedienfeld
2. Gehäuse de Fritteuse
3. Türgriff
4. Tür
5. Rutschfeste FüÙe
6. Luftauslassgitter
7. Rost
8. Blech
9. Runder Korb
10. Spieß
11. Griff runder Korb/Spiß

1. Bedienfeld

- a) Vorprogrammierte Schaltflächen zum Kochen von Menüs
- b) Temperaturanzeige
- c) Zeitanzeige
- d) Einstelltasten Zeit/Temperatur
- e) Taste Vorheizen
- f) Taste Zeit/Temperatur
- g) Taste Innenbeleuchtung
- h) Taste Schwenken Zubehör
- i) Taste START/STOP
- j) Taste ON/OFF



FUNKTIONSWEISE

- 1.- Schließen Sie das Gerät an eine kompatible Steckdose an. Drücken Sie die Taste ON/OFF (j), um das Gerät einzuschalten. Die Temperaturanzeige (b) zeigt 180°C und die Zeitanzeige (c) 15 min als Standardwerte an.
- 2.- Verwenden Sie die Zeit-/Temperaturtaste (f) und die Zeit-/Temperatureinstellungstasten (d). Diese Werte je nach dem zu kochenden Lebensmittel zu ändern.
Sie können die Zeit in 1-Minuten-Schritten und die Temperatur in 5-°C-Schritten ändern.
- 3.- Sie können das Garen auch mit einem der bei dieser Fritteuse 9 verfügbaren voreingestellten Programme konfigurieren. Wählen Sie das Kochprogramm mit den Tasten für die voreingestellten Kochmenüs (a):

PROGRAMM	LEBENSMITTEL	TEMPERATUR	WETTER
	Chips	200°C	25 min
	Rippen	180°C	14 min
	Hähnchenschenkel	180°C	25 min
	Fische	200°C	17 min
	Schaltier	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Kuchenladen	180°C	12 min
	Huhn	200°C	35 min
	Dörrgerät	65°C	6 horas

* Die Zeiten und Temperaturen in der Tabelle sind Richtwerte. Diese 2 Werte können je nach Art des Lebensmittels unterschiedlich sein.

- 4.- Sie können die voreingestellten Werte in den vorherigen Programmen ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste verwenden und die Werte mit den Einstelltasten Zeit/Temperatur ändern.
Sie können die Zeit in 1-Minuten-Schritten und die Temperatur in 5-°C-Schritten ändern.
- 5.- Drücken Sie die Vorheiztaste (e) und dann die START/STOP-Taste (i), um das Vorheizen der Fritteuse zu starten.

6.- Bereiten Sie die Speisen je nach Art der zu kochenden Speisen in einem der folgenden Zubehörteile zu:

Rost (7): Verwenden Sie das Gestell zum Garen von Gemüse, Pizzas, Desserts, zum Aufwärmen oder Dörren von Lebensmitteln.

Rost + Blech (8): Verwenden Sie das Tablett auf dem Rost zum Garen von Fleisch oder Fisch.

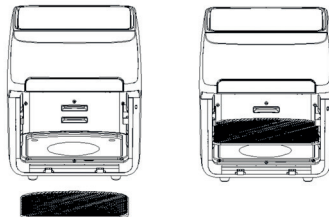
Runder Korb (9): Verwenden Sie den runden Korb zum Garen von Gemüse oder Fleisch, das während der Zubereitung gewendet werden muss.

Spieß (10): Verwenden Sie den Spieß, um ein ganzes Huhn zu braten.

7.- Sobald die Fritteuse die Gartemperatur erreicht hat, ertönen 5 Pieptöne und in der Anzeige erscheint ADD.

8.- Öffnen Sie nun die Tür (4) und schieben Sie das Zubehör in den Ofen.

ANMERKUNG: Setzen Sie das Blech in den Boden ein, wenn Sie den Rost, den runden Korb oder den Spieß verwenden.

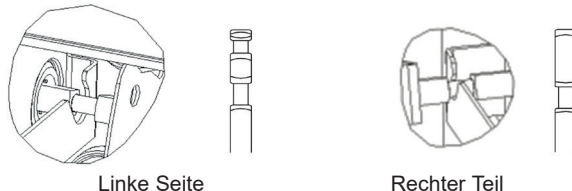


9.- Führen Sie das Rost durch eine der drei Führungen im Inneren der Fritteuse.

Schieben Sie den runden Korb oder den Spieß durch die Führung bis ganz nach unten.

Damit sich diese Zubehörteile richtig drehen können, stellen Sie sicher, dass die Welle richtig in der Führung der Fritteuse positioniert ist.

Achten Sie darauf, dass der Beschlag korrekt an der linken Wand einrastet, wie in der Abbildung gezeigt.



10.- Schließen Sie die Ofentür, sobald Sie die Nahrungsmittel in die Fritteuse gegeben haben.

Drücken Sie die Rotationstaste (h), wenn Sie als Zubehör den Spieß oder den runden Korb verwenden. Auf diese Weise dreht sich das Zubehör während des Garens.

ANMERKUNG: Halten Sie die Backofentür so kurz wie möglich offen, um Wärmeverluste zu vermeiden.

11.- Drücken Sie während des Garens die Taste für die Innenbeleuchtung (g), um das Licht im Inneren der Fritteuse einzuschalten und das Gargut darin anzuzeigen.

Drücken Sie die Taste erneut, um das Licht auszuschalten.

12.- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, öffnen Sie die Tür der Fritteuse und lassen Sie die Hitze entweichen. Bitte beachten Sie, dass das Kochzubehör sehr heiß sein wird. Verwenden Sie Handschuhe mit Hitzeschutz, um das Blech und die Roste aus der Fritteuse zu nehmen. Verwenden Sie den Griff des runden Korbs/Spießes (11), um diese 2 Zubehörteile zu entfernen.

ANWENDUNGSEMPFEHLUNGEN

- 1.- Beachten Sie, dass kleine oder zerkleinerte Lebensmittel eine kürzere Garzeit benötigen als größere Stücke.
- 2.- Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir Ihnen, die Lebensmittel nicht übereinander auf den Rost oder das Blech zu legen
- 3.- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
Bei einigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, ein wenig Öl hinzuzufügen, um ein besseres Ergebnis zu erzielen, wie zum Beispiel bei Kartoffeln.
- 4.- Sie können diese Fritteuse verwenden, um zuvor gekochte Speisen wieder aufzuwärmen. Stellen Sie die Fritteuse 10 Minuten lang auf 150 °C, um die Speisen aufzuwärmen.

REINIGUNG / WARTUNG

Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch gemäß den folgenden Anweisungen:

- 1.- Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse und warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- 2.- Reinigen Sie das Gehäuse und das Innere der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und wischen Sie es trocken.
Bitte beachten Sie, dass das Gehäuse der Fritteuse nicht tauchfähig ist.
- 3.- Reinigen Sie das Zubehör mit Wasser und Seife. Das Gestell, das Tablett, der runde Korb und die Schmetterlingsnadel sind spülmaschinenfest, obwohl wir empfehlen, sie von Hand zu waschen, um die Lebensdauer dieser Teile zu verlängern.
Verwenden Sie zur Reinigung dieser Teile keine Metallwerkzeuge oder Scheuermittel, um diese Teile zu reinigen.
- 4.- Trocknen Sie alle Teile ab und legen Sie sie zurück in die Fritteuse.
- 5.- Lagern Sie die Fritteuse an einem kühlen und belüfteten Ort.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual.

IMPORTANT SAFETY MEASURES

When using any type of electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- DO NOT use any electrical item if the work area is humid or wet or the work is done under the rain. If you use an electrical device with wet hands or stopped in water, you can suffer an electric shock.
- 3.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorized people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 4.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 5.- Do not use appliances if they are damaged.
- 6.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 7.- Do not leave appliances working unattended. Unplug appliances after each use.

- 8.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 9.- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- 10.- Avoid contact with hot parts
- 11.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 12.- Use only original spare parts.
- 13.- This appliance may be used by children of 8 years old and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised or trained on the safe use of the appliance and if they understand the risks involved. Children should not play with the appliance.
- 14.- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and under supervision.
- 15.- Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- 16.- This appliance is not intended to be operated by an external timer or remote control system
- 17.- This text is for users in countries except European countries: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- 18.- The Manufacturer and the Seller are deemed responsible for safety, reliability and performance only if:
- A.- The machine is used in compliance to the use instructions
 - B.- The electrical system of the environment in which the machine is used is compliant to laws in force.
- 19.- **DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES:** Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.

MAIN TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL:	69513
VOLTAGE:	220-240V; 50/60Hz
POWER:	1700 W
TIMER:	1 ~ 60 min
TEMPERATURE RANGE:	40°C ~ 200°C
PROGRAMS:	9
CAPACITY:	12 L
GRID MEASURES:	25x20cm
BASKET MEASUREMENTS:	Ø14x18,5 cm
SKEWER LENGTH:	18 cm
INTERNAL MEASURES:	25x22x17,5 cm
SIZES:	32,3x35,8x37,6 cm
WEIGHT:	6,5 Kg



WORTHY INFORMATION

Warranty Information

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the Electric fryer. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

Electric fryer is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.
If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.

WARNING

- 1.- Plug Electric fryer into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.

- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct, safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.

CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the Electric fryer; doing so could damage Electric fryer or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- To avoid damage to the unit or injury to personnel never use the fryer without oil in the recipient.
- 5.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 6.- Do not place Electric fryer in an area that restrict air flow around the front or rear of the unit.
- 7.- Some exterior surfaces on the unit will get hot. Use caution when touching these areas to avoid injury.

MAIN FUNCTION

Cook food without oil using circulating hot air.

INSTALLATION

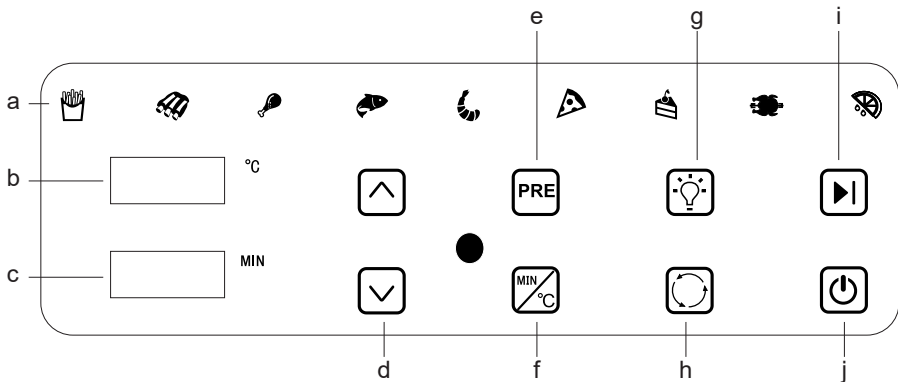
UNPACKING

- 1.- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts.
- 2.- Remove all accessories and book instructions.
- 3.- Place the device on a hard surface, flat and level.
- 4.- Please make sure that you clean all parts that come into contact with food with soapy water, and then dry.

PARTS LIST

- 1 - Control panel
- 2 - Fryer body
- 3 - Door handle
- 4 - Door
- 5 - Non-slip feet
- 6 - Air vent grates
- 7 - Rack
- 8 - Tray
- 9 - Round basket
- 10 - Skewer
- 11 - Round basket/skewer handle

- 1 - Control panel
 - a) Pre-set cooking menu buttons
 - b) Temperature display
 - c) Time display
 - d) Time/temperature configuration buttons
 - e) Pre-heat button
 - f) Time/temperature button
 - g) Inside light button
 - h) Rotation accessory button
 - i) START/STOP button
 - j) ON/OFF button



OPERATION

- 1.- Plug the appliance in to a suitable outlet. Push the ON/OFF button (i) to turn the fryer on.
The default values of 180° will be shown on the temperature display (b) and 15 min will be shown on the time display (c).
- 2.- Use the time/temperature button (f) and the time/temperature configuration buttons (d) to change the values depending on the food you'll be cooking. The time can be changed in one minute intervals and the temperature can be changed in 5° C steps.
- 3.- The cooking can also be configured with one of the fryer's nine pre-set programmes.
Choose the cooking programme with the pre-set cooking menu buttons (a).

PROGRAM	FOOD	TEMPERATURE	TIME
	Chips	200°C	25 min
	Ribs	180°C	14 min
	Chicken thigh	180°C	25 min
	Fish	200°C	17 min
	Shellfish	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Pastry	180°C	12 min
	Chicken	200°C	35 min
	Dehydrator	65°C	6 horas

* The times and temperature on the table are orientative. The two values can be different depending on the kind of food.

- 4.- The pre-set values in the previous programmes can be changed with the time/temperature button and their values can be changed with the time/temperature configuration buttons.
The time can be changed in one minute intervals and the temperature can be changed in 5° C steps.
- 5.- Push the pre-heat button (e) and then the START/STOP button (i) to make the fryer start pre-heating.

6.- Make the food with one of the following accessories depending on the food you'll be cooking.

Rack (7): Use the rack for cooking vegetables, pizza, desserts or to re-heat or dehydrate food.

Rack + Tray (8): Use the tray over the rack to cook meat or fish.

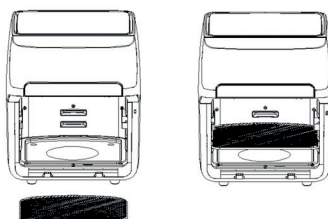
Round Basket (9): Use the round basket to cook vegetables or meat that needs to be stirred or flipped while cooking.

Skewer (10): Use the skewer to cook a whole chicken.

7.- After the fryer reaches the cooking temperature it will beep five times and ADD will be shown on the display

8.- At that time open the door (4) and put the accessory in the oven.

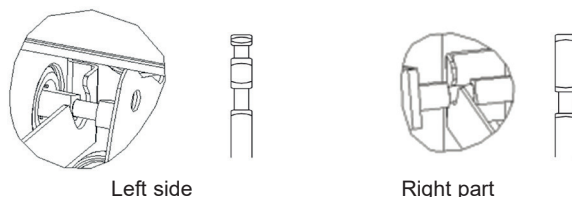
NOTE: IPut the tray in the bottom when using the rack, round basket or skewer.



9.- Put the rack in through one of the three guides inside the fryer.

Slide the round basket or skewer through the guide until it touches the back.

For the accessories to rotate correctly make sure to position the shaft correctly on the fryer guide. Make sure to engage the accessory into the left wall correctly, as shown in the picture.



10.- Close the oven door as soon as the food has been put inside the fryer. Push the rotate button (h) when the accessory being used is the skewer or round basket. If you do that the accessory will rotate while cooking.

NOTE: Keep the oven door open as little time as possible to avoid heat loss.

11.- Push the inside light button (g) while cooking to turn the light inside the fryer on so you can see the food inside. Push the button again to turn the light off.

12.- When the cooking time is over, open the fryer door and let the heat out. Remember that the cooking accessories will be extremely hot. Use gloves with thermal protection to take the tray or rack out of the fryer.

Use the round basket/skewer handle (11) to pull those accessories out.

RECOMMENDATIONS FOR USE

- 1.- Remember that food that is small or chopped up needs less cooking time than larger pieces.
- 2.- For best results, the food should not overlap on the rack or tray.
- 3.- Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in this fryer. With some foods, like potatoes, for best results a little oil should be used.
- 4.- The fryer can be used to re-heat food that has been cooked previously.
Set the fryer at 150° C for 10 minutes to reheat food.

CLEANING / MAINTENANCE

Wash the fryer after every use, following the instructions below.

- 1.- Unplug the fryer and wait for it to completely cool down before starting to clean it.
- 2.- Wash the body and inside of the fryer with a damp cloth and dry it off. Remember that the body of the fryer cannot be submerged.
- 3.- Wash the accessories with soap and water. The rack, tray, round basket and skewer are dishwasher safe, although we recommend washing them by hand to prolong their useful life. Do not use metal utensils or abrasive products to clean those parts.
- 4.- Dry all the parts and put them back on the fryer.
- 5.- Store the fryer in a cool well ventilated place.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- NON utilizzare l'apparecchio elettrico in un luogo di lavoro umido o bagnato oppure sotto la pioggia. Se l'apparecchio viene utilizzato immerso in acqua o con le mani bagnate, possono verificarsi scariche elettriche.
- 3.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 5.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 6.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 7.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.

- 8.- Evitare il contatto con le parti in movimento. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 9.- Staecare sempre la spina della rete se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- 10.- Evitare il contatto con le parti calde.
- 11.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 12.- Utilizzare solo i pezzi di ricambio originali
- 13.- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e competenza, purché si trovino sotto la supervisione di un adulto o abbiano ricevuto formazione in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo e siano in grado di comprendere i rischi ad esso associati. I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- 14.- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini, salvo nel caso in cui abbiano più di 8 anni e sotto il controllo di un adulto.
- 15.- Mantenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 16.- Questo dispositivo non è destinato a funzionare mediante l'utilizzo di un timer esterno o un sistema di controllo da remoto.
- 17.- Questo testo è per gli utenti al di fuori dell'Unione europea: Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e necessaria conoscenza a meno che, siano sotto sorveglianza oppure abbiano ricevuto le relative istruzioni per l'uso, da parte

della persona responsabile della loro sicurezza.

Bambini dovranno essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

18.- I Fabbricante e il Venditore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se:

A.- La macchina è impiegata in conformità alle istruzioni d'uso;

B.- L'impianto elettrico dell'ambiente in cui si utilizza la macchina è conforme alle leggi vigenti.

19.- **SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO:** Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.

PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

MODELLO:	69513
TENSIONE:	220-240V; 50/60Hz
POTENZA:	1700 W
TIMER:	1 ~ 60 min
RANGO TEMPERATURA:	40°C ~ 200°C
PROGRAMMI:	9
CAPACITÀ:	12 L
MISURE GRIGLIA:	25x20cm
MISURE CESTELLO:	Ø14x18,5 cm
LUNGHEZZA SPIEDINO:	18 cm
MISURE INTERNE:	25x22x17,5 cm
MISURES:	32,3x35,8x37,6 cm
PESO:	6,5 Kg



INFORMAZIONI RILEVANTI

Informazioni relative alla garanzia

Il presente manuale fornisce le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza del friggitrice Elettrica. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni di sicurezza, funzionamento e installazione prima dell'installazione e della messa in funzione.

Il friggitrice Elettrica è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico. I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale.

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento. In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale

AVVERTENZE

- 1.- Collegare il friggitrice Elettrica a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.

- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni, non tirare il cavo elettrico dell'unità.

PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra il friggitrice; ciò può danneggiare il friggitrice o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- Per evitare danni al friggitrice o lesioni personali, mettere in funzione il friggitrice sempre con carne all'interno.
- 5.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 6.- Non collocare il friggitrice Elettrica in un'area senza ventilazione nella parte anteriore e posteriore dell'unità.

7.- Alcune superfici esterne dell'unità saranno riscaldate. Prestare attenzione nel toccare queste zone, per evitare lesioni.

FUNZIONE PRINCIPALE

Cucinare gli alimenti senza olio, grazie al circolo di aria calda.

INSTALLAZIONE

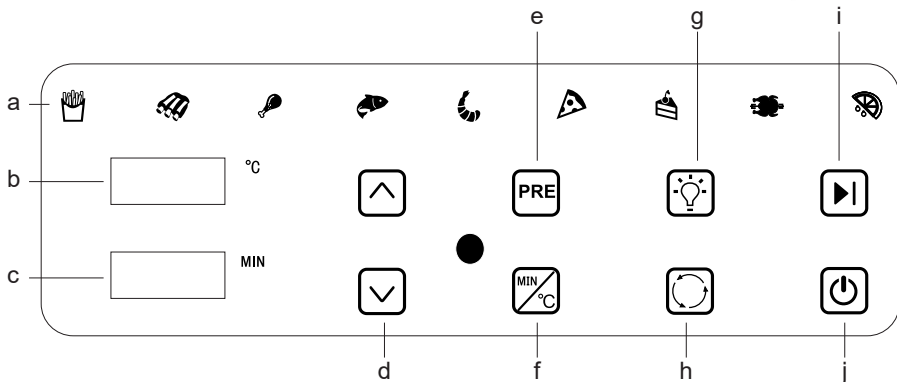
DISIMBALLAGGIO

- 1.- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento protettore dell'unità e i relativi pezzi.
- 2.- Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.
- 3.- Collocare l'apparecchiatura su una superficie dura, piana e livellata.
- 4.- Verificare che siano puliti con acqua saponosa e asciugati tutti gli elementi che entreranno in contatto con gli alimenti

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- 1.- Pannello di controllo
- 2.- Corpo della friggitrice
- 3.- Maniglia della porta
- 4.- Porta
- 5.- Piedini antiscivolo
- 6.- Griglie di uscita dell'aria
- 7.- Griglia
- 8.- Vassoio
- 9.- Cestello rotondo
- 10.- Gancio a farfalla
- 11.- Maniglia rotonda per cestino/gancio a farfalla

- 1.- Pannello di controllo
 - a) Pulsanti Menu di cottura predefiniti
 - b) Display temperatura
 - c) Display tempo
 - d) Pulsanti di configurazione tempo/temperatura
 - e) Pulsante preriscaldamento
 - f) Pulsante tempo/temperatura
 - g) Pulsante luce interna
 - h) Pulsante torsione degli accessori
 - i) Pulsante START/STOP
 - j) Pulsante ON/OFF



FUNZIONAMENTO

- 1.- Collegare la macchina a una presa di corrente compatibile. Premere il pulsante ON/OFF (j) per accendere l'apparato. Sul display della temperatura (b) verranno segnalati 180°C e sul display del tempo (c) 15 min come valori minimi.
- 2.- Utilizzare il pulsante di tempo/temperatura (f) e i pulsanti di configurazione tempo/temperatura (d) per modificare questi valori a seconda dell'alimento da cucinare. È possibile modificare il tempo con intervalli di 1 minuto e modificare la temperatura a intervalli di 5°C.
- 3.- È possibile configurare la cottura con uno dei 9 programmi predefiniti di cui dispone la friggitrice. Selezionare il programma di cottura con i pulsanti Menu di cottura predefiniti (a):

PROGRAMMA	CIBO	TEMPERATURA	TEMPO
	Patatine fritte	200°C	25 min
	Costolette	180°C	14 min
	Coscia di pollo	180°C	25 min
	Pesce	200°C	17 min
	Crostacei	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Dolci	180°C	12 min
	Pollo	200°C	35 min
	Disidratatore	65°C	6 horas

- * I tempi e le temperature della tabella sono indicativi. Questi 2 valori potrebbe essere differenti in base alla tipologia di alimenti.
- 4.- È possibile modificare i valori predefiniti dei programmi precedenti utilizzando il pulsante tempo/temperatura e modificandone i valori con i pulsanti di configurazione tempo/temperatura. È possibile modificare il tempo con intervalli di 1 minuto e modificare la temperatura a intervalli di 5°C.
 - 5.- Premere il pulsante di preriscaldamento (e) e poi premere il pulsante START/STOP (i) affinché la friggitrice inizi a scaldarsi.

6.- A seconda dell'alimento da cucinare, preparare il cibo in uno dei seguenti accessori:

Griglia (7): Utilizzare la griglia per cucinare verdure, pizze, antipasti, per riscaldare o disidratare alimenti.

Griglia + vassoio (8): Utilizzare il vassoio sopra la griglia per cucinare carne o pesce.

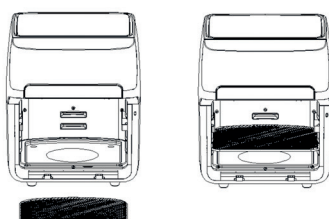
Cestello rotondo (9): Utilizzare il cestello rotondo per cucinare verdure o carni che devono essere mosse durante la cottura.

Gancio a farfalla (10): Utilizzare il gancio a farfalla per cucinare un pollo intero.

7.- Dopo che la friggitrice ha raggiunto la temperatura di cottura, verranno emessi 5 segnali acustici e nel display verrà visualizzato ADD.

8.- A questo punto, aprire lo sportello (4) e introdurre l'accessorio nel forno.

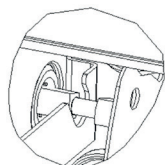
NOTA: Introdurre il vassoio nella parte inferiore quando si utilizzano la griglia, il cestello rotondo o il gancio a farfalla.



9.- Introdurre la griglia su una delle tre guide interne della friggitrice.

Far scorrere il cestello rotondo o il gancio a farfalla attraverso la guida, fino in fondo.

Affinché questi accessori ruotino correttamente, assicurarsi di posizionare correttamente il pezzo secondo la guida della friggitrice. Assicurarsi di innestare correttamente l'attacco nella parete di sinistra come mostrato in foto.



Lato sinistro



Lato destra

10.- Chiudere la porta del forno non appena vengono introdotti gli alimenti all'interno della friggitrice. Premere il pulsante di rotazione (h) se l'accessorio utilizzato è il gancio a farfalla o il cestello rotondo. In questo modo, l'accessorio ruoterà durante la cottura.

NOTA: Mantenere la porta del forno aperta per il minor tempo possibile per evitare le perdite di calore.

11.- Durante la cottura, premere il pulsante luce interna (g) per accendere la luce all'interno della friggitrice e vedere gli alimenti all'interno. Premere nuovamente il pulsante per spegnere la luce.

12.- Quando il tempo di cottura è terminato, aprire la porta della friggitrice e lasciare uscire il calore. Si ricorda che gli accessori per la cottura scottano. Utilizzare guanti con protezione termica per prendere il vassoio e le griglie della friggitrice. Utilizzare la maniglia del cestello rotondo/gancio a farfalla (11) per far uscire i 2 accessori.

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

- 1.- Si ricorda che i gli alimenti più piccoli o tagliati a pezzettini avranno bisogno di meno tempo per la cottura rispetto a quelli più grandi.
- 2.- Per un risultato migliore, si consiglia di non riporre alimenti uno sopra l'altro sopra le griglie o il vassoio.
- 3.- Anche gli snack che possono essere cotti al forno possono essere preparati con questa friggitrice.
Per alcuni alimenti, per ottenere un risultato migliore si consiglia di aggiungere un po' di olio, come per le patate.
- 4.- È possibile utilizzare questa friggitrice per riscaldare alimenti precotti.
Programmare la friggitrice a 150°C per 10 minuti per scaldare gli alimenti.

PULIZIA / MANUTENZIONE

Pulire la friggitrice dopo ogni utilizzo seguendo queste indicazioni:

- 1.- Scollegare la friggitrice e attendere finché non si sia raffreddata completamente prima di iniziare a pulirla.
- 2.- Pulire il corpo e l'interno della friggitrice con un panno umido e asciugare.
Si ricorda che il corpo della friggitrice non si può immergere in acqua.
- 3.- Pulire gli accessori con acqua e sapone. La griglia, il vassoio, il cestello rotondo e il gancio A farfalla possono essere lavati in lavastoviglie ma si consiglia il lavaggio a mano per estendere la vita utile di questi pezzi. Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire questi pezzi.
- 4.- Asciugare tutti i pezzi e montarli nuovamente nella friggitrice.
- 5.- Riporre la friggitrice in un luogo fresco e ventilato.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Não utilize este dispositivo eléctrico se o local de trabalho estiver húmido ou molhado, ou exposto à chuva. Se utilizar um dispositivo eletrónico com as mãos molhadas ou mergulhadas em água poderia sofrer uma descarga eléctrica.
- 3.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 4.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 5.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 6.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.

- 7.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância. Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.
- 8.- Evite o contacto do corpo com as partes em movimento do aparelho. Extremas as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 9.- Sempre desligue o aparelho da rede, se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpeza.
- 10.- Evite o contacto com as partes quentes.
- 11.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual. Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 12.- Utilize somente peças originais
- 13.- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, e por pessoas portadoras de qualquer deficiência física, sensorial ou psíquica, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que sob supervisão ou quando tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho, e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem jogar com o aparelho.
- 14.- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças menores de 8 anos, e sempre sob a supervisão de um adulto.
- 15.- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 16.- Este aparelho não está destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto.

- 17.- Este texto é aplicável aos utilizadores dos países que não formam parte da União Europeia: este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, salvo quando sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança, e depois de devidamente instruídas por esta sobre o uso do aparelho. As crianças devem ser vigiadas para que não joguem com o aparelho.
- 18.- O fabricante e o vendedor apenas assumem quaisquer responsabilidades em termos de segurança, fiabilidade e prestações, se;
- A.- A máquina for utilizada de acordo com as instruções de utilização.
 - B.- A instalação elétrica do entorno de utilização da máquina cumpre com a legislação vigente sobre a matéria.
- 19.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.

PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	69513
VOLTAGEM:	220-240V; 50/60Hz
POTÊNCIA:	1700 W
TEMPORIZADOR:	1 ~ 60 min
FAIXA DE TEMPERATURA:	40°C ~ 200°C
PROGRAMAS:	9
CAPACIDADE:	12 L
MEDIDAS DA GRADE:	25x20cm
MEDIDAS DA CESTA:	Ø14x18,5 cm
COMPRIMENTO DO ESPETO:	18 cm
MEDIDAS INTERNAS:	25x22x17,5 cm
MEDIDAS:	32,3x35,8x37,6 cm
PESO:	6,5 Kg



INFORMAÇÃO RELEVANTE

Informação sobre a garantia

Este manual contém as instruções de instalação, funcionamento e segurança da fritadeira Eléctrica. Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes da instalação e da posta em funcionamento do aparelho. Esta fritadeira Eléctrica é um produto que resulta de uma extensiva investigação, testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados para lhe proporcionar uma maior durabilidade, um aspecto atraente e um óptimo rendimento. Cada unidade é detalhadamente inspeccionada antes da sua embalagem.

IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.
Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário



ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte a fritadeira Eléctrica a uma tomada de corrente eléctrica com a voltagem, dimensões e configuração de ligação adequadas. Se a ficha do electrodoméstico não encaixar na tomada de alimentação, contacte um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequado e para instalar uma tomada de corrente eléctrica correcta.

- 2.- Para evitar lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da rede de alimentação eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.
- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e dos materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar lesões ou danos pessoais e materiais não puxe o cabo de alimentação de corrente eléctrica da unidade.

PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda acidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima da fritadeira, para evitar danificar a fritadeira e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- Para evitar danificar a fritadeira ou danos pessoais, ponha em funcionamento a fritadeira sempre com carne no seu interior.
- 5.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 6.- Não coloque a fritadeira numa área sem ventilação pela parte dianteira da unidade.

7.- Algumas superfícies exteriores da unidade podem alcançar temperaturas elevadas. Tenha cuidado ao tocar estas zonas para evitar possíveis lesões pessoais.

FUNÇÃO PRINCIPAL

Cozinhar os alimentos sem óleo, através da circulação do ar quente.

INSTALAÇÃO

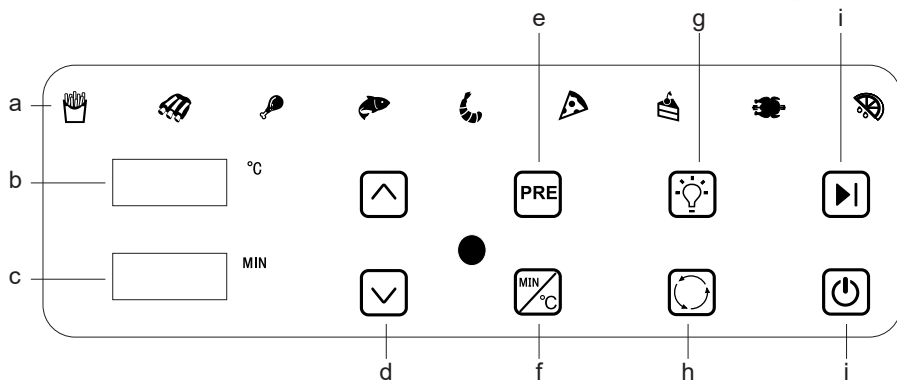
DISIMBALLAGGIO

- 1.- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes.
- 2.- Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.
- 3.- Situe a unidade numa superfície dura, plana e bem nivelada.
- 4.- Limpe cuidadosamente com uma solução de água e sabão todos os elementos que entrarão em contacto com os alimentos, e seque-os bem.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- 1.- Painel de controlo
- 2.- Corpo da fritadeira
- 3.- Asa da porta
- 4.- Porta
- 5.- Patas antideslizantes
- 6.- Grelhas de saída do ar
- 7.- Grelha
- 8.- Bandeja
- 9.- Cesto redondo
- 10.- Espeto tipo borboleta
- 11.- Asa cesto redondo/espeto tipo borboleta

- 1.- Painel de controlo
 - a) Botões Menus de cocção pré-determinados
 - b) Ecrã de temperatura
 - c) Ecrã de tempo
 - d) Botões de configuração de tempo/temperatura
 - e) Botão pré-aquecimento
 - f) Botão tempo/temperatura
 - g) Botão de luz interna
 - h) Botão de comando do acessório rotativo
 - i) Botão START/STOP
 - j) Botão ON/OFF



FUNCIONAMENTO

- 1.- Conecte a fritadeira a uma tomada de corrente compatível. Prima o botão ON/OFF (j) para Ligar a fritadeira. No ecrã de temperatura (b) aparecerá a indicação 180 °C e no ecrã de tempo (c) a indicação “15 min” como valores por defeito.
- 2.- Utilize o botão de tempo/temperatura (f) e os botões de configuração tempo/temperatura (d) para modificar estes valores segundo o alimento a cozinhar. É possível modificar o tempo em intervalos de 1 minuto e a temperatura em intervalos de 5 °C.
- 3.- Também pode configurar a cocção selecionando um dos 9 programas pré-definidos da fritadeira. Seleccione o programa de cocção desejado com os botões de Menus de cocção pré-estabelecidos (a):

PROGRAMA	COMIDA	TEMPERATURA	TEMPO
	Batatas fritas	200°C	25 min
	Costelas	180°C	14 min
	Coxa de frango	180°C	25 min
	Peixe	200°C	17 min
	Marisco	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Pastelaria	180°C	12 min
	Frango	200°C	35 min
	Desidratador	65°C	6 horas

* Os tempos e as temperaturas da tabela servem apenas como orientação. Estes 2 valores poderiam variar, em função do tipo de alimentos a cozinhar.

- 4.- É possível modificar os valores pré-estabelecidos nos anteriores programas utilizando o botão tempo/temperatura e modificando os seus valores com os botões de configuração tempo/temperatura. É possível modificar o tempo em intervalos de 1 minuto e modificar a temperatura em intervalos de 5 °C.
- 5.- Prima o botão de pré-aquecimento (e) e em seguida o botão START/STOP (i), para iniciar o pré-aquecimento da fritadeira.

6.- Dependendo do alimento a cozinhar, prepare os alimentos utilizando um dos seguintes acessórios:

Grelha (7): Utilize a grelha para cozinhar verduras, pizzas, sobremesas e para reaquecer ou desidratar alimentos.

Grelha + bandeja (8): Utilize a bandeja em cima da grelha para cozinhar carnes ou peixes.

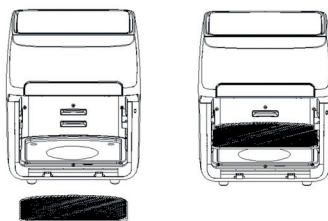
Cesto redondo (9): Utilize o cesto redondo para cozinhar verduras ou carnes que tenham de ser removidas durante a cocção.

Espeto borboleta (10): Utilize o espeto borboleta para cozinhar um frango inteiro.

7.- Quando a fritadeira alcançar a temperatura de cocção, emitirá 5 avisos sonoros, e no visor aparecerá a indicação ADD.

8.- Neste momento, abra a porta (4) e introduza o acessório no forno.

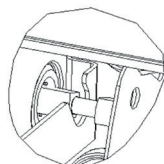
NOTA: Introduza a bandeja na parte inferior quando usar a grelha, o cesto redondo ou o espeto de borboleta.



9.- Introduza a grelha através de uma das três guias no interior da fritadeira.

Deslize o cesto redondo ou o espeto de borboleta através da guia, até ao fundo.

Para que estes acessórios girem corretamente, assegure-se de posicionar corretamente o eixo na guia da fritadeira. Assegure-se de encaixar o corretamente o acessório na parede esquerda, tal como se indica na figura.



Lado esquerdo



Lado direita

10.- Feche a porta do forno imediatamente depois de introduzir os alimentos no interior da fritadeira. Prima o botão de rotação (h) se o acessório utilizado for o espeto de borboleta ou o cesto redondo, para que o acessório gire durante a cocção.

NOTA: Mantenha a porta do forno aberta o menos possível para evitar a perda de calor.

11.- Durante a cocção, prima o botão de luz interna (g) para ligar a luz do interior da fritadeira e visualizar os alimentos. Prima novamente o botão para apagar a luz.

12.- Uma vez finalizado o tempo de cocção, abra a porta da fritadeira e deixe sair o calor.

Tenha em conta que os acessórios de cocção estarão muito quentes.

Utilize luvas com proteção térmica para retirar a bandeja e as grelhas da fritadeira.

Utilize a asa do cesto redondo/do espeto de borboleta (11) para extrair estes 2 acessórios.

RECOMENDAÇÕES DE USO

- 1.- Tenha em conta que os alimentos pequenos ou cortados em pedaços requerem menos tempo de cocção do que os alimentos ou pedaços de maior tamanho.
- 2.- Para melhores resultados, recomendamos não colocar alimentos sobrepostos na grelha ou na bandeja.
- 3.- Os snacks que se podem cozinhar no forno também podem cozinhar-se nesta fritadeira. Para obter melhores resultados com alguns alimentos, como, por exemplo, das batatas, recomenda-se acrescentar um pouco de óleo.
- 4.- A fritadeira pode ser utilizada para reaquecer alimentos previamente cozinhados. Programe a fritadeira a 150 °C durante 10 minutos para reaquecer alimentos.

LIMPIEZA / MANUTENÇÃO

Limpe a fritadeira depois de cada utilização, seguindo as indicações abaixo:

- 1.- Desconecte a fritadeira e aguarde que esta arrefeça completamente antes de iniciar a sua limpeza.
- 2.- Limpe o corpo e o interior da fritadeira com um pano húmido e seque bem.
Atenção: o corpo da fritadeira não é submergível.
- 3.- Limpe os acessórios com água e detergente. A grelha, a bandeja, o cesto redondo e o espeto de borboleta são aptos para máquinas de lavar louça, embora seja recomendável lavá-los à mão, para prolongar a vida útil destes acessórios. Não utilize utensílios metálicos nem produtos abrasivos para limpar estes acessórios.
- 4.- Seque todas as peças e monte-as novamente na fritadeira.
- 5.- Armazene a fritadeira num lugar fresco e ventilado.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Dit elektrische apparaat mag NIET worden gebruikt indien de werkplek vochtig of nat is en mag niet worden gebruikt op plaatsen waar een nevel hangt of waar het regent. Als u het elektrische apparaat beetpakt met natte handen of terwijl u in contact staat met water, kunt u een elektrische schok krijgen.
- 3.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 4.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 5.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.
- 6.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.

- 7.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
Koppel het toestel na elk gebruik los.
- 8.- Vermijd het contact met de bewegende onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 9.- Het apparaat van het net loskoppelen altijd als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- 10.- Vermijd contact met de hete delen.
- 11.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 12.- Gebruik alleen originele onderdelen.
- 13.- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en personen met een lichamelijk, zintuiglijke of mentale handicap, of met een gebrek aan kennis en ervaring wanneer het onder toezicht gebeurt en zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en zij begrijpen wat de risico's inhouden. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- 14.- Het schoonmaken en de onderhoudstaken die door de gebruiker moet worden gepleegd mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
- 15.- Houd het apparaat en zijn voedings snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 16.- Dit apparaat is niet geschikt om in werking te worden gezet door middel van een externe timer of een systeem voor bediening op afstand

- 17.- Deze tekst is voor gebruikers in alle landen behalve die binnen Europa: Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies krijgen voor het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht van een volwassene staan om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het apparaat.
- 18.- De fabrikant en de verkoper kunnen alleen dan verantwoordelijk worden gesteld op het gebied van veiligheid, betrouwbaarheid en prestaties indien:
- A.- De machine volgens de gebruiksaanwijzingen wordt gebruikt.
 - B.- De elektrische installatie geschiedt binnen een gebruiksruijnte voor de machine die voldoet aan de geldende regelgeving.
- 19.- **WEGWERPEN VAN HET TOESTEL:** Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.

VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	69513
SPANNING:	220-240V; 50/60Hz
VERMOGEN:	1700 W
TIMER:	1 ~ 60 min
TEMPERATUURBEREIK:	40°C ~ 200°C
PROGRAMMA'S:	9
CAPACITEIT:	12 L
RASTERMAATREGELEN:	25x20cm
AFMETINGEN MAND:	Ø14x18,5 cm
SPIEGEL LENGTE:	18 cm
INTERNE MAATREGELEN:	25x22x17,5 cm
AFMETINGEN:	32,3x35,8x37,6 cm
GEWICHT:	6,5 Kg



BELANGRIJKE INFORMATIE

Informatie over de garantie

Deze handleiding bevat de aanwijzingen voor de installatie, de werking en de veiligheid van de Elektrische Frituurpan. Men raadt aan om al deze aanwijzingen betreffende de veiligheid, de werking en de installatie te lezen alvorens het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen. De Elektrische Frituurpan is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen. Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd

BELANGRIJK! Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen. Indien de eenheid van eigenaar verandert, dan moet men er zeker van zijn dat deze gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd.

WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de Frituurpan aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.

- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.
- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat op een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.
- 5.- Trek nooit aan het elektrische snoer om letsels en schade te voorkomen

VOORZORGSMAATREGELEN

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de broodrooster; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.

- 5.- Plaats de broodrooster niet in een zone die onderhevig is aan hoge temperaturen of aan vetten van grills, frituurpannen, enz. Een te hoge temperatuur kan schade aan de eenheid berokkenen.
- 6.- Plaats de broodrooster de voor- en achterkant niet in een ongeventileerde zone.
- 7.- Sommige uitwendige oppervlakken kunnen warm worden. Wees voorzichtig wanneer men deze zones aanraakt om verwondingen te vermijden.

HOOFDFUNCTIE

Bakken van eten zonder olie, door middel van heteluchtcirculatie.

INSTALLATIE UITPAKKEN

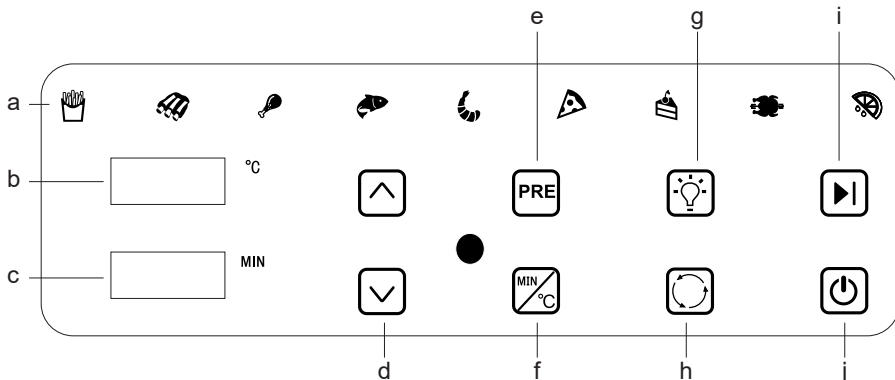
INSTALLATIE UITPAKKEN

- 1.- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen.
- 2.- Haal de hulpstukken en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 3.- Plaats het apparaat op een harde, vlakke en horizontale ondergrond.
- 4.- Wees er zeker van dat men alle elementen, die met de voedingswaren in contact komen, met zeepwater te reinigen.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN










- 1.- Bedieningspaneel
- 2.- Airfryer behuizing
- 3.- Deurgreep
- 4.- Deurtje
- 5.- Antislipvoetjes
- 6.- Luchtafvoerroosters
- 7.- Rooster
- 8.- Bakplaat
- 9.- Ronde mand
- 10.- Vlinderspies
- 11.- Handvat ronde mand/vlinderspies

- 1.- Bedieningspaneel
 - a) Knoppen voorgeprogrammeerde bereidingsmenu's
 - b) Temperatuurweergave
 - c) Tijdweergave
 - d) Instelknoppen tijd/temperatuur
 - e) Knop voor voorverwarmen
 - f) Knop voor tijd/temperatuur
 - g) Knop voor binnerverlichting
 - h) Knop om accessoire te laten draaien
 - i) Knop START/STOP
 - j) Knop ON/OFF



WERKING

- 1.- Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Druk op de ON/OFF knop (j) om het apparaat aan te zetten. De temperatuurweergave (b) geeft 180°C aan en de tijdweergave (c) van 15 min als standaardwaarden.
- 2.- Gebruik de tijd-/temperatuur-knop (f) en instelknoppen voor de tijd/temperatuur (d) om deze waarden afhankelijk van het te bereiden eten aan te passen. Je kunt de tijd wijzigen in stappen van 1 minuut en de temperatuur kun je wijzigen in stappen van 5°C.
- 3.- Ook kun je de bereiding instellen met een van de 9 voorgeprogrammeerde opties waar deze airfryer over beschikt. Selecteer het bereidingsprogramma met de knoppen voor de vooraf ingestelde bereidingsmenu's (a):

PROGRAMM	ETEN	TEMPERATUUR	TIJD
	Chips	200°C	25 min
	Ribben	180°C	14 min
	Kippendij	180°C	25 min
	Vis	200°C	17 min
	Schaaldieren	160°C	11 min
	Pizza	180°C	13 min
	Taartenwinkel	180°C	12 min
	Kip	200°C	35 min
	Dehydrator	65°C	6 horas

* De tijden en temperaturen in de tabel zijn bij benadering. Deze 2 waarden kunnen verschillen afhankelijk van het soort levensmiddel.

- 4.- Het is mogelijk om de vooraf ingestelde waarden in deze programma's aan te passen met de knop voor tijd-/temperatuur en de waarden te wijzigen met de instelknoppen voor de tijd/temperatuur. Je kunt de tijd wijzigen in stappen van 1 minuut en de temperatuur kun je wijzigen in stappen van 5°C.
- 5.- Druk op de knop voor voorverwarmen (e) en daarna op de knop START/STOP (i) zodat de airfryer begint met voorverwarmen.

6.- Afhankelijk van de ingrediënten die je wilt bakken, bereid je ze in een van de volgende accessoires:

Rooster (7): Gebruik het rooster voor het bereiden van groenten, pizza's, desserts of voor het opwarmen of drogen van voedingsmiddelen.

Rooster + plaat (8): Gebruik de plaat op het rooster voor het bereiden van vlees of vis.

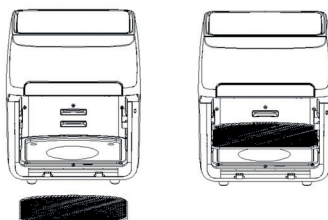
Ronde mand (9): Gebruik de ronde mand voor het bereiden van groenten of vlees dat tijdens het koken omgeroerd moet worden.

Vlinderspies (10): Gebruik de vlinderspies om een hele kip te grillen.

7.- Zodra de airfryer de bereidingstemperatuur heeft bereikt, hoor je 5 geluidssignalen en verschijnt 'ADD' op het display.

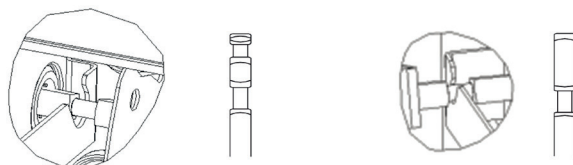
8.- Open nu de deur (4) en plaats het accessoire in de airfryer.

LET OP: Plaats de bakplaat onderin wanneer je het rooster, de ronde mand of de vlinderspies gebruikt.



9.- Plaats het rooster door het tussen een van de drie geleidingen binnenin de airfryer te steken. Schuif de ronde mand of vlinderspies helemaal tot het einde in de geleiding.

Opdat dat deze accessoires goed kunnen draaien, moet de as correct in de geleiding van de airfryer worden geplaatst. Let erop dat je het accessoire correct in de linkerwand vastzet, zoals je kunt zien op de foto.



Linkerkant

Rechter deel

10.- Sluit de deur van de airfryer meteen nadat je het eten erin hebt gezet om warmteverlies te voorkomen. Druk op de knop voor ronddraaien (h) wanneer je de vlinderspies of de ronde mand wilt gebruiken. Op deze manier zal het accessoire draaien tijdens het bereidingsproces.

LET OP: Houd de deur zo kort mogelijk geopend om te voorkomen dat er warmte verloren gaat.

11.- Druk tijdens het bereidingsproces op de knop voor de binnenverlichting (g) om het licht in de airfryer in te schakelen zodat je het eten dat erin zit kunt zien. Druk opnieuw op de knop om het licht uit te doen.

12.- Als de bereidingstijd voorbij is, open je de deur van de airfryer en laat je de warmte ontsnappen. Houd er rekening mee dat de accessoires heel heet zullen zijn. Gebruik ovenwanten om de bakplaat en de roosters uit de airfryer te halen. Gebruik het handvat van de ronde mand/vlinderspies (11) om deze 2 accessoires eruit te halen.

AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK

- 1.- Houd er rekening mee dat eten dat klein is of in blokjes is gesneden levensmiddelen sneller gaar is dan grotere stukken.
- 2.- Voor het beste resultaat raden we aan dat je het te bereiden eten niet opstapelt op het rooster of de bakplaat.
- 3.- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in deze airfryer worden bereid. Voor sommige voedingsmiddelen is het beter om een beetje olie toe te voegen voor een beter resultaat, bijvoorbeeld bij aardappelen.
- 4.- Je kunt deze airfryer gebruiken om eerder bereid eten op te warmen. Stel de airfryer in op 10 minuten bij 150°C om eten opnieuw op te warmen.

REINIGING / ONDERHOUD

Reinig de airfryer na elk gebruik volgens de onderstaande instructies:

- 1.- Haal de stekker van de airfryer uit het stopcontact en wacht tot hij helemaal is afgekoeld voor je begint met schoonmaken.
- 2.- Maak de behuizing en de binnenkant van de airfryer schoon met een vochtige doek en droog hem af. Houd er rekening mee dat de airfryer-behuizing niet mag worden ondergedompeld in water.
- 3.- Was de accessoires af met een sopje. Het rooster, de bakplaat, de ronde mand en de vlinderspies zijn vaatwasmachinebestendig, maar we raden je aan ze met de hand af te wassen om de levensduur van deze onderdelen te verlengen. Gebruik geen metalen gerei of schuurmiddelen om deze onderdelen te reinigen.
- 4.- Droog alle onderdelen en doe ze terug in de airfryer.
- 5.- Berg de airfryer op een koele en geventileerde plek op.

TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 36 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:

- a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
- b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. **Riesgo de cortocircuito y electrocución.**
- c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.

Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, **no proceda a desmontar nada**, consulte a su vendedor. **La intervención técnica por parte del cliente o por parte de personal no autorizado dejará invalidada inmediatamente la garantía.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 36 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondant faisant foi.

Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:

- a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
- b) Évitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. **Risque de court-circuit et d'électrocution.**
- c) Évitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.

Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, **ne démontez rien**, consultez votre vendeur. **L'intervention technique par le client ou par du personnel non autorisé rendra immédiatement non valide la garantie.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 36 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
- b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. **Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Stromschlags.**
- c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen eingriffen seitens des kunden oder nicht autorisierten personals erlischt die garantie sofort.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 36 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:

- a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
- b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. **Short circuit risk and electrocution.**
- c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.

Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, **do not disassemble anything**. Consult with your sales person. **Technical intervention by the client or by unauthorized personnel will render the guarantee immediately invalidated.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 36 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:

- a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.
- b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**
- c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidento, disfunzioni, **non smontare nulla**, e consultare il venditore. **L'intervento tecnico da parte del cliente o da parte di personale non autorizzato comporta la cessazione immediata della validità della garanzia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 36 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:

- a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.
- b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**
- c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, **não tente desmontar o aparelho**, consulte o seu vendedor. **A intervenção técnica por parte do cliente ou por parte de qualquer pessoal não autorizado implica a anulação imediata da garantia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 36 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabriekstfout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:

- a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.
- b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**
- c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking **mag men niets demontieren** en moet men de verkoper raadplegen. **De technische tussenkomst door de klant of niet erkend personeel zal de garantie onmiddellijk annuleren.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

Bº San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA

