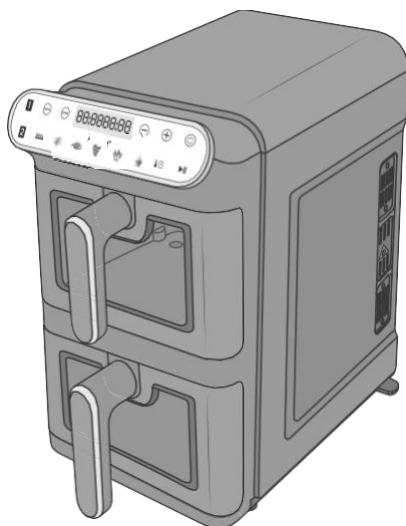


Ariete



Friggitrice ad aria

Air fryer

Friteuse sans huile

Heißluftfritteuse

Freidora de aire

Fritadeira sem óleo

Hoteluchtfriteuse

CpITÉsO OÉpO

<pvr10pHvl.a

مقلادة هوائية

n0Birp>Ha tj)pvr10pHvl.>

Frytkownica beztłuszczowa

Varmluftfrituregryde

CE EAC

4640

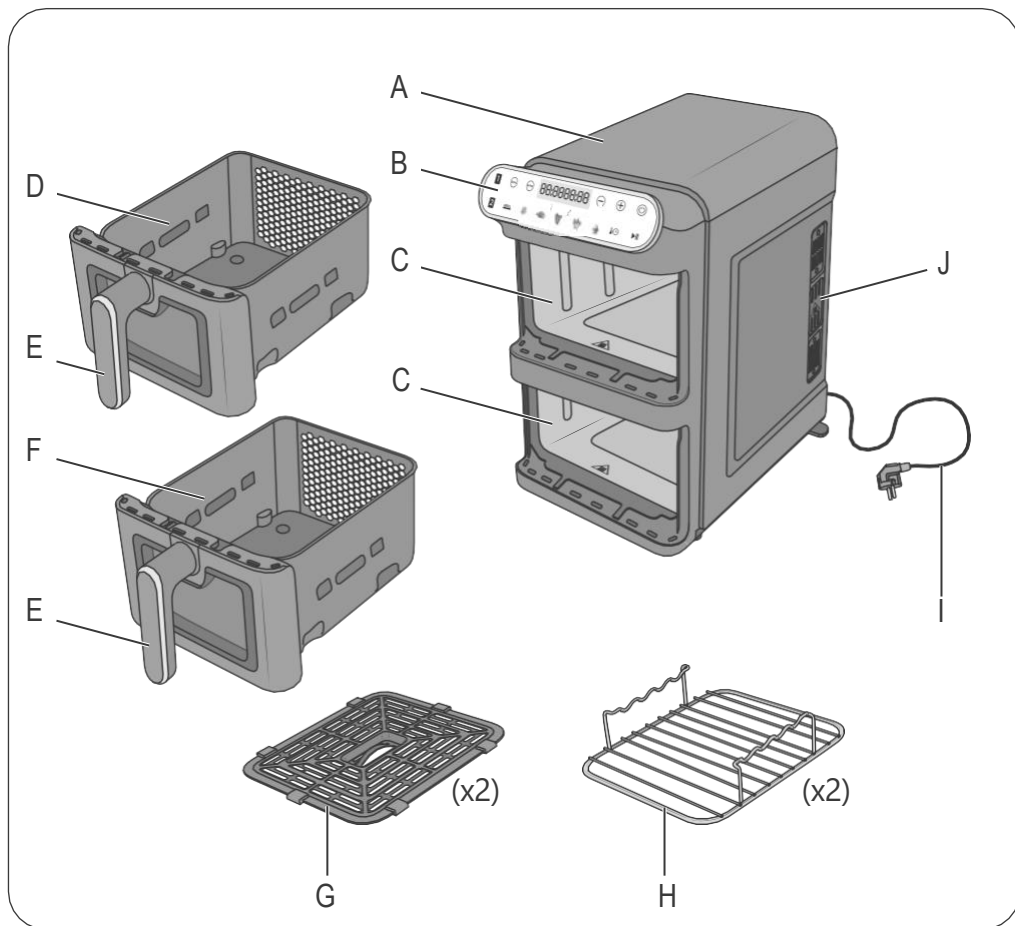


Fig. 1

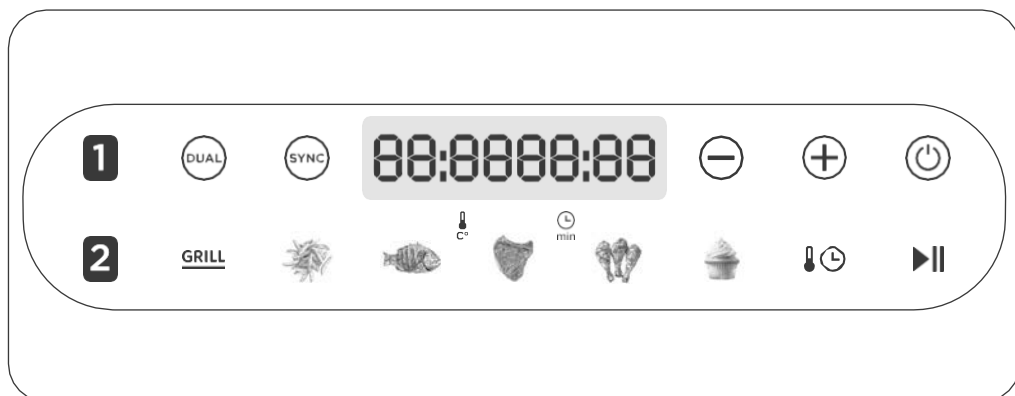


Fig. 2



Operazioni preliminari | Preliminary operations | Opérations préliminaires | Erste Schritte | Operaciones preliminares | Operações preliminares | Voorbereidende werkzaamheden | npoKOTopKTIKÉç EvÉpyEIEç | npePBapvrenbH1e Onepal.vv | العمليات الأولية | niPr0r0B4i Pi'I | Czynności wstępne | Forberedelser

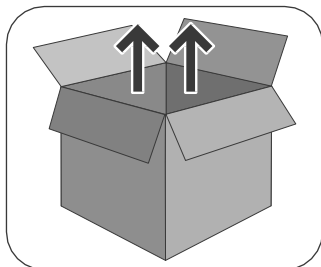


Fig. 3

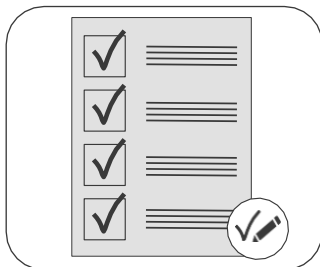


Fig. 4

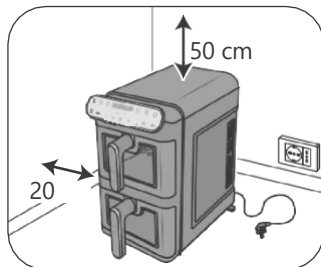


Fig. 5

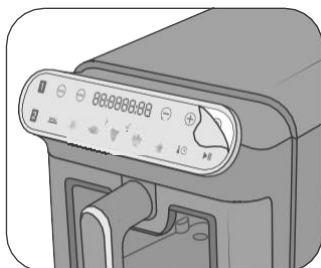


Fig. 6

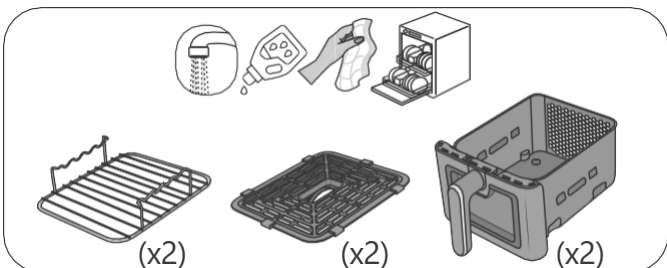


Fig. 7

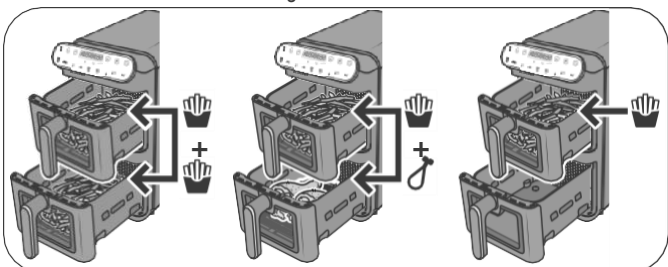


Fig. 8

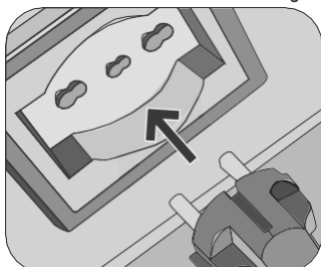


Fig. 9

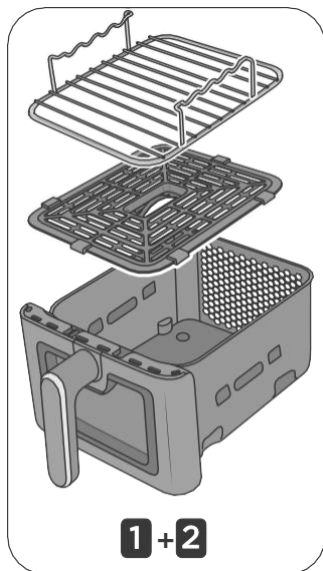


Fig. 10

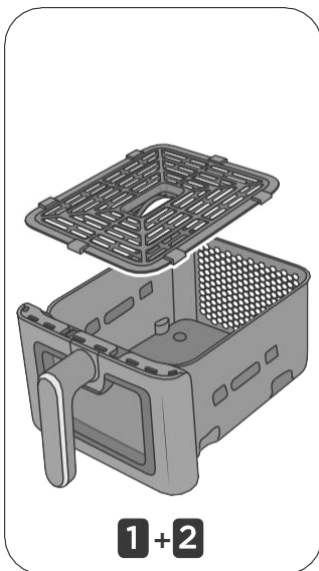


Fig. 11

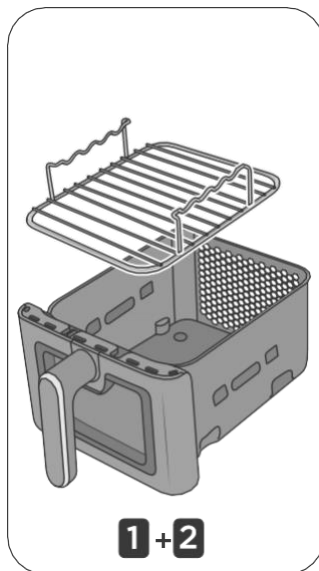


Fig. 12

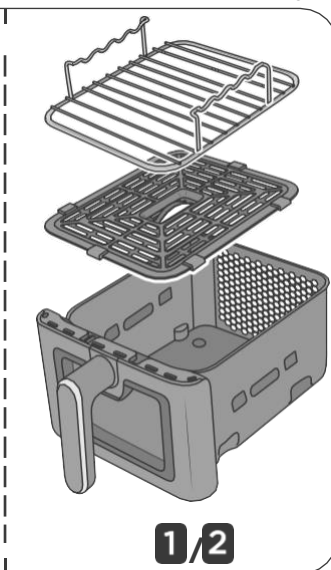
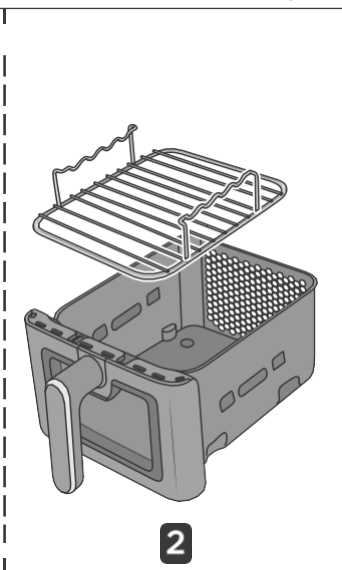
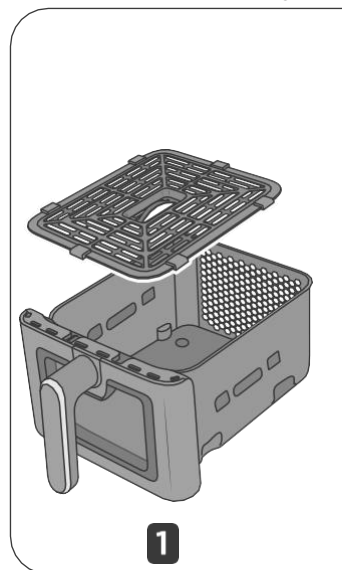


Fig. 13



Cottura singola | Single cooking | Cuisson simple | Einzelgaren | Cocci6n 6nica | Cozedura com um cesto
I Gebruik van de enkele mand I Mov6 4wlp6 I 0PvH04H0e npvr0r0BneHve I '-?:i...> □6.b I 0PvHapHe
npvr0ryBaHH> I Smazenie pojedyncze I Tilberedning med enkelt kurv

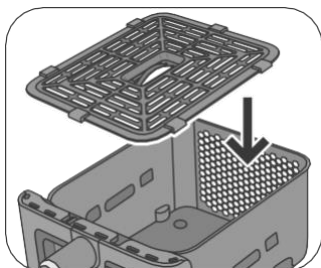


Fig. 14

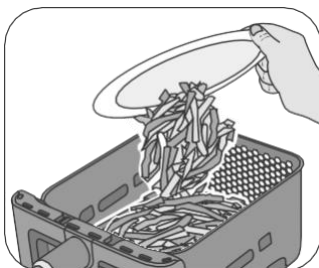


Fig. 15

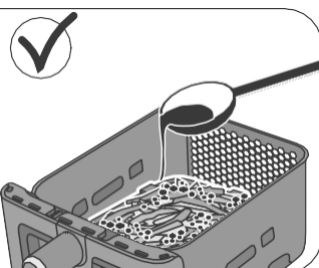
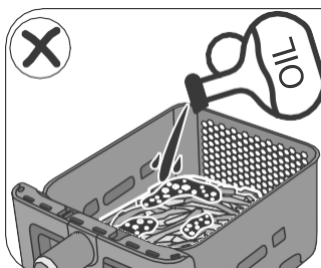


Fig. 16

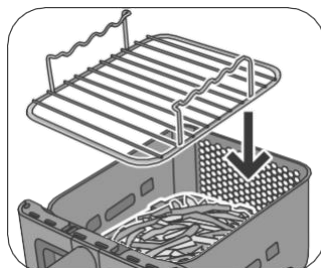


Fig. 17

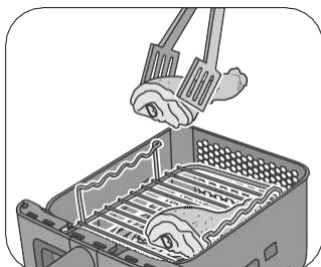


Fig. 18

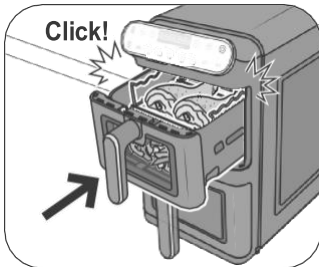


Fig. 19

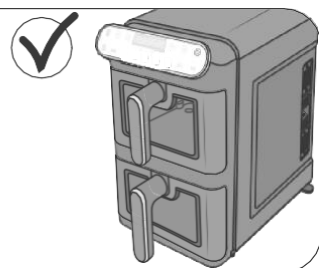
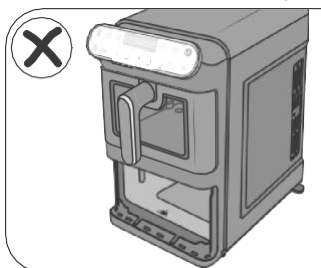


Fig. 20



Fig. 21



Fig. 22

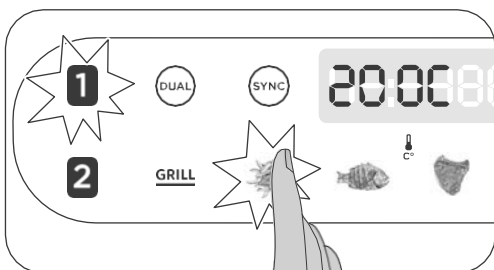


Fig. 23

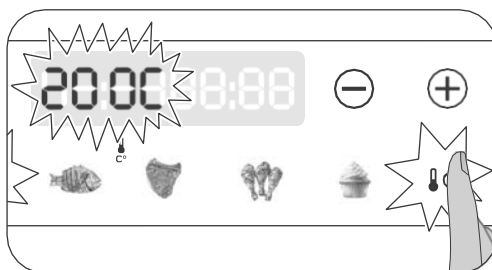


Fig. 24

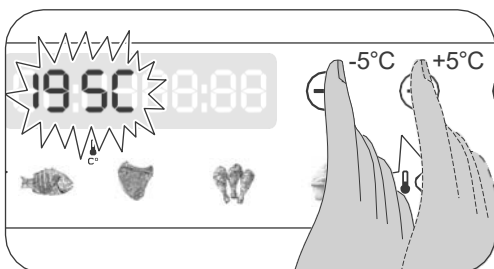


Fig. 25

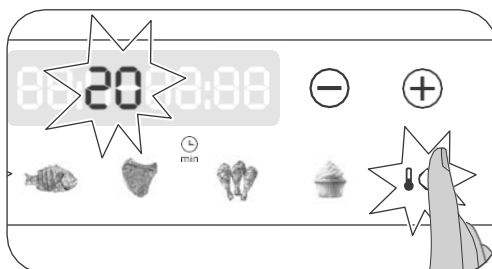


Fig. 26

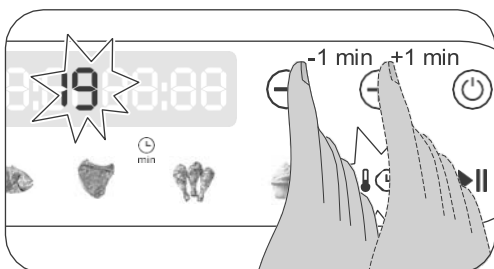
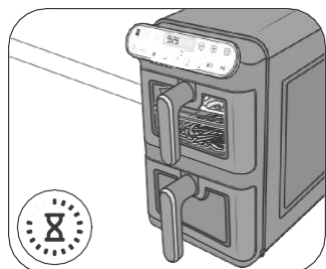
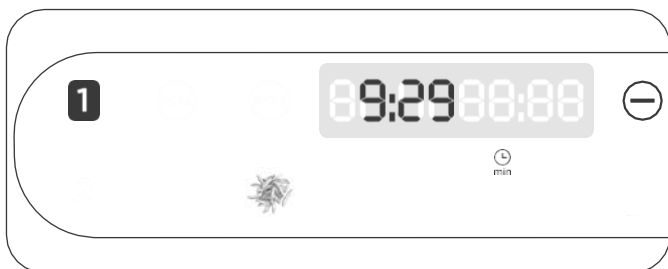
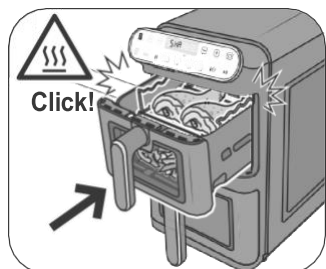
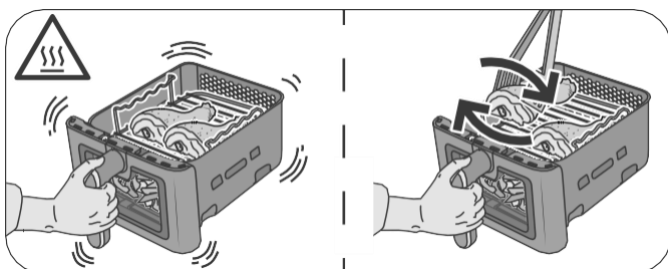
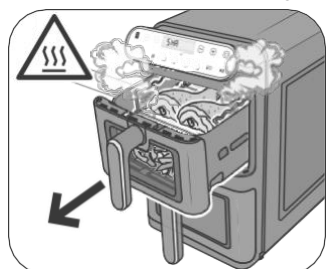
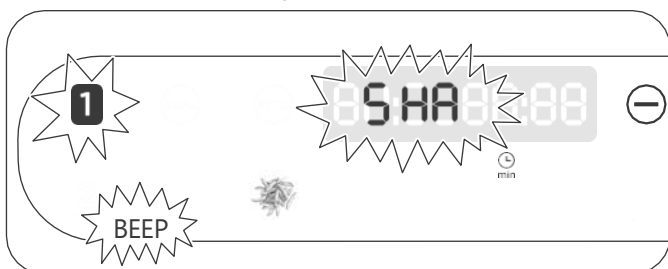
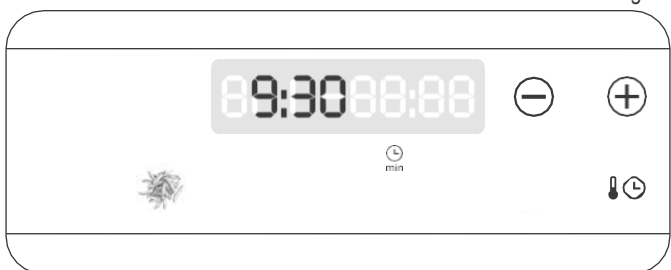
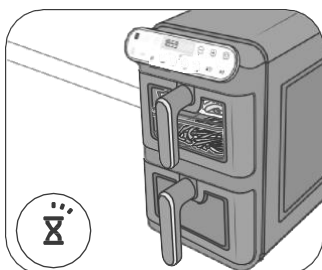
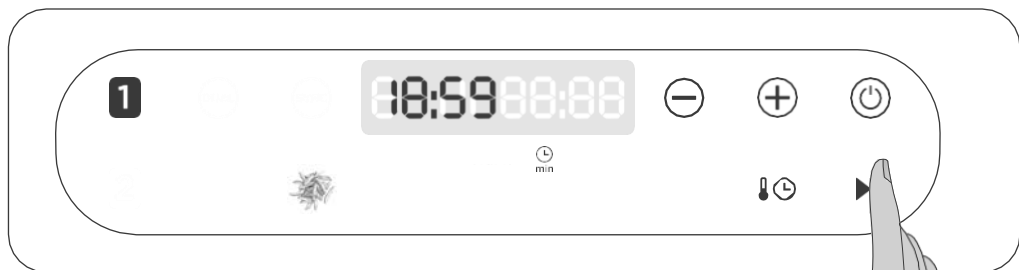


Fig. 27



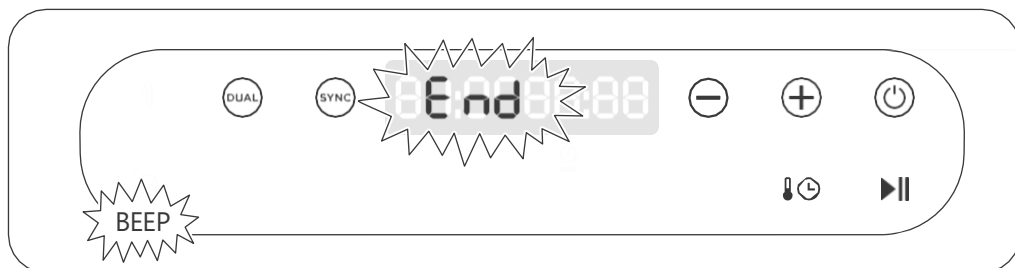


Fig. 37

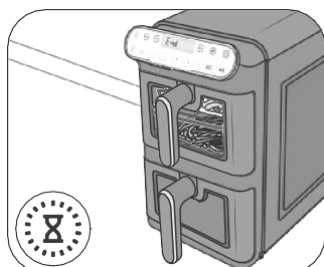


Fig. 38

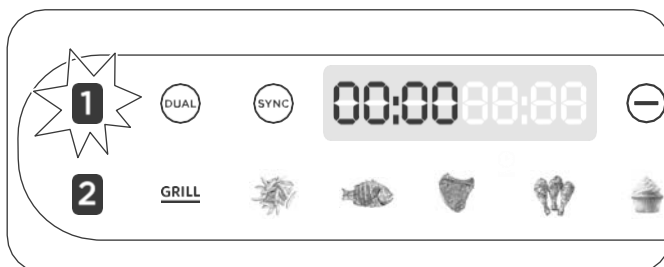


Fig. 39

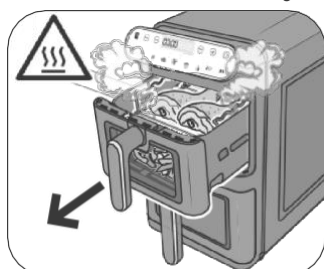


Fig. 40

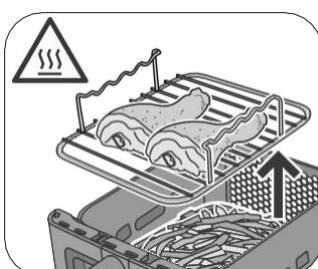


Fig. 41

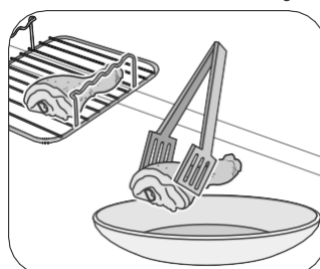


Fig. 42

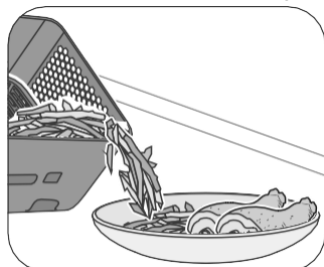


Fig. 43

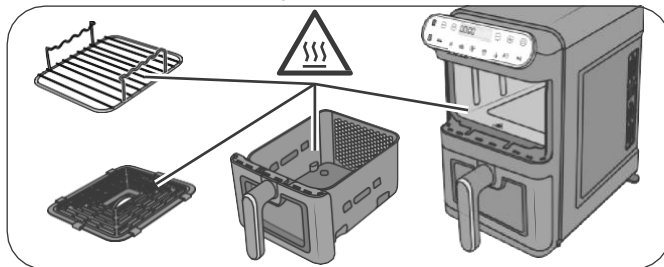


Fig. 44



Doppia cottura | Dual cooking | Double cuisson | Doppelgaren | Cocción doble | Cozedura com dois cestos | Gebruik van de dubbele mand | .LlmA6 4:wlpμo | AB0I7H0e npvr0r0BneHve | r:_:ij-oJl □ō.bJl | n0PBil7He npvr0ryBaHH> | Smazenie podvojne | Tilberedning med to kurve

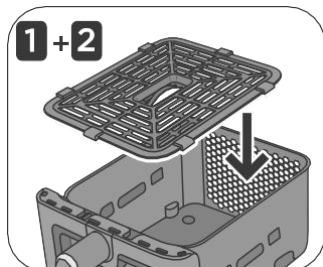


Fig. 45

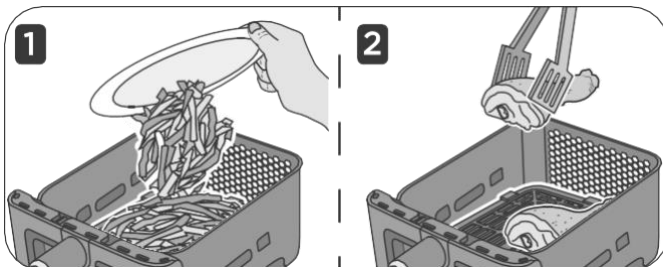


Fig. 46

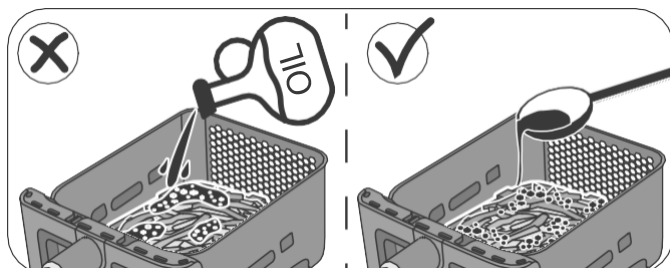


Fig. 47

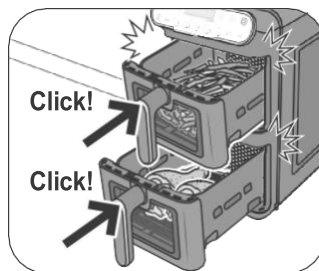


Fig. 48

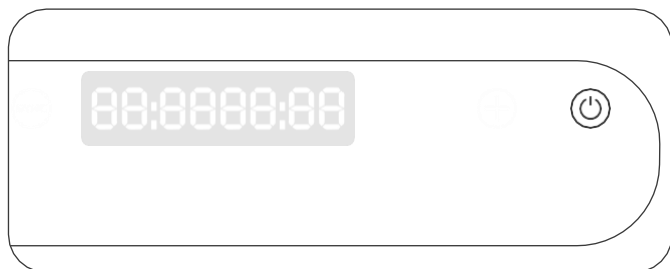


Fig. 49



Fig. 50

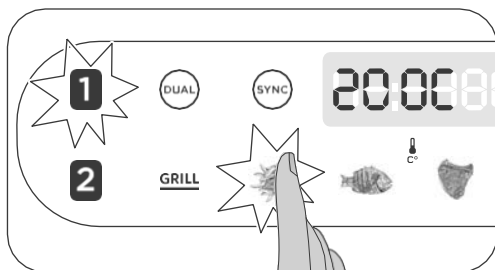


Fig. 51

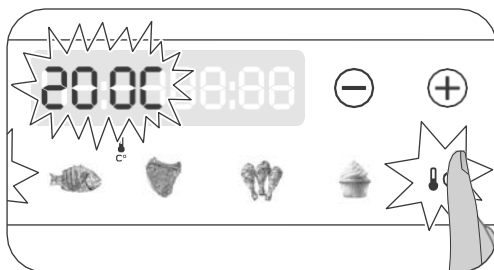


Fig. 52

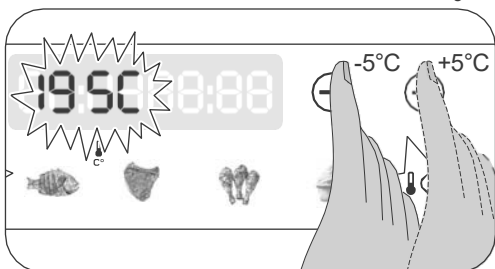


Fig. 53

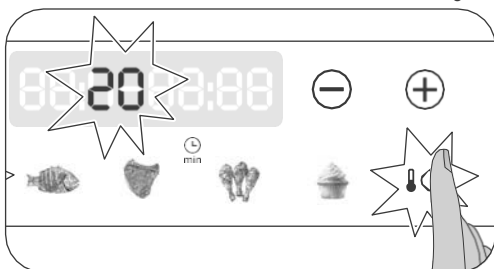


Fig. 54

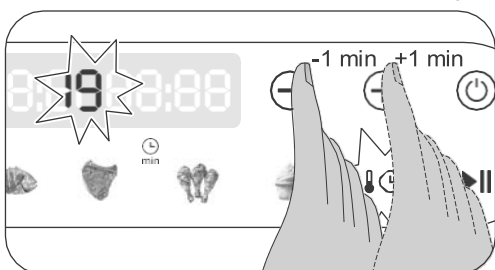


Fig. 55



Fig. 56

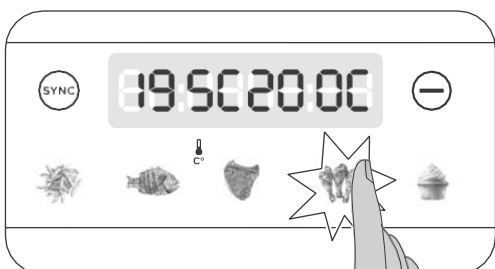


Fig. 57



Fig. 58

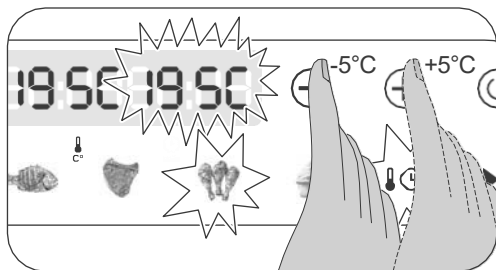


Fig. 59



Fig. 60

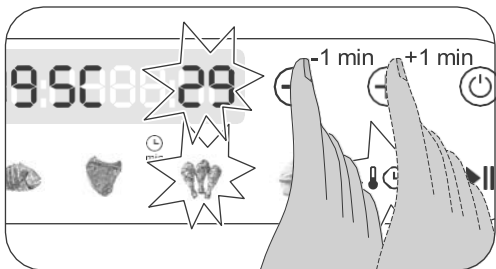


Fig. 61

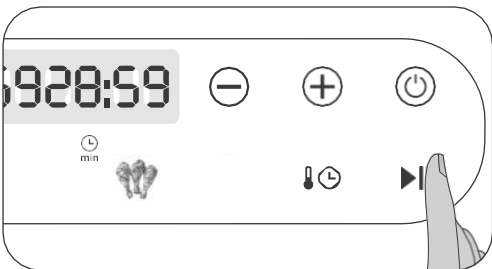


Fig. 62

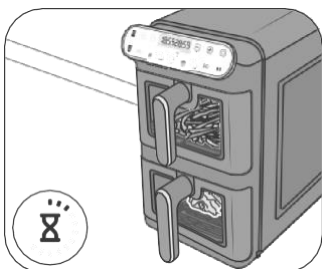


Fig. 63

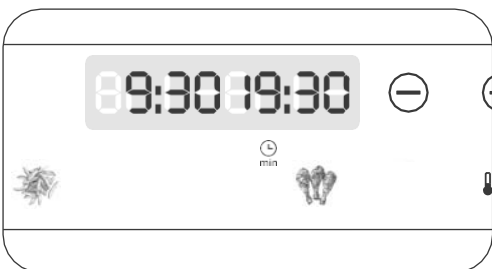


Fig. 64

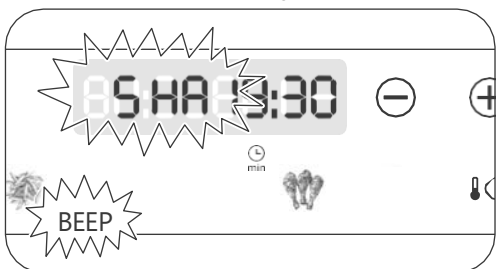


Fig. 65

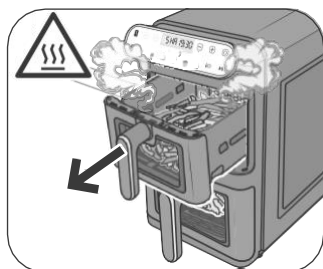


Fig. 66

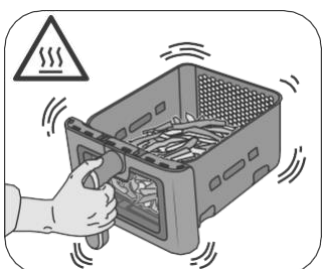


Fig. 67

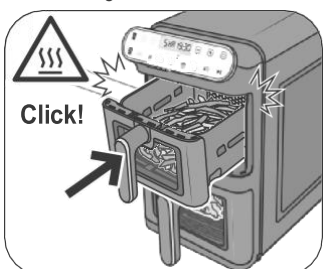


Fig. 68



Fig. 69

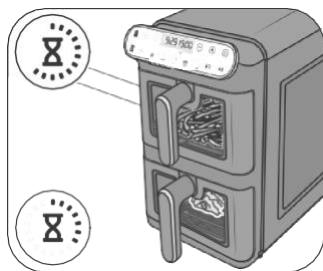


Fig. 70



Fig. 71

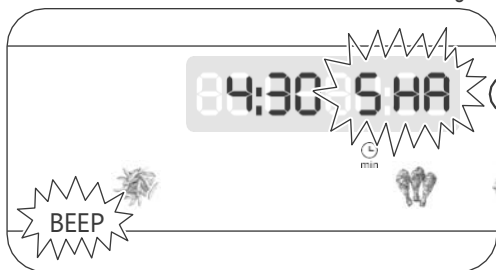


Fig. 72

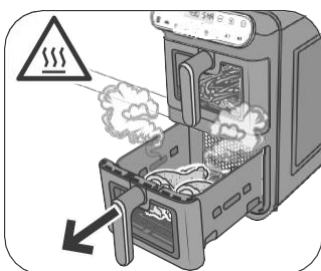


Fig. 73

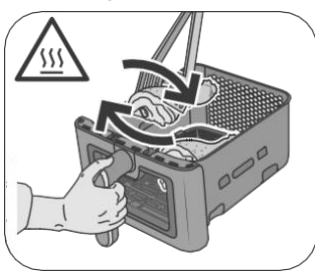


Fig. 74

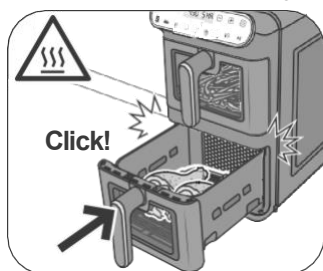


Fig. 75



Fig. 76

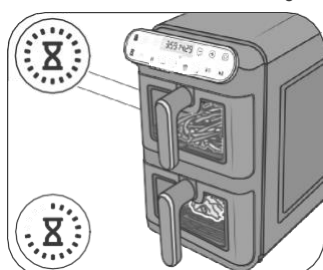


Fig. 77



Fig. 78

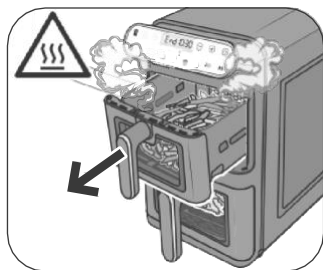


Fig. 79

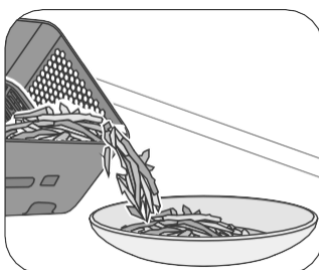


Fig. 80

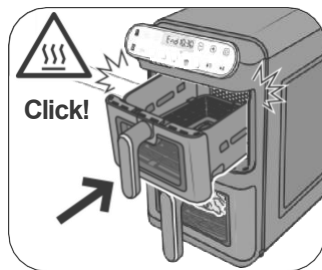


Fig. 81

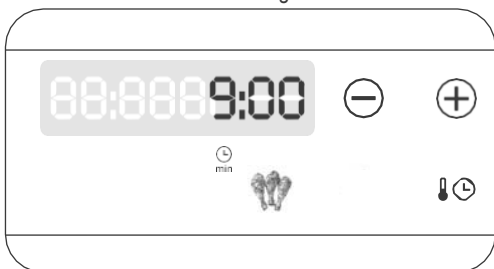


Fig. 82



Fig. 83

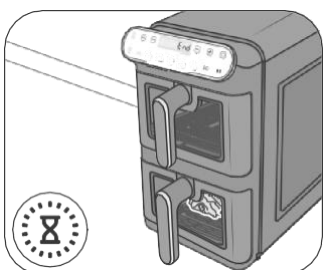


Fig. 84



Fig. 85

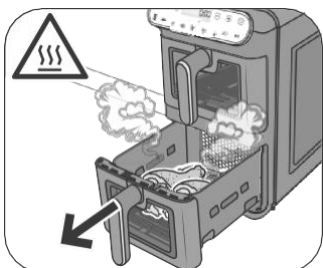


Fig. 86

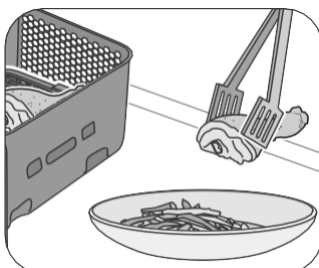


Fig. 87

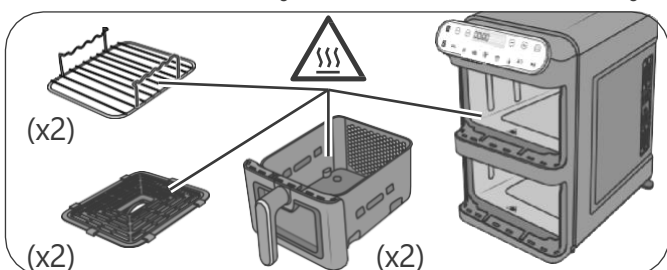


Fig. 88



Funzione DUAL | DUAL function | Fonction DUAL | DUAL-Funktion | Función DUAL | Função DUAL |
DUAL-functie | АЕІТoupyiO DUAL | <yHKI.v> DUAL | "DUAL" وظيفة | <yHKI.i> DUAL | Funkcja
DUAL | Funktionen DUAL

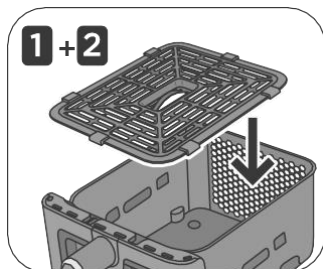


Fig. 89

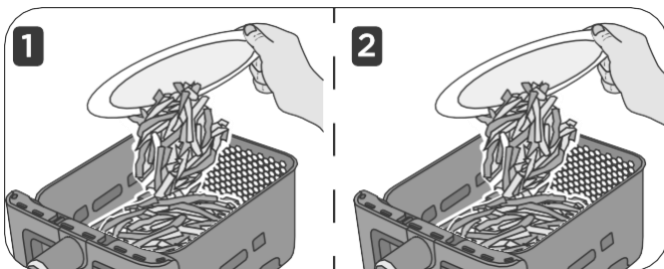


Fig. 90

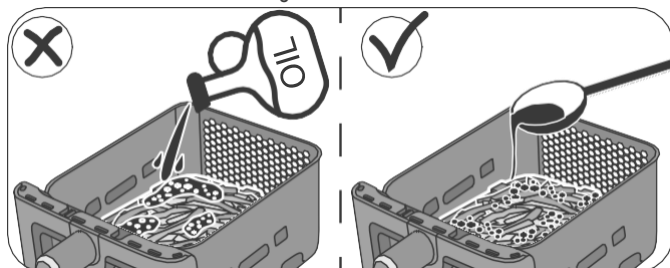


Fig. 91

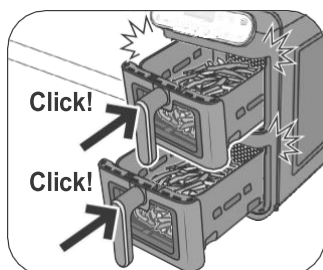


Fig. 92

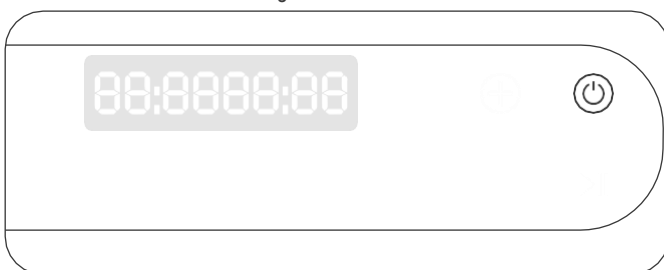


Fig. 93



Fig. 94

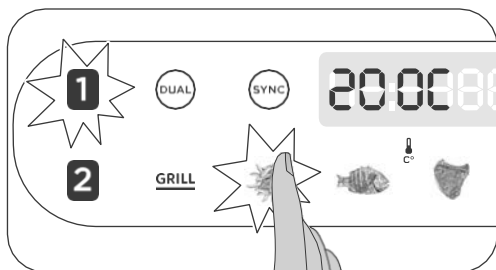


Fig. 95

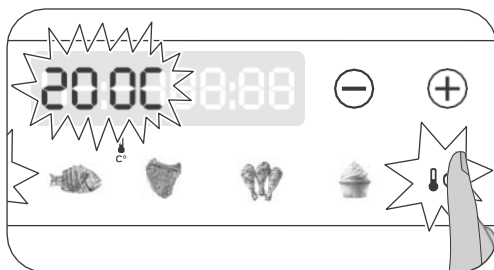


Fig. 96

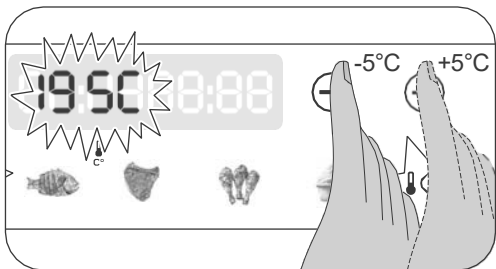


Fig. 97

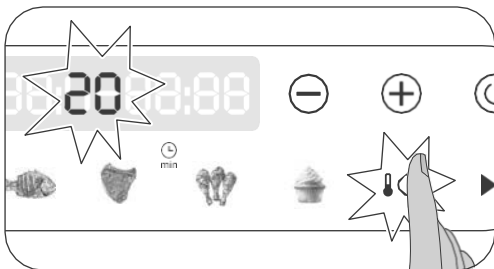


Fig. 98

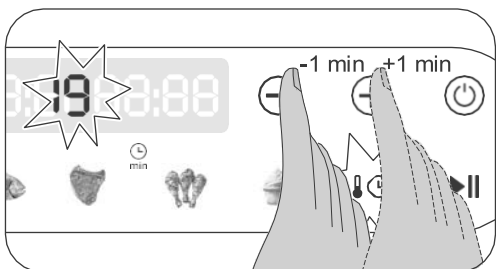


Fig. 99

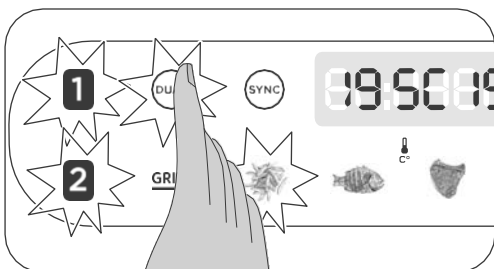


Fig. 100



Fig. 101

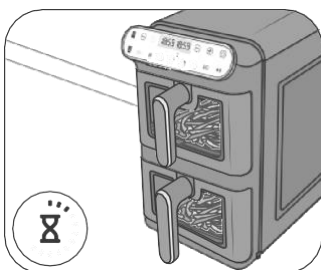


Fig. 102

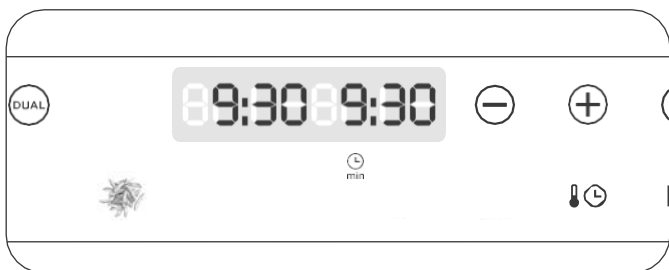


Fig. 103

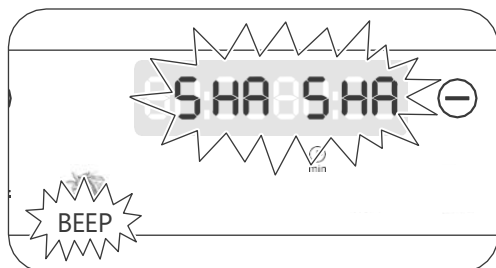


Fig. 104

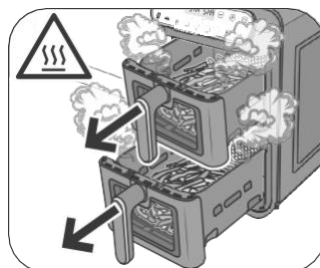


Fig. 105

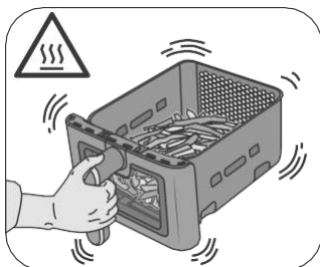


Fig. 106

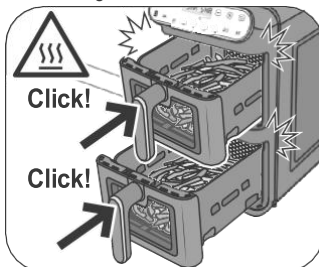


Fig. 107

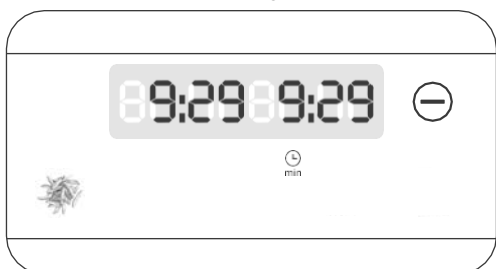


Fig. 108

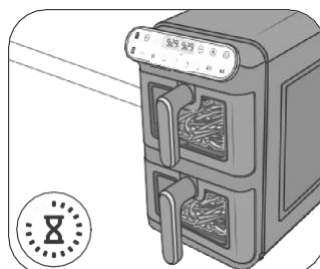


Fig. 109

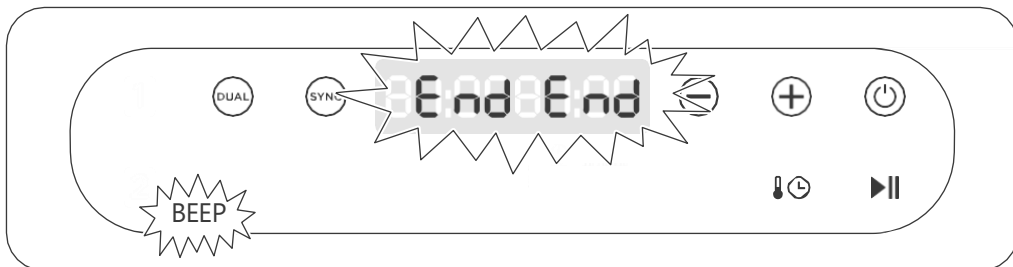


Fig. 110

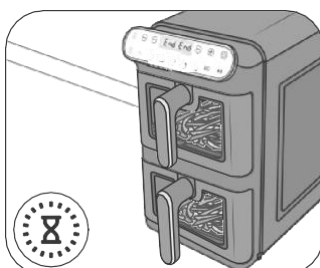


Fig. 111

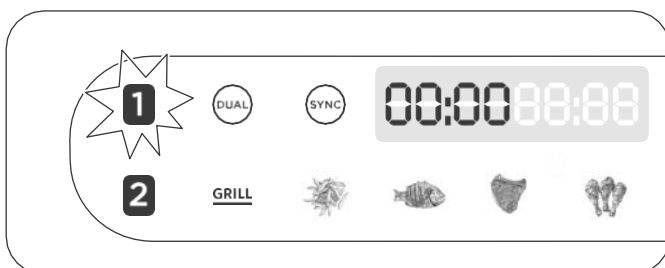


Fig. 112

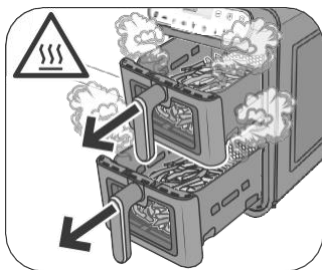


Fig. 113

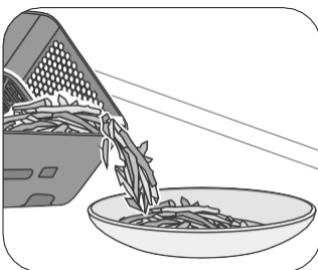


Fig. 114

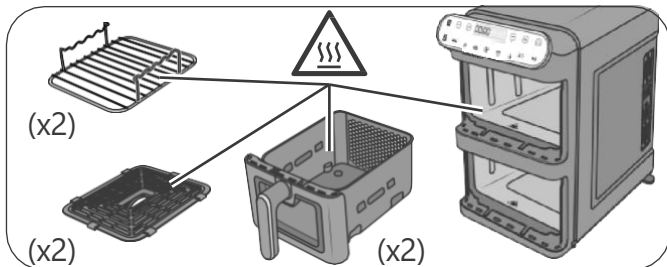


Fig. 115



Funzione SYNC | SYNC function | Fonction SYNC | SYNC-Funktion | Función SYNC | Função SYNC | SYNC-functie | AEIToupyiO SYNC | <yHKI.v> SYNC | "SYNC" وظيفة | <yHKI.i> SYNC | Funkcja SYNC | Funktionen SYNC

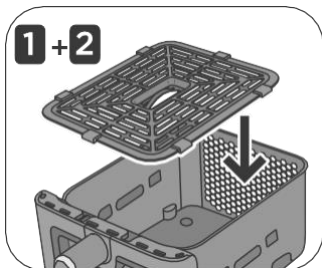


Fig. 116

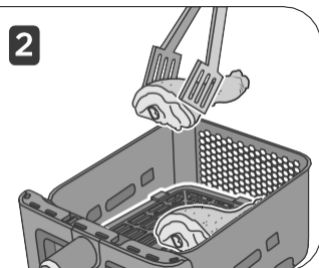
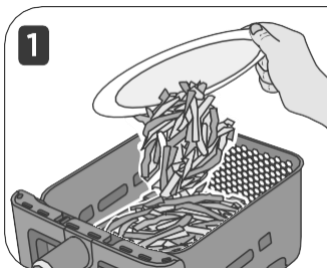


Fig. 117

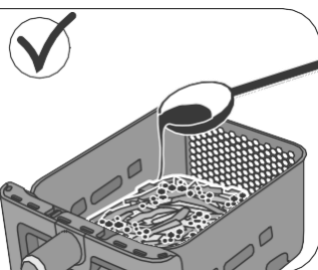
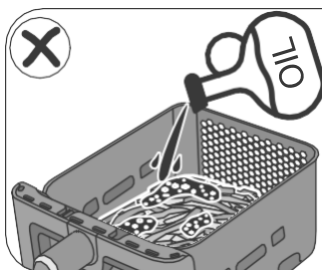


Fig. 118

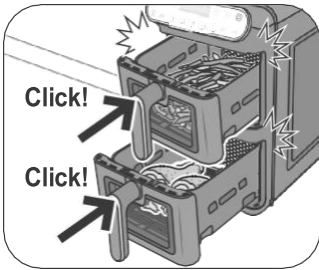


Fig. 119



Fig. 120



Fig. 121

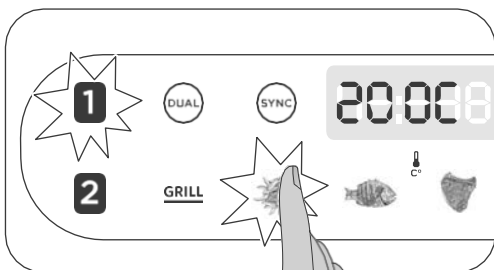


Fig. 122

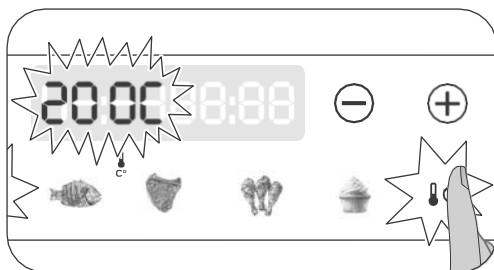


Fig. 123

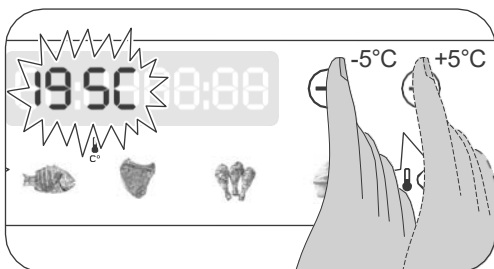


Fig. 124

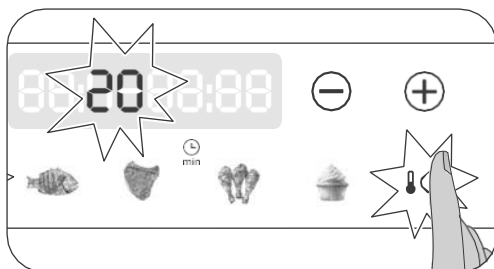


Fig. 125

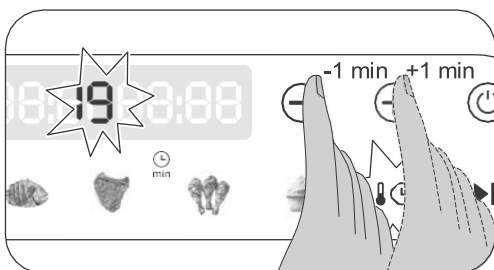


Fig. 126



Fig. 127



Fig. 128

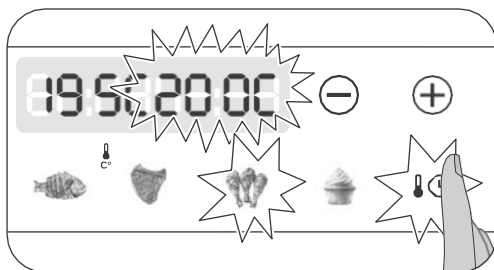


Fig. 129

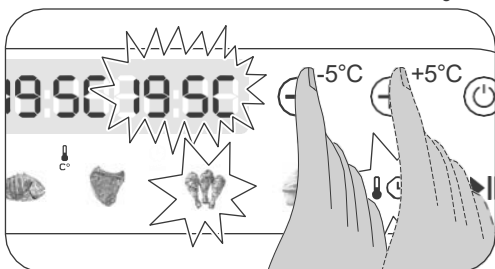


Fig. 130

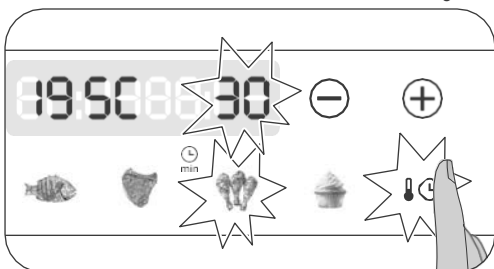


Fig. 131



Fig. 132



Fig. 133



Fig. 134

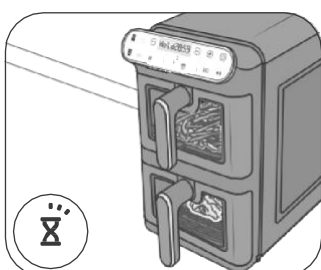


Fig. 135



Fig. 136



Fig. 137

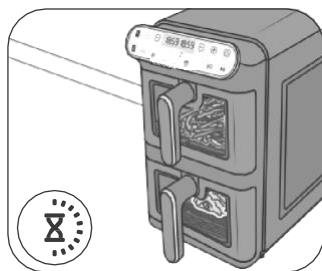


Fig. 138



Fig. 139

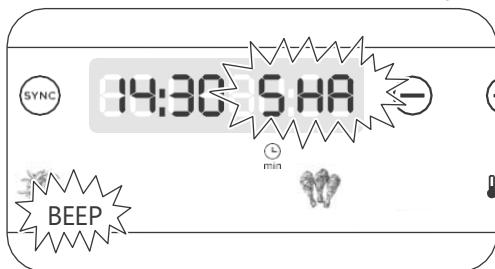


Fig. 140

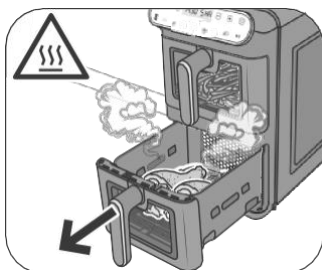


Fig. 141

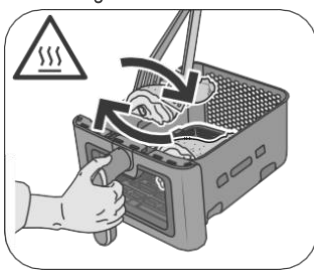


Fig. 142

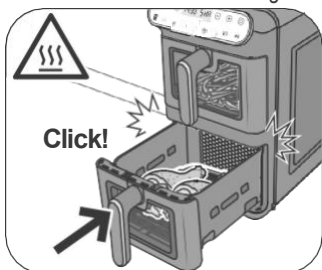


Fig. 143



Fig. 144

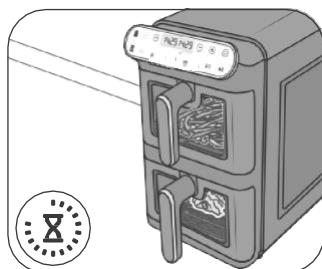


Fig. 145



Fig. 146

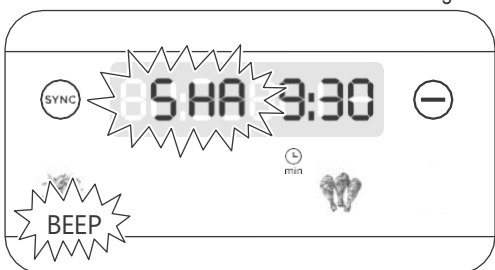


Fig. 147

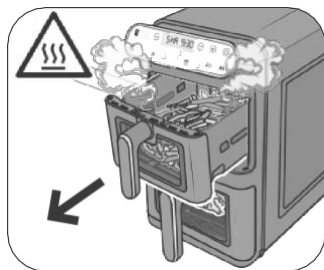


Fig. 148

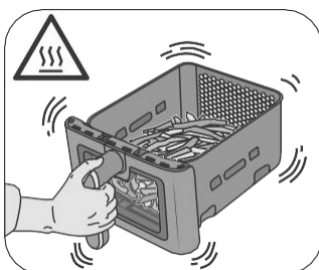


Fig. 149

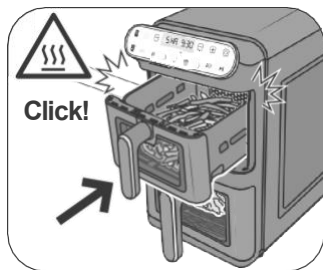


Fig. 150



Fig. 151

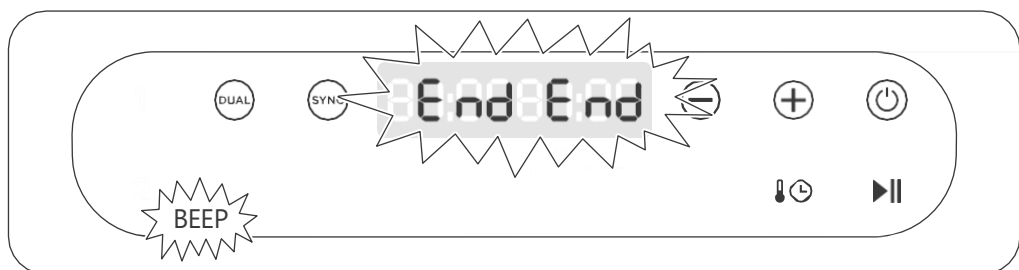


Fig. 152

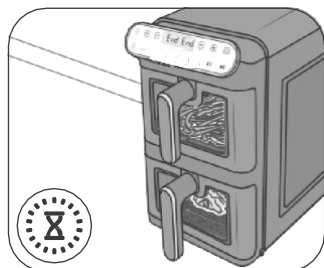


Fig. 153



Fig. 154

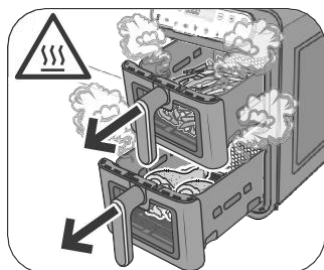


Fig. 155

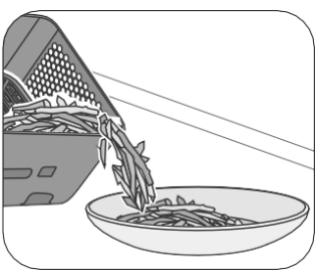


Fig. 156

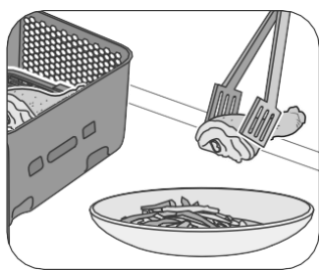


Fig. 157

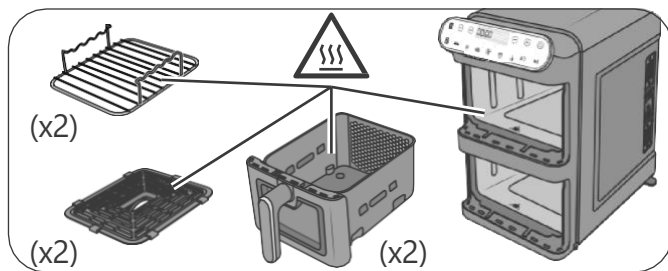


Fig. 158



Pulizia e manutenzione | Cleaning and maintenance | Nettoyage et entretien | Reinigung und Wartung |
 Limpieza y mantenimiento | Limpeza e manutenção | Reiniging en onderhoud | KO8Oplwμ6ç KOI wuvTıpwıı YvcrKa v
 yx0P I ;: _J-""Jl_ □-J; _:Jl I YvcrKa i P0m>P I Czystczenie i konserwacja I Reng0ring og vedligeholdelse

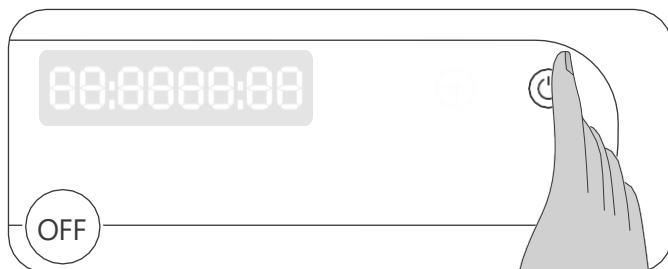


Fig. 159

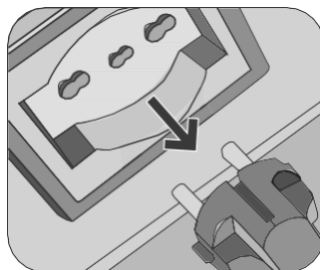


Fig. 160

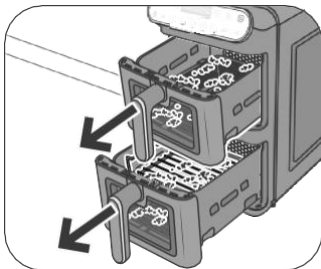


Fig. 161

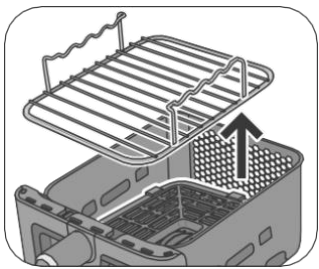


Fig. 162

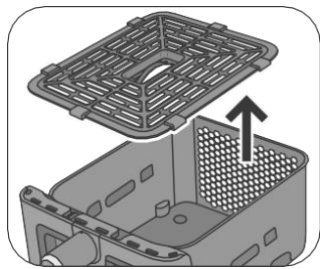


Fig. 163

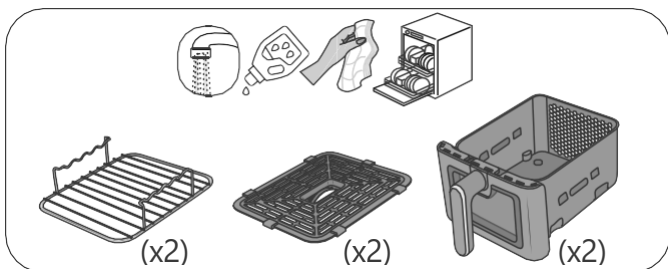


Fig. 164

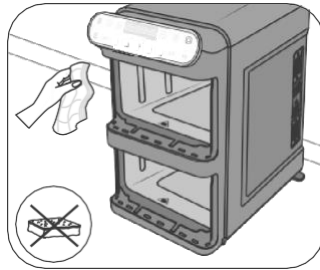


Fig. 165

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è stato realizzato in conformità con le specifiche Normative Europee in vigore e protetto in tutte le parti potenzialmente pericolose per l'utente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso per cui è stato progettato per evitare possibili infortuni e danni. Tenere a portata di mano questo manuale per future consultazioni. Qualora si desideri cedere questo apparecchio ad altre persone, ricordarsi di includere anche queste istruzioni.
- L'apparecchio è stato concepito per essere utilizzato in ambienti domestici o simili a quello domestico, come ad esempio:
 - nelle zone per cucinare riservate al personale dei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - nelle fattorie
 - hotel, motel, bed & breakfast e altre strutture di tipo abitativo (per l'uso da parte dei relativi ospiti).
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale. Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente manuale. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali e accessori autorizzati dal Fabbricante.
- L'apparecchio è conforme al Regolamento (CE) No 1935/2004 del 27/10/2004 relativo ai materiali destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.



Pericolo per i bambini

- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'apparecchio può essere usato da bambini con un'età superiore a 8 anni e da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni e i pericoli presenti durante l'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Non lasciar pendere il cavo di alimentazione in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.



Pericolo dovuto a elettricità

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica controllare che la tensione indicata sulla targa dati posta al di sotto dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni e incidenti.
- Collegare sempre l'apparecchio a una presa con messa a terra.
- Non collegare alcun altro apparecchio ad elevata potenza (stufe, ferri da stiro, radiatori) alla stessa presa elettrica. Pericolo di sovraccarico elettrico.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito e/o shock elettrico.
- Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
- Non lasciare il cavo di alimentazione in contatto con parti taglienti o spigoli vivi.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per scollegare la spina dalla presa elettrica.
- In caso di inutilizzo, spegnere l'apparecchio e scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica.



Attenzione - danni materiali

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'utilizzo.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che il rivestimento possa essere danneggiato.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiale infiammabile (per esempio tessuti, tende).
- Non posizionare l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità di o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino a un forno a microonde o a un forno elettrico.
- Collocare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa elettrica facilmente accessibile.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente alle alte temperature.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con superfici calde.
- L'apparecchio non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- Se l'apparecchio emette molto fumo durante il funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato per gestire il problema.
- Non posizionare mai oggetti sopra l'apparecchio.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (per esempio pioggia, sole).



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Afferrare il corpo dell'apparecchio per sollevarlo.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente da un Centro Assistenza o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.



Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega di leggere il foglietto allegato al prodotto.

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI.

Consumo energetico in modalità Standby: 0,5 W



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE L'USO

- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di almeno 20 cm ai lati e 50 cm in altezza da pareti, mobili o altri apparecchi.
- Verificare sempre che i cestelli siano correttamente inseriti nel vano di cottura prima di avviare l'apparecchio.
- Inserire gli ingredienti sempre e solo nei cestelli per evitare il contatto del cibo con le resistenze elettriche.
- La capacità massima del singolo cestello è di 5,5 l.
- Inserire nel cestello una quantità di cibo inferiore alla capacità massima.
- Versare massimo un cucchiaino di olio per ogni cestello. Pericolo di incendio.
- Se necessario per esigenze di cottura, aggiungere piccole dosi di liquido. Verificare sempre che il liquido sia stato assorbito dagli ingredienti solidi prima di aggiungerne altro.

- Non riempire d'acqua i cestelli quando sono inseriti nel vano di cottura.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che i cestelli e i vani di cottura siano liberi da oggetti estranei.
- Per evitare danni all'apparecchio, non inserire utensili od oggetti metallici nei cestelli.
-  Attenzione: superficie calda.
- Durante la cottura si può verificare una fuoriuscita di vapore caldo dalla presa d'aria o dai vani di cottura dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso lontani dalla presa d'aria e dai vani di cottura.
- Quando si rimuove il cestello dal vano di cottura, fuoriescono anche aria e vapore caldi. Tenere le mani e il viso lontani dal vano di cottura.
-  Non toccare i cestelli, le piastre antiaderenti, le griglie, le parti metalliche dei vani di cottura e le resistenze durante il funzionamento dell'apparecchio o nei minuti seguenti il suo spegnimento. Attendere il raffreddamento delle parti calde.
- Al fine di evitare surriscaldamenti, non coprire in nessun caso l'apparecchio durante il funzionamento, poiché ciò provocherebbe un pericoloso aumento di temperatura.
- Non ostruire mai la presa d'aria durante il funzionamento dell'apparecchio, per evitare danni materiali e/o il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Afferrare i cestelli solo per l'impugnatura e utilizzare presine o strofinacci per rimuovere i cestelli, le piastre antiaderenti e le griglie.
- Rimuovere gli ingredienti dai cestelli prima di spostare l'apparecchio. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa elettrica.
- Non capovolgere i cestelli quando si rimuovono gli alimenti: residui di olio caldo potrebbero fuoriuscire dal cestello. Pericolo di ustioni.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere gli alimenti dai cestelli, dalle piastre antiaderenti o dalle griglie.
- Assicurarsi che gli ingredienti cucinati con l'apparecchio risultino dorati e non neri o marroni. Rimuovere gli eventuali residui di bruciato dagli alimenti.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può essere utilizzato per cucinare alimenti solidi. Non utilizzare l'apparecchio per cucinare alimenti liquidi. Se si aggiunge una quantità eccessiva di liquido, questo potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio.

A - Corpo dell'apparecchio
 B - Display touch
 C - Vani di cottura
 D - Cestello 1
 E - Impugnatura dei cestelli

F - Cestello 2
 G - Piastre antiaderenti
 H - Griglie
 I - Cavo di alimentazione
 J - Presa d'aria

DESCRIZIONE DEL DISPLAY TOUCH

PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI		
	Tasto	
	Grill	
	Patate fritte	
	Pesce	
	Bistecca/Carne rossa	
	Pollo	
	Dolci	
TASTI FUNZIONE		
	Tasto	Descrizione
	Tasto START/PAUSA	Consente di avviare/mettere in pausa la cottura.
	Tasto SYNC	Consente di sincronizzare tempi di cottura diversi per i due cestelli, in modo da terminare la cottura nello stesso momento.
	Tasto DUAL	Consente di applicare il programma di cottura preimpostato e le impostazioni scelte per un cestello anche all'altro cestello. Due zone di cottura diventano quindi una, ideale per grandi quantità di cibo.
	Tasto di accensione/spegnimento	Consente di accendere o spegnere l'apparecchio.
	Tasto di controllo del cestello 1	Consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello 1.
	Tasto di controllo del cestello 2	Consente di selezionare le impostazioni di cottura desiderate per il cestello 2.
	Tasto TEMPERATURA/TEMPO	Premere una volta per impostare manualmente la temperatura di cottura. Premere due volte per impostare manualmente il tempo di cottura. Premere i tasti + o - per aumentare o diminuire la temperatura o il tempo di cottura.

Dati di identificazione

Sulla targa dati posta sotto la base di appoggio dell'apparecchio sono riportati i seguenti dati d'identificazione dell'apparecchio:

- costruttore e marcatura CE
- modello [Mod.]
- n° di matricola [SN]
- tensione elettrica di alimentazione [V] e frequenza [Hz]
- potenza elettrica assorbita [W]
- numero verde assistenza

Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Autorizzati, indicare modello e numero di matricola.

ISTRUZIONI PER L'USO

Primo utilizzo

Per preparare l'apparecchio all'uso, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Operazioni preliminari".

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare i componenti rimovibili che entrano in contatto con gli alimenti (Fig. 7).

Uso

L'apparecchio è dotato di due cestelli, cestello 1 (D) e cestello 2 (F), per la cottura. È possibile cuocere gli alimenti in entrambi i cestelli o utilizzarne uno solo.

Le piastre antiaderenti (G) consentono di aumentare la croccantezza degli alimenti. L'uso delle piastre antiaderenti è opzionale.

Le griglie (H) consentono di creare un doppio ripiano in ogni cestello, per preparare fino a quattro ricette contemporaneamente. L'uso delle griglie è opzionale.

Per le combinazioni di uso degli accessori, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Accessori".

L'apparecchio è dotato di un dispositivo che ne impedisce il funzionamento se entrambi i cestelli non sono inseriti correttamente nel vano di cottura.

Al primo utilizzo, può accadere che l'apparecchio emani un leggero odore e un po' di fumo: si tratta di un fenomeno perfettamente normale perché alcune parti sono state leggermente lubrificate, dopo poco tempo il fenomeno scomparirà. Questo non avrà alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio.

Per la funzione di cottura singola, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Cottura singola".

Per la funzione di doppia cottura, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Doppia cottura". La funzione di doppia cottura può essere utilizzata per cuocere lo stesso alimento in entrambi i cestelli, o per cuocere alimenti diversi contemporaneamente.

Scegliere le impostazioni di cottura in base al tipo di alimento inserito in ciascun cestello.

Ogni programma di cottura preimpostato ha una temperatura e un tempo di cottura di default ma è possibile impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura. La temperatura di cottura varierà a intervalli di 5°C. Il tempo di cottura varierà a intervalli di 1 minuto.

Per aumentare la velocità di selezione della temperatura e del tempo di cottura, mantenere premuti i tasti + o -.

La temperatura e il tempo di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento. Prima, premere il tasto di controllo del cestello 1 o del cestello 2. Poi, premere il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🔧🕒) e impostare la temperatura o il tempo di cottura desiderato. Premere il tasto START/PAUSA (▶||) per confermare la modifica.

Durante la cottura, sul display touch (B) è visualizzato il tempo di cottura che diminuisce.

Durante il funzionamento dell'apparecchio, la luce all'interno del vano di cottura potrebbe accendersi e spegnersi periodicamente. Questo indica gli interventi del termostato che mantiene la giusta temperatura di cottura.

L'apparecchio può essere messo in pausa durante il funzionamento, ad esempio per mescolare gli ingredienti durante la cottura.

Per interrompere manualmente la cottura, premere il tasto START/PAUSA (▶||).

Il cestello selezionato interromperà la cottura. Nell'altro cestello la cottura proseguirà.

Nel caso in cui sia stato selezionato il tasto DUAL, entrambi i cestelli interromperanno la cottura.

Al termine della cottura, l'apparecchio emette un beep e la scritta "End" compare sul display.

Se gli ingredienti non sono pronti, basterà reinserire il cestello nel vano di cottura e impostare il timer per qualche minuto. L'apparecchio può essere subito riutilizzato per preparare altri alimenti.

Un eventuale eccesso di olio sarà raccolto nel fondo del cestello.

Per spegnere manualmente l'apparecchio, premere il tasto di accensione/spegnimento (☺). Il sistema di ventilazione si arresta qualche istante dopo.

Funzione DUAL

Se si desidera cuocere lo stesso alimento in entrambi i cestelli, è possibile attivare la funzione DUAL che trasforma due zone di cottura in una sola, ideale per cuocere grandi quantità di cibo. Fare riferimento alle immagini nella sequenza "Funzione DUAL".

Funzione SYNC

L'apparecchio è dotato della funzione SYNC, per consentire la sincronizzazione dei tempi di cottura quando si desidera cuocere alimenti diversi nei due cestelli. In questo modo la cottura degli alimenti terminerà nello stesso momento. Fare riferimento alle immagini nella sequenza "Funzione SYNC".

Il cestello con il tempo di cottura più lungo si avvia per primo. La scritta "Hold" compare sul display per il cestello non ancora avviato, fino a quando i tempi di cottura dei due cestelli si saranno sincronizzati.

Non è possibile sincronizzare i tempi di cottura dei due cestelli quando la cottura è già stata avviata.

Cucinare su doppio ripiano

È possibile utilizzare le griglie per creare un doppio ripiano in ogni cestello.

Quando si cucina su un doppio ripiano, i tempi di cottura possono variare perché la quantità di cibo all'interno dei cestelli è maggiore. Gli alimenti disposti sulle griglie, essendo più vicini alle resistenze dell'apparecchio, tenderanno a cuocersi più rapidamente rispetto al cibo sulle piastre antiaderenti.

Utilizzare presine o strofinacci per rimuovere la griglia dal cestello.

Se necessario, proseguire la cottura del cibo posizionato sulle piastre antiaderenti.

Modalità grill

La modalità grill è ideale per grigliare carne, pesce e verdure. Inserire la piastra antiaderente nel cestello prima di mettere il cibo. Nella modalità grill è possibile utilizzare anche le griglie (H).

Funzione shake automatico

L'apparecchio è dotato di una funzione shake automatico che suggerisce di agitare o mescolare gli alimenti. A metà cottura, l'apparecchio emetterà alcuni beep e il tasto di controllo del cestello interessato lampeggerà. La scritta "SHA" lampeggerà sul display.

Estrarre il cestello dal vano di cottura e mescolare gli alimenti.

Dopo aver mescolato gli alimenti, inserire il cestello nel vano di cottura. L'apparecchio riprende automaticamente la cottura.

Se non si desidera mescolare gli ingredienti, non estrarre il cestello dal vano di cottura e lasciare proseguire la cottura.

Il programma di cottura preimpostato "Dolci" non dispone della funzione shake automatico.

Modalità stand-by

Questo apparecchio è dotato di una modalità stand-by. L'apparecchio entra in modalità stand-by dopo circa 10 minuti di inutilizzo.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Gli ingredienti più piccoli necessitano di un tempo di cottura leggermente più breve rispetto a ingredienti più grossi.

Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo mentre una quantità minore un tempo leggermente più breve.

Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura ottimizza il risultato finale e aiuta una cottura uniforme.

Per un risultato croccante, aggiungere un cucchiaino d'olio alle patate fresche o surgelate (Fig. 16) e utilizzare le piastre antiaderenti (G) in dotazione.

Gli snack da cuocere al forno possono anche essere cotti nella friggitrice ad aria.

La quantità ottimale per preparare delle patatine croccanti è 1,2-1,7 kg circa.

Programmi di cottura preimpostati

La tabella seguente mostra i programmi di cottura preimpostati presenti sul display touch. Ogni simbolo corrisponde a un programma di cottura preimpostato. Il programma è impostato con una temperatura e un tempo di cottura consigliato in base al tipo di alimento. Il tempo di cottura è indicativo, ciò dipende anche dallo spessore e dalla quantità di ingredienti utilizzata. È possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura dei programmi di cottura preimpostati.

Programma		Tempo		Temperatura (°C)		Shake
		Default	Intervallo	Default	Intervallo	
	Modalità Grill	15 min	1-60 min	200	60-200	si
	Patate fritte	18 min	1-60 min	200	150-200	si
	Pesce	15 min	1-60 min	180	120-200	si
	Bistecca/Carne rossa	20 min	1-60 min	190	120-200	si
	Pollo	30 min	1-60 min	200	120-200	si
	Dolci	30 min	1-60 min	170	120-200	no

La tabella seguente mostra tempi e temperature di cottura indicative per vari tipi di alimenti:

Patatine fritte (surgelate)	15 - 20 minuti	200°
Patatine fritte (fresche)	20 - 30 minuti in base al taglio della patata	180° 200°
Fritto (di verdura)	10 - 15 minuti	200°
Crocchette	12 - 15 minuti	190°
Crocchette di pollo	10 minuti	200°
Cosce di pollo	20 - 25 minuti	190°
Bistecca	10 - 15 minuti	190°
Polpette	8 minuti	180°
Scampi	15 - 20 minuti	160°
Torta	20 - 30 minuti	160°
Quiche	25 - 30 minuti	180°
Pesce	15 - 20 minuti	160° 180°
Cotoletta di maiale	10 - 15 minuti	200°
Involtoni primavera	10 - 15 minuti	200°
Verdura	10 - 20 minuti	180°



AVVERTENZE DI SICUREZZA DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE



- Una pulizia regolare e quotidiana consente di mantenere l'apparecchio efficiente e di prolungare la durata di vita dell'apparecchio.
- Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate ad apparecchio spento e scollegato dalla presa elettrica.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e attendere che le parti calde si siano raffreddate prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
- Residui di cibo o di olio potrebbero attaccarsi alle resistenze e ai vani di cottura dell'apparecchio. Dopo aver fatto raffreddare le resistenze e i vani di cottura, pulire con un panno umido.
- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere i residui di cibo dalle resistenze.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili metallici per evitare di graffiare e danneggiare il rivestimento. Non utilizzare mai solventi che danneggiano la plastica.
- Non smontare l'apparecchio. Non ci sono parti interne da utilizzare o pulire.

Per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, fare riferimento alle immagini nella sequenza "Pulizia e manutenzione".

Pulizia dell'apparecchio

- Pulire le parti fisse dell'apparecchio con un panno umido non abrasivo per non danneggiare il rivestimento. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire i vani di cottura (C) dell'apparecchio con un panno non abrasivo, imbevuto di acqua calda. Asciugare con un panno asciutto.

Pulizia dei componenti

Le piastre antiaderenti e i cestelli sono in materiale antiaderente: opacità e segni che potrebbero comparire dopo un uso prolungato sono normali e non compromettono la cottura e il gusto degli alimenti.

- Le piastre antiaderenti, le griglie e i cestelli possono essere lavati in lavastoviglie. Per prolungare la durata del trattamento antiaderente, si consiglia di lavare le piastre antiaderenti, le griglie e il cestello 1 (D) e il cestello 2 (F) a mano. Utilizzare un comune detersivo per piatti e una spugna morbida, non abrasiva.

MESSA FUORI SERVIZIO

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica. In caso di rottamazione, provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita nella presa elettrica.	Inserire la spina nella presa elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.
	Il tempo di cottura non è stato impostato.	Premere il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🔥🕒) e impostare il tempo di cottura desiderato.
	Il cestello non è stato inserito correttamente.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 19).
Gli ingredienti non sono pronti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità di ingredienti, o dei pezzi più piccoli, si cucinano più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🔥🕒) e impostare una temperatura di cottura più elevata. Vedere il ricettario.
	Il tempo di cottura impostato è troppo poco.	Premere il tasto TEMPERATURA/TEMPO (🔥🕒) e impostare un tempo di cottura maggiore. Vedere il ricettario.
Gli ingredienti non sono cotti uniformemente.	Alcuni tipi di ingredienti richiedono di essere mescolati più volte durante la cottura.	Gli ingredienti che stanno in alto, o che sono ricoperti da altri, devono essere mescolati durante la cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Si stanno utilizzando tipi di snack che devono essere cucinati con metodi tradizionali.	Utilizzare snack da forno o spennellare gli snack con olio prima di inserirli nel cestello.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
Il cestello non si inserisce completamente nel vano di cottura.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è troppo elevata.	Inserire meno ingredienti nel cestello. Una minore quantità si cucina più uniformemente.
	Il cestello non è stato inserito correttamente nel vano di cottura.	Inserire bene il cestello nel vano di cottura. Il corretto inserimento avviene con un "click" (Fig. 19).
Del fumo bianco esce dall'apparecchio.	Si stanno preparando ingredienti più grassi.	Quando si friggono ingredienti più grassi, si deposita più olio nel cestello. L'olio produce più fumo bianco del normale durante la cottura. Questo non ha alcun effetto sulla preparazione degli ingredienti o sull'apparecchio.
	Nel cestello sono rimasti residui di grasso dalle precedenti cotture.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso o dell'olio presente nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo l'uso.

Problemi	Possibili cause	Soluzioni
Le patate fresche, tagliate a bastoncino, non sono fritte uniformemente.	Il tipo di patate utilizzato non è adatto alla frittura.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi di girarle durante la cottura.
	Sciacquare e asciugare le patate prima di friggerle.	Sciacquare le patate e rimuovere tutto l'amido che si è depositato sulla superficie delle patate.
Le patate fresche, tagliate a bastoncino non sono croccanti appena escono dalla friggitrice.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di acqua che contengono le patate e dalla quantità di olio immessa nella friggitrice.	Assicurarsi di asciugare bene l'acqua dall'esterno delle patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate a piccoli bastoncini per ottenere più croccantezza.
		Aggiungere un poco di olio in più per ottenere più croccantezza.
		Inserire nel cestello la piastra antiaderente per aumentare la croccantezza dei cibi.
E1		Contattare un Centro Assistenza autorizzato.
E2		
E3		
E4		
E9		

SAFETY WARNINGS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- The appliance has been manufactured in compliance with the specific European Standards in force and all the parts potentially dangerous to the user are protected. Use the appliance only for its intended use to avoid possible injury and damage. Keep this manual handy for future reference. Should you decide to give this appliance to other people, remember to include these instructions as well.
- The appliance has been designed to be used for household purposes or similar, such as:
 - in cooking areas reserved for shop staff, offices and other professional environments
 - on farms
 - hotels, motels, bed & breakfasts and other residential facilities (for use by guests).
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The manufacturer declines any responsibility for misuse or for any use other than those specified in this manual. Improper use also results in voiding any form of warranty.
- We suggest keeping the original packaging, as free assistance is not provided for failures resulting from inadequate packaging of the product at the time of shipping to an authorized Service Centre.
- In order not to compromise the safety of the appliance, use only original spare parts and attachments authorized by the Manufacturer.
- The appliance complies with the Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning the materials intended to come into contact with food products.



Danger for children

- Do not leave the packaging near children as it is a potential source of danger.
- The appliance can be used by children over 8 years of age and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who lack experience or knowledge, only if they are supervised by a responsible person or if they have received and understood the instructions and the existing dangers when using the appliance.
- Children shall not play with the appliance.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8.
- Do not let the power cord hang in a place where it could be grasped by a child.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Cleaning and maintenance by the user shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised during the operation.

- If you decide to dispose of this appliance as waste, it is recommended to make it inoperative by cutting the power cord. It is also recommended to make harmless the parts of the appliance which could constitute a danger, especially for children who could use the appliance as a game.



Danger due to electricity

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage shown on the identification plate under the appliance matches the local voltage supply.
- The use of extension cords not authorized by the manufacturer can lead to damages and accidents.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- Do not connect any other high-power equipment (such as stoves, irons, radiators) to the same power outlet. Danger of electric overload.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.
- Never put live parts in contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Never immerse the appliance, the plug and the power cord in water or other liquids.
- Do not use the appliance if your hands are wet or if you are barefoot.
- Do not leave the power cord against sharp parts or sharp edges.
- Never pull the power cord or the appliance to disconnect the plug from the power outlet.
- If not in use, always turn off the appliance and unplug the power cord from the power outlet.



Warning – material damage

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not place the appliance on very hot surfaces or near open flames to prevent the coating from being damaged.
- Do not place the appliance near inflammable materials (such as fabrics, curtains).
- Do not place the appliance or the power cord near or over hot electric or gas stoves, or near a microwave or electric oven.
- Place the appliance in an environment that is sufficiently lit, clean and where the power outlet is easily accessible.
- Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
- The appliance shall be used and left at rest on a stable surface.
- The power cord shall not touch hot surfaces.
- The appliance must not be powered by external timers or separate remote-controlled systems.

- If the appliance produces a lot of smoke during operation, unplug the appliance from the power outlet. Contact the nearest authorized technical service centre to solve the problem.
- Never place objects on the appliance.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (such as rain or sun).



Danger of damage due to other causes

- In order to lift the appliance, hold it by the body.
- The appliance shall not be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. All repairs, including the power cord replacement, shall be carried out only by authorized Service Centres or technicians, in order to prevent any risk.



For the proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU, please read the leaflet attached to the product.

• ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Power consumption in Stand-by mode: 0,5 W



SAFETY WARNINGS DURING USE

- Place the appliance at a distance of at least 20 cm on the sides and 50 cm in height from walls, furniture, or other appliances.
- Always ensure the baskets are properly inserted into the cooking compartment before starting the appliance.
- Put the ingredients only into the baskets to prevent the food from touching the heating elements.
- Each basket has a maximum capacity of 5.5 l.
- Place less than the maximum amount of food in the basket.
- Pour a maximum of one tablespoon of oil per basket. Danger of fire.
- If necessary for cooking needs, add small quantities of liquid. Always check that the liquid has been absorbed by the solid ingredients before adding more.
- Do not fill the baskets with water when they are installed in the cooking compartment.
- Before putting the appliance into operation, check that the baskets and the cooking compartments are free from foreign objects.
- To avoid damaging the appliance, do not place metal tools or objects into the baskets.
-  Warning: hot surface.

- Hot steam may escape from the air intake or the cooking compartments of the appliance during cooking. Keep your hands and face away from the air intake and the cooking compartments.
- When the basket is removed from the cooking compartment, air and hot steam also escape. Keep your hands and face away from the cooking compartment.
-  Do not touch the baskets, non-stick plates, grills, metal parts of the cooking compartments, and heating elements when the appliance is operational or in the minutes following its shutdown. Wait for the cooling of hot parts.
- In order to avoid overheating, never cover the appliance during operation, as this would cause a dangerous increase in temperature.
- Do not obstruct the air intake when the appliance is operational, to avoid material damage and/or the appliance overheating.
- Grab the baskets only by the handle and use pot holders or tea towels to remove the basket, non-stick plates and grills.
- Remove the ingredients from the baskets before moving the appliance. Make sure the appliance is turned off and unplugged from the power outlet.
- Do not turn the baskets upside down when removing food: hot oil residues may leak out of the basket. Danger of burns.
- Do not use metal tools to remove food from the baskets, non-stick plates or grills.
- Make sure that the ingredients cooked into the appliance are golden brown and not black or dark. Remove the possible burned parts from the ingredients.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The appliance can be used to cook solid foods. Do not use the appliance to cook liquid foods. If an excessive amount of liquid is added, it may leak out and damage the appliance.

A - Appliance body

B - Touch screen display

C - Cooking compartments

D - Basket 1

E - Basket handles

F - Basket 2

G - Non-stick plates

H - Grills

I - Power cord

J - Air intake

TOUCH SCREEN DISPLAY DESCRIPTION

PRE-SET COOKING PROGRAMS

	Button
	Grill
	Fries
	Fish
	Steak/red meat
	Chicken
	Baked desserts

FUNCTION BUTTONS

	Button	Description
	START/PAUSE button	Allows the user to start/pause the cooking process.
	SYNC button	Allows the user to synch different cooking times for the two baskets, in order to finish cooking at the same time.
	DUAL button	It allows the user to apply the pre-set cooking program and selected settings from one basket to another. Two cooking zones become one, ideal for large quantities of food.
	On/off button	Allows the user to turn on or off the appliance.
	Basket 1 control button	Allows to select the desired cooking settings for basket 1.
	Basket 2 control button	Allows to select the desired cooking settings for basket 2.
	TEMPERATURE/TIME button	Press once to manually set the cooking temperature. Press twice to manually set the cooking time. Press the + or - buttons to increase or decrease the cooking temperature and time.

Identification data

The following identification data of the appliance are reported on the data plate under the base of the appliance:

- manufacturer and CE marking
- model [Mod.]
- serial number [SN]
- power supply voltage [V] and frequency [Hz]
- electrical power consumption [W]
- assistance toll-free phone number

For any requests to the Authorized Service Centres, specify model and serial number.

INSTRUCTIONS FOR USE

First use

To prepare the appliance for use, see the pictures in the “Preliminary operations” sequence.

Before using the appliance for the first time, wash the removable parts that come into contact with food (Fig. 7).

Use

The appliance is equipped with two cooking baskets, basket 1 (D) and basket 2 (F). It is possible to cook food in both baskets, or just use one.

The non-stick plates (G) increase the crunchiness of the food. The use of the non-stick plates is optional.

The grills (H) create a double shelf in each basket, so you can prepare up to four recipes at the same time. The use of the grills is optional.

See the pictures in the “Accessories” sequence for guidance on how to combine the accessories.

The appliance is equipped with a system that prevents its operation if both baskets are not properly inserted into the cooking compartment.

When using the appliance for the first time, you may notice the release of a slight smell and a little smoke: this is to be considered perfectly normal because some parts have been slightly lubricated, it will stop occurring after a short time. This will have no effect on the operation of the appliance.

See the pictures in the “Single cooking” sequence for the single cooking function.

See the pictures in the “Dual cooking” sequence for the dual cooking function. The dual cooking function can be used to cook the same food in both baskets, or to cook different foods at the same time.

Select the cooking settings according to the food placed in each basket.

Each pre-set cooking program has a default temperature and cooking time, but it is possible to set the cooking temperature and time manually. The cooking temperature will vary at intervals of 5°C. The cooking time will vary at intervals of 1 minute.

To increase the speed of temperature and cooking time selection, press and hold the + or - buttons. The cooking temperature and time can be changed at any moment. First, press the basket 1 or basket 2 control button. Then, press the TEMPERATURE/TIME button (🔥🕒) and set the desired cooking temperature or time. Press the START/PAUSE button (▶||) to confirm the change.

During cooking, the touch display (B) shows the cooking time as it decreases.

During the appliance operation, the light inside the cooking compartment may turn on and off periodically. This indicates the interventions of the thermostat which maintains the right cooking temperature.

The appliance can be paused during operation, for example to mix the ingredients during cooking.

To manually stop cooking, press the START/PAUSE button (▶||).

The selected basket will stop cooking. Cooking will continue in the other basket.

If the DUAL button has been selected, both baskets will stop cooking.

When cooking is complete, the appliance beeps and the display shows the word "End".

If the ingredients are not ready, put the basket back into the cooking compartment and set the timer to a few more minutes. The appliance can be reused immediately to prepare other food.

Any oil residue will be collected at the bottom of the basket.

To turn the appliance off manually, press the on/off button (⏻). The ventilation system stops a few moments later.

DUAL function

If you want to cook the same food in both baskets, it is possible to activate the DUAL function, which will turn the two cooking zones into one, ideal to cook large quantities of food. See the pictures in the "DUAL function" sequence.

SYNC function

The appliance is equipped with the SYNC function, to synch the cooking time when you want to cook different foods in the two baskets. The cooking of the foods will therefore finish at the same time. See the pictures in the "SYNC function" sequence.

The basket with the longest cooking time starts first. The word "Hold" is displayed on the basket that hasn't started yet, until the cooking times of both baskets are synchronized.

It is not possible to synchronize the cooking times of the two baskets once cooking has already started.

Cooking on two shelves

You can use the grills to create a double shelf in each basket.

When cooking on a double shelf, cooking times may vary because the amount of food inside the baskets is greater. Food placed on the grills, being closer to the heating elements of the appliance, will cook faster than food on the non-stick plates.

Use pot holders or tea towels to remove the grill from the basket.

If necessary, continue cooking the food on the non-stick plates.

Grill mode

The grill mode is ideal for grilling meat, fish and vegetables. Place the non-stick plate into the basket before placing the food. In grill mode, it is possible to use the grills (H).

Automatic shake function

The appliance has an automatic shake function that suggests shaking or mixing the food. Halfway through cooking, the appliance beeps a few times and the control button for the basket in question will flash. The word "SHA" will flash on the display.

Remove the basket from the cooking compartment and mix the food.

After mixing the ingredients, place the basket in the cooking compartment. The appliance automatically resumes cooking.

If you do not wish to mix the ingredients, do not remove the basket from the cooking compartment and allow cooking to continue.

The pre-set "Desserts" cooking program does not have an automatic shake function.

Stand-by mode

This appliance is equipped with a stand-by mode. The appliance enters the stand-by mode after about 10 minutes of inactivity.

PREPARATION TIPS

The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.

A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time while a smaller amount requires a slightly shorter time.

Stirring the smaller ingredients while cooking optimizes the final result and helps to cook the ingredients evenly.

For a crunchy result, add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes (Fig. 16) and use the non-stick plates (G) provided.

You can cook in the airy fryer also the snacks that normally you bake.

The optimal amount to make crunchy fries is about 1.2-1.7 kg.

Pre-set cooking programs

The following table shows the pre-set cooking programs available on the touch screen display.

Each symbol corresponds to a pre-set cooking program. The program is set with a recommended cooking temperature and time based on the type of food. The cooking time is approximate, it depends also on the thickness and the quantity of the ingredients used. It is possible to change the time and temperature of the pre-set cooking programs.

Program		Time		Temperature (°C)		Shake
		Default	Interval	Default	Interval	
	Grill mode	15 min	1-60 min	200	60 - 200	yes
	Fries	18 min	1-60 min	200	150 - 200	yes
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200	yes
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200	yes
	Chicken	30 min	1-60 min	200	120 - 200	yes
	Baked desserts	30 min	1-60 min	170	120 - 200	no

The following table shows approximate times and cooking temperatures for different types of food:

Chips (frozen)	15 - 20 minutes	200°
Chips (fresh)	20 - 30 minutes depending on how the potato is cut	180° 200°
Fried vegetables	10 - 15 minutes	200°
Croquettes	12 - 15 minutes	190°
Chicken nuggets	10 minutes	200°
Chicken legs	20 - 25 minutes	190°
Steak	10 - 15 minutes	190°
Meatballs	8 minutes	180°
Scampi	15 - 20 minutes	160°
Cake	20 - 30 minutes	160°
Quiche	25 - 30 minutes	180°
Fish	15 - 20 minutes	160° 180°
Pork cutlet	10 - 15 minutes	200°
Spring rolls	10 - 15 minutes	200°
Vegetables	10 - 20 minutes	180°



SAFETY WARNINGS DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular and daily cleaning maintains the appliance efficient and extends the life of the appliance.
- Cleaning and maintenance operations shall be carried out when the appliance is off and unplugged from the power outlet.
- Unplug the appliance from the power outlet and wait for the hot parts to cool down before carrying out any cleaning and maintenance operations.
- Food or oil residues may stick to the heating elements and cooking compartments of the appliance. After allowing the heating elements and cooking compartments to cool, clean with a damp cloth.
- Do not use metal tools to remove food residue from the heating elements.
- Do not use abrasive cleansers or metal tools to avoid scratching and damaging the coating. Never use solvents that damage plastic parts.
- Do not disassemble the appliance. There are no internal parts to be used or cleaned.

See the pictures in the "Cleaning and maintenance" sequence for the cleaning and maintenance of the appliance.

Cleaning the appliance

- Clean the fixed parts of the appliance using a non-abrasive damp cloth to prevent damaging the coating. Dry using a dry cloth.
- Clean the cooking compartments (C) of the appliance using a non-abrasive cloth, soaked in warm water. Dry using a dry cloth.

Cleaning the components

The non-stick plates and the baskets are made of non-stick material: any opacity and mark which may appear after prolonged use is normal and does not affect cooking and food taste.

- The non-stick plates, grills and baskets are dishwasher safe. To extend the life of the non-stick coating, it is recommended to wash the non-stick plates, grills, basket 1 (D) and basket 2 (F) by hand. Use a common dish detergent and a soft non-abrasive sponge.

DECOMMISSIONING

In the event of the appliance decommissioning, disconnect the power plug from the power outlet. Should the appliance be disposed of, separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and the legal provisions in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible causes	Solutions
The appliance does not work.	The power cord is not plugged in.	Plug the power cord into the power outlet, which must be earthed.
	The cooking time has not been set.	Press the TEMPERATURE/TIME button (⏸ ⌚) and set the desired cooking time.
	The basket has not been inserted correctly.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 19).
The ingredients are not ready.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. A smaller quantity of ingredients, or smaller pieces, cook more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the TEMPERATURE/TIME button (⏸ ⌚) and set a higher cooking temperature. Refer to the recipe book.
	The cooking time selected is too short.	Press the TEMPERATURE/TIME button (⏸ ⌚) and set a longer cooking time. Refer to the recipe book.
The ingredients are not cooked evenly.	Some ingredients required to be stirred several times while cooking.	The ingredients on top or that are covered with other ingredients must be stirred while cooking.
The fried snacks are not crispy.	You are using snacks that have to be cooked in a traditional way.	Use snacks for the oven or brush the snacks with oil before putting them into the basket.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.

Problems	Possible causes	Solutions
The basket cannot be inserted completely into the cooking compartment.	The quantity of ingredients in the basket is too big.	Put less ingredients into the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly into the cooking compartment.	Properly insert the basket into the cooking compartment. The correct insertion is done with a "click" (Fig. 19).
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients you are cooking are greasier.	When you fry greasier ingredients more oil deposits in the container. The oil produces more white smoke while cooking. This has no effect on the preparation of the ingredients or on the appliance.
	In the basket there are some residuals of grease left from the previous cooking.	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the basket. Clean the basket thoroughly after use.
Fresh potatoes, cut in sticks, are not fried evenly.	The type of potatoes used is not suitable for frying.	Use fresh potatoes and make sure to mix them while cooking.
	Wash and dry the potatoes before frying them.	Wash the potatoes and remove all the starch that has deposited on the potatoes.
The fresh potatoes, cut in sticks are not crispy when I take them out of the fryer.	The crunchiness of the fried potatoes depends on the quantity of water contained in the potatoes and from the quantity of oil introduced into the fryer.	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before you add the oil.
		Cut the potatoes in smaller sticks for more crunchiness.
		Add a bit more oil for more crunchiness.
		Insert the non-stick plate into the basket to increase the food crunchiness.
E1		Contact an authorized Service Centre.
E2		
E3		
E4		
E9		

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil a été fabriqué conformément aux Normes européennes spécifiques en vigueur et toutes les pièces potentiellement dangereuses pour l'utilisateur sont protégées. Utiliser cet appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu afin d'éviter tout risque de blessure et de dommage. Conserver ce manuel à portée de main pour référence future. Si on souhaite transmettre cet appareil à d'autres personnes, n'oublier pas d'inclure également ces instructions.
- L'appareil a été conçu pour être utilisé dans des environnements domestiques ou similaires, tels que :
 - dans les coins cuisine réservés au personnel des magasins, dans les bureaux et autres environnements professionnels
 - dans les fermes
 - hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres installations de type logement (à l'usage de leurs clients).
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel. Aucune responsabilité n'est assumée pour une utilisation incorrecte ou pour des utilisations autres que celles spécifiées dans ce manuel. Une utilisation incorrecte entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine, car les dommages dus à un emballage inapproprié lors de l'expédition à un Centre d'Assistance agréé ne sont pas couverts par l'assistance gratuite.
- Afin de ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, n'utiliser que des pièces de rechange et des accessoires d'origine autorisés par le Fabricant.
- L'appareil est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.



Danger pour les enfants

- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, uniquement s'ils sont supervisés par une personne responsable ou s'ils ont reçu et compris les instructions et les dangers existants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Toujours garder l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation dans un endroit où il pourrait être saisi par un enfant.

- Placer l'appareil de manière que les enfants ne puissent pas toucher les parties chaudes.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectuées par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et opèrent sous surveillance.
- Si on décide d'éliminer cet appareil en tant que déchet, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de rendre inoffensives les parties de l'appareil qui pourraient constituer un danger, notamment pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.



Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier que la tension indiquée sur la plaque signalétique située sous l'appareil correspond à celle du secteur local.
- L'utilisation de rallonges non autorisées par le fabricant de l'appareil peut provoquer des dommages et des accidents.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre.
- Ne pas brancher d'autres appareils à puissance élevée (poêles, fers à repasser, radiateurs électriques) sur la même prise électrique. Danger de surcharge électrique.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne mettre jamais de pièces sous tension en contact avec de l'eau : risque de court-circuit et/ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, la fiche et le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser l'appareil si on a les mains mouillées ou les pieds nus.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation en contact avec des pièces coupantes et des arêtes vives.
- Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- En cas de non-utilisation, éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise électrique.



Attention - dommages matériels

- Dérouler complètement le câble d'alimentation avant l'utilisation.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues pour éviter d'endommager le revêtement.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par exemple tissus, rideaux).
- Ne pas placer l'appareil ou le câble d'alimentation à proximité ou au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude, ou à proximité d'un four à micro-ondes ou d'un four électrique.
- Placer l'appareil dans une pièce suffisamment éclairée, propre et où la prise électrique est facilement accessible.

- Placer l'appareil sur une surface plate, stable et résistante aux hautes températures.
- L'appareil doit être utilisé et laissé à l'arrêt sur une surface stable.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être alimenté par des minuteries externes ou des systèmes de contrôle à distance.
- Si l'appareil émet beaucoup de fumée pendant le fonctionnement, débrancher l'appareil de la prise électrique. Contacter le centre d'assistance technique agréé le plus proche pour résoudre le problème.
- Ne jamais placer d'objets sur l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (par exemple pluie, soleil).



Danger de dommages dus à d'autres causes

- Saisir le corps de l'appareil pour le soulever.
- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Afin d'éviter tous les risques possibles, l'ensemble des réparations, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées par un Centre d'Assistance ou par des techniciens agréés.



Pour une élimination correcte du produit conformément à la directive européenne 2012/19/UE, lire la notice jointe au produit.

• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Consommation d'énergie en mode veille : 0,5 W



AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ LORS DE L'UTILISATION

- Placer l'appareil à une distance d'au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm en hauteur des murs, des meubles ou d'autres appareils.
- Toujours vérifier que les paniers sont correctement insérés dans le compartiment de cuisson avant de démarrer l'appareil.
- Ne placer les ingrédients que dans les paniers pour éviter que les aliments entrent en contact avec les résistances électriques.
- La capacité maximale d'un panier est de 5,5 l.
- Insérer dans le panier une quantité de nourriture inférieure à la capacité maximale.
- Verser au maximum une cuillère à soupe d'huile par panier. Danger d'incendie.
- Si nécessaire pour les besoins de cuisson, ajouter de petites doses de liquide. Toujours vérifier que le liquide a bien été absorbé par les ingrédients solides avant d'en rajouter.

- Ne pas remplir d'eau les paniers quand ils sont insérés dans le compartiment de cuisson.
- Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que les paniers et les compartiments de cuisson sont exempts de corps étrangers.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne pas introduire d'ustensiles ou d'objets métalliques dans les paniers.
-  Attention : surface chaude.
- Pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper de l'entrée d'air ou des compartiments de cuisson de l'appareil. Garder les mains et le visage éloignés de l'entrée d'air et des compartiments de cuisson.
- Lorsqu'on retire le panier du compartiment de cuisson, de l'air et de la vapeur chauds s'échappent. Garder les mains et le visage à distance du compartiment de cuisson.
-  Ne pas toucher les paniers, les plaques antiadhésives, les grilles et les parties métalliques des compartiments de cuisson et les résistances pendant le fonctionnement de l'appareil ou dans les minutes suivant son arrêt. Laisser refroidir les parties chaudes.
- Afin d'éviter une surchauffe, ne jamais couvrir l'appareil pendant son fonctionnement, car cela provoquerait une augmentation dangereuse de la température.
- Ne jamais bloquer l'entrée d'air lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter des dommages matériels et/ou la surchauffe de l'appareil.
- Ne saisir les paniers que par la poignée et utiliser des maniques ou des torchons pour retirer les paniers, les plaques antiadhésives et les grilles.
- Retirer les ingrédients des paniers avant de déplacer l'appareil. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
- Ne pas retourner les paniers lorsqu'on sort des aliments : des résidus d'huile chaude peuvent s'échapper du panier. Danger de brûlures.
- Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les aliments des paniers, des plaques antiadhésives ou des grilles.
- S'assurer que les ingrédients cuisinés dans l'appareil sont dorés et pas noirs ou bruns. Éliminer d'éventuels résidus d'aliments brûlés.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil peut être utilisé pour cuisiner des aliments solides. Ne pas utiliser l'appareil pour cuisiner des aliments liquides. Si on ajoute une quantité excessive de liquide, il pourrait s'échapper et endommager l'appareil.

A - Corps de l'appareil

F - Panier 2

B - Écran tactile

G - Plaques antiadhésives

C - Compartiments de cuisson

H - Grilles

D - Panier 1

I - Cable d'alimentation

E - Poignées des paniers

J - Entrée d'air

DESCRIPTION DE L'ÉCRAN TACTILE

PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS	
	Bouton
	Grill
	Frites
	Poisson
	Bifteck/Viande rouge
	Poulet
	Gâteaux

BOUTONS DES FONCTIONS		
	Bouton	Description
	Bouton DÉMARRAGE/PAUSE	Permet de démarrer/mettre en pause la cuisson.
	Bouton SYNC	Permet de synchroniser de différents temps de cuisson pour les deux paniers, de manière à terminer la cuisson simultanément.
	Bouton DUAL	Permet d'appliquer le programme de cuisson préréglé et les réglages choisis pour un panier à l'autre panier également. Deux zones de cuisson deviennent une, ce qui est idéal pour de grandes quantités de nourriture.
	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou éteindre l'appareil.
	Bouton de contrôle du panier 1	Permet de sélectionner les réglages de cuisson souhaités pour le panier 1.
	Bouton de contrôle du panier 2	Permet de sélectionner les réglages de cuisson souhaités pour le panier 2.
	Bouton TEMPÉRATURE/TEMPS	Appuyer une fois pour régler manuellement la température de cuisson. Appuyer deux fois pour régler manuellement la temps de cuisson. Appuyer sur les boutons + ou - pour augmenter ou réduire la température ou le temps de cuisson.

Données d'identification

Les données d'identification suivantes de l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique située sous la base de support de l'appareil :

- fabricant et marquage CE
- modèle [Mod.]
- n° de série [SN]
- tension d'alimentation [V] et fréquence [Hz]
- puissance électrique absorbée [W]
- numéro d'assistance sans frais

Dans toute demande auprès des Centres d'Assistance Agréés, indiquer le modèle et le numéro de série.

Première utilisation

Pour préparer l'appareil à l'utilisation, voir les images de la séquence « Opérations préliminaires ».

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, laver les parties amovibles qui entrent en contact avec les aliments (Fig. 7).

Emploi

L'appareil est équipé de deux paniers, le panier 1 (D) et le panier 2 (F), pour la cuisson. Il est possible de cuire les aliments dans les deux paniers ou d'en utiliser un seul.

Les plaques antiadhésives (G) permettent d'obtenir des aliments plus croustillants. L'utilisation des plaques antiadhésives est optionnelle.

Les grilles (H) permettent de créer un autre niveau dans chaque panier, pour préparer jusqu'à quatre recettes simultanément. L'utilisation des grilles est optionnelle.

Pour les combinaisons d'utilisation des accessoires, voir les images de la séquence « Accessoires ».

L'appareil est équipé d'un dispositif qui empêche son fonctionnement si les deux paniers ne sont pas insérés correctement dans le compartiment de cuisson.

Lors de la première utilisation, l'appareil pourrait dégager une légère odeur et un peu de fumée : il s'agit d'un phénomène tout à fait normal parce que certaines parties ont été lubrifiées légèrement, ce phénomène va bientôt disparaître. Cela n'aura aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour la fonction de cuisson simple, voir les images de la séquence « Cuisson simple ».

Pour la fonction de double cuisson, voir les images de la séquence « Double cuisson ». La fonction de double cuisson peut être utilisée pour cuire le même aliment dans les deux paniers, ou pour cuire de différents aliments simultanément.

Choisir les paramètres de cuisson en fonction du type d'aliment inséré dans chaque panier.

Chaque programme de cuisson préréglé a une température et un temps de cuisson par défaut, cependant on peut régler manuellement la température et le temps de cuisson. La température de cuisson variera par intervalles de 5 °C. Le temps de cuisson variera par intervalles d'une minute. Pour augmenter la vitesse de sélection de la température et du temps de cuisson, maintenir les boutons + ou - enfoncés.

La température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment. Appuyer d'abord sur le bouton de contrôle du panier 1 ou du panier 2. Appuyer ensuite sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (⏸) et régler la température ou le temps de cuisson souhaité. Appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||) pour confirmer la modification.

Pendant la cuisson, le temps de cuisson qui diminue est affiché sur l'écran tactile (B).

Pendant le fonctionnement de l'appareil, la lumière à l'intérieur du compartiment de cuisson peut s'allumer et s'éteindre périodiquement. Cela indique le déclenchement du thermostat qui maintient la bonne température de cuisson.

L'appareil peut être mis en pause pendant le fonctionnement, par exemple, pour mélanger les ingrédients pendant la cuisson.

Pour arrêter manuellement la cuisson, appuyer sur le bouton DÉMARRAGE/PAUSE (▶||).

Le panier sélectionné arrêtera la cuisson. Dans l'autre panier, la cuisson se poursuivra.

Si on a sélectionné la touche DUAL, les deux paniers arrêteront la cuisson.

Au bout de la cuisson, l'appareil émet un bip et le mot « End » s'affiche sur l'écran.

Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffira de remettre le panier dans le compartiment de cuisson et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires. L'appareil peut être utilisé immédiatement pour préparer d'autres aliments.

Tout excédent d'huile est recueilli au fond du panier.

Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt (☺). Le système de ventilation s'arrête au bout de quelques instants.

Fonction DUAL

Si on souhaite cuir le même aliment dans les deux paniers, on peut activer la fonction DUAL qui transforme deux zones de cuisson en une, ce qui est idéal pour cuire de grandes quantités de nourriture. Voir les images de la séquence « Fonction DUAL ».

Fonction SYNC

L'appareil est équipé de la fonction SYNC, qui permet de synchroniser les temps de cuisson quand on souhaite cuire des aliments différents dans les deux paniers. Ce faisant, la cuisson des aliments terminera au même moment. Voir les images de la séquence « Fonction SYNC ».

Le panier avec le temps de cuisson le plus long démarre en premier. Le message « Hold » s'affiche sur l'écran pour le panier qui n'a pas encore démarré, jusqu'à ce que les temps de cuisson des deux paniers soient synchronisés.

Il n'est pas possible de synchroniser les temps de cuisson des deux paniers lorsque la cuisson a déjà commencé.

Cuisiner sur deux niveaux

On peut utiliser les grilles pour créer un autre niveau dans chaque panier.

Lorsqu'on cuisine sur deux niveaux, les temps de cuisson peuvent varier car la quantité d'aliments dans les paniers est plus élevée. Les aliments placés sur les grilles, étant plus proches des résistances de l'appareil, cuiront plus rapidement que les aliments sur les plaques antiadhésives.

Utiliser des maniques ou des chiffons pour retirer la grille du panier.

Si nécessaire, continuer la cuisson des aliments placés sur les plaques antiadhésives.

Mode grill

Le mode grill est idéal pour griller la viande, le poisson et les légumes. Insérer la plaque antiadhésive dans le panier avant de placer les aliments. En mode grill, il est également possible d'utiliser les grilles (H).

Fonction shake automatique

L'appareil est équipé d'une fonction shake automatique qui suggère de remuer ou mélanger les aliments. À mi-cuisson, l'appareil émettra plusieurs bips et le bouton de commande du panier concerné clignotera. Le mot « SHA » clignotera sur l'écran.

Retirer le panier du compartiment de cuisson et mélanger les aliments.

Après avoir mélangé les aliments, placer le panier dans le compartiment de cuisson. L'appareil reprend automatiquement la cuisson.

Si on ne souhaite pas mélanger les ingrédients, ne pas retirer le panier du compartiment de cuisson et laisser continuer la cuisson.

Le programme de cuisson préréglé « Desserts » n'a pas la fonction shake automatique.

Mode veille

Cet appareil est équipé d'un mode veille. L'appareil passe en mode veille après environ 10 minutes d'inactivité.

CONSEILS DE PRÉPARATION

Les ingrédients plus petits nécessitent d'un temps de cuisson plus bref par rapport aux ingrédients plus grands.

Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite d'un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une quantité plus petite nécessite d'un temps légèrement plus court.

Mélanger les ingrédients plus petits à mi-cuisson pour optimiser le résultat final et obtenir une cuisson uniforme.

Pour un résultat croustillant, ajouter une cuillère à soupe d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées (Fig. 16) et utiliser les plaques antiadhésives (G) fournies.

Les snacks à cuire dans le four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaude.

La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est d'environ 1,2-1,7 kg.

Programmes de cuisson préréglés

Le tableau suivant montre les programmes de cuisson préréglés présents sur l'écran tactile.

Chaque symbole correspond à un programme de cuisson préréglé. Le programme est réglé avec une température et un temps de cuisson recommandés en fonction du type d'aliment. Le temps de cuisson est approximatif, il dépend aussi de l'épaisseur et de la quantité d'ingrédients utilisés. On peut changer la température et le temps de cuisson des programmes préréglés.

Programme		Temps		Température (°C)		Shake
		Défaut	Intervalle	Défaut	Intervalle	
	Mode grill	15 min	1-60 min	200	60-200	oui
	Frites	18 min	1-60 min	200	150-200	oui
	Poisson	15 min	1-60 min	180	120-200	oui
	Bifteck/Viande rouge	20 min	1-60 min	190	120-200	oui
	Poulet	30 min	1-60 min	200	120-200	oui
	Gâteaux	30 min	1-60 min	170	120-200	non

Le tableau suivant montre les temps et les températures de cuisson approximatifs pour différents types d'aliments :

Frites (surgelées)	15 - 20 minutes	200°
Frites (fraîches)	20 - 30 minutes en fonction de la coupe de la pomme de terre	180° 200°
Légumes frits	10 - 15 minutes	200°
Croquettes	12 - 15 minutes	190°
Nuggets de poulet	10 minutes	200°
Cuisses de poulet	20 - 25 minutes	190°
Bifteck	10 - 15 minutes	190°
Boulettes de viande	8 minutes	180°
Langoustines	15 - 20 minutes	160°
Gâteau	20 - 30 minutes	160°
Quiche	25 - 30 minutes	180°
Poisson	15 - 20 minutes	160° 180°
Côtelette de porc	10 - 15 minutes	200°
Rouleau de printemps	10 - 15 minutes	200°
Légumes	10 - 20 minutes	180°

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ LORS DU NETTOYAGE ET DE L'ENTRETIEN

- Un nettoyage régulier et quotidien permet de maintenir l'efficacité de l'appareil et de prolonger sa durée de vie.
 - Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque l'appareil est éteint et débranché de la prise électrique.
 - Débrancher l'appareil de la prise électrique et attendre le refroidissement des parties chaudes avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.
 - Des résidus alimentaires ou d'huile peuvent adhérer aux résistances et aux compartiments de cuisson de l'appareil. Après avoir laissé refroidir les résistances et les compartiments de cuisson, nettoyer avec un chiffon humide.
 - Ne pas utiliser d'outils métalliques pour retirer les résidus alimentaires des résistances.
 - Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'outils métalliques pour éviter de rayer et d'endommager le revêtement. Ne jamais utiliser de solvants qui endommagent le plastique.
 - Ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas de parties internes à utiliser ou nettoyer.
- Pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil, voir les images de la séquence « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer les parties fixes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non abrasif pour éviter d'endommager le revêtement. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Nettoyer les compartiments de cuisson (C) de l'appareil à l'aide d'un chiffon non abrasif imbibé d'eau chaude. Sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage des composants

Les plaques antiadhésives et les paniers ont un revêtement antiadhésif : opacité et marques qui pourraient paraître après une utilisation prolongée sont normales et ne compromettent pas la cuisson et le goût des aliments.

- Les plaques antiadhésives, les grilles et les paniers peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée du traitement antiadhésif, il est recommandé de laver à la main les plaques antiadhésives, les grilles, le panier 1 (D) et le panier 2 (F). Utiliser du liquide vaisselle courant et une éponge souple, non abrasive.

MISE HORS SERVICE

Si l'appareil doit être mis hors service, débrancher la fiche d'alimentation de la prise électrique. En cas de mise au rebut, séparer les différents matériaux utilisés dans la construction de l'appareil et les éliminer conformément à leur composition et aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'utilisation.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'a pas été branchée sur la prise électrique.	Brancher l'appareil sur la prise électrique qui doit être équipée de mise à la terre.
	Le temps de cuisson n'a pas été réglé.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (⏸ ⌚) et régler le temps de cuisson souhaité.
	Le panier n'a pas été inséré correctement.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 19).
Les ingrédients ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une plus petite quantité d'ingrédients, ou des morceaux plus petits, cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (⏸ ⌚) et régler une température de cuisson plus élevée. Voir le livre de recettes.
	Le temps de cuisson réglé ne suffit pas.	Appuyer sur le bouton TEMPÉRATURE/TEMPS (⏸ ⌚) et régler un temps de cuisson plus long. Voir le livre de recettes.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés plusieurs fois pendant la cuisson.	Les ingrédients qui sont en haut, ou qui sont couverts par d'autres ingrédients, doivent être mélangés pendant la cuisson.
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	On utilise des snacks qui doivent être cuisinés avec des méthodes traditionnelles.	Utiliser des snacks à cuire au four ou les badigeonner d'huile avant de les insérer dans le panier.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
Le panier ne s'insère pas complètement dans le compartiment de cuisson.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop élevée.	Insérer moins d'ingrédients dans le panier. Une quantité plus petite d'ingrédients cuit plus uniformément.
	Le panier n'a pas été inséré correctement dans le compartiment de cuisson.	Insérer le panier correctement dans le compartiment de cuisson. L'insertion correcte s'effectue lorsqu'on entend un « clic » (Fig. 19).
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	On prépare des aliments riches en matières grasses.	Lorsqu'on fait frire des aliments riches en matières grasses, une quantité plus élevée d'huile est recueillie dans le panier. L'huile produit plus de fumée blanche que d'habitude pendant la cuisson. Cela n'a aucun effet sur la préparation des ingrédients ou sur l'appareil.
	Le panier contient des résidus de graisse des cuissons précédentes.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse ou de l'huile dans le panier. Nettoyer soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas frites uniformément.	La variété de pommes de terre utilisée n'est pas adaptée pour la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et s'assurer de les remuer pendant la cuisson.
	Rincer et sécher les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincer les pommes de terre et éliminer tout l'amidon qui s'est déposé sur la surface des pommes de terre.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les pommes de terre fraîches, coupées en bâtonnets, ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La texture crouillante des frites dépend de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre et de la quantité d'huile versée dans la friteuse.	S'assurer de bien sécher l'eau sur la surface des pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les pommes de terre en petits bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
		Insérer la plaque antiadhésive dans le panier pour obtenir des aliments plus croustillants.
E1		Contacter un Centre d'Assistance agréé.
E2		
E3		
E4		
E9		

DIE BETRIEBUNGSANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Normen hergestellt und ist in den Bereichen geschützt, die für den Benutzer gefährlich sein könnten. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Die Bedienungsanleitung muss jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, muss diese Betriebsanleitung beigelegt werden.
- Das Gerät ist für die Verwendung in häuslichen oder haushaltsähnlichen Umgebungen konzipiert, wie z. B.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - Hotels, Motels, B&Bs und andere Wohngebäude (zur Nutzung durch ihre Gäste).
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke. Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendienstes für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Um die Sicherheit des Geräts nicht zu gefährden, dürfen nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und -zubehörteile verwendet werden.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Gefahr für Kinder

- Verpackungselemente dürfen nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder die Anweisungen und Gefahren bei der Benutzung des Gerätes erhalten und verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.
- Das Kabel darf nicht an Stellen hängen, wo es von Kinder angefasst werden kann.
- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.

- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät durch Abschneiden des Netzkabels außer Betrieb zu setzen, wenn Sie es als Abfall entsorgen möchten. Wir empfehlen außerdem die Geräteteile unschädlich zu machen, die besonders für Kinder gefährlich sein könnten, falls sie eventuell das Gerät für ihre Spiele verwenden sollten.



Gefahr wegen Strom

- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln, die nicht vom Hersteller des Geräts zugelassen sind, kann zu Schäden und Unfällen führen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Schließen Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistung (Heizgeräte, Bügeleisen, Heizkörper) an dieselbe Steckdose an. Überlastungsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stromführende Teile niemals mit Wasser in Berührung bringen: Kurzschluss- und/oder Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie das Gerät, den Stecker und das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Teilen oder Kanten in Berührung kommt.
- Niemals am Netzkabel oder am Gerät ziehen, um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät lagern.



Achtung - Sachschäden

- Vor Gebrauch soll das Kabel immer ganz abgewickelt werden.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbarem Material (z. B. Stoffe, Vorhänge).
- Stellen Sie das Gerät / legen Sie das Netzkabel nicht in die Nähe oder auf einen heißen Elektro- oder Gasherd, in die Nähe eines Mikrowellenofens oder eines elektrischen Backofens.
- Stellen Sie das Gerät in einem ausreichend gut beleuchteten, sauberen Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose auf.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und temperaturbeständige Unterlage.
- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate ferngesteuerte Systeme versorgt werden.
- Wenn das Gerät während des Betriebs eine starke Rauchentwicklung aufweist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an das nächste autorisierte technische Servicezentrum, um das Problem zu beseitigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät darf nicht leer laufen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht der Witterung (z. B. Regen, Sonne) ausgesetzt.



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Fassen Sie den Körper des Geräts, um es anzuheben.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist oder wenn das Gerät selbst einen Defekt aufweist. Um jedes Risiko zu vermeiden, dürfen alle Reparaturen, der Austausch des Netzkabels eingeschlossen, nur von einem Kundendienst oder von autorisierten Technikern durchgeführt werden.
- ✗ Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

• DIE BEDIENUNGSANLEITUNG IMMER AUFBEWAHREN.

Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,5 W



SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 20 cm an den Seiten und mindestens 50 cm in der Höhe zu Wänden, Möbeln oder anderen Geräten auf.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Körbe richtig in den Garraum eingesetzt sind.
- Geben Sie die Zutaten immer nur in die Körbe, damit die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Das maximale Fassungsvermögen des einzelnen Garkorbes beträgt 5,5 l.
- Legen Sie eine geringere Menge an Lebensmitteln als die maximale Kapazität in den Garkorb.
- Geben Sie maximal einen Esslöffel Öl in jeden Garkorb. Brandgefahr.
- Wenn es für den Garvorgang erforderlich ist, können kleine Mengen Flüssigkeit hinzugefügt werden. Prüfen Sie immer, ob die Flüssigkeit von den festen Bestandteilen aufgesogen wurde, bevor Sie mehr hinzufügen.

- Die Körbe dürfen nicht mit Wasser gefüllt werden, wenn sie in den Garraum eingesetzt werden.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass die Garkörbe und die Garräume frei von Fremdkörpern sind.
- Keine Werkzeuge oder Metallgegenstände in die Körbe einführen, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
-  Achtung! Heiße Oberfläche.
- Während des Garvorgangs kann heißer Dampf aus dem Lufteinlass oder aus den Garräumen des Geräts austreten. Hände und Gesicht vom Lufteinlass und von den Garräumen fernhalten.
- Wenn Sie den Korb aus dem Garraum nehmen, entweichen auch heiße Luft und Dampf. Hände und Gesicht vom Garraum fernhalten.
-  Die Garkörbe, die Antihaftplatten, die Grillroste, die Metallteile der Garräume und die Heizelemente des Geräts während des Betriebs und in den Minuten nach dem Ausschalten nicht berühren. Warten Sie bis die heißen Teile abgekühlt sind.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät während des Betriebs auf keinen Fall abgedeckt werden, da dies zu einem gefährlichen Temperaturanstieg führen würde.
- Der Lufteinlass darf während des Betriebs niemals blockiert werden, um Sachschäden und/oder eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Fassen Sie den Korb nur am Griff und verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um die Garkörbe, die Antihaftplatten und die Grillroste herauszunehmen.
- Nehmen Sie die Zutaten aus den Garkörben, bevor Sie das Gerät bewegen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Drehen Sie die Garkörbe beim Entnehmen der Lebensmittel nicht auf den Kopf: Heiße Ölreste könnten aus dem Korb austreten. Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um die Lebensmittel aus den Garkörben, von den Antihaftplatten oder von den Grillrosten zu entfernen.
- Sicherstellen, dass die mit dem Gerät gekochten Lebensmittel goldgelb sind und nicht schwarz oder braun. Entfernen Sie alle verbrannten Rückstände von den Lebensmitteln.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Das Gerät kann zum Garen fester Lebensmittel verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Garen von flüssigen Lebensmitteln. Wenn zu viel Flüssigkeit eingefüllt wird, kann sie auslaufen und das Gerät beschädigen.

- A - Gehäuse des Geräts

B - Touch Display

C - Garräume

D - Korb 1

E - Griffe der Körbe
- F - Korb 2

G - Antihafplatten

H - Grillroste

I - Stromkabel

J - Lufteinlass

BESCHREIBUNG DER TOUCH-DISPLAY-FUNKTION

VORGEGEBENE GARPROGRAMME	
	Taste
<u>GRILL</u>	Grill
	Backkartoffeln/Pommes frites
	Fisch
	Steak/ Rotes Fleisch
	Huhn
	Süßspeisen

FUNKTIONSTASTEN		
	Taste	Beschreibung
	START-/PAUSE-Taste	Startet oder unterbricht den Garvorgang.
	SYNC-Taste	Sie ermöglicht es, die unterschiedlichen Garzeiten der beiden Körbe zu synchronisieren, so dass der Garvorgang zur gleichen Zeit beendet wird.
	DUAL-Taste	Ermöglicht es, das voreingestellte Garprogramm und die Einstellungen, die für einen Garkorb gewählt wurden, auch auf den anderen Garkorb zu übertragen. Aus zwei Kochzonen wird so eine, ideal für große Mengen an Speisen.
	Ein/Aus-Taste	Schaltet das Gerät ein oder aus.
	Taste zur Steuerung von Korb 1	Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für Korb 1.
	Taste zur Steuerung von Korb 2	Ermöglicht die Auswahl der gewünschten Gareinstellungen für Korb 2.
	TEMPERATUR-/TIMER-Taste	Einmal drücken, um die Gartemperatur manuell einzustellen. Zweimal drücken, um die Garzeit manuell einzustellen. Drücken Sie die Tasten + oder -, um die Gartemperatur oder die Garzeit zu erhöhen oder zu verringern.

Identifikationsangaben

Das Typenschild an der Unterseite des Gerats enthält die folgenden Angaben zur Identifizierung des Geräts:

- Hersteller und EC-Markierung
- Modell [Mod.]
- Seriennummer [SN]
- Versorgungsspannung [V] und Frequenz [Hz]
- Leistungsaufnahme [W]
- Telefonnummer des Kundendiensts

Bei eventuellen Anfragen an die autorisierten Kundendienst-Centern, immer das Modell und die Seriennummer angeben.

Erster Gebrauch

Um das Gerät für den Gebrauch vorzubereiten die Abbildungen im Abschnitt „Erste Schritte“ beachten.

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts die abnehmbaren Teile reinigen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Abb. 7).

Gebrauch

Das Gerät ist mit zwei Garkörben, Garkorb 1 (D) und Garkorb 2 (F) zum Garen ausgestattet. Es ist möglich, die Speisen in beiden Garkörben zu garen oder nur einen Garkorb zu verwenden.

Die Antihaftplatten (G) sorgen dafür, dass die Speisen knusprig werden. Die Verwendung von Antihaftplatten ist optional.

Mit den Grillrosten (H) können in jedem Garkorb eine doppelte Ablagefläche eingerichtet und bis zu vier Rezepte gleichzeitig zubereitet werden. Die Verwendung der Grillroste ist optional.

Für die Verwendungskombinationen des Zubehörs die Abbildungen im Abschnitt „Zubehör“ beachten.

Das Gerät ist mit einer Vorrichtung ausgestattet, die den Betrieb verhindert, wenn die Garkörbe nicht richtig in den Garraum eingesetzt sind.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät einen leichten Geruch und ein wenig Rauch abgeben: Dies ist völlig normal, da einige Teile leicht geschmiert wurden, und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts.

Beachten Sie die Abbildungen im Abschnitt „Einzelgaren“ für die Einzelgarfunktion.

Für die Funktion Doppelgaren die Abbildungen im Abschnitt „Doppelgaren“ beachten. Mit der Funktion "Doppelgaren" können Sie dasselbe Lebensmittel in beiden Körben garen oder verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten.

Wählen Sie die Gareinstellungen entsprechend der Art der Lebensmittel in jedem Korb.

Jedes voreingestellte Garprogramm hat eine voreingestellte Temperatur und Garzeit, die beide auch manuell eingestellt werden können. Die Gartemperatur variiert in Intervallen von 5 ° C. Die Garzeit variiert in Intervallen von 1 Minute.

Um die Auswahl für die Temperatur und die Garzeit schneller vornehmen zu können, die Tasten + oder - gedrückt halten.

Gartemperatur und Garzeit können jederzeit geändert werden. Drücken Sie zuerst die Bedientaste von Korb 1 oder Korb 2. Drücken Sie dann die Taste TEMPERATUR/ZEIT (☺) und stellen Sie gewünschte Gartemperatur oder Garzeit ein. Die START/PAUSE-Taste (▶||) drücken, um die Änderung zu bestätigen.

Während des Garvorgangs zeigt das Touch-Display (B) die sich verkürzende Garzeit an.

Während des Gerätebetriebs kann sich das Licht im Inneren des Garraums regelmäßig ein- und ausschalten. Dies zeigt das Eingreifen des Thermostats an, der die richtige Gartemperatur aufrechterhält.

Das Gerät kann während des Betriebs auf Pause eingestellt werden, z.B. um die Zutaten während des Garprozesses zu mischen.

Um den Garvorgang manuell zu unterbrechen, die START/PAUSE-Taste (▶||) drücken. Der ausgewählte Garkorb unterbricht den Garvorgang. Im anderen Garkorb wird der Garvorgang fortgesetzt.

Wenn die DUAL-Taste gedrückt wird, unterbrechen beide Garkörbe den Garvorgang. Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät einen Piepton ab und auf dem Display erscheint „End“. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb einfach wieder in den Garraum und stellen Sie den Timer für einige Minuten ein. Das Gerät kann sofort für die Zubereitung anderer Speisen verwendet werden.

Oberschussiges Öl wird am unteren Teil des Korbes aufgefangen.

Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste (☺). Wenige Augenblicke später stoppt das Belüftungssystem.

DUAL-Funktion

Wenn Sie dasselbe Lebensmittel in beiden Körben garen möchten, können Sie die DUAL-Funktion aktivieren, die aus zwei Garzonen eine macht, ideal zum Garen von großen Portionen. Beachten Sie die Abbildungen im Abschnitt „DUAL-Funktion“.

SYNC-Funktion

Das Gerät ist mit der SYNC-Funktion ausgestattet, die es ermöglicht, die Garzeiten zu synchronisieren, wenn Sie verschiedene Speisen in den beiden Körben garen möchten. Auf diese Weise werden die Speisen gleichzeitig gegart. Beachten Sie die Abbildungen im Abschnitt „SYNC-Funktion“. Der Korb mit der längeren Garzeit startet zuerst. Auf dem Display des noch nicht gestarteten Korbes erscheint „Hold“, bis sich die Garzeiten der beiden Körbe synchronisiert haben.

Es ist nicht möglich, die Garzeiten der beiden Garkörbe zu synchronisieren, wenn der Garvorgang bereits begonnen hat.

Garen auf doppelter Ebene

Mit den Grillrosten kann in jedem Garkorb eine doppelte Ebene eingerichtet werden. Beim Garen auf einer doppelten Ebene können die Garzeiten variieren, da die Menge des Garguts im Inneren der Garkörbe größer ist. Speisen auf den Grillrosten, die sich näher an den Heizelementen des Geräts befinden, werden tendenziell schneller gegart als Speisen auf den Antihafplatten. Verwenden Sie Topflappen oder Geschirrtücher, um den Grillrost aus dem Korb zu nehmen. Falls erforderlich, können Sie die Speisen auf den Antihafplatten weitergaren.

Grill-Modus

Der Grillmodus ist ideal zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Setzen Sie die Antihafplatte in den Korb ein, bevor Sie die Lebensmittel hineingeben. Im Grillmodus können auch die Grillroste (H) verwendet werden.

Automatische Shake-Funktion

Das Gerät ist mit einer automatischen Shake-Funktion ausgestattet, die das Schütteln oder Mischen der Lebensmittel empfiehlt. Nach der Hälfte des Garvorgangs piept das Gerät einige Male und die Kontrolltaste des betreffenden Garkorbes blinkt. Auf der Anzeige erscheint die Schrift „SHA“. Entnehmen Sie den Korb aus dem Garraum und mischen Sie die Lebensmittel. Nach dem Mischen der Lebensmittel den Korb wieder in den Garraum einsetzen. Das Gerät setzt den Garvorgang automatisch fort.

Wenn Sie die Zutaten nicht mischen möchten, nehmen Sie den Korb nicht aus dem Garraum und lassen Sie den Garvorgang weiterlaufen.

Das voreingestellte Garprogramm „SuBspeisen“ verfügt nicht über die automatische Shake-Funktion.

Standby-Modus

Dieses Gerät ist mit einem Standby-Modus ausgestattet. Das Gerät schaltet nach etwa 10 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.

TIPPS ZUR VORBEREITUNG

Kleinere Zutaten benötigen eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten.
Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit und eine kleinere Menge eine etwas kürzere Zeit.
Wenn Sie die kleineren Zutaten nach der Hälfte des Kochvorgangs umrühren, wird das Endergebnis optimiert und ein gleichmäßiges Garen gefördert.
Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie einen EL Öl zu den frischen oder tiefgefrorenen Kartoffeln (Abb. 16) und verwenden Sie die mitgelieferten Antihafplatten (G).
Auch Snacks zum Backen können in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
Die optimale Menge für die Herstellung von knusprigen Chips beträgt etwa 1,2-1,7 kg.

VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

Die folgende Tabelle zeigt die voreingestellten Garprogramme, die auf dem Touch-Display zu finden sind.
Jedes Symbol entspricht einem voreingestellten Garprogramm. Das Programm ist mit einer empfohlenen Gartemperatur und -zeit je nach Art der Speisen eingestellt. Die Kochzeit ist indikativ und hängt von der Dicke und der Menge der Lebensmittel ab. Die Garzeit und die Temperatur der voreingestellten Garprogramme können geändert werden.

Programm		Zeit		Temperatur (°C)		Shake
		Default	Zeitraum	Default	Zeitraum	
	Grillfunktion	15 min	1-60 min	200	60-200	ja
	Backkartoffeln/Pommes frites	18 min	1-60 min	200	150-200	ja
	Fisch	15 min	1-60 min	180	120-200	ja
	Steak/ Rotes Fleisch	20 min	1-60 min	190	120-200	ja
	Huhn	30 min	1-60 min	200	120-200	ja
	Süßspeisen	30 min	1-60 min	170	120-200	nein

Die folgende Tabelle enthält ungefähre Garzeiten und Temperaturen für verschiedene Arten von Lebensmitteln:

Pommes frites (gefrorene)	15 - 20 Minuten	200°
Pommes Frites (frische)	20 - 30 Minuten je nach Schnitt der Kartoffel	180° 200°
Frittiertes Gemüse	10 - 15 Minuten	200°
Kroketten	12 - 15 Minuten	190°
Hähnchenkroketten	10 Minuten	200°
Hühnerkeulen	20 - 25 Minuten	190°
Steak	10 - 15 Minuten	190°
Frikadellen	8 Minuten	180°
Scampi	15 - 20 Minuten	160°
Kuchen/Torte	20 - 30 Minuten	160°
Quiche	25 - 30 Minuten	180°
Fisch	15 - 20 Minuten	160° 180°
Schweinekotelett	10 - 15 Minuten	200°
Frühlingsrollen	10 - 15 Minuten	200°
Gemüse	10 - 20 Minuten	180°

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE REINIGUNG UND WARTUNG

- Eine regelmäßige, tägliche Reinigung hält das Gerät in gutem Zustand und verlängert seine Lebensdauer.
- Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem und vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sich die heißen Teile abgekühlt haben, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Lebensmittel- oder Ölrreste könnten an den Heizelementen und Garräumen des Geräts haften. Nachdem die Heizelemente und Garräume abgekühlt sind, reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall, um Lebensmittelreste von den Heizelementen zu entfernen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallwerkzeuge, um Kratzer und Beschädigungen der Beschichtung zu vermeiden. Keine Lösungsmittel verwenden, die Plastikteile beschädigen.
- Das Gerät nicht zerlegen. Das Gerät enthält keine inneren Bestandteile, die verwendet werden oder gereinigt werden müssen.

Für die Reinigung und Instandhaltung des Geräts die Abbildungen im Abschnitt „Reinigung und Instandhaltung“ beachten.

Reinigung des Gerätes

- Reinigen Sie die festen Teile des Geräts mit einem nicht abrasiven, feuchten Tuch, um der Gerätekörper nicht zu beschädigen. Mit einem trockenen Tuch reinigen.
- Reinigen Sie die Garräume (C) des Geräts mit einem nicht scheuernden, mit warmem Wasser getränkten Tuch. Mit einem trockenen Tuch reinigen.

Reinigung der Bestandteile

Die Antihafplatten und Korb bestehen aus Antihafmaterial: Stumpfheit und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, sind normal und beeinträchtigen das Kochen und den Geschmack der Speisen nicht.

- Die Antihafplatten, die Grillroste und die Garkörbe können in der Spülmaschine gereinigt werden. Um die Lebensdauer der Antihafbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir, die Antihafplatten, die Grillroste und den Korb 1 (D) und den Korb 2 (F) von Hand zu reinigen. Verwenden Sie ein handelsübliches Geschirrspülmittel und einen weichen, nicht scheuernden Schwamm.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn das Gerät außer Betrieb genommen wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Im Falle einer Verschrottung müssen die verschiedenen beim Bau des Geräts verwendeten Materialien entsprechend ihrer Zusammensetzung und den im Verwendungsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen getrennt und entsorgt werden.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, die geerdet sein muss.
	Die Garzeit wurde nicht eingestellt.	Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT (🔥🕒) und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
	Der Behälter wurde nicht korrekt eingestellt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 19).
Die Zutaten sind nicht bereit.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine geringere Menge an Zutaten oder kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT (🔥🕒) und stellen Sie eine höhere Gartemperatur ein. Siehe Rezeptbuch.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Taste TEMPERATUR/ZEIT (🔥🕒) und stellen Sie eine höhere Garzeit ein. Siehe Rezeptbuch.
Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig gekocht.	Manche Zutaten müssen während des Kochens mehrmals umgerührt werden.	Zutaten, die obenauf liegen oder von anderen bedeckt sind, müssen während des Kochens eingemischt werden.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Frittierte Snacks sind nicht knusprig.	Sie verwenden Snacks, die nach traditionellen Methoden zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie gebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit Öl, bevor Sie sie in den Korb stellen.
		Setzen Sie die Antihafplatte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
Der Korb passt nicht vollständig in den Garraum.	Die Menge der Zutaten in den Korb ist zu groß.	Die Zutaten in den Korb geben. Eine kleinere Menge gart gleichmäßiger.
	Der Korb ist nicht richtig in den Garraum eingesetzt.	Den Korb korrekt in den Garraum einsetzen. Das korrekte Einsetzen erfolgt mit einem „Klick“ (Abb. 19).
Aus dem Gerät fließt weißer Rauch heraus.	Es werden fettere Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren fetthaltigerer Zutaten setzt sich mehr Öl im Korb ab. Das Öl erzeugt beim Kochen mehr weißen Rauch als normal. Dies hat keinen Einfluss auf die Zubereitung der Zutaten oder auf das Gerät.
	Im Korb befinden sich Fettreste, die vom vorherigen Kochen übrig geblieben sind.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts oder Öls im Korb verursacht. Reinigen Sie den Korb gründlich nach dem Gebrauch.
Frische Kartoffeln, in Stäbchen geschnitten, werden nicht gleichmäßig gebraten.	Die verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass Sie sie während des Kochens wenden.
	Vor dem Frittieren, die Kartoffeln waschen und trocknen.	Die Kartoffeln abspülen und die Stärke, die sich an der Oberfläche der Kartoffeln abgesetzt hat, entfernen.
Frische, in Stäbchen geschnittene Kartoffeln sind nicht mehr knusprig, sobald sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Wassermenge in den Kartoffeln und der Ölmenge in der Fritteuse ab.	Achten Sie darauf, dass das Wasser von der Außenseite der Kartoffeln gut abgetrocknet ist, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine Stäbchen, damit sie besonders knusprig werden.
		Etwas mehr Öl hinzugeben, damit die Kartoffeln knuspriger werden.
		Setzen Sie die Antihafplatte in den Korb ein, um die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
E1		Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
E2		
E3		
E4		
E9		

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- El aparato está diseñado de acuerdo con las Normas Europeas específicas en vigor y protegido en todas las partes potencialmente peligrosas para el usuario. Utilizar el aparato exclusivamente para el uso para el que fue diseñado, a fin de evitar posibles lesiones o daños materiales. Mantener a mano este manual para futuras consultas. Si se desea entregar este aparato a otras personas, no se olvide incluir también estas instrucciones.
- El aparato ha sido diseñado para ser utilizado en ambientes domésticos o similares a los domésticos, como por ejemplo:
 - en las zonas de cocina reservadas al personal de las tiendas, en las oficinas y en otros ambientes profesionales
 - en las granjas
 - hoteles, moteles, pensiones y otros alojamientos (para el uso de sus huéspedes).
- No utilizar el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. No se asumen responsabilidades por el uso incorrecto o por utilizaciones diferentes a las previstas en este manual de instrucciones. El uso inapropiado, además, anular todo tipo de garantía.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Servicio Autorizado.
- Para no comprometer la seguridad del aparato, utilizar sólo repuestos originales y accesorios autorizados por el Fabricante.
- El aparato cumple con el Reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.



Peligro para los niños

- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.
- El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tienen capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimiento, sólo si están acompañados por una persona responsable o si han recibido y entendido las instrucciones y los peligros que el uso del aparato conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantener siempre el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No dejar colgando el cable de alimentación en lugares donde podría ser agarrado por un niño.
- Colocar el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes calientes.

- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Cuando se decida desechar este aparato como residuo, se recomienda dejarlo inoperativo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato para sus juegos.



Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica comprobar que el voltaje indicado en la placa situada debajo del aparato corresponda al de la red local.
- El uso de cables alargadores no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Conectar siempre el aparato a una toma de corriente con puesta a tierra.
- No conectar ningún otro dispositivo de alta potencia (estufas, planchas, radiadores, etc.) en la misma toma de corriente. Peligro de sobrecarga eléctrica.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Nunca colocar las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito y/o choque eléctrico.
- Nunca sumergir el aparato, la clavija y el cable eléctrico en agua u otros líquidos.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- No dejar el cable de alimentación en contacto con bordes afilados o esquinas agudas.
- Nunca tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar la clavija de la toma eléctrica.
- Apagar el aparato mientras no lo utiliza y desenchufar siempre el cable de alimentación de la toma eléctrica.



Atención - daños materiales

- Desenrollar completamente el cable antes del uso.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar daños a la parte exterior de la carcasa.
- No colocar el aparato cerca de materiales inflamables (telas, cortinas).
- No colocar el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas o de un horno eléctrico.
- Colocar el aparato en un ambiente suficientemente iluminado, limpio y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente a altas temperaturas.
- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes.

- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o instalaciones con control remoto.
- Si el aparato emite mucho humo durante el funcionamiento, desconectar el aparato de la toma de corriente. Ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano para gestionar el problema.
- Nunca colocar objetos encima del aparato.
- No hacer funcionar el aparato vacío.
- No utilizar el aparato al aire libre.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (por ejemplo, lluvia o sol).



Peligro de daños debidos a otras causas

- Para levantar el aparato, agarrarlo por el cuerpo.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si hay daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados, o si el aparato está defectuoso. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuadas exclusivamente por un Centro de Servicio o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.



Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer la hoja específica anexa al producto.

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

Consumo de energía en modo de espera (stand-by): 0,5 W



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

- Colocar el aparato a una distancia de por lo menos 20 cm de lado y 50 cm de alto de paredes, muebles u otros aparatos.
- Comprobar siempre que las cestas estén colocadas correctamente en el compartimento de cocción antes de poner en marcha el aparato.
- Introducir los ingredientes siempre y sólo en la cesta para evitar el contacto de la comida con las resistencias eléctricas.
- La capacidad máxima de cada cesta es de 5,5 l.
- Introducir en la cesta una cantidad de comida inferior a la capacidad máxima.
- Verter al máximo una cucharada de aceite por cada cesta. Peligro de incendio.
- Si es necesario para cocinar, añadir pequeñas dosis de líquido. Comprobar siempre que el líquido ha sido absorbido por los ingredientes sólidos antes de añadir más.
- No llenar las cestas con agua cuando están colocadas en el compartimento de cocción.
- Antes de encender el aparato, asegurarse de que no haya objetos extraños en las cestas y los compartimentos de cocción.

- Para evitar daños al aparato, no introducir utensilios de cocina ni objetos metálicos en las cestas.
-  Atención: superficie caliente.
- Durante la cocción, es posible que salga vapor caliente por la toma de aire o los compartimentos de cocción del aparato. Mantener las manos y el rostro alejados de la toma de aire y de los compartimentos de cocción.
- Al retirar la cesta del compartimento de cocción, también salen aire caliente y vapor. Mantener las manos y el rostro alejados del compartimento de cocción.
-  No tocar las cestas, las placas antiadherentes, las rejillas, las partes metálicas de los compartimentos de cocción ni las resistencias mientras el aparato esté en funcionamiento o en los minutos siguientes a su apagado. Esperar a que las partes calientes se enfríen.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no cubrir en ningún caso el aparato mientras esté en funcionamiento, ya que esto provocaría un aumento peligroso de la temperatura.
- Nunca obstruir la entrada de aire mientras el aparato está en funcionamiento, para evitar daños materiales y/o sobrecalentamiento del aparato.
- Sujetar las cestas sólo por el mango y usar agarraderas o paños de cocina para quitar las cestas, las placas antiadherentes y las rejillas.
- Quitar los ingredientes de las cestas antes de mover el aparato. Asegurarse de que el aparato esté apagado y desconectado de la toma de corriente eléctrica.
- No volcar las cestas al retirar los alimentos; es posible que caigan residuos de aceite caliente de la cesta. Peligro de quemaduras.
- No utilizar utensilios metálicos para quitar los alimentos de las cestas, las placas antiadherentes o las rejillas.
- Comprobar que los ingredientes cocinados con el aparato estén dorados y no negros o marrones. Eliminar de los alimentos los eventuales restos de quemado.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato se utiliza para cocinar alimentos sólidos. No utilizar el aparato para cocinar alimentos líquidos. Si se añade demasiado líquido, podría derramar y dañar el aparato.

A - Cuerpo del aparato	F - Cesta 2
B - Pantalla táctil	G - Placas antiadherentes
C - Compartimentos de cocción	H - Rejillas
D - Cesta 1	I - Cable de alimentación
E - Mangos de las cestas	J - Toma de aire

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA TÁCTIL

PROGRAMAS DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS		
	Botón	
	Grill	
	Patatas fritas	
	Pescado	
	Bistec/Carne roja	
	Pollo	
	Dulces	
BOTONES DE FUNCIÓN		
	Botón	Descripción
	Botón ARRANQUE/PAUSA	Permite iniciar o pausar la cocción.
	Botón SYNC	Permite sincronizar diferentes tiempos de cocción para las dos cestas, con el fin de terminar de cocinar al mismo tiempo.
	Botón DUAL	Permite aplicar el programa de cocción preestablecido y los ajustes seleccionados para una cesta también en la otra. Así, dos zonas de cocción se convierten en una, ideal para grandes cantidades de comida.
	Botón de encendido/apagado	Permite encender o apagar el aparato.
	Botón de control de la cesta 1	Permite seleccionar los ajustes de cocción deseados para la cesta 1.
	Botón de control de la cesta 2	Permite seleccionar los ajustes de cocción deseados para la cesta 2.
	Botón TEMPERATURA/TIEMPO	Presionar una vez para programar manualmente la temperatura de cocción. Presionar dos veces para programar manualmente el tiempo de cocción. Presionar los botones + o - para aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo de cocción.

Datos de identificación

En la placa situada debajo de la base de apoyo del aparato se mencionan los siguientes datos de identificación del aparato:

- constructor y marca CE
- modelo [Mod.]
- n° de matrícula [SN]
- tensión eléctrica de alimentación [V] y frecuencia [Hz]
- potencia eléctrica absorbida [W]
- número verde asistencia

En eventuales pedidos al centro de asistencia autorizados, indicar el modelo y el número de matrícula.

INSTRUCCIONES DE USO

Primer uso

Para preparar el aparato para su uso, consulte las imágenes de la secuencia "Operaciones preliminares".

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las piezas desmontables que entran en contacto con los alimentos (Fig. 7).

Uso

El aparato está equipado con dos cestas de cocción, cesta 1 (D) y cesta 2 (F). Se puede cocinar alimentos en ambas cestas o solo en una.

Las placas antiadherentes (G) permiten aumentar el crujido de los alimentos. El uso de las placas antiadherentes es opcional.

Las rejillas (H) permiten crear un segundo estante en cada cesta, para preparar hasta cuatro recetas al mismo tiempo. El uso de las rejillas es opcional.

Para ver las combinaciones de uso de los accesorios, consultar las imágenes de la secuencia «Accesorios».

El aparato está equipado con un dispositivo que le impide funcionar si no están insertadas correctamente ambas cestas en el compartimento de cocción.

La primera vez que usa el producto, puede ocurrir que el aparato emita un ligero olor y un poco de humo: este es un fenómeno perfectamente normal porque algunas partes han sido ligeramente lubricadas, al poco tiempo el fenómeno desaparecerá. Esto no afectará de ninguna forma el funcionamiento del aparato.

Para la función de cocción única, consultar las imágenes de la secuencia «Cocción única».

Para la función de cocción doble, consultar las imágenes de la secuencia «Cocción doble». La función de cocción doble se puede utilizar para cocinar los mismos alimentos en ambas cestas o para cocinar diferentes alimentos al mismo tiempo.

Elegir los ajustes de cocción según el tipo de alimento colocado en cada cesta.

Cada programa de cocción preestablecido tiene una temperatura y un tiempo de cocción predeterminados, pero tanto la temperatura como el tiempo de cocción se pueden programar manualmente. La temperatura de cocción variará a intervalos de 5°C. El tiempo de cocción variará a intervalos de 1 minuto.

Para aumentar la velocidad de selección de la temperatura y del tiempo de cocción, mantener presionados los botones + o -.

La temperatura y el tiempo de cocción se pueden modificar en cualquier momento. Primero, pulsar la tecla de control de la cesta 1 o de la cesta 2. Después, pulsar la tecla TEMPERATURA/TIEMPO (🔥🕒) y programar la temperatura o el tiempo de cocción deseado. Presionar el botón ARRANQUE/PAUSA (▶||) para confirmar la modificación.

Durante la cocción, en la pantalla táctil (B) se ve el tiempo de cocción restante que va disminuyendo.

Durante el funcionamiento del aparato, la luz dentro del compartimento de cocción puede encenderse y apagarse periódicamente. Esto señala la intervención del termostato que mantiene la temperatura de cocción correcta.

Mientras el aparato está en funcionamiento, se lo puede pausar, por ejemplo, para mezclar los ingredientes durante la cocción.

Para interrumpir manualmente el proceso de cocción, presionar el botón ARRANQUE/PAUSA (▶||). Se interrumpirá la cocción en la cesta seleccionada. En la otra cesta la cocción continuará.

Si se había presionado el botón DUAL, la cocción se interrumpirá en ambas cestas.

Al final de la cocción, el aparato emite un pitido y en la pantalla aparece la palabra «End».

Si los ingredientes no están listos, volver simplemente a introducir la cesta en el compartimento de cocción y programar el temporizador por unos minutos. El aparato se puede volver a utilizar inmediatamente para preparar otros alimentos.

Eventuales excesos de aceite se recogerán en el fondo de la cesta.

Para apagar manualmente el aparato, presionar el botón de encendido/apagado (🔌). El sistema de ventilación se apaga unos segundos después.

Función DUAL

Si se desea cocinar el mismo alimento en ambas cestas, se puede activar la función DUAL, que transforma dos zonas de cocción en una sola, ideal para cocinar grandes cantidades de comida. Consultar las imágenes de la secuencia «Función DUAL».

Función SYNC

El aparato está equipado con la función SYNC, para permitir la sincronización de los tiempos de cocción cuando se desea cocinar diferentes alimentos en cada una de las cestas. De esta forma la cocción de los alimentos terminará al mismo tiempo. Consultar las imágenes de la secuencia «Función SYNC».

Primero inicia la cesta con el tiempo de cocción más largo. En la pantalla aparece la palabra «Hold» para la cesta que aún no ha iniciado la cocción, hasta que los tiempos de cocción de las dos cestas se sincronicen.

No es posible sincronizar los tiempos de cocción de las dos cestas cuando ya se inició la cocción.

Cocción en dos estantes

Se puede usar las rejillas para que haya dos estantes en cada cesta.

Cuando se cocina en dos estantes, los tiempos de cocción pueden variar porque hay más comida dentro de la cesta. Al estar más cerca de las resistencias del aparato, los alimentos ubicados sobre las rejillas tenderán a cocinarse más rápido que aquellos ubicados sobre las placas antiadherentes. Utilizar agarraderas o paños de cocina para retirar la rejilla de la cesta.

Si es necesario, continuar la cocción de los alimentos ubicados sobre las placas antiadherentes.

Modo grill

El modo grill es ideal para asar carne, pescado y verduras. Colocar la placa antiadherente en la cesta antes de poner los alimentos. En el modo grill también se pueden usar las rejillas (H).

Función shake automático

El aparato está equipado con la función shake automático, que sugiere agitar o mezclar los alimentos. A mitad de cocción, el aparato emitirá unos pitidos y el botón de control de la cesta correspondiente parpadeará. La palabra «SHA» parpadeará en la pantalla.

Extraer la canasta del compartimento de cocción y mezclar los alimentos.

Después de mezclar los alimentos, introducir la cesta en el compartimento de cocción. El aparato reanuda la cocción automáticamente.

Si no se desea mezclar los ingredientes, no extraer la cesta del compartimento y dejar que continúe la cocción.

El programa de cocción preestablecido «Dulces» no cuenta con la función shake automático.

Modo de espera (stand-by)

Este aparato está equipado con una función de espera (stand-by). El aparato entra en modo de espera (stand-by) al cabo de unos 10 minutos de inactividad.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Los ingredientes más pequeños necesitan un tiempo de cocción un poco más corto con respecto a los ingredientes más grandes.

Una cantidad mayor de ingredientes necesita un tiempo de preparación un poco más largo, mientras que una cantidad menor un tiempo un poco más corto.

Añadir los ingredientes mas pequenos a medio cocer optimiza el resultado final y contribuye a una cocción uniforme.

Para obtener un resultado crujiente, añadir una cucharada de aceite a las patatas frescas o congeladas (Fig. 16) y utilizar las placas antiadherentes (D) provistas.

Las tapas para cocer en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.

La cantidad ideal para preparar unas patatas crujientes es de 1,2-1,7 kg aproximadamente.

Programas de cocción preestablecidos

La tabla siguiente muestra los programas de cocción preestablecidos presentes en la pantalla táctil. Cada símbolo corresponde a un programa de cocción predeterminado. El programa está configurado con una temperatura y un tiempo de cocción recomendados en función del tipo de alimento. El tiempo de cocción es aproximativo ya que también depende del espesor y de la cantidad de ingredientes utilizados. Es posible cambiar la temperatura y el tiempo de cocción de los programas de cocción preestablecidos.

Programa		Tiempo		Temperatura (°C)		Shake
		Por defecto	Intervalo	Por defecto	Intervalo	
	Modo Grill	15 min	1-60 min	200	60-200	sí
	Patatas fritas	18 min	1-60 min	200	150-200	sí
	Pescado	15 min	1-60 min	180	120-200	sí
	Bistec/Carne roja	20 min	1-60 min	190	120-200	sí
	Pollo	30 min	1-60 min	200	120-200	sí
	Dulces	30 min	1-60 min	170	120-200	no

La siguiente tabla muestra tiempos y temperaturas de cocción indicativos para varios tipos de alimentos:

Patatas fritas (congeladas)	15 – 20 minutos	200°
Patatas fritas (frescas)	20 - 30 minutos dependiendo del corte de la patata	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 – 15 minutos	200°
Croquetas	12 – 15 minutos	190°
Croquetas de pollo	10 minutos	200°
Muslos de pollo	20 – 25 minutos	190°
Bistec	10 – 15 minutos	190°
Albóndigas	8 minutos	180°
Cigalas	15 – 20 minutos	160°
Tarta	20 – 30 minutos	160°
Quiche	25 – 30 minutos	180°
Pescado	15 – 20 minutos	160° 180°
Chuleta de cerdo	10 – 15 minutos	200°
Rollitos primavera	10 – 15 minutos	200°
Verduras	10 - 20 minutos	180°



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Una limpieza regular y diaria ayuda a mantener el aparato eficiente y a prolongar su vida útil.
- Todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben efectuarse con el aparato apagado y desconectado de la toma de corriente.
- Desconectar el aparato de la toma de corriente y esperar a que las partes calientes se enfríen antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
- Es posible que se peguen residuos de alimentos y de aceite a las resistencias y a los compartimentos de cocción del aparato. Cuando las resistencias y los compartimentos de cocción se hayan enfriado, limpiarlos con un paño húmedo.
- No usar utensilios metálicos para quitar residuos de comida de las resistencias.
- No utilizar detergentes abrasivos o utensilios metálicos para evitar rayar y dañar el revestimiento. Nunca utilizar disolventes que dañen las partes de plástico.
- No desmontar el aparato. No hay partes internas a utilizar o que haya que limpiar.

Para la limpieza y el mantenimiento del aparato, consultar las imágenes de la secuencia «Limpieza y mantenimiento».

Limpieza del aparato

- Limpiar las partes fijas del aparato con un pano humedo no abrasivo para no danar el revestimiento. Secar con un paño seco.
- Limpiar los compartimentos de cocción (C) del aparato con un paño no abrasivo empapado en agua caliente. Secar con un paño seco.

Limpieza de los componentes

Las placas antiadherentes y las cestas están fabricadas con material antiadherente: la opacidad y los signos que pueden aparecer tras un uso prolongado son normales y no afectan la cocción ni el sabor de los alimentos.

- Las placas antiadherentes, las rejillas y las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. Para prolongar la duración del tratamiento antiadherente, se recomienda lavar a mano las placas antiadherentes, las rejillas, la cesta 1 (D) y la cesta 2 (F). Utilizar un detergente común para vajilla y una esponja suave, no abrasiva.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

Quando se pone fuera de servicio el aparato, desconectar la clavija de la toma de corriente. En el caso de desmantelamiento, hay que separar los distintos materiales utilizados en la construcción del aparato y desecharlos según su composición y las normas legales vigentes en el país de utilización.

CÓMO SOLUCIONAR ALGUNOS PROBLEMAS

Problemas	Causas posibles	Soluciones
El aparato no funciona.	La clavija no está introducida correctamente en la toma de corriente.	Enchufar la clavija en la toma de corriente eléctrica, que debe estar equipada con puesta a tierra.
	No se ha programado el tiempo de cocción.	Presionar el botón TEMPERATURA/ TIEMPO (⏸ ⌚) y programar el tiempo de cocción deseado.
	La cesta no está colocada correctamente.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 19).
Los ingredientes no están listos.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Menos cantidad alimentos, o en trozos más pequeños, se cocinan en modo más uniforme.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Presionar el botón TEMPERATURA/ TIEMPO (⏸ ⌚) y programar una temperatura de cocción más alta. Ver el recetario.
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto.	Presionar el botón TEMPERATURA/ TIEMPO (⏸ ⌚) y programar un tiempo de cocción más largo. Ver el recetario.
Los ingredientes no están cocinados uniformemente.	Algunos tipos de ingredientes requieren ser mezclados varias veces durante la cocción.	Los ingredientes que se encuentran arriba, o que están cubiertos por otros, deben ser mezclados durante la cocción.
Las tapas fritas no quedan crujientes.	Se están utilizando unos tipos de tapas que se deben cocinar con métodos tradicionales.	Utilizar aperitivos para horno o untar las tapas con aceite antes de introducirlas en la cesta.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
La cesta no entra completamente en el compartimento de cocción.	Demasiada cantidad de ingredientes en la cesta.	Introducir menos ingredientes en la cesta. Una menor cantidad se cocina más uniformemente.
	La cesta no se ha introducido correctamente en el compartimento de cocción.	Insertar bien la cesta en el compartimento de cocción. La introducción es correcta al oír un "clic" (Fig. 19).

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Un humo blanco sale del aparato.	Se están preparando ingredientes más grasos.	Cuando se frien ingredientes más grasos, en la cesta se deposita más aceite. El aceite produce más humo blanco de lo normal durante la cocción. Esto no afecta de ninguna manera la preparación de los ingredientes o el aparato.
	En el contenedor han quedado restos de grasa de las cocciones precedentes.	El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa o del aceite presente en la cesta. Limpiar minuciosamente la cesta después del uso.
Las patatas frescas, cortadas en bastones, no están fritas uniformemente.	El tipo de patatas utilizadas no es adecuado para freír.	Use patatas frescas y asegúrese de darles la vuelta durante la cocción.
	Enjuagar y secar las patatas antes de freírlas.	Enjuagar las patatas y quitar todo el almidón que se ha depositado en la superficie de las patatas.
Las patata frescas, cortadas en bastones, no están crujientes al sacarlas de la freidora.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de agua que contienen las patatas y de la cantidad de aceite introducido en la freidora.	Controlar que ha secado bien el agua del exterior de las patatas antes de añadir el aceite.
		Cortar las patatas en bastoncitos más finos para que queden mas crujientes.
		Añadir un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.
		Insertar la placa antiadherente en la cesta para aumentar el crujiente de los alimentos.
E1		Ponerse en contacto con un Centro de Servicio autorizado.
E2		
E3		
E4		
E9		

AVISOS DE SEGURANÇA

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ANTES DO USO.

- O aparelho foi realizado em conformidade com as específicas Normas Europeias vigentes e protegido em todas as suas partes potencialmente perigosas para o utilizador. Utilizar o aparelho exclusivamente para o uso ao qual foi projetado a fim de evitar possíveis acidentes e danos. Manter este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.
- O aparelho foi concebido para ser utilizado em ambientes domésticos ou semelhantes, como por exemplo:
 - nas áreas para cozinhar reservadas ao pessoal de lojas, em escritórios e em outros ambientes profissionais
 - em quintas
 - hotéis, motéis, bed & breakfasts e outras estruturas habitáveis (para uso dos relativos hóspedes).
- Não utilizar o aparelho para finalidades diferentes da finalidade descrita neste manual. Não assumimos nenhum tipo de responsabilidade em caso de uso incorrecto ou de empregos diferentes daqueles previstos neste manual. O uso impróprio determina, além disso, a perda do efeito de qualquer forma de garantia.
- Recomenda-se guardar as embalagens originais, visto que não é efetuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento da expedição do mesmo a um Centro de Assistência autorizado. um Centro de Assistência autorizado.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilizar exclusivamente peças de reposição originais e acessórios autorizados pelo Fabricante.
- O aparelho está em conformidade com o Regulamento (CE) N. 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados a entrar em contato com os produtos alimentares.



Perigo para as crianças

- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.
- O aparelho pode ser usado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento do aparelho, somente se observados por uma pessoa responsável ou se tiverem recebido e compreendido as instruções e saibam reconhecer os perigos presentes durante o uso do aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.

- Não deixar o cabo de alimentação pendurado onde poderia ser puxado por uma criança.
- Posicionar o aparelho de modo que as crianças não consigam atingir as partes quentes.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se estas forem maiores de 8 anos e agirem com a orientação de um adulto.
- Quando for decidido eliminar este aparelho como resíduo, recomendamos fazer com que o mesmo se torne inoperante, cortando, para isto, o cabo de alimentação. Recomendamos fazer com que se tornem inócuas as partes do aparelho susceptíveis a constituir perigo, principalmente para crianças que poderiam utilizá-lo para brincar.



Perigo devido à electricidade

- Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, certificar-se que a tensão indicada na placa de dados situada abaixo do aparelho corresponda à tensão da rede local.
- O uso de extensões elétricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Conectar sempre o aparelho a uma tomada ligada à terra.
- Não conectar outros aparelhos de alta potência (aquecedores, ferros de passar roupa, radiadores) na mesma tomada elétrica. Perigo de sobrecarga elétrica.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede elétrica.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contato com a água: risco de curto-circuito e/ou choque elétrico.
- Nunca mergulhar o aparelho, a ficha e o cabo elétrico em água ou outros líquidos.
- Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou descalço.
- Não deixe o cabo de alimentação em contato com partes cortantes ou cantos vivos.
- Nunca puxar o cabo de alimentação ou o próprio aparelho para desconectar a ficha da tomada elétrica.
- Caso não for utilizado, desligar o aparelho e desconectar sempre a ficha do cabo de alimentação da tomada elétrica.



Atenção - danos materiais

- Desenrolar completamente o cabo de alimentação antes do uso.
- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que o revestimento possa sofrer danos.
- Não posicionar o aparelho perto de material inflamável (por exemplo: tecidos, cortinas).

- Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás quentes, ou próximo a um forno microondas ou a um forno elétrico.
- Colocar o aparelho num ambiente suficientemente iluminado, limpo e com a tomada elétrica facilmente acessível.
- Posicionar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente às altas temperaturas.
- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contato com superfícies quentes.
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.
- Se o aparelho emitir muito fumo durante o funcionamento, desconecte o aparelho da tomada elétrica. Contactar o centro de assistência técnica autorizado mais próximo para a resolução do problema.
- Nunca posicionar objetos sobre o aparelho.
- Nunca fazer com que o aparelho funcione vazio.
- Não utilizar o aparelho ao ar livre.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (por exemplo chuva, sol).



Perigo de danos devidos a outras causas

- Segurar bem o corpo do aparelho para levanta-lo.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído ou se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver com algum defeito. Todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por um Centro de Assistência ou por técnicos autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.



Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, pedimos que seja lido o folheto específico fornecido com o produto.

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

Consumo energético em modalidade Standby: 0.5 W



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE O USO

- Posicionar o aparelho a uma distância de, pelo menos, 20 cm, aos lados, e de 50 cm, em altura, em relação a paredes, móveis ou outros aparelhos.
- Certificar-se sempre que os cestos estejam inseridos corretamente no compartimento de cozedura antes de ligar o aparelho.
- Inserir os ingredientes, sempre e somente nos cestos, a fim de evitar o contato do alimento com as resistências elétricas.
- A capacidade máxima do cesto é de 5,5 l.
- Inserir, no cesto, uma quantidade de alimentos inferior à capacidade máxima.

- Verter uma colher de óleo, no máximo, para cada cesto. Perigo de incêndio.
- Se necessário, por exigências de cozedura, adicione pequenas doses de líquido. Certificar-se sempre que o líquido tenha sido absorvido pelos ingredientes sólidos antes de adicionar mais líquidos.
- Não encher os cestos de água quando estiverem inseridos no compartimento de cozedura.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certificar-se que não haja objetos estranhos nos cestos e nos compartimentos de cozedura.
- Para evitar danos ao aparelho, não inserir utensílios ou objetos metálicos nos cestos.
-  Atenção! Superfície quente.
- Durante a cozedura, poderá ocorrer a saída de vapor quente pela tomada de ar ou pelos compartimentos de cozedura do aparelho. Manter as mãos e o rosto longe da tomada de ar e dos compartimentos de cozedura.
- Quando o cesto for removido do compartimento de cozedura, haverá também saída de ar e vapor quentes. Manter as mãos e o rosto longe do compartimento de cozedura.
-  Não tocar os cestos, as placas antiaderentes, as grelhas, as partes metálicas dos compartimentos de cozedura e as resistências, durante o funcionamento do aparelho ou nos minutos seguintes ao seu desligamento. Aguardar o arrefecimento das partes quentes.
- A fim de evitar sobreaquecimentos, não cobrir o aparelho, em nenhum caso, durante o funcionamento, pois isso poderia causar um perigoso aumento de temperatura.
- Nunca obstruir a tomada de ar durante o funcionamento do aparelho, para evitar danos materiais e/ou sobreaquecimento do aparelho.
- Segurar os cestos somente pelas suas alças e utilizar pegas ou panos de cozinha para remover os cestos, as placas antiaderentes e as grelhas.
- Remover os ingredientes dos cestos antes de deslocar o aparelho. Certificar-se que o aparelho esteja desligado e desconectado da tomada elétrica.
- Não virar os cestos quando remover os alimentos: os resíduos de óleo quente poderiam sair do cesto. Perigo de queimaduras.
- Não usar utensílios metálicos para remover os alimentos dos cestos, das placas antiaderentes ou das grelhas.
- Certifique-se que os ingredientes cozidos com o aparelho estejam dourados e não pretos ou marrom. Remover possíveis resíduos de queimado dos alimentos.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

O aparelho pode ser usado para cozinhar alimentos sólidos. Não utilizar o aparelho para cozinhar alimentos líquidos. Se for adicionada uma quantidade excessiva de líquido, o mesmo poderia sair e danificar o aparelho.

A - Corpo do aparelho

B - Display touch

C - Compartimentos de cozedura

D - Cesto 1

E - Alças dos cestos

F - Cesto 2

G - Placas antiaderentes

H - Grelhas

I - Cabo de alimentação

J - Entrada de ar

DESCRIÇÃO DO DISPLAY TOUCH

PROGRAMAS DE COZEDURA PRÉ-CONFIGURADOS	
	Tecla
	Grill
	Batatas fritas
	Peixe
	Bife/Carne vermelha
	Frango
	Doces

TECLAS DE FUNÇÃO		
	Tecla	Descrição
	Tecla START/PAUSA	Permite iniciar/colocar em pausa a cozedura.
	Tecla SYNC	Permite sincronizar tempos de cozedura diferentes para os dois cestos, de modo a terminar a cozedura na mesma hora.
	Tecla DUAL	Permite aplicar o programa de cozedura predefinido, assim como as programações escolhidas para um cesto, mesmo para o outro cesto. Duas zonas de cozedura tornam-se, assim, uma só, ideal para grandes quantidades de alimentos.
	Tecla ligar/desligar	Permite ligar ou desligar o aparelho.
	Tecla de controle do cesto 1	Permite seleccionar as programações de cozedura desejadas para o cesto 1.
	Tecla de controle do cesto 2	Permite seleccionar as programações de cozedura desejadas para o cesto 2.
	Tecla TEMPERATURA/TEMPO	Pressionar uma vez para programar manualmente a temperatura de cozedura. Pressionar duas vezes para programar manualmente o tempo de cozedura. Pressionar as teclas + ou - para aumentar ou diminuir a temperatura ou o tempo de cozedura.

Dados de identificação

Na placa colocada abaixo da base de apoio do aparelho estão indicados os seguintes dados de identificação do aparelho:

- fabricante e marcação CE
- modelo [Mod.]
- n° de matrícula [SN]
- tensão eléctrica de alimentação [V] e frequência [Hz]
- potência eléctrica absorvida [W]
- número verde de assistência

Para solicitações aos Centros de Assistência Autorizados, indicar o modelo e o número de matrícula.

Primeira utilização

Para preparar o aparelho ao uso, consultar as imagens da sequência de "Operações preliminares".

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, lavar os componentes removíveis que entram em contato com os alimentos (Fig. 7).

Uso

O aparelho é dotado de dois cestos, cesto 1 (D) e cesto 2 (F), para a cozedura. É possível cozinhar os alimentos em ambos os cestos ou utilizar um só cesto.

As placas antiaderentes (G) permitem preparar alimentos mais crocantes. O uso das placas antiaderentes é opcional.

As grelhas (H) permitem criar um duplo plano em cada cesto, para preparar até quatro receitas contemporaneamente. O uso das grelhas é opcional.

Para as combinações de uso dos acessórios, consultar as imagens na sequência "Acessórios".

O aparelho é dotado de um dispositivo que impede o funcionamento se ambos os cestos não estiverem inseridos corretamente no compartimento de cozedura.

Durante a primeira utilização, pode ocorrer que o aparelho emane um ligeiro odor e um pouco de fumo: trata-se de um fenómeno perfeitamente normal pois algumas partes foram ligeiramente lubrificadas. Após pouco tempo o fenómeno desaparecerá. Isto não terá nenhum efeito sobre o funcionamento do aparelho.

Para a função de cozedura simples, consultar as imagens na sequência "Cozedura simples".

Para a função de cozedura dupla, consultar as imagens na sequência "Cozedura dupla". A função de cozedura com dois cestos pode ser utilizada para cozinhar o mesmo alimento em ambos os cestos, ou para cozinhar alimentos diferentes contemporaneamente.

Escolher as programações de cozedura em função do tipo de alimento introduzido em cada um dos cestos.

Cada programa de cozedura tem uma temperatura e um tempo de cozedura de default, mas é possível programar manualmente a temperatura e o tempo de cozedura. A temperatura de cozedura irá variar com intervalos de 5°C. O tempo de cozedura irá variar com intervalos de 1 minuto. Para aumentar a velocidade de seleção da temperatura, manter pressionadas as teclas + e -.

A temperatura e o tempo de cozedura podem ser modificados em qualquer momento. Antes, deve-se pressionar o botão de controle do cesto 1 ou do cesto 2. Em seguida, pressionar o botão TEMPERATURA/TEMPO (🕒) e programar a temperatura e o tempo de cozedura desejados. Pressionar a tecla START/PAUSA (▶||) para confirmar a modificação.

Durante a cozedura, no display touch (B) será mostrado o tempo de cozedura que diminui.

Durante o funcionamento do aparelho, a luz no interior do compartimento de cozedura poderia acender e desligar periodicamente. Isto indica as ativações do termostato que mantém a temperatura correta de cozedura.

O aparelho pode ser colocado em pausa durante o funcionamento, como por exemplo, para misturar os ingredientes durante a cozedura.

Para interromper manualmente a cozedura, pressionar a tecla START/PAUSA (▶||).

O cesto selecionado irá interromper a cozedura. No outro cesto, a cozedura irá continuar.

No caso em que for selecionada a tecla DUAL, em ambos os cestos a cozedura sera interrompida. Ao final da cozedura, o aparelho ira emitir um beep e a escrita "End" ira surgir no display. Se os ingredientes nao estiverem prontos, basta reinserir o cesto no compartimento de cozedura e programar o timer por alguns minutos. Em seguida, o aparelho podera ser reutilizado para preparar outros alimentos.

Um possivel excesso de óleo será recolhido no fundo do cesto.

Para desligar manualmente o aparelho, pressionar o botao ligar/desligar (⏻). O sistema de ventilação ira parar após alguns instantes.

Função DUAL

Se quiser cozinhar o mesmo alimento em ambos os cestos, é possível ativar a função DUAL que transforma duas zonas de cozedura em uma só, ideal para cozinhar grandes quantidades de alimento. Consultar as imagens da sequência "Função DUAL".

Função SYNC

O aparelho é dotado de função SYNC, para permitir a sincronização dos tempos de cozedura quando se quiser cozinhar alimentos diferentes nos dois cestos. Deste modo a cozedura dos alimentos terminara na mesma hora. Consultar as imagens da sequência "Função SYNC".

O cesto com o tempo de cozedura mais longo tem infcio antes. A escrita "Hold" é mostrada no display para o cesto ainda nao iniciado, até quando os tempos de cozedura dos dois cestos estiverem sincronizados.

Não é possível sincronizar os tempos de cozedura dos dois cestos quando a cozedura tiver iniciado.

Cozinhar em plano duplo

É possível utilizar as grelhas para criar um plano duplo em cada cesto.

Quando cozinhar com um plano duplo, os tempos de cozedura podem variar pois a quantidade de alimentos no interior dos cestos é maior. Os alimentos dispostos nas grelhas, por estar mais próximos às resistências do aparelho, tendem a cozer mais rapidamente em relação aos alimentos sobre as placas antiaderentes.

Utilizar pegas ou panos de cozinha para extrair a grelha do cesto.

Se necessario, continuar a cozedura dos alimentos posicionados sobre as placas antiaderentes.

Modalidade grill

A modalidade grill é ideal para grelhar carnes, peixes e verduras. Inserir a placa antiaderente no cesto antes de introduzir os alimentos. Na modalidade grill é possível utilizar também as grelhas (H).

Função shake automático

O aparelho é dotado de uma função shake automatico que sugere agitar ou misturar os alimentos. No meio da cozedura, o aparelho emitira alguns beeps e a tecla de controlo do cesto interessado ira piscar. A escrita "SHA" ira piscar no display.

Extrair o cesto do compartimento de cozedura e misturar os alimentos.

Após ter misturado os alimentos, inserir o cesto no compartimento de cozedura. O aparelho ira retomar automaticamente a cozedura.

Se nao quiser misturar os ingredientes, nao extrair o cesto do compartimento de cozedura e deixar que a cozedura continue.

O programa de cozedura programado "Doces" nao dispoe da função shake automático.

PT

Modalidade stand-by

Este aparelho é dotado de uma função de stand-by. O aparelho entra em modalidade stand-by depois de aproximadamente 10 minutos sem utiliza-lo.

CONSELHOS DE PREPARAÇÃO

Os ingredientes menores necessitam de tempos de preparação um pouco mais breves em relação aos ingredientes maiores.

Uma quantidade maior de ingredientes requer um tempo de preparação um pouco mais longo e uma quantidade menor exige um tempo um pouco mais breve.

Misture os ingredientes menores quando estiver na metade do tempo de cozedura para otimizar os resultados finais e ajudar a obter uma cozedura uniforme.

Para alimentos crocantes, adicionar uma colher de óleo nas batatas frescas ou congeladas (Fig. 16) e utilizar as placas antiaderentes (G) fornecidas.

Os snacks a serem cozidos no forno também podem ser cozidos na fritadeira de ar quente. A quantidade ideal para preparar batatinhas crocantes é de 1,2-1,7 kg aproximadamente.

Programas de cozedura predefinidos

A tabela seguinte mostra os programas de cozedura predefinidos presentes no display touch. Cada símbolo corresponde a um programa de cozedura predefinido. O programa esta definido com uma temperatura e um tempo de cozedura aconselhado em função do tipo de alimento. O tempo de cozedura é indicativo, ou seja, depende também da espessura e da quantidade dos ingredientes. É possível modificar a temperatura e o tempo de cozedura dos programas de cozedura pré-configurados.

Programa		Tempo		Temperatura (°C)		Shake
		Default	Intervalo	Default	Intervalo	
	Modalidade Grill	15 min	1-60 min	200	60-200	sim
	Batatas fritas	18 min	1-60 min	200	150-200	sim
	Peixe	15 min	1-60 min	180	120-200	sim
	Bife/Carne vermelha	20 min	1-60 min	190	120-200	sim
	Frango	30 min	1-60 min	200	120-200	sim
	Doces	30 min	1-60 min	170	120-200	nao

A seguinte tabela mostra os tempos e as temperaturas de cozedura indicativas para os varios tipos de alimentos:

Batatinhas fritas (congeladas)	15 - 20 minutos	200°
Batatinhas fritas (frescas)	20 - 30 minutos em função do corte das batatas	180° 200°
Fritura (de verduras)	10 - 15 minutos	200°
Croquetes	12 - 15 minutos	190°
Croquetes de frango	10 minutos	200°
Coxas de frango	20 - 25 minutos	190°
Bife	10 - 15 minutos	190°
Almôndegas	8 minutos	180°
Lagostim	15 - 20 minutos	160°
Bolo	20 - 30 minutos	160°
Quiche	25 - 30 minutos	180°
Peixe	15 - 20 minutos	160° 180°
Costeleta de porco	10 - 15 minutos	200°
Rolinhos primavera	10 - 15 minutos	200°
Verduras	10 - 20 minutos	180°



ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA DURANTE A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO

- Uma limpeza regular e quotidiana permite manter o aparelho eficiente, assim como prolongar a duração da vida útil do mesmo.
- Todas as operações de limpeza e manutenção devem ser efetuadas com o aparelho desligado e desconectado da tomada elétrica.
- Desconectar o aparelho da tomada elétrica e aguardar que as partes quentes estejam frias antes de efetuar qualquer operação de limpeza e manutenção.
- Resíduos de alimentos ou de óleo poderiam ficar presos nas resistências e nos compartimentos de cozedura do aparelho. Após ter feito arrefecer as resistências e os compartimentos de cozedura, limpar com um pano húmido.
- Não utilizar utensílios metálicos para remover os resíduos de alimentos das resistências.
- Não usar detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para evitar riscos ou danos ao revestimento. Nunca utilizar solventes que danifiquem o plástico.
- Não desmontar o aparelho. Não há partes internas a utilizar ou limpar.

Para a limpeza e a manutenção do aparelho, consultar as imagens da sequência "Limpeza e manutenção".

Limpeza do aparelho

- Limpar as partes fixas do aparelho usando um pano húmido não abrasivo para não danificar o revestimento. Enxugar com um pano seco.
- Limpar os compartimentos de cozedura (C) do aparelho com um pano não abrasivo, molhado com água quente. Enxugar com um pano seco.

Limpeza dos componentes

As placas antiaderentes e os cestos são feitos com material antiaderente: opacidade e sinais que podem surgir após um uso prolongado são normais e não comprometem a cozedura e o sabor dos alimentos.

- As placas antiaderentes, as grelhas e os cestos podem ser lavados na máquina lava-louça. Para prolongar a duração do tratamento antiaderente, aconselhamos a lavagem à mão das placas antiaderentes, das grelhas e do cesto 1 (D) e do cesto 2 (F). Utilizar um detergente comum para louça e uma esponja macia, não abrasiva.

Pôr o aparelho fora de serviço

Para desligar o aparelho, desconectar a ficha de alimentação da tomada elétrica. Em caso de eliminação, deve-se efetuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho, e eliminá-los em função da composição de cada um, respeitando as disposições de lei vigentes no País de utilização.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

Problemas	Possíveis causas	Soluções
O aparelho nao funciona.	A ficha nao esta inserida na tomada de corrente eléctrica.	Ligar a ficha à tomada da corrente eléctrica, que deve ser provida de ligação à terra.
	O tempo de cozedura nao foi programado.	Pressionar a tecla TEMPERATURA/TEMPO (⏸⌚) e programar o tempo de cozedura desejado.
	O cesto nao foi inserido corretamente.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um "click" (Fig. 19).
Os ingredientes nao estao prontos.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade de ingredientes, ou pedaços menores, sao cozidos de modo mais uniforme.
	A temperatura programada é muito baixa.	Pressionar a tecla TEMPERATURA/TEMPO (⏸⌚) e programar uma temperatura de cozedura maior. Ver as receitas.
	O tempo de cozedura programado é muito pouco.	Pressionar a tecla TEMPERATURA/TEMPO (⏸⌚) e programar um tempo de cozedura maior. Ver as receitas.
Os ingredientes nao estao cozidos uniformemente.	Alguns tipos de ingredientes devem ser misturados algumas vezes durante a cozedura.	Os ingredientes que estao no alto ou que estao cobertos por outros, devem ser misturados durante a cozedura.
Os snacks fritos nao estao crocantes.	Esta utilizando tipos de snacks que devem ser cozidos com métodos tradicionais.	Utilizar snacks para forno ou unta-los com óleo antes de inseri-los no cesto.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
Nao é possfvel inserir totalmente o cesto no compartimento de cozedura.	A quantidade de ingredientes no interior do cesto é muito grande.	Inserir menos ingredientes no cesto. Uma menor quantidade sera cozida de modo mais uniforme.
	O cesto nao foi inserido corretamente no compartimento de cozedura.	Inserir bem o cesto no compartimento de cozedura. Para inserir corretamente deve-se ouvir um "click" (Fig. 19).

Problemas	Possíveis causas	Soluções
Ha safda de fumo branco do aparelho.	Os ingredientes mais gordurosos estão em preparação.	Quando fritar ingredientes mais gordurosos, mais óleo ficará depositado no cesto. O óleo está a produzir mais fumo branco do que o normal durante a cozedura. Isto não produz nenhum efeito na preparação dos ingredientes ou no aparelho.
	No cesto encontram-se resíduos de gordura das preparações anteriores.	O fumo branco é gerado pelo aquecimento da gordura ou do óleo presente no cesto. Limpar meticulosamente o cesto após o uso.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito, não estão fritas de forma uniforme.	O tipo de batatas utilizado não é apropriado para a fritura.	Utilizar batatas frescas e não esquecer de girá-las durante a cozedura.
	Enxaguar e enxugar as batatas antes de fritá-las.	Enxaguar as batatas e remover todo o amido que ficou depositado na superfície das batatas.
As batatas frescas, cortadas em forma de palito não estão crocantes quando são tiradas da fritadeira.	As batatas ficam crocantes dependendo da quantidade de água que contém e da quantidade de óleo introduzida na fritadeira.	Lembrar-se de enxugar bem a água na parte externa das batatas antes de adicionar o óleo.
		Cortar as batatas em forma de palitos para que fiquem mais crocantes.
		Adicionar um pouco mais de óleo para obter o efeito mais crocante.
		Inserir, no cesto, a placa antiaderente para obter alimentos mais crocantes.
E1		Entrar em contato com um Centro de assistência autorizado.
E2		
E3		
E4		
E9		

LEES VOOR HET GEBRUIK AANDACHTIG DE INSTRUCTIES DOOR.

- Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving en alle voor de gebruiker mogelijk gevaarlijke delen zijn beveiligd. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel om mogelijk letsel en schade te voorkomen. Houd deze handleiding altijd binnen handbereik voor latere raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan deze instructies ook mee te geven.
- Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik of gebruik in omgevingen die op de huiselijke lijken, zoals bijvoorbeeld:
 - keukentjes voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele vertrekken
 - boerderijen
 - hotels, motels, bed & breakfasts en andere logiesfaciliteiten (voor gebruik door de betreffende gasten).
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan die in deze handleiding worden beschreven. Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in deze handleiding. Bovendien vervalt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie.
- Het is raadzaam de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend servicecentrum doordat het niet goed is verpakt.
- Om de veiligheid van het apparaat niet op het spel te zetten, gebruikt u alleen originele reserveonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr.1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.



Gevaar voor kinderen

- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden begeleid of als ze goede instructies hebben gekregen en ze de instructies en gevaren bij het gebruik van het apparaat hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat de stroomkabel niet op een plek hangen waar hij door een kind beetgepakt kan worden.

- Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen komen.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden verricht, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- Mocht u dit apparaat willen weggooien, dan bevelen wij aan om het onbruikbaar te maken door de stroomkabel door te snijden. Verder bevelen wij aan om die delen van het apparaat onschadelijk te maken die een gevaar kunnen vormen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gebruiken om ermee te spelen.



Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Voordat u het apparaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleert u of de spanning die op het identificatiepaatje onder het apparaat is aangegeven, overeenkomt met die van het plaatselijke elektriciteitsnet.
- Het gebruik van niet door de fabrikant goedgekeurde verlengsnoeren kan schade en ongelukken veroorzaken.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Sluit geen enkel ander apparaat dat veel stroom verbruikt (kacheltjes, strijkijzers, radiatoren) op hetzelfde stopcontact aan. Gevaar voor elektrische overbelasting.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl de stekker in het stopcontact zit.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting en/of elektrische schok.
- Dompel het apparaat, de stekker en de stroomkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft of op blote voeten loopt.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet in aanraking komt met scherpe delen.
- Trek nooit aan de stroomkabel of het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Wanneer u het apparaat niet gebruikt, haalt u de stekker van de stroomkabel altijd uit het stopcontact.



Let op – schade aan materialen

- Rol de stroomkabel voor het gebruik helemaal af.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat de coating beschadigd raakt.
- Zet het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld stoffen, gordijnen).
- Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, niet in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron of elektrische oven.
- Zet het apparaat in een goed verlichte, schone ruimte met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Zet het apparaat op een vlak, stevig en temperatuurbestendig oppervlak.

- Het apparaat moet altijd op een stevige ondergrond staan ook als het niet wordt gebruikt.
- De stroomkabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Het apparaat mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.
- Als er veel rook van het apparaat afkomt tijdens de werking, haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wend u tot het dichtstbijzijnde erkende servicentrum om het probleem op te lossen.
- Zet nooit voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (bijvoorbeeld regen, zon).



Gevaar voor schade door andere oorzaken

- Pak de behuizing van het apparaat vast om het op te tillen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, of als er zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, mogen uitsluitend worden verricht door een erkende servicedienst of door erkende vakmensen om iedere vorm van gevaar te voorkomen.



Voor een correcte verwijdering van het product in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU wordt u verzocht de instructies te lezen die bij het product zijn gevoegd.

• BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD.

Geeftverbruik op de stand-bymodus: 0,5 W



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR TIJDENS HET GEBRUIK

- Zet het apparaat op een afstand van ten minste 20 cm aan de zijkanten en op 50 cm in de hoogte van muren, meubels of andere apparaten.
- Controleer altijd of de manden goed in de binnenpan zijn aangebracht voordat u het apparaat inschakelt.
- Doe de ingrediënten altijd en enkel en alleen in de manden om te voorkomen dat het eten in aanraking komt met de elektrische weerstanden.
- De maximuminhoud van iedere afzonderlijke mand is 5,5 l.
- Doe een hoeveelheid etenswaren in de mand die minder is dan het maximum.
- Doe hooguit één lepel olie in iedere mand. Brandgevaar.
- Voeg, indien nodig voor de bereiding, kleine hoeveelheden vloeistof toe. Controleer altijd of de vloeistof door de vaste ingrediënten is opgenomen voordat u nog wat toevoegt.
- Vul de manden niet met water wanneer ze zich in de binnenpan bevinden.

- Voordat u het apparaat inschakelt, controleert u of er geen vreemde voorwerpen in de manden en de binnenpannen zitten.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen doet u geen metalen keukengerei of voorwerpen in de manden.
-  Let op: heet oppervlak.
- Tijdens de bereiding kan er hete stoom uit de luchtinlaat of de binnenpannen van het apparaat komen. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de luchtinlaat en de binnenpannen.
- Wanneer u de mand uit de binnenpan haalt komt er ook hete lucht en stoom uit het apparaat. Houd de handen en het gezicht uit de buurt van de ovenruimte.
-  Kom tijdens de werking van het apparaat of tijdens de eerste minuten dat het is uitgeschakeld niet aan de manden, de antiaanbakplaten, de roosters, de metalen delen van de binnenpannen en de weerstanden van het apparaat. Wacht tot de warme delen afgekoeld zijn.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat tijdens de werking onder geen beding worden afgedekt, aangezien dit een gevaarlijke toename van de temperatuur kan veroorzaken.
- Blokkeer de luchtinlaat nooit tijdens het gebruik van het apparaat, om materiële schade en/of oververhitting ervan te voorkomen.
- Pak de manden alleen bij het handvat vast en gebruik pannenlappen of theedoeken om deze, de antiaanbakplaten en de roosters te verwijderen.
- Neem de ingrediënten uit de manden alvorens het apparaat te verplaatsen. Controleer of het apparaat uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact getrokken is.
- Draai de manden niet ondersteboven als u de etenswaren er uithaalt: er kunnen hete resten olie uit de mand komen. Gevaar voor brandwonden.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etenswaren uit de manden, van de antiaanbakplaten of de roosters te halen.
- Verzekert u ervan dat de ingrediënten die met het apparaat zijn bereid goudkleurig zijn en niet zwart of bruin. Verwijder eventuele verbrande resten uit de etenswaren.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Het apparaat kan worden gebruikt voor de bereiding van vast voedsel. Gebruik het apparaat niet voor vloeibaar voedsel. Als er te veel vloeistof wordt toegevoegd, kan deze gaan lekken en het toestel beschadigen.

A - Behuizing van het apparaat

B - Aanraakscherm

C - Binnenpannen

D - Mand 1

E - Handgrepen van de manden

F - Mand 2

G - Antiaanbakplaten

H - Roosters

I - Stroomsnoer

J - Luchtinlaat

BESCHRIJVING VAN HET AANRAAKSCHERM

VOORINGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S		
	Toets	
	Grill	
	Friet	
	Vis	
	Lapje vlees/rood vlees	
	Kip	
	Zoetigheid	
FUNCTIETOETSEN		
	Toets	Beschrijving
	START/PAUZE-toets	Hiermee kan de bereiding worden gestart/gepauzeerd.
	SYNC-toets	Hiermee kunnen verschillende bereidingstijden voor de twee manden worden gesynchroniseerd, zodat de bereiding op hetzelfde moment wordt beëindigd.
	DUAL-toets	Hiermee kunnen het vooringestelde bereidingsprogramma en de gekozen instellingen voor de ene mand ook op de andere worden toegepast. Twee bereidingszones worden zo één, wat ideaal is bij grote hoeveelheden eten.
	Aan-uittoets	Hiermee kan het apparaat worden in- of uitgeschakeld.
	Bedieningstoets van mand 1	Hiermee kunnen de instellingen voor de gewenste bereiding voor mand 1 worden gekozen.
	Bedieningstoets van mand 2	Hiermee kunnen de instellingen voor de gewenste bereiding voor mand 2 worden gekozen.
	TEMPERATUUR/TIJD-toets	Druk hier één keer op om de bereidingstemperatuur handmatig in te stellen. Druk hier twee keer op om de bereidingstijd handmatig in te stellen. Druk op de toetsen + of - voor een langere of kortere bereidingstijd.

Identificatiegegevens

Op het plaatje aan de onderkant van de steunbasis van het apparaat zijn de volgende identificatiegegevens van het apparaat weergegeven:

- fabrikant en EG-markering
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- voedingsspanning [V] en frequentie [Hz]
- opgenomen elektrisch vermogen [W]
- gratis telefoonnummer assistentie

Vermeld het model en het serienummer bij eventuele verzoeken aan erkende servicecentra.

GEBRUIKSAANWIJZING

Eerste gebruik

Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf “Vorbereidende werkzaamheden” om het apparaat klaar te maken voor het gebruik.

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wast u alle afneembare onderdelen af die in aanraking komen met de etenswaren (Afb. 7).

Gebruik

Het apparaat is uitgerust met twee bereidingsmanden, mand 1 (D) en mand 2 (F). Er kunnen etenswaren in beide manden of in slechts één worden bereid.

Met de antiaanbakplaten (G) kunnen de etenswaren krokanter worden. Het gebruik van antiaanbakplaten is facultatief.

Met de roosters (H) kan een dubbele verdieping in iedere mand worden gecreëerd om tot vier recepten tegelijkertijd te kunnen bereiden. Het gebruik van de roosters is facultatief.

Voor de gebruikscombinaties van de accessoires, raadpleegt u de afbeeldingen in de paragraaf “Accessoires”.

Het apparaat is voorzien van een inrichting die de werking verhindert als beide manden niet goed op de binnenpan zijn aangebracht.

Bij het eerste gebruik kan het gebeuren dat het apparaat een lichte geur en een beetje rook afgeeft: dit is volkomen normaal omdat sommige onderdelen licht gesmeerd zijn. Dit verschijnsel zal na korte tijd verdwijnen. Het heeft geen enkele invloed op de werking van het apparaat.

Voor de functie Gebruik van de enkele mand, raadpleegt u de afbeeldingen in de paragraaf “Gebruik van de enkele mand”.

Voor de functie Gebruik van de dubbele mand, raadpleegt u de afbeeldingen in de paragraaf “Gebruik van de dubbele mand”. De functie met gebruik van de dubbele mand kan worden gebruikt om dezelfde etenswaren in beide manden te bereiden, of om verschillende soorten etenswaren tegelijk te bereiden.

Kies de bereidingsinstellingen op grond van het soort etenswaar dat zich in elk van de manden bevindt.

Elk vooringesteld bereidingsprogramma heeft een standaardbereidingstemperatuur en -tijd, maar de bereidingstemperatuur en -tijd kunnen ook handmatig worden ingesteld. De bereidingstemperatuur verandert met intervallen van 5°C. De bereidingstijd verandert met intervallen van 1 minuut. Om de selectiesnelheid van de bereidingstemperatuur en -tijd te verhogen, houdt u de toetsen + of - ingedrukt.

De temperatuur en de bereidingstijd kunnen op elk willekeurig moment worden gewijzigd. Druk eerst op de bedieningstoetsen van mand 1 of mand 2. Druk vervolgens op de TEMPERAATUUR/TIJD-toets ( ) en stel de gewenste bereidingstemperatuur of -tijd in. Druk op de START/PAUZE-toets () om de wijziging te bevestigen.

Tijdens de bereiding wordt op het aanraakscherm (B) de afnemende bereidingstijd weergegeven.

Tijdens de werking van het apparaat kan het gebeuren dat de verlichting in de binnenpan regelmatig in- en uitgeschakeld wordt. Dit geeft de ingrepen van de thermostaat aan, die de juiste bereidingstemperatuur handhaaft.

Het apparaat kan tijdens de werking op pauze worden gezet, bijvoorbeeld om de ingrediënten tijdens de bereiding te mengen.

Om de bereiding handmatig te onderbreken, drukt u op de START/PAUZE-toets ().

De geselecteerde mand onderbreekt nu de bereiding. In de andere mand gaat de bereiding verder.

Indien de DUAL-toets is geselecteerd, wordt de bereiding in beide manden onderbroken.

Als het apparaat klaar is met bereiden, piept het een keer en verschijnt het opschrift "End" op het display.

Als de ingrediënten niet gaar zijn, doet u de mand weer in de binnenpan en stelt u de tijdschakelaar nog enkele minuten in. Het apparaat kan meteen opnieuw worden gebruikt om andere etenswaren te bereiden.

Een eventueel teveel aan olie wordt op de bodem van de mand opgevangen.

Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uittoets (). Het ventilatiesysteem stopt enkele ogenblikken later.

DUAL-functie

Indien u dezelfde etenswaar in beide manden wilt bereiden, kunt u de DUAL-functie inschakelen, die van de twee bereidingszones één maakt, wat ideaal is bij grote hoeveelheden eten. Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf "DUAL-functie".

SYNC-functie

Het apparaat is uitgerust met de SYNC-functie, om de bereidingstijden te synchroniseren wanneer u verschillende etenswaren in de twee manden wilt bereiden. Op die manier wordt de bereiding van de etenswaren op hetzelfde moment beëindigd. Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf "SYNC-functie".

De mand met de langste bereidingstijd wordt het eerste gestart. Het opschrift "Hold" verschijnt op het display van de nog niet-ingeschakelde mand tot de bereidingstijden van beide manden gesynchroniseerd zijn.

De bereidingstijden van de twee manden kunnen niet worden gesynchroniseerd als de bereiding al is begonnen.

Op dubbele verdieping koken

De roosters kunnen worden gebruikt om een dubbele verdieping in iedere mand te creëren.

Wanneer de bereiding plaatsvindt op een dubbele verdieping kunnen de bereidingstijden verschillen, omdat de hoeveelheid etenswaren in de manden groter is. Aangezien de etenswaren die op de roosters zijn gelegd zich dicht bij de weerstanden van het apparaat bevinden, zijn deze eerder klaar dan de etenswaren op de antiaanbakplaten.

Gebruik pannelappen of vaatdoeken om het rooster uit de mand te verwijderen.

Indien nodig, laat u de bereiding van de etenswaren op de antiaanbakplaten verdergaan.

Grillstand

De grillstand is ideaal om vlees, vis en groenten te grillen. Doe de antiaanbakplaat in de mand voordat u de etenswaren erin doet. Op de grillstand kunnen ook de roosters (H) worden gebruikt.

Automatische shake-functie

Het apparaat is voorzien van een automatische shake-functie die aangeeft dat de etenswaren moeten worden geschud of gemengd. Halverwege de bereiding piept het apparaat enkele keren en gaat de bedieningstoets van de betreffende mand knippen. Het opschrift "SHA" knippert op het display.

Neem de mand uit de binnenpan en meng de etenswaren.

Na de etenswaren te hebben gemengd, brengt u de mand weer in de binnenpan aan. Het apparaat hervat de bereiding automatisch.

Indien u de ingrediënten niet wilt mengen, neemt u de mand niet uit de binnenpan en laat u de bereiding verdergaan.

Het vooringestelde bereidingsprogramma "Gebak" heeft geen automatische shake-functie.

Stand-bystand

Dit apparaat is voorzien van een stand-bystand. Nadat het apparaat 10 seconden niet wordt gebruikt, gaat het over op de stand-bystand.

BEREIDINGSTIPS

De kleinere ingrediënten hebben een iets kortere bereidingstijd nodig dan de grotere/dikkere.

Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft een iets langere bereidingstijd nodig, terwijl een kleinere hoeveelheid een iets kortere bereidingstijd nodig heeft.

Door de kleinere ingrediënten halverwege de bereiding te mengen wordt het eindresultaat geoptimaliseerd. Het helpt bovendien om de etenswaren gelijkmatig te bereiden.

Voor een krokant resultaat voegt u een lepel olie toe aan de verse of diepvriesfrietten (Afb. 16) en gebruikt u de meegeleverde antiaanbakplaten (G).

Snacks die in de oven moeten worden bereid kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden gedaan.

De optimale hoeveelheid om knapperige frieten te maken is ongeveer 1,2 tot 1,7 kg.

Vooringestelde bereidingsprogramma's

De volgende tabel toont de vooringestelde bereidingsprogramma's die op het aanraakscherm aanwezig zijn.

Elk symbool komt overeen met een vooringesteld bereidingsprogramma. Het programma is met een bereidingstemperatuur en -tijd ingesteld, die afhankelijk van het soort etenswaar wordt aanbevolen. De bereidingstijd is indicatief en hangt ook af van de dikte en de hoeveelheid gebruikte ingrediënten. Het is mogelijk de temperatuur en de duur van de vooringestelde bereidingsprogramma's te wijzigen.

Programma		Duur		Temperatuur (°C)		Shake
		Standaard	Interval	Standaard	Interval	
	Grillstand	15 min.	1-60 min.	200	60-200	ja
	Friet	18 min.	1-60 min.	200	150-200	ja
	Vis	15 min.	1-60 min.	180	120-200	ja
	Lapje vlees/rood vlees	20 min.	1-60 min.	190	120-200	ja
	Kip	30 min.	1-60 min.	200	120-200	ja
	Zoetigheid	30 min.	1-60 min.	170	120-200	nee

De volgende tabel geeft de indicatieve bereidingstijden en -temperaturen weer voor de verschillende soorten etenswaren:

Friet (diepvries)	15 tot 20 minuten	200°
Friet (vers)	20 tot 30 minuten afhankelijk van de grootte van de aardappel	180° 200°
Gebakken groente	10 tot 15 minuten	200°
Kroketten	12 tot 15 minuten	190°
Kipkroketten	10 minuten	200°
Kippenpoten	20 tot 25 minuten	190°
Lapje vlees	10 tot 15 minuten	190°
Gehaktballen	8 minuten	180°
Scampi's	15 tot 20 minuten	160°
Taart	20 tot 30 minuten	160°
Quiche	25 tot 30 minuten	180°
Vis	15 tot 20 minuten	160° 180°
Varkenskotelet	10 tot 15 minuten	200°
Loempia's	10 tot 15 minuten	200°
Groenten	10 tot 20 minuten	180°



VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Door het apparaat regelmatig en dagelijks schoon te maken blijft het in goede staat en wordt de levensduur verlengd.
- Alle beschreven schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact verwijderd.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot de hete delen zijn afgekoeld alvorens schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden te verrichten.
- Er kunnen etensresten of resten olie aan de weerstanden en de binnenpannen van het apparaat vast gaan zitten. Nadat u de weerstanden en de binnenpannen hebt laten afkoelen, maakt u deze schoon met een vochtig doekje.
- Gebruik geen metalen keukengerei om de etensresten van de weerstanden te verwijderen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of metalen keukengerei om te voorkomen dat de coating bekrast of beschadigd wordt. Gebruik nooit oplosmiddelen, omdat ze de plastic delen beschadigen.
- Demonteer het apparaat niet. Er zijn geen interne delen die moeten worden gebruikt of worden schoongemaakt.

Raadpleeg de afbeeldingen in de paragraaf "Schoonmaken en onderhoud" om het apparaat schoon te maken en te onderhouden.

Het apparaat schoonmaken

- Maak de vaste onderdelen van het apparaat met een vochtig, niet-schurend doekje schoon om de coating niet te beschadigen. Met een droge doek afdrogen.
- Maak de binnenpannen (C) van het apparaat met een niet-schurend, met warm water bevochtigd doekje schoon. Met een droge doek afdrogen.

De onderdelen schoonmaken

De antiaanbakplaten en de manden zijn van antikleefmateriaal gemaakt: na langdurig gebruik kunnen dofheid en krassen optreden, wat heel normaal is en de bereiding en smaak van de etenswaren niet schaadt.

- De antiaanbakplaten, de roosters en de manden kunnen in de vaatwasser worden afgewassen. Voor een langere levensduur van de antiaanbakbehandeling wordt aanbevolen de antiaanbakplaten, de roosters en mand 1 (D) en mand 2 (F) met de hand af te wassen. Gebruik een gewoon afwasmiddel en een afwasborstel of een zacht, niet-schurend sponsje.

BUITENWERKINGSTELLING

Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald. Als het apparaat wordt gesloopt, moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwerkt op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar het wordt gebruikt.

OVERZICHT VAN OPLOSSINGEN VOOR EEN AANTAL PROBLEMEN

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Het apparaat doet het niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De bereidingstijd is niet ingesteld.	Druk op de TEMPERATUUR/TIJD-toets (⏸ ⌚) en stel de gewenste bereidingstemperatuur in.
	De mand is niet goed aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 19).
De ingrediënten zijn niet klaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid ingrediënten of kleinere stukken zorgen voor een gelijkmatigere bereiding.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de TEMPERATUUR/TIJD-toets (⏸ ⌚) en stel een hogere bereidingstemperatuur in. Zie de recepten.
	De ingestelde bereidingstijd is te kort.	Druk op de TEMPERATUUR/TIJD-toets (⏸ ⌚) en stel een langere bereidingstijd in. Zie de recepten.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.	Sommige soorten ingrediënten moeten meerdere keren worden gemengd tijdens de bereiding.	De zich bovenin bevindende ingrediënten of de ingrediënten die door andere zijn bedekt moeten tijdens de bereiding worden gemengd.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig.	U bent soorten snacks aan het gebruiken, die op traditionele wijze moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of smeer de snacks met olie in voordat u ze in de mand legt.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
De mand valt niet volledig in de binnenpan.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Doe minder ingrediënten in de mand. Een kleinere hoeveelheid wordt gelijkmatiger bereid.
	De mand is niet goed in de binnenpan aangebracht.	Doe de mand goed in de binnenpan. U hoort een klik als hij goed is aangebracht (Afb. 19).



Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vettere ingrediënten bereid.	Wanneer u vettere ingrediënten bereidt, blijft er meer olie in de mand achter. De olie veroorzaakt meer witte rook dan normaal tijdens de bereiding. Dit heeft geen enkel effect op de bereiding van de ingrediënten of op het apparaat.
	In de mand zijn vetresten achtergebleven van eerder gebruik van de friteuse.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet en de olie in de mand. Maak de mand na gebruik goed schoon.
De verse, in repen gesneden aardappelen zijn niet gelijkmatig gebakken.	Het gebruikte type aardappel is niet geschikt om te worden gefrituurd.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat u ze tijdens het bakken keert.
	Spoel de aardappelen schoon en droog ze af, voordat u ze bakt.	Spoel de aardappelen af en verwijder alle zetmeel dat zich op het oppervlak van de aardappelen bevindt.
De verse aardappelen in repen zijn gesneden aardappelen zijn niet knapperig als ze pas uit de friteuse komen.	Of en hoe knapperig de frites zijn hangt af van de hoeveelheid water die in de aardappelen zit en de hoeveelheid olie die in de friteuse is gedaan.	Zorg ervoor dat u de aardappelen goed afdroogt voordat u de olie toevoegt.
		Snij de aardappelen in kleine repen zodat ze knapperiger worden.
		Voeg voor knapperigere frites een beetje meer olie toe.
		Doe de antiaanbakplaat in de mand om de etenswaren krokanter te maken.
E1		Neem contact op met een erkende servicedienst.
E2		
E3		
E4		
E9		

nPIN XPHrIMOnOIHrETE TH rvrKEvH, .6IABArTE nPOrEKTika Tlr 0.6HrEr.

- Η wuwKEu ΕΙΧΕΙ ΚΟΤΟwKEuOwTEi wùmcwO µΕ Τουç KEiµEvουç ΕΙΟIKουç EupwmO-'Κουç ΚΟvovlwµουç ΚΟΙ mOpÉXEI mpowTOwiO 6Àwv Twv µEpwv mou EvOEXETOI vO mOpouwléwouv KivOuvo yIO Ton XpíwTí. XpíwlmomolEITE Tí wuwKEu OMÉTIKé yIO Tí Xpíw yIO Tíw omoíO mpoopisETOI mpoKEIµÉvou vO OmocúyETE TuX6v OTuXíµOTO KOI síµiEç. CuÁeçTE To mOp6v EyXEIpiOlo yIO vO To wuµíouÀEùEwTE 6moTE XpEléçETOI. LE mEpimTww mou wKomEùETE vO OwwETE Tí wuwKEu OuTí wE Kémolo éÀAo éToµo, cpovTiwTE vO mOpOowETE KOI To mOp6v EyXEIpiOlo.
- Η wuwKEu EivOI wXEIOIwµÉv yIO vO XpíwlmomolEiTOI wE oIKIOΚουç µη rpuç Xwpouç, 6mwç yIO mOpéOEIlyMO:
- wTíç KousivEç ΚΟΤΟwTíµéTwv mou mpoopisovTOI OmOKÁElwTIKé yIO To mpowwmIK6, wTO ypOcEiO KOI wE éÀÀουç EmOyyEÀµOTIKουç Xwpouç
- wTO OypoKTíµOTO
- wTO çEvoOoXEiO, wTíç mOvwI6v, wTO KOTOÀùµOTO bed & breakfast KOI wE éÀÀO KOTOÀùµOTO (mpoc Xpíw Om6 Touç EmlwKÉmTEç).
- Míw XpíwlmomolEITE Tí wuwKEu yIO OIOcopETIKouç wKomoùç Om6 EKEivouç m mEplypécovTOI wTo mOp6v EyXEIpiOlo. .LEv cÉpouµE KOµiO Eu8ùv yIO ÀOv8O-wµÉv µ OIOcopETIK Xpíw Tíç wuwKEuίç wE wxÉw µE 6wO mpoÁÉmovTOI wTo mOp6v EyXEIpiOlo. Η OKOTéÀÀÀ Xpíw Emiwiç EmlwùpEI Tíw OKùpww Ké8E µopciç Eyyùwiç.
- LuvIwTéTOI vO cuÁéwwETE TO uÁIKé Tíç OpXIKίç wuwKEuOwiOç, OEOpµÉvou 6TI OM mpoIÁÉMETOI OwpEén TEXvIK umowTíplç yIO Tíç síµiÉç mou mpoKÁi8IKON Om6 OKOTéÀÀÀ wuwKEuOwiO Tou mpo'6vToç KOTé Tíw OmowToÀ Tou wE ÉvO EçouwI-oOoTíµÉvo KÉvTpo TEXvIKίç umowTíplç.
- ríO vO µíw 8ÉwETE wE KivOuvo Tíw OwcéAEIO Tou mpo'6vToç, XpíwlmomolEITE OM KÁElwTIKé yvίwO OvTOÁÀOKTIKé KOI EçOpTíµOTO mou cÉpouv Tíw EçouwIo6Tíw Tou ΚΟΤΟwKEuOwTí.
- Η wuwKEu wuµµopcwvETOI µΕ Ton ΚΟvovlwµ6 (EK) Ap. 1935/2004 7 27/10/2004 mEpi uÁIKwv mou mpoopisovTOI vO Ép8ouv wE EmOc µΕ Tp6clµO.



Kiv5uvo y1a 1,1Kpci na151ci

- TO uÁIKé Tíç wuwKEuOwiOç OEv mpÉmEI vO OcívovTOI wE wíµEio 6mou OM TO mOIOLé yIOTí OmOTEÁouñ míyí KlvOùvou.
- Η wuwKEu µmopEi vO Xpíwlmomol8Ei Om6 mOIOLé ÁIKiOç µEyOÀùTEpíç Tw 8 ETwv KOI Om6 éToµO µΕ µElwµÉvEç wwµOTIKÉç, Olw8TípiOKÉç KOI OIOvoTÍKÉç IKO-v6TíTEç, µ Om6 éToµO mou OEv ÉXouv Tíw OmOIToùµEv mEipO KOI yvwWEIç µ6vo um6 Tíw EmiÁE4 Ev6ç umEù8uvou µ Eén ÉXouv OIOléwEI KOI KOTOvowEI Tíç oOí-yiEç KOI Touç KlvOùvouç mou mOpouwlésovTOI KOTé Tí Xpíw Tíç wuwKEuίç.
- TO mOIOLé OEv mpÉmEI vO mOisouv µΕ Tí wuwKEu.

- CuÀéwwETE μένTO Tῆ wuwKEuῶ KOI To KOÀwOlo TpocoOowiOç μOKplé Om6 mOIOLé ἈΙΚΙΟç KéTw Twv 8 ETwv.
- Mῖv OcῖvETE To KOÀwOlo vO KpÉμETOI wE wῖμEio mou μmopEi vO To mléwEI ἰ μIKp6 mOIOLi.
- Tomo8ETῶTE Tῆ wuwKEuῶ ÉTwi wwTE TO μIKpé mOIOLé vO μῖv cTévouv O Oçouv TO KOuTé μÉpῆ Tῆç.
- OI EpyOwiEç KO8Oplwμou KOI wuvTῖpῶwç Tῆç wuwKEuῆç mou EivOI qῶD Tou XpῶwTῖ OEv mpÉmEI vO EKTEÀoùvTOI Om6 mOIOLé ἈΙΚΙΟç μIKp6TEpῆç Twv 8 ETwv Xwpῖç Tῖv EmiῶÆ4ῶ Ev6ç EvἈΙΚO.
- 'OTov OmocOwiwETE vO Omoppi4ETE Tῆ wuwKEuῶ, wuvlwTéTOI vO Tῖv OπῆTEK6ῖovTOç To KOÀwOlo TpocoOowiOç. LuvlwTéTOI Emiwiç vO KOTowTῶwTE OἱO TO μÉpῆ Tῆç wuwKEuῆç mou μmopEi vO OmoTEÁÉwouv mῖyῶ KlvOùvou, IOIOITEpO γlO μIKpé mOIOLé mou μmopEi vO MOιçouv μE Tῆ wuwKEuῶ.



Kiv5uvoῶ ano 11AcKTP1Ko pcu1,a

- nplv wuvOÉwETE Tῆ wuwKEuῶ wTῖv mpisO Tou ἈΕΚTῖKouῶ pEùμOTOç, ἡE mwç ῶ Téwῶ mou OvOypécETOI wTῖv mlvOKiOO TEXvIKwv XOpOKTῖplwTIKwv wTo KéTw μÉpoc Tῆç wuwKEuῆç OvTlwToIXEi wTῖv Téwῶ OIKTῖou Tῆç mEploXῆç wOç.
- H Xpῖwῶ μmOÁOvTÉcOç mou OEv cÉpEI Tῖv EçouwloO6Tῶwῶ Tou KOEKOῖTῶwuwKEuῆç μmopEi vO mpoKOÁÉwEI sῖμlÉç KOI OTuXῖμOTO.
- LuvOÉETE Tῆ wuwKEuῶ μένTO wE μlO γElwμÉvῖ mpisO.
- Mῖv wuvOÉETE KOμiO éÀÀῶ wuwKEuῶ u4Ἀῖç lwXῖoc (w6μmEç, wiOEpo, KῶÉp) wTῖv iOIO ἈΕΚTῖKῖ mpisO. KivOuvoc ἈΕΚTῖKῖç umEpc6pTwwῖç.
- Mῖv OcῖvETE OcῖÀOKTῖ Tῆ wuwKEuῶ 6TOv EivOI wuvOEOEμÉvῖ wTo ἈΕΚTῖKῖ6 qῶD
- Mῖv ἡÉXETE moTÉ TO μÉpῆ Tῆç wuwKEuῆç mou ÉXouv ἈΕΚTῖKῖ Téwῶ: KῶD ἡpOXuKuKÁwμOTOç ῖKOI ἈΕΚTῖpomἈῖçlOç.
- Mῖv ἡu8isETE moTÉ Tῆ wuwKEuῶ, To clç KOI To KOÀwOlo pEùμOTOç wE vEp6 ἡéÀO uypé.
- Mῖv XpῖwlμomlEITE Tῆ wuwKEuῶ μE ἡpEγμÉvO XÉplo ῖçum6ÀῶToI.
- Mῖv OcῖvETE To KOÀwOlo TpocoOowiOç vO Ép8EI wE EmOcῖ μE OIXμῖpÉç ἡEç ῖ ywviEç.
- Mῖv TpOῖETE moTÉ To KOÀwOlo TpocoOowiOç ῖ Tῖv iOIO Tῆ wuwKEuῶ ῖvO ῖyέ-ÀETE To clç Om6 Tῖv mpisO Tou pEùμOTOç.
- LE mEpimTwwῶ mou OEv XpῖwlμomlEITE Tῆ wuwKEuῶ, wῖwTE Tῆ wuwKEuῶ vO ῖyésETE μένTO To clç Tou KOÀwOiou TpocoOowiOç Om6 Tῖv ἈΕΚTῖKῖ mpisO.



npoOoX"l - uA1KÉῶ ῖ 111,1Éῶ

- =ETuἈῖçTE TEÀEiwç To KOÀwOlo TpocoOowiOç mplv Tῆ Xpῖwῶ.
- Mῖv Tomo8ETEITE Tῆ wuwKEuῶ μένw wE moÀῶ sEWTEç EmicénEIEç ῖ KῶEyu-μνÉç cÀ6yEç mpoKElμÉvou vO OmocῖyETE sῖμlÉç wTῖv EçwTEpIKῖ EmicénEIE Tῆç.
- Mῖv Tomo8ETEITE Tῆ wuwKEuῶ KovTé wE EùcÀEKTO uἈIké (m.X. ucéwμOTO, KouPTivEç).

- Μὴν Τομο8ΕΤΕἶΤΕ Τῷ wuwKEu ὅ To ΚΟἈwΟλο ΤποcoOowiΟç ΚovΤέ ἡ wTO sE-wΤέ μέΤΙΟ Τῆς ἈΕΚΤρIKῆς ΚousivΟç ὅ Τῆς ΚousivΟç γΚOslou ὅ ΚovΤέ wTov coupvo μIKποΚυμέTwv ὅ wTov ἈΕΚΤρIK6 coupvo.
- Τομο8ΕΤῶΤΕ Τῷ wuwKEu wE ἘvOv Χwπο μE EmOpKῷ cwTlwμ6, ΚO8Op6 ἡ O OIO8ÉΤΕἶ mpisO wE wμEio μE EὐKoἈ mp6wιOw.
- Τομο8ΕΤῶΤΕ Τῷ wuwKEu μέvw wE μIO EmimEOῖ EmicénEIO, wTO8Epῷ KOI ~~OK~~ wTlç u4ἈÉç 8EppμoKpOwiEç.
- Η wuwKEu mpémEI vO ὀpiwKETOI μέvw wE wTO8Epῷ EmicénEIO 6TOv Tiv ~~π~~ molEiTE ὅ Tiv OçivETE mpowwplvé vO çEKoupOwTEi.
- Το ἈΕΚΤρIK6 ΚΟἈwΟλο OEv mpémEI vO ἘpΧETOI wE EmOcῷ μE sEwΤÉç EmicénEIEç.
- Η wuwKEu OEv mpémEI vO wuvOÉETOI wTo pEὺμO μE EçwTEpIKouç ΧpovoOIOK6mTEç ὅ μE çEXwplwΤÉç OIOΤέçEιç mou ἈEIToupyouν Eç OmowTéwEwç.
- LE mEpimTwwῷ mou ὅ wuwKEu ὀyésEI moÀù KOMv6 KOTé Τῷ ἈTαpO Omowuv-OÉwTE Τῷ wuwKEu Om6 Tiv mpisO Tou ἈΕΚΤρIKou pEὺμOTOç. AmEu8uv8EiTE wTo MÀwIÉwTEpo EçouwloOoTμÉvo ΚÉvTpo TEXvIKῆς umowTlplçç γIO vO EmIÀùwETE To mp6ἈμO.
- Μὴν Τομο8ΕΤΕἶΤΕ moΤÉ OνTIKEipEvO Emévw wTῷ wuwKEu.
- Μὴν 8ÉTETE wE ἈEIToupyiO Τῷ wuwKEu Ev KEvw.
- Μὴν ΧpῶwlμomoiEITE Τῷ wuwKEu wE umOi8plo Χwπο.
- Μὴν OçivETE Τῷ wuwKEu EKTE8EIpÉvῷ wE OTμowcOlpIKouç mOpéyovTEç (Xῶπο-Xῷ, ἈIo).



Kiv5uvo ὅ 111,1ci ano ciAac a1Tic

- nléwTE To wwμO Tlç wuwKEuç γIO vO Tiv wKwwETE.
- Η wuwKEu OEv mpémEI vO ΧpῶwlμomoiEiTOI Eén ÉXEI mÉwEI KéTw ὅ Eén ÉXEI ~~μ~~ wμμέOIO c8opés. Μὴν ΧpῶwlμomoiEiTE Τῷ wuwKEu Eén To ἈΕΚΤρIK6 ΚΟἈwΟλο ὅ To clç mOpowlésouv c8opÉç ὅ Eén ὅ iOIO ὅ wuwKEu ~~μ~~ ἈEIToup-γIKῷ OvwμOÀio. 'OÀEç ol EmIwKEuÉç, OK6μO KOI ὅ OνTIKOTéwTOWῷ Tou ἈΕΚΤρIKou ΚΟἈwOiou, mpémEI vO EKTEÁouνTOI μ6vo wE ἘvO EçouwloOoTμÉvo ΚÉvTpo TEXvIKῆς umowTlplçç ὅ Om6 EçouwloOoTμÉvous TEXvIKouç, wwTE vO μὴν OIOΤpÉXETE ΚOvÉ-vOv KivOuvo.
- ~~✗~~ ~~—~~ ~~hO~~ Τῷ wwwTῷ TEÀIKῷ OIé8Ewῷ Tou mpο'vToç wμcwwO μE Tiv ~~EmOK~~ oO-yiO 2012/19/EE wuvlwToὺμE vO OIOIéwETE To ἘvTumo mou mOpÉXETOI μE To mpο'v.

• CIYAAEEETE nANTA TIE nAPOYEEE O4HrIEE.

EvEpyEIOKῷ KOTOvOÀWOII OTII ἈEIToupyiO OvOμOvιç: 0,5 W

TE

- Tomo8ETwTE T wuwKEu wE Om6wTOw TouÀéXlwToy 20 EKOTowTwv nηKOI 50 EK wE ù4oç Om6 ToiXouç, ÈmlmÀO éÀÀEç wuwKEuÈç.
- BEOlwvEwTE ménTO 6TI ol KéOol ÉXouv Tomo8ET8Ei wuwTé wTov 8éÀOmo μOTOç mplv Ovέ4ETE T wuwKEu.
- Tomo8ETEITE TO uÀIKé ménTO KOI OmoKÀElwTIKÉ μÉwO wTouç KéOouç mou mOpÉXo-vTOI μE T wuwKEu, γlO vO OmoKÀElwTEI To EVOX6μEvo vO ÉÀ8ouv TO TpδclμO vE EmOc μE Tlç ÀÀEKTpIKÉç OvTlwTéwElç.
- Η μÉγlwT XwpTIK6TTO Kέ8E KέOou EivOI 5,5 ÀiTpO.
- Tomo8ETwTE wTov KέOo μIKp6TEp mow6TTO Om6 T μÉγlwT XwpTIK6TTO.
- ΠιçTE To μÉγlwTo μlO KouTOÀlé ÀéOI Ovέ KέOo. KivOuvoç mupKOyléç.
- npow8ÉwTE μIKpÉç mow6TTEç uyποù, Eén XpEléçETOI γlO To μOyEipEμO. BEOlw-vEwTE ménTO 6TI To uyρ6 ÉXEI Omoppoc8Ei Om6 TO wTEpEé uÀIKé mplv mpow8É-wETE éÀÀo.
- Mlv γEpisETE μE vEp6 Touç KéOouç 6TOv EivOI Tomo8ETμÉvol μÉwO wTov 8Q 4wμOTOç.
- nplv 8ÉwETE wE ÀEIToupyiO T wuwKEu, EOlw8EITE 6TI ol KéOol KOI ol 4wμOTOç OEv ÉpXovTOI wE EmOc μE çÉvO wwμOTO.
- rIO vO OmocýETE vO EmcÉpETE Àé wT wuwKEu, μlv Tomo8ETEITE μÀEwKEu OvTIKEipEvO wTouç KéOouç.
-  npowOX: KOuT EmicénEIO.
- KOTé To 4wμO EVOXÉXETOI vO γyEI sEwT6ç OTμ6ç Om6 Tov OEPOywy6 8OÀέμouc 4wμOTOç Tlç wuwKEuç. KpOTwTE To mp6wwmo KOI TO XÉpIO wOç μOKplé Om6 Tov OEPOywy6 KOI Om6 Touç 8OÀέμouc 4wμOTOç.
- 'OTOn OcOlpeITE Tov KέOo Om6 Tov 8éÀOmo 4wμOTOç, γOivEI sEwT6ç OEPOç KO OTμ6ç μOsi. KpOTwTE To mp6wwmo KOI TO XÉpIO wOç μOKplé Om6 Tov 8éÀOmo 4wμOTOç.
-  Mlv OyyisETE Touç KéOouç, Tlç OvTIKOÀÀTIKÉç mÀÉKEç, Tlç wXépEç, TO μOÀIKé μÉp Twv 8OÀέμwv 4wμOTOç KOI Tlç OvTlwTéwElç 6TOv wuwKEu KOI wE ÀEIToupyiO KOI γlO ÀiγO ÀEmTé Oc6Tou TEpmOTlwTEI ÀEIToupyiO KOI wuwEI wuwKEu. nEplμÉvETE vO Kpuwwouv ol sEwTÉç EmicénEIEç.
- npoKEIμÉvou vO OmocýETE TuX6v umEp8ÉppOvw, wE KOμiO mEpimTww μKO ÀumTETE T wuwKEu 6TOv πiwKETOI wE ÀEIToupyiO KO8wç OuT6 8O mpoKOÀÉwEI EmIKivOuv Oύçw Tlç 8EppμKpOwiOç.
- Mlv cpéwwETE moTÉ Tov OEPOywy6 6TOv πiwKETOI wE ÀEIToupyiO mpoKEIμÉvou vO OmocýETE uÀIKÉç sμlÉç KOI umEp8ÉppOvw Tlç wuwKEuç.
- nlévETE Touç KéOouç μ6vo Om6 T XEIpOÀO KOI XpwlμomOIETE mETwETEç Kouciwç γlO vO OcOlpeITE Touç KéOouç, Tlç OvTIKOÀÀTIKÉç mÀÉKEç KOI Tlç wXépEç.

- ΑcOlpEiTE TO uÀIKé Om6 Touç KéOouc mplv µETOKlvwETE T wuwKEu. ETE mwç wuwKEu EivOI wWT KOI OmowuvOEEmÉv Om6 Tiv mpisO.
- Mlv OvOmoOoyupisETE Touç KéOouc 6TOv OcOlpEiTE TO TpδclμO: EvOÉXETOI vO lyouv Om6 Ton KéOo umoÀEiμμOTO sEwToù ÁOOIoù. KivOuvoç EyKOumÉTvw.
- Mlv XpwlμomOIETE µETOÁAIKé EpyOÁEiO KousivOç yIO vO lyéATE TO TmOm6 Touç KéOouc, Tlç OvTIKoÁÁTIKÉç mÁéKEç Om6 Tlç wXépEç.
- BEOlw8EiTE 6TI TO uÀIKé mou μOyElpEùETE wT wuwKEu EXouv p6OIvo XpwμO K6XI μOupo KOcé. AcOlpEiTE TuX6v umoÀEiμμOTO KOμμÉvou Om6 TO TpδclμO.

nEPIrPACIH THE EYEKEYHE

H wuwKEu μomEi vO Xpwlμomol8Ei yIO To 4wlμo wTEpEwv Tποcwn. Mlv XpwlμE T wuwKEu yIO vO μOyElpEùETE uypÉç TποcÉç. Eén mpow8ÉwETE umEploÁIK mow6TTO Om6 uypé, EvOÉXETOI To uyp6 vO lyEI KOI vO mpOKOÁÉwEI Áé wT wuwKEu.

- A - LwμO Tlç wuwKEulç

B - 086v Oclç

C - 0éÁOμol 4wlμOTOç

D - KéOoc 1

E - XElpoÁOιÉç Twv KéOwv
- F - KéOoc 2

G - AvTIKoÁÁTIKÉç mÁéKEç

H - LXépEç

I - KOÁwOlo TποcμOowiOç

J - AEpOywy6ç

nEPIrPACIH THE O0ONHE ACIHE

nPOKA00PIrMENA nPOrPAMMATA 4JHrIMATOr	
	nÀKTpO
GRILL	rKplÀ
	nOTéTEç TilyOvITÉç
	4Jépl
	Mmpls6ÁO/K6KKIvo KpÉOç
	KoT6mouÁo
	rÀuKé

n\HKTPA /EITovPriAr		
	nÀIKTpO	nEplypOq>
	nÀIKTpO ENAP=HL/nAYLHL	nOpÉXEI TÏ OυνOT6TÏTO vO 8ÉwETE wE ÀEIToupyiO/ wE mOùwÏ TÏ OIOIOIKOwiO 4ÏwÏmOToç.
	nÀIKTpO SYNC	nOpÉXEI TÏ OυνOT6TÏTO vO wuyXpoviwETE Touç Xp6vouç 4ÏwÏmOToç mou EivOI OIOcopETIKoi yIO Ké8E KéOo wwTE vO oÀoKÁÏpw8Ei To 4ÏwÏmo TÏ iOIO wTlymÏ.
	nÀIKTpO DUAL	nOpÉXEI TÏ OυνOT6TÏTO vO EcOpμ6wETE To mpOKO8oplwÉvo mp6ypOpμμO 4ÏwÏmOToç KOI TÏç pu8μiwEÏç mou ÉXETE EmIÁEçEÏ yIO ÉvOv KéOo KOI wTov éÁÁo KéOo. ETwl ol Oúo swvEç 4ÏwÏmOToç yivonTOI μiO, IOOvIKÏ ÀEIToupyiO yIO μEyéAEç mow6TÏTEç Tpoçimvw.
	nÀIKTpO yIO To éOpμOwÏwÏmo	nOpÉXEI TÏ OυνOT6TÏTO vO OvÉETE KOI vO  wuwKEuÏ.
	nÀIKTpO EÁÉyXou KéOou 1	nOpÉXEI TÏ OυνOT6TÏTO vO EmIÁEçETE TÏç pu8μiwEÏç 4ÏwÏmOToç mou EmI8uμEITE yIO TON KéOo 1.
	nÀIKTpO EÁÉyXou KéOou 2	nOpÉXEI TÏ OυνOT6TÏTO vO EmIÁEçETE TÏç pu8μiwEÏç 4ÏwÏmOToç mou EmI8uμEITE yIO TON KéOo 2.
	nÀIKTpO 0EPMOKPALIA/ XPONOL	nOTÏwTE μiO copé yIO vO EmIÁEçETE XEÏpoKivÏTO TÏ 8EpmOKpOwiO 4ÏwÏmOToç. nOTÏwTE Oúo copÉç yIO vO EmIÁEçETE XEÏpoKivÏTO TON Xp6vo 4ÏwÏmOToç. nOTÏwTE TO mÀIKTpO +  - yIO vO OucÏwETE  vO μElwETE TÏ 8EpmOKpOwiO  TON Xp6vo 4ÏwÏmOToç.

ETo1Xcia TauTonoi11011

LTÏv mlvOKIOO mou umépXEI KéTw Om6 TÏ téwÏ wTÏplçÏç TÏç wuwKEuÏç OvOpécovTOI TMOpOKé-Tw wToIXEIO TOuTomoiÏwÏç TÏç wuwKEuÏç:

- KOTowKEuOwTÏç KOI wμOvwÏ CE
- μovTÉÁo [Mod.]
- wElpIOK6ç Opl8μ6ç [SN]
- ÏÁEKTpIKÏ TéwÏ TpocoOowiOç [V] KOI wuXv6TÏTO [Hz]
- ÏÁEKTpIKÏ IwXùç Elw6Oou [W]
- TÏÁEcwvIK6ç Opl8μ6ç TEXvIKÏç umowTÏplçÏç

KOTé TÏv EmIKolwvwiO μE TO EçowloOoTÏμÉvo KÉvTpO TEXvIKÏç umowTÏplçÏç, OvOcÉpETE TMovTÉÁo KOI TON wElpIOK6 Opl8μ6.

npT11 Xp"IO11

rIO vO ETolméwETE Tū wuwKEu yIO Xpíwū, OvOTpÉETE wTlç EIK6vEç Tlç Ev6TUTOç «~~OTÉ~~ EvÉpyEIEç».

npIv XpIIOIμOTTOI:OETE TII OuOKEu yIO TTPWTII q>OpO, TTÀUvETE TO OTTOOTTWμEvO μtplI Tū tpXOvTOI OE ETTOq> μE TO TPéq>IμO (EIK. 7).

Xp"IO11

H wuwKEu OIO8ÉTETI Oūo KéOouç, Ton KéOo 1 (D) KOI Ton KéOo 2 (F), yIO To μOyEipEmO. MmopEITE O 4wETE TO TP6clμO KOI wTouç Oūo KéOouç vO XpíwIμomolwETE μ6vo Ton ÉvOv.

OI OvTIKOÁÀTIKÉç mÁÉKEç (G) mOpÉXouv Tū OuvOT6TUTO vO KévETE mIo TP0yOvé TO TP6clμO. H Twv OvTIKOÁÀTIKwv mÁOKwv EivOI mpoOIpETIKI.

OI wXépEç (H) mOpÉXouv Tū OuvOT6TUTO vO OIμIoupywETE μIO OlmÀ wElpé 4wIμOTOç w Ké8E KéOo, yIO vO ETolméwETE μÉXpl KOI TÉwwEplç OIOcopETIKÉç wuvTOyÉç TOuT6XpovO. H XpíwI Twv wXOpwv EivOI mpoOIpETIKI.

rIO Touç OIOcopETIKOúç wuvOuOwμouç XpíwIç Twv EçOpTíμéTwv, wμIouÀEu8EITE Tlç EIK6vEç w Ev6TUTO «EçOpTíμOTO».

H OuOKEu 6IO8ÉTETI μIIXOvIOμé TTOu 6Ev ETTITptTTEI vO ÀEIToupyIOEII OuOKEu OE TTEpiTTTW-OII TTOu OI KO6OI 6Ev tXOuv TOTTO8ETII8Ei OWOTO OTOn 8OÀOpO IJIIIOIμOTOç.

KOTO TIlv TTPWTII XpIOII, Ev6tXETOI II OuOKEu vO OTTEÀEu8EpWOEI μIO EÀOq>pO μupW6IO KO ÀiyO KOTTvé: TTPéKEITOI yIO KOTI EvTEÀWç q>uOIOÀOyIKé KO8Wç OpIOμtvO μtplI tXOuv ÀITTOv8Ei EÀOq>pO, KI tTEITTO OTTÉ ÀiyO 8O OTOpOTIOEI. 6Ev ETTIIpEO(EI KO8éÀOu TII ÀEIToupyIO TIIç Ou-OKEuIç.

rIO Tū ÀEIToupyIO 4wIμOTOç wE μEponwμÉvouç KéOouç, wμIouÀEu8EITE Tlç EIK6vEç wTIlv «MEponwμÉvo 4wIμo».

rIO Tū ÀEIToupyIO 4wIμOTOç KOI wTouç Oūo KéOouç, wμIouÀEu8EITE Tlç EIK6vEç wTIlv «LImÀ6 4wIμo». H ÀEIToupyIO OlmÀou 4wIμOTOç μmopEi vO XpíwIμomol8Ei yIO vO To iOIo TP6clμO KOI wTouç Oūo KéOouç yIO vO μOyElpÉ4ETE TOuT6XpovO OIOcopETIKÉ TP6clμO.

ETTIÀTE Tlç pu8μIOEIç IJIIIOIμOTOç OnOÀOyO μE TO TPéq>IμO TTOu tXETE TOTTO8ETIOEI OTOn KEKO6O.

Ké8E mpoKO8opIwμÉvo mp6ypOμμO 4wIμOTOç ÉXEI mpoKO8opIwμÉvI pù8μIwI 8EppOKpOwiOç KO Xp6vou 4wIμOTOç OÁÁé μmopEITE vO pu8μIvETE XEIpOKIvITO Tū 8EppOKpOwiO KOI Ton Xp6vo 4wi-μOTOç. H 8EppOKpOwiO 4wIμOTOç OυçopElwvETOI Oné OIOwTíμOTO Twv5°C. O Xp6voç 4wIμOTOç OυçopElwvETOI Oné OIOwTíμOTO Tou 1 ÀEmToù.

rIO vO OυçIwETE TIlv TOXùTITO EmlÀoyIç Tlç 8EppOKpOwiOç KOI Tou Xp6vou 4wIμOTOç, mOTíμÉvo TO mÁKTPO + -.

H 8EppOKpOwiO KOI o Xp6voç 4wIμOTOç μmopouv vO TPomomolI8ouv Oné méwO wTIlμI. mOTIwTE To mÁKTPo EÁÉyXou Tou KéOou 1 Tū Kou KéOou 2. LTI wuvÉXEIO, mOTIwTE To M0EP-MOKPALIA/XPONOL (⚡⌚) KOI pu8μIwTE Tū 8EppOKpOwiO TON Xp6vo 4wIμOTOç mou Eml8upEITE. nOTIwTE To mÁKTPo ENAP=H/nAYLH (▶||) yIO vO EmlEIOIwETE TIlv OÁÁOyI.

KOTé Tū ÀEIToupyIO 4wIμOTOç, wTIlv o86vI Oclç (B) EμcOvIcETOI o Xp6voç 4wIμOTOç mou μE

'ΟΤΟv ΙΙ ΟυΟΚΕυ πiΟΚΕΤΟΙ ΟΕ ΑΕΙΤΟΥpyiΟ, ΤΟ q>Wç μt00 ΟΤΟv 80ΑΟμΟ ΙjJlΙΟιμΟΤΟç Εv6tΧΕΤΟΙ vΟ ΟvΟΙΕΙ ΚΟΙ vΟ ΟπvΕΙ ΟvΟ ΧρΟvΙΚΟ 6ΙΟΟΤμΟΤΟ. ΑuΤέ ΟΙΙμΟivΕΙ έΤΙ ΑΕΙΤΟΥpyΕi Ο 800ΙΙç ΤΤΟυ 6ΙΟΤΙΙpΕΙ ΤΙΙ ΟWΟΤ 8ΕρμΟΚρΟΟiΟ ΙjJlΙΟιμΟΤΟç.

Η wuwΚΕυ ΕvΟΈΧΕΤΟΙ vΟ μmΕΙ wΕ mΟùw 6wo πiωΚΕΤΟΙ wΕ ΑΕΙΤΟΥpyiΟ, yΙΟ mΟpέΟΕIγμΟ 0 0 ΟvΟΚΟΤΈ4ΕΤΕ ΤΟ uΑΙΚέ ΚΟΤέ ΤΙ ΟIépΚΕΙΟ Του 4wιμΟΤΟç.

ηΙΟ vΟ ΟΙΟΚ64ΕΤΕ ΧΕIρΟΚivΤΟ ΤΙ ΟΙΟΟΙΚΟwιΟ 4wιμΟΤΟç, mΟΤwΤΕ ΤΟ mΑΚΤρΟ ΕΡΑΗ(▶||).

Ο ΚέΟοç mou ΈΧΕΤΕ ΕmΙΆΈçΕΙ ΟΙΟΚ6mΤΕΙ ΤΙ ΟΙΟΟΙΚΟwιΟ 4wιμΟΤΟç. LΤov έΆΆο ΚέΟο ΤΟ 4wιμΟ wΕ ΧisΕΤΟΙ ΚΟvovΙΚέ.

LE mΕpimTww mou ΈΧΕΤΕ ΕmΙΆΈçΕΙ ΤΟ mΑΚΤρΟ DUAL, Τ6ΤΕ ΚΟΙ οΙ Οùο ΚέΟοΙ ΟΙΟΚ6mΤov ΤΟΥΤ6ΧρΟv ΤΙ ΟΙΟΟΙΚΟwιΟ 4wιμΟΤΟç.

'ΟΤΟv οΑΟΚΆπw8Εi ΟΙΟΟΙΚΟwιΟ 4wιμΟΤΟç, π wuwΚΕυ ΕΚmΈμmΕΙ ΈvΟ ΙΧΤΙΚ6 ΠΚΟΙ wΤiv ο86v ΕμCΟvisΕΤΟΙ ΤΟ μivυμΟ «End».

Εέν ΤΟ Τρ6çμΟ ΟΕv ΕivΟΙ ΈΤΟμΟ, ΟρΚΕi vΟ çΟvΟIέΆΕΤΕ Τον ΚέΟο wΤον 8έΑΟμΟ 4wιμΟΤΟç ΚΟΙ 0 mpow8ΈwΕΤΕ μΕpΙΚέ ΆΕmΤέ wΤον ΧρΟvΟΙΟΚ6mΤΙ. Η wuwΚΕυ μμΟρΕi vΟ ΧρwιμΟmΟI8Εi çΟvé ΟμΈ-wwç yΙΟ vΟ ΕΤΟμIέwΕΤΕ έΆΑΟ CΟyΙΤέ.

rΕ ΤΤΕπΙΤΤWΟΙΙ ΤΤΟυ ΤΟ ΆΟ6Ι ΤΤΕpΙΟΟΕυΕΙ, 8Ο ΚΟΤΟΆIΕΙ ΟΤΟv ΤΤΟΤΟ ΤΟυ ΚΟ6Ου.

ηΙΟ vΟ wwΤΕΤΕ ΧΕIρΟΚivΤΟ ΤΙ wuwΚΕυ, mΟΤwΤΕ ΤΟ mΑΚΤρΟ yΙΟ ΤΟ έvΟμμΟ/wwιμΟ (☺). ΤΟ wùwΤΙμΟ ΟΕpIwμού wΤΟμΟΤέ ΈmΕΙΤΟ Οm6 ΆiyΟ ΟΕυΤΕp6ΆΕmΤΟ.

Ac1Toupyia DUAL

Εέν ΕmΙ8υμΕΙΤΕ vΟ μΟyΕIρΈ4ΕΤΕ ΤΟ iΟΙΟ Τρ6çμΟ ΚΟΙ wΤουç Οùο ΚέΟουç, μμΟρΕiΤΕ vΟ ΕvΕpyomΟIwΕΤΕ ΤΙ ΆΕΙΤΟΥpyiΟ DUAL mou μΕΤΟΤρΈmΕΙ ΤIç Οùο swvΕç 4wιμΟΤΟç wΕ μiΟ swv ΚΟΙ ΟυΤΙ ΕivΟΙ ΙΙΚ ΆΕΙΤΟΥpyiΟ yΙΟ vΟ μΟyΕIρΕùΕΤΕ μΕyέΆΕç mow6ΤΙΤΕç ΤρOcιμwv. LuμIουΆEu8ΕΙΤΕ ΤIç ΕIK6vΕç ΤIç Εv6-ΤΙΤΟç «ΑΕΙΤΟΥpyiΟ DUAL».

Ac1Toupyia SYNC

Η wuwΚΕυ ΟΙΟ8ΈΤΕΙ ΤΙ ΆΕΙΤΟΥpyiΟ SYNC mou wΟç mΟpΈΧΕΙ ΤΙ ΟυvΟΤ6ΤΙΤΟ vΟ wuyΧρΟvisΕΤΕ 0 Χρ6vουç 4wιμΟΤΟç 6ΤΟv ΕmΙ8υμΕΙΤΕ vΟ 4wΕΤΕ ΟΙΟcopΕΤΙΚέ Τρ6çμΟ wΤουç Οùο ΚέΟουç. ME ΟυΤ6v Τον Τρ6mo, π ΟΙΟΟΙΚΟwιΟ 4wιμΟΤΟç Twv ΤρOcιμwv 8Ο wΤΟμΟΤwΕΙ Τiv iΟΙΟ wΤIγμI. LuμIουΆEu8ΕΙΤΕ ΤIç ΕIK6vΕç ΤIç Εv6ΤΙΤΟç «ΑΕΙΤΟΥpyiΟ SYNC».

Ο ΚέΟοç μΕ Τον μΕyΟΆuΤΕρΟ Χρ6vΟ 4wιμΟΤΟç Τi8ΕΤΟΙ mpwΤΟ wΕ ΆΕΙΤΟΥpyiΟ. LΤiv ο86v ΕΟΕΙ ΤΟ μivυμΟ «Hold» yΙΟ Τον ΚέΟο mou ΟΕv ΈΧΕΙ ΟΚ6μΟ ΤΕ8Εi wΕ ΆΕΙΤΟΥpyiΟ μΕΧρI vΟ wuyΧρΟvIwΤούv οΙ Χρ6vΟI 4wιμΟΤΟç Twv Οùο ΚέΟwv.

.6Εv μΤΤΟρΕiΤΕ vΟ ΟuyΧρΟvιΟΕΤΕ ΤΟυç ΧρένΟυç ΙjJlΙΟιμΟΤΟç ΟΤΟυç 6UΟ ΚΟ6Ουç έΤΟv tΧΕΙ Ι6ΙΙ ΕΚIvΙΟΕΙ ΙΙ 6ΙΟ6ΙΚΟΟΙΟ ΙjJlΙΟιμΟΤΟç.

Maycipc1,a OT11 51nA"l Oc1pci

MmΟρΕiΤΕ vΟ ΧρwιμΟmΟIwΕΤΕ ΤIç wΧépΕç yΙΟ vΟ ΟIμIoupyIwΕΤΕ μiΟ ΟI mΑ wΕIρέ wΕ Κέ8Ε ΙΟΤΟv μΟyΕIρΕùΕΤΕ wΕ ΟI mΑ wΕIρέ, οΙ Χρ6vΟI 4wιμΟΤΟç ΕvΟΈΧΕΤΟΙ vΟ ΚυμΟivΟvΤΟΙ yΙΟΤΙ ΈΧΕΙ ΟυçI8Εi π mow6ΤΙΤΟ uΑΙΚwv μΈwΟ wΤουç ΚέΟουç. ΤΟ uΑΙΚέ mou ΤοmΟ8ΕΤΕiΤΕ wΤIç wΧépΕç, ΕmΕΙΟI μIΟIΟ ΚΟvΤέ wΤIç ΟvΤIwΤέwΕIç ΤIç wuwΚΕυIç, ΤΕivουv vΟ 4IvΟvΤΟΙ yπIγOp6ΤΕρΟ Οm6 ΤΟ uΑΙΚέ mou πIwΚΟvΤΟΙ wΤIç ΟvΤΙΚΟΆΆΤΙΚΈç mΆΕΚΕç.

ΧρwιμΟmΟIΕiΤΕ mIéwΤρΕç π mΕΤwΈΤΕç ΚousivΟç yΙΟ vΟ ΟCΟIρΕiΤΕ ΤΙ wΧέρΟ Οm6 Τον Ι6Εv ΧρΕIésΕΤΟΙ, wuvEXIwΤΕ μΕ ΤΟ 4wιμΟ Twv uΑΙΚwv Εmέwv wΤIç ΟvΤΙΚΟΆΆΤΙΚΈç mΆΕΚΕç.

Ac1Toupyia yKp1A

H ÀEIToupyiO yKp1À EivOI IOOvIKI yIO vO 4wETE KpÉOç, 4épl KOI ÀOXOvIKé. Tomo8ETwETE T O KoÀÀTIK mÀÉKO wTov KéOo mplv Tomo8ETwETE TO uÁIKé. LT ÀEIToupyiO yKp1À μmopEITE vO Xpwl-μomolwETE KOI Tlç wXépEç (H).

Ac1Toupyia auTo1,aTo avaKiv11011

H wuwKEu OIO8ÉTEI ÀEIToupyiO OuT6μOTOç OvOKivwιç mou wOç EIOomolEi vO OvOKIvwETE vO OvOKOTÉ4ETE TO Tp6clμO. 'OTOv mEpéwEI o μlw6ç Xp6voç 4wιμOTOç, wuwKEu EKMEμEI μEplKé

IXITIKé wιμOTO KOI To mÀKTpo EÀÉyXou Tou OvTiwToIXou KéOou OpXisEI vO 0011586v EμcOvisETOI To μvwμO «SHA».

ByéATE Ton KéOo Om6 Ton 8éÀOμo 4wιμOTOç KOI OvOKOTÉ4ETE TO Tp6clμO.

Acou OvOKOTÉ4ETE TO Tp6clμO, léATE Ton KéOo wTov 8éÀOμo 4wιμOTOç. H wuwKEu EmOvEKKIvEI OuT6μOTO TI OIOOIKOwiO 4wιμOTOç.

Eén OEv EmI8uμEITE vO OvOKOTÉ4ETE TO uÁIKé, μlv lyéATE Ton KéOo Om6 Ton 8éÀOμo 4wιμOTOç KO OclwTE vO wuvEXiwEI OIOOIKOwiO 4wιμOTOç.

TO TTpOKO8OplOμtvO TTépypOμμO IjJlOιμOTOç «rÀuKO» 6Ev 6IO8tTEI TII ÀEIToupyiO OuTémOTOç OvOKIvIIOιç.

Ac1Toupyia ava1,ov"l

H wuwKEu OIO8ÉTEI ÀEIToupyiO OvOμovιç. H wuwKEu μmOivEI wE ÀEIToupyiO OvOμovιç ÉmEITO mEpimou 10 ÀEmTé mou OEv XpwlμomolEITOI.

EYMB0YAE nPOETOIMAEIAE

TO uÁIKé mou EivOI wE μIKp6TEpO ΚομμέTIO XpElésovTOI Àly6TEpo Xp6vo yIO vO 48ouv wE wE TO μEyOÀUTEpo ΚομμέTIO.

H μEyOÀUTEp mow6TITO Tpoçιμwv OmOITEi mEplww6TEpo Xp6vo 4wιμOTOç Ewv μIKp6TEp mow6TITO Tpoçιμwv OmOITEi Àly6TEpo Xp6vo.

Av OvOKOTEwETE TO uÁIKé wE μIKp6TEpO ΚομμέTIO wTov μlw6 Xp6vo 4wιμOTOç, To TEÀIK6 OmoTÉAE-wμO yivETOI moÀu KOÀUTEpo KOI OIEuKoÀúvETOI To oμol6μopco 4wιμo.

rIO TpOyOv6 OmoTÉAEwμO, mpow8ÉwTE μIO KouTOAlé ÁéOI wTlç cpÉwKEç wTlç KOTE4uyμÉvEç TέTEç (EIK. 16) KOI XpwlμomolwTE Tlç OvTIKOÀÀTIKÉç mÀéKEç (G) mou mOpÉXovTOI μE To mpó6v. TO wvOK mou EmI8uμEITE vO 4wETE wTov coupvo μmopEITE vO TO 4wETE KOI wTl cplTÉcO OμH IEÁTIwTI mow6TITO uÁIKwv yIO vO ETolμéwETE TlyOvITEç MOTéTEç EivOI 1,2 - 1,7 KIÁé mEpimou.

npoka8op101,Éva npoypci1,1,aTa 'l'11011,aTo

0 mOpOKéTw mivOKOç OmoTumwvEI TO mpoko8oplwμÉvO mpoypéμμOTO 4wιμOTOç mou umépXouv wTlv o86v Oclç.

Ké8E wμwioÀo OnTiwToIXEI wE ÉvO mpoko8oplwμÉvo mp6ypOμμO 4wιμOTOç. To mp6ypOμμO KO8oplwμÉv 8EppOKpOwiO KOI Xp6vo 4wιμOTOç mou wuvlwTéTOI yIO To Eioç Tpoçιμou mou wλμomolEITOI. O Xp6voç 4wιμOTOç EivOI EvOEIKTIK6ç KOI EçOpTéTOI Om6 To méXoc KOI Tlv mow6TITO Twv Tpoçιμwv mou XpwlμomolouvTOI. MmopEITE vO TpomomolwETE TI 8EppOKpOwiO KOI Ton Xp6vo 4wιμOTOç Twv mpoko8oplwμÉwv mpoypOμméTwv 4wιμOTOç.

ηρέυρΟμμΟ		ΧρένΟç		ΘΕρμΟΚρ00iΟ (°C)		AvOKivll-Oll
		ηποΕmlÀoy	.LlÉwTμΟ	ηποΕmlÀoy	.LlÉwTμΟ	
<u>GRILL</u>	AEIToupyiO yKplÀ	15 ÀEmTé	1-60 ÀEmTé	200	60-200	vOI
	nOTéTEç TilyOvITÉç	18 ÀEmTé	1-60 ÀEmTé	200	150-200	vOI
	4Jépl	15 ÀEmTé	1-60 ÀEmTé	180	120-200	vOI
	Mmpls6ÀO/K6KKlvo KpÉOç	20 ÀEmTé	1-60 ÀEmTé	190	120-200	vOI
	KoT6mouÀo	30 ÀEmTé	1-60 ÀEmTé	200	120-200	vOI
	rÀuKé	30 ÀEmTé	1-60 ÀEmTé	170	120-200	6XI

0 mOpOKÉTw mivOKOç OvOcÉpEl Touç Xpónovuç KOI Tlç 8EpmOKpOwiEç 4lwiμOToç mou wuvlwTwvTOI yIO TO OlécopO EiO Tporiμwv:

nOTéTEç TilyOvITÉç (KOTE4uyμÉvEç)	15 - 20 ÀEmTé	200°
nOTéTEç TilyOvITÉç (cpÉwKEç)	20 - 30 ÀEmTé OnéÀoyO μE To μÉyE8oç mou ÉXouv KomEi ol moTéTEç	180° 200°
TilyOvITé (ÀOXOvIKé)	10 - 15 ÀEmTé	200°
KpoKÉTEç	12 - 15 ÀEmTé	190°
KoToμμουKIÉç	10 ÀEmTé	200°
MmouTI KoT6mouÀo	20 - 25 ÀEmTé	190°
Mmpls6ÀO	10 - 15 ÀEmTé	190°
KEcTÉOEç	8 ÀEmTé	180°
KOpOliOEç	15 - 20 ÀEmTé	160°
niTO	20 - 30 ÀEmTé	160°
KIç	25 - 30 ÀEmTé	180°
4Jépl	15 - 20 ÀEmTé	160° 180°
Xolplvé μμplsoÀéKIO	10 - 15 ÀEmTé	200°
LmplvyK poÀ	10 - 15 ÀEmTé	200°
AOXOvIKé	10- 20 ÀEmTé	180°



ηΠΟΕΙ40ηΟΙΗΕΕΙΕ ΑΕCΙΑΑΕΙΑΕ ΚΑΤΑ ΤΙΕ ΕΡΑΕΙΕΕ ΚΑΘΑΠΙΕΜΟΥ ΚΑΙ ΕΥΝΤΗΡΗΕΗΕ

- 0 TOKTIK6ς ΚΟΙ ΚΟ8μEplv6ς ΚΟ8Οplwμ6ς ΟΙΟΤμEi Τμ wuwKEuμ Om6μEυK ΚΟΙ mOpOTEivEi Τον Χρ6vo swμC Τμς.
 - 'ΟΑΕς οI EpyOwiEς ΚΟ8Οplwμου ΚΟΙ wuvTμplwμC mpEmEi vO EKTEÀουvTOI μ μ wuwKEuμ EivOI wμwTμ ΚΟΙ OmowuvOEOEμEνμ Om6 Tμv mpisO Του μAEKTrIKou pEυ-μOToc.
 - AmowuvOEwTE Tμ wuwKEuμ Om6 Tμv mpisO Του μAEKTrIKou pEυμOToc ΚΟΙ μEETE vO Kpuwwouv TO sEwTé μEρμ mplv mpoXwpμwETE wE omolOOμmoTE EpyOwiO ΚΟ8Οplwμου ΚΟΙ wuvTμplwμC.
 - YmoAEιμμOTO TpoCιμμv μ ΑΟΟIoυ EvoEXETOI vO KoÀÀwouv wTμC OvTlwTéwEμC ΚΟ wTouc 8OÀέμouc 4μwμOToc Τμς wuwKEuμC. Acoυ OcμwETE TμC OvTlwTéwEμC ΚΟΙ Τouc 8OÀέμouc 4μwμOToc vO Kpuwwouv, ΚΟ8OpiwTE μE ΈvO vwm6 mOvi.
 - Mμv XpμwμomolEITE μETOÀÀIKé EpyOAEiO yIO vO OcOlEwETE TO umoAEιμμOTO μμwv Om6 TμC OvTlwTéwEμC.
 - Mμv XpμwμomolEITE OmoppumOvTIKé wE wk6vμ μ μETOÀÀIKé EpyOAEiO KμC yIO vO μμv XOpécETE μ c8EipETE Tμv EmicénEIO Tμς wuwKEuμC. Mμv XpμwμomolEITE moTE OIOAuTIKé mou mpokoÀoúv c8opEς wTO mÀOwTIKé μEρμ.
 - Mμv OmowuvOpμoAoyEITE Tμ wuwKEuμ. .LEv umépXouv EwwTEplKé KμC mou μμopEITE vO XpμwμomolwETE μ vO ΚΟ8OpiwETE.
- riO Τον ΚΟ8Οplwμ6 ΚΟΙ Τμ wuvTμplwμ Tμς wuwKEuμC, OvOTpécETE wTμC EIK6vEς Tμς KμCplwμ6ς ΚΟΙ wuvTμplwμC».

Ka8ap101,ομ T11μ OυOKcu"lμ

ΚΟ8OpiwTE TO wTO8Epé μEρμ Tμς wuwKEuμC μE ΈvO uyp6 μOÀOK6 mOvi yIO vO μμv μOAE c8opEς wTμv EmicénEIO Tμς wuwKEuμC. LKoumiwTE μE ΈvO wTEyv6 mOvi.

ΚΟ8OpiwTE Τouc 8OÀέμouc 4μwμOToc (C) Τμς wuwKEuμC μE ΈvO μOÀOK6 mOvi, voTlwμEvo μE μEμEp6. LKoumiwTE μE ΈvO wTEyv6 mOvi.

Ka8ap101,ομ Twv cμ apT111,ciTwv

ΟΙ OvTIKOÀÀITIKτς TTÀOKEς ΚΟΙ ΟΙ ΚΟ6ΟΙ EivOI KOTOOKEuOOμtvOI OTTé OvTIKOÀÀITIKé uÀIKé: II Ev6EXémEvll 8oμTTO6O ΚΟΙ TO OllμO6IO TTou Ev6tXETOI vO Epμq>OvIOTOUv tTEITO OTTé TToπOTETO-μtvll XpμOll TμC OυOKEuμC EivOI q>uOIOÀOyIKO ΚΟΙ 6Ev ETTIlpEO(Ouv TO lμμOιμO ΚΟΙ Tll μμ Twv TpOq>ιμWv.

- ΟΙ OvTIKOÀÀITIKÉς mÀéKEς, οI wXépEς ΚΟΙ οI KéOol μμopou�v vO mÀu8oúv wTo mÀuvTμplo mléTwv. riO vO mOpOTEivETE Tμ OlépKEIO TμC OvTIKOÀÀITIKμC EmiwTpwwμC, wuvlwTéTOI vO mÀEvETE TμC OvTI-KoÀÀITIKÉς mÀéKEς, TμC wXépEς, Τον KéOo 1 (D) ΚΟΙ Τον KéOo 2 (F) wTo XÉpl. XpμwμomolwTE ΈvO Kolv6 OmoppumOvTIK6 mléTwv ΚΟΙ ΈvO μOÀOK6 wcouyyOpéKI Xwpic TpOXIÉς EmicénEIEς.

0EEH EKTOE AEITOUYPrIAE

rIO vO 8ÉwETE EKT6ç ÀEIToupyiOç TÏ wuwKEuÏ, ÏyéÀTE To clç Om6 TÏv mpisO Tou ÏÀEKTPlKou ÏToc. LE mEpimTwwÏ Om6wupwÏç TÏç wuwKEuÏç, OIOXwpiwTE TO OlécopO KOTOWKEUOWTIKé uÁIKé TÏç wuwKEuÏç KOI ÏéwEI wÏv8EwÏç Omoppi4TE TO wÏmwvO µE TÏç KEipEvEç OIO TéçEÏç mou ÉXEI 8EwmiwEI

Ï XwpO 6mou yivETOI XpÏwÏ TÏç wuwKEuÏç.

04HrOE EnIAYEHE OPIEMENnN nPOBAHMATnN

npOÏÁµOTO	nl8Ovtç OITiEç	ETTiÁuOI
H wuwKEuÏ OE v ÀEIToupyEi.	To clç Tou KOÁwOiou OE v EivOI wTÏv ÏÀEKTPlKÏ mpisO.	BéATE To clç wTÏv ÏÀEKTPlKÏ mpisO mou mpÉmEI vO EivOI yElwµÉvÏ.
	O Xp6voc 4ÏwµOTOç OE v ÉXEI pu8µlwTEI.	nOTÏwTE To mÁÏKTpo 0EPMOKPALIA/XPONOL (⚡ Ⓢ) KOI pu8µiwTE Ton Xp6vo 4ÏwµOTOç mou Eml8µEITE.
	O KéOoc OE v ÉXEI Tomo8ETÏ8EI wwwTé.	Tomo8ETÏwTE wwwTé Ton KéOo wTov 8éAOµo 4ÏwµOTOç. OO OKouwTEi ÉvO «KÁIK» mou OEIXvEI 6TI ÉXEI KoumwWEI (EIK. 19).
TO uÁIKé OE v 4Ï8ÏKOV wwwTé.	H mow6TÏTO uÁIKwv µÉwO wTov KéOo EivOI umEpÏuÁIKÏ.	Tomo8ETÏwTE Ály6TEpO uÁIKé µÉwO wTov KéOo. MIKp6TEpEç mow6TÏTEç uÁIKwv Ï µIKp6TEpO KouµméTIO 4ÏvovTOI nb omol6µopçO.
	H pu8µlwµÉvÏ 8EppoKpOwiO EivOI moÁÏ XOµÏÁÏ.	nOTÏwTE To mÁÏKTpo 0EPMOKPALIA/XPONOL (⚡ Ⓢ) KOI pu8µiwTE u4ÏÁ6TEpÏ 8EppoKpOwiO 4ÏwµOTOç. LwµÏuÁEu8EITE To ÏÏÁio wuvTOywn.
	O pu8µlwµÉvoc Xp6voc 4ÏwµOTOç EivOI moÁÏ Áiyoç.	nOTÏwTE To mÁÏKTpo 0EPMOKPALIA/XPONOL (⚡ Ⓢ) KOI pu8µiwTE mEplww6TEpO Xp6vo 4ÏwµOTOç. LwµÏuÁEu8EITE To ÏÏÁio wuvTOywn.
TO Tp6clµO OE v 4ÏvovTOI omol6µopçO.	OpwµÉvO EIOÏ Tpoçµwv XpElésovTOI OvOKéTEµO OpKETÉç copÉç KOTé TÏ OlépKEIO Tou 4ÏwµOTOç.	npÉmEI vO OvOKOTEÏETE, KOTé TÏ OlépKEIO Tou 4ÏwµOTOç, TO uÁIKé mou ÏpiwKovTOI Eméw Ï mou wKEmésovTOI Om6 éÁAO uÁIKé.
TO TÏyOvITé wvOK OE v EivOI TpOyOvé.	XpÏwÏµomolouñvTOI wvOK mou µOyElpEuñvTOI µE mOpO0owÏOKouç Tp6mouç.	XpÏwÏµomolÏwTE wvOK couñvou Ï OETO µE ÁéOI, mpoTou TO ÏéAETE wTov KéOo.
		Tomo8ETÏwTE wTov KéOo TÏv ONTIKÁÁTIKÏ mÁéKO yIO vO yivouv mlo TpOyOvé TO Tp6clµO.

npOΔιμOTO	nl8Ovtç OITiEç	ETTIÀuOII
0 KéOoç OEν μmOivEI wwwTé μÉwO wTov 8éÀOμo 4iwμOTOç.	H mow6TITO uÀIKwv μÉwO wTov KéOo EivOI umEploÀIKI.	Tomo8ETIwTE Àly6TEpO uÀIKé μÉwO wTov KéOo. OI μIKp6TEpEç mow6TITEç 4ivovTOI mlo omol6μopçO.
	0 KéOoç OEν ÉXEI Tomo8ETI8EI wwwTé μÉwO wTov 8éÀOμo 4iwμOTOç.	Tomo8ETIwTE wwwTé Tov KéOo wToy 8éÀOμo 4iwμOTOç. OO OKouwTEI « «KÀIK» mou OEIXvEI 6TI ÉXEI KouμmwEI (EIK. 19).
Awmpoç KOMv6ç IyOivEI Om6 TI wuwKEu.	4IvovTOI uÀIKé μE moÀÁé ÀImOpé.	OTON TIyOivETE uÀIKé μE moÀÁé ÀImOpé, EmIKé8ETOI mEplww6TEpo ÁéOI wTov KéOo. To ÁéOI mOpéyEI mEplww6TEpo éwmpo KOMv6 Om6 To wuv8IwμÉvo KOTé To 4Iwμo. AuT6 OEν EmIpEéEI KO86Àou T 4Iwμo ouTE TI wuwKEu.
	LTov KéOo umépXouv KOTéÀoImO Áimouç Om6 mpoIyoyúμEvo 4Iwμo	0 éwmpoç KOMv6ç OIμIoupyEITOI Om6 TI 8EpmOvwI Tou Áimouç TI Tou ÁOImou umépXEI wTov KéOo. KO8OpiçETE wXoÀwTIKé Tov KéOo μETé TI XpIw.
OI cpÉwKEç mOTéTEç mou EivOI KouμÉvEç wE ÁwpiOEç, OEν ÉXouv TIyOvIwTEI omol6μopçO.	To Eiooç mOTéTOç mou XpIwIμomOIETE OEν EivOI KOTéÁÁÀO yIO TIyévIwμO.	XpIwIμomolIwTE cpÉwKEç mOTéTEç KOI cpovTIwTE vO TIç yupvéTE KOTé To TIyévIwμO.
	=EmÀúvETE KOI wKoumiwTE TIç mOTéTEç mpoToú TIç TIyOviwETE.	=EmÀúvETE TIç mOTéTEç KOI OcOIpÉwTE 6Ao To émuAo mou ÉXEI EmIKO8IwEI wTIv EmicévElé Touç.
OI cpÉwKEç mOTéTEç, KouμÉvEç wE ÁwpiOEç, OEν EivOI TpOyOvÉç μ6ÀIç Iyouv Om6 TI cplTÉsO.	To m6wo TpOyOvÉç 8O EivOI d TIyOvITEç mOTéTEç EçOpTéTOI Om6 TIv mow6TITO vEpoú mou mEplÉXouv ol iOIEç ol mOTéTEç KOI Om6 TI mow6TITO ÁOOIoú mou IésETE wTI cplTÉsO.	BEIOIw8EITE mwç EivOI TEÀEiwç wTEyvÉç EçwTEplKé ol mOTéTEç mplv mpow8ÉwETE ÁéOI.
		K64TE TIç mOTéTEç wE μIKpÉç ÁwpiOEç yIO vO yivouv mlo TpOyOvÉç.
		mpow8ÉwTE Áiyo ÁéOI yIO vO yivouv mlo TpOyOvÉç.
		Tomo8ETIwTE wTov KéOo TIv ONTIkoÀATIKI mÁéKO yIO vO yivouv mlo TpOyOvé TO Tp6clμO.
E1		EmIKolvwIwTE μE Évo EçowIoO TIμÉvo KÉvTpO TEXvIKIç umowTIplçIç.
E2		
E3		
E4		
E9		

nEPEA HA4AJIOM Cn0Jlb30BAHS BH MATEJlbHO rMAE H CTPYKL.

- npv60p c03PaH B c00RBercrBvv c rpe60BaHv>Mv Pel7crBy10Il.vx eBp0nel7cKvl7 craHPapr0B v 3all.vll.l.eH B0 Bcex n0reHl.vanbH0 Onach1x Pn> n0nb30Baren> 4acr>x. Vcn0nb3yl7re npv60p vcKn104vrenbH0 n0 er0 l.eneB0My Ha3Ha4eHv10, Pn> K0R0p0r0 0H 61n cK0HCRpyvp0BaH, B0 v36e>aHve Hec4acrH1x cny4aeB v npv4vHeHv> yll.lep6a. XpaHvre PaHHy10 vHCRpyKI.v10 B P0crynH0M Mecre Pn> vcn0nb30BaHv> B cny4ae He06x0PvM0crv. Ecnv B1 pewvre nepeParb PaHH1I7 npv60p Ppyr0My n0nb30Baren10, n0MHvre 0 He06x0PvM0crv nepeParb BMecre c HvM v 3ry vHCRpyKI.v10.
- npv60p npePHA3Ha4eH Pn> vcn0nb30BaHv> B P0MawHvx ycn0Bv>x vnv cx0->vx c HvMv, HanpvMep:
- B Kyx0HH1x 30Hax, npePHA3Ha4eHH1x Pn> nepc0Hana Mara3vH0B, 0tj)vc0B v Ppyrvx np0tj)eccv0HanbH1x K0nneKrvB0B
- Ha tj)epMepcKvx x03>l7crBax
- B 0ren>x, M0ren>x, r0crvHvl.ax rvna bed & breakfast v B Ppyrvx >vn1x crpyK-rypax (Pn> vcn0nb30BaHv> n0cr0>nbl.aMv).
- He vcn0nb3yl7re npv60p B l.en>x, 0mv4H1x 0r 0nvcaHH1x B PaHH0M pyK0B0P-crBe. np0v3B0Pvrenb He Hecer 0rBercrBeHH0crb 3a HenpaBnbnH0e vcn0nb30-BaHve npv60pa vnv vcn0nb30BaHve er0 B l.en>x, He npePycM0rpeHH1x PaH-H1M pyK0B0PcrB0M. HeHaPne>all.lee vcn0nb30BaHve rak>e Bne4er 3a c060I7 0rMeHy n1060I7 tj)0pM1 rapaHrvv.
- PeK0MeHPycr> xpaHvrb 0pvrHvHanbHy10 ynaK0BKy, r.K. 6ecnarH0e cepBvch0e 06cny>vBaHve He npePycM0rpeH0 B cny4ae n0Bpe>PeHvl7, B13BaHH1x Henpa-BvnbH0I7 ynaK0BK0I7 v3Penv> npv er0 0rc1nKe B aBr0pv30BaHH1I7 eHrp Bvch0r0 06cny>vBaHv>.
- Yr061 He Hapyvrb 6e30nach0crb npv60pa, vcn0nb3yl7re r0nbK0 0pvrHvHanb-H1e 3an4acr v npvHaPne>H0crv, 0P06peHH1e np0v3B0PvreneM.
- npv60p c00RBercrByer rpe60BaHv>M PernaMeHra (EC) Q 1935/2004 0r 27.10.2004 0 Marepvanax v v3Penv>x, npePHA3Ha4eHH1x Pn> K0Hrakra c nv-ll.l.eB1Mv np0PykraMv.



OnachO AnH AeTei

- He 0craBn>l7re 3neMeHr1 ynaK0BKv B 30He P0c>raeM0crv Perel7, n0cK0nbKy 3rv Marepvan1 >Bn>10rc> n0reHl.vanbH1Mv vcr04HvKaMv Onach0crv.
- npv60p M0ryr vcn0nb30Barb Perv crapwe 8 ner v nvl.a c 0rpaHv4eHH1Mv tj)v3v4ecKvMv, ceHc0pH1Mv vnv yMcRBeHH1Mv B03M0>H0cr>Mv, nv60 6e3 P0-crar04H0r0 0n1ra vnv 3HaHvl7, H0 R0nbK0 n0P npvcM0rp0M 0rBercrBeHH0r0 3a vx 6e30nach0crb nvl.a vnv n0cne n0ny4eHv> c00RBercrBy10Il.vx vHCRpyKI.vl7 v vHtj)0pMal.vv 06 Onach0crv, c0np>>eHH0I7 c 3Kcnyaral.vel7 npv60pa.

- He pa3pewal7re Per>M vrparb c npv60p0M.
- Aep>vre npv60p v Ka6enb 3neKRp0nvraHv> BHe 30H1 P0c>raeM0crv Pn> Perel7 MnaPwe 8 ner.
- He 0craBn>I7re Ka6enb 3neKRp0nvraHv> B Mecrax, rPe 3a Her0 M0>er cxBarvrb> pe6eH0K.
- Pa3Mecrvre npv60p raKvM 06pa30M, 4r061 Per>M 61nv HeP0crynH1 r0p>4ve 4acr v npv60pa.
- Onepal.vv 04vcrKv v rexHv4eck0r0 06cny>vBaHv>, 0nvcaHH1e B PaHH0M pyK0B0PcrBe, He pa3pewaerc> B1n0nH>rb Per>M, ecnv 0Hv He P0crrvrv B03pacrapa crapwe 8 ner v He Hax0P>rc> n0P npvcM0rp0M.
- K0rPa 6yPer npvH>r0 peweHve 06 yrvnv3al.vv PaHH0r0 npv60pa, peK0MeHPyerc> cPenarb er0 Henprv0PH1M Pn> vcn0nb30BaHv>, 0rpe3aB Ka6enb 3neKRp0nvraHv>. Kp0Me r0r0, peK0MeHPyerc> 06e3BpePvrb re 4acr v npv60pa, K0R0p1e M0ryr Hecrv n0reHl.vanbHy10 0nach0Crb, B 0c06eHH0Crv Pn> Perel7, K0R0p1e M0ryr vcn0nb30Barb npv60p Pn> vrp.



OnacHocTb nopa>KeHMH 3neKTpM"lecKMM ToKoM

- nepeP n0PKn104eHveM npv60pa K 3neKRp v4eck0I7 cerv y6ePvrecb, 4r0 Hanp>->eHve, yKa3aHH0e Ha 3aB0PcK0I7 ra6nv4Ke B Hv>Hel7 4acr v npv60pa, c00rBer-crByer Hanp>>eHv10 MecrH0I7 3neKRp v4eck0I7 cerv.
- Vcn0nb30BaHve 3neKRp v4eckv yPnvHvreneI7, He 0P06peHH1x np0v3B0PvreneM npv60pa, M0>er npvBecrv K npv4vHeHv10 yll.\ep6a v Hec4acrH1M cny4a>M.
- BcerPa n0PKn104al7re npv60pa K p03erKe c 3a3eMneHveM.
- He n0PKn104al7re K R0I7 >e 3neKRp v4eck0I7 p03erKe Ppyr0I7 npv60p 60nbw0I7 M0ll.\H0Crv (ne4v, yr10rv, 060rpeBarenv, v r.P.). 0nach0Crb neperpy3Kv 3neKRp0cerv.
- He 0craBn>I7re 6e3 npvcM0rpa npv60p, n0PKn104eHH1I7 K 3neKRp0cerv.
- He P0nyckal7re n0naPaHv> B0P1 Ha Peranv n0P Hanp>>eHveM: pvck K0p0rK0-r0 3aM1KaHv> v/vnv n0pa>eHv> 3neKRp0r0K0M.
- Kaper0pv4eckv 3anpell.\eH0 n0rpy>arb npv60p, BvKy v Ka6enb 3neKRp0nvraHv> B B0Py vnv Ppyrve >vPK0Crv.
- He vcn0nb3yl7re npv60p c M0Kp1Mv pyKaMv vnv 60cvK0M.
- He P0nyckal7re, 4r061 Ka6enb 3neKRp0nvraHv> K0HpaKrvp0Ban c 0cpr1Mv v pe>yll.\vMv n0BepxH0CR>Mv.
- He r>Hvre 3a Ka6enb 3neKRp0nvraHv> vnv 3a caM npv60p, 4r061 v3Bne4b BvKy v3 3neKRp v4eck0I7 p03erKv.
- Ha BpeM> Hevcn0nb30BaHv> npv60p He06x0PvM0 B1Kn104vrb v v3Bne4b BvKy Ka6en> 3neKRp0nvraHv> v3 3neKRp v4eck0I7 p03erKv.



OcTopo>KHo - onacHocTb npM"IMHeHMH MaTepManbHoro y11ep6a

- nepeP vcn0nb30BaHveM n0nH0CRb10 pa3M0ral7re Ka6enb 3neKp0nvraHv>.
- He craBre npv60p Ha 04eHb r0p>4ve n0BepxH0CRv vnv B6nv3v OrKp1r0r0 OrH> B0 v36e>aHve n0Bpe>PeHv> n0Kp1rv> K0pnyca.
- He craBpe npv60p B03ne B0cnaMeH>eM1x Marepvan0B (HanpvMep, rKaHel7, 3aHaBec0K).
- He pacn0naral7re npv60p vnv Ka6enb 3neKp0nvraHv> B6nv3v vnv HaP 3neKp0v4eckvMv vnv ra30B1Mv nnvaMv, a rak>e B6nv3v MvKp0B0nH0B1x vnv 3neKp0v4eckvx ne4el7.
- Pacn0n0>vre npv60p B x0p0w0 OcBell.\eHH0M v 4vcr0M Mecpe c yP06H1M P0cryn0M K 3neKp0v4eck0I7 p03epKe.
- n0craBpe npv60p Ha p0BHv10, ycr0I74vBy10 v np04Hy10 n0BepxH0CRb.
- npv60p P0n>eH vcn0nb30Barbc> v BcerPa Hax0Pvrbc> Ha ycr0I74vB0I7 n0BepxH0CRv.
- Ka6enb 3neKp0nvraHv> He P0n>eH K0HpaKp0B0Barb c r0p>4vMv n0BepxH0CR>Mv.
- 3anpell.\eH0 n0PKn104arb npv60p K cerv 4epe3 BHewHvI7 ral7Mep vnv ycr0I7-crBa c PvcraHl.v0HH1M ynnaBneHveM.
- Ecnv B0 BpeM> pa60r1 npv60p B1Pen>er MH0r0 P1Ma, 0rc0ePvHvre npv60p Or 3neKp0v4eck0I7 p03epKv. Yr061 pewrb np06neMy, 06parvrecb B 6nv>al7-vvI7 aBr0pv30BaHH17 cepBvCH17 l.eHrp.
- Kaper0pv4eckv 3anpell.\eH0 cpaBrb npePMer1 cBepxy Ha npv60p.
- He BKn104al7re npv60p Pn> pa60r1 Bx0n0cry10.
- He vcn0nb3vI7re npv60p Ha OrKp1r0M B03Pyxe.
- He P0nycKal7re B03PeI7crBv> Ha npv60p arM0ctj)epH1x >BneHvI7 (P0>P>, c0nHl.a).



OnacHocTb y11ep6a, B13BaHHoro ApyrMMM npM"IMHaMM

- Yr061 n0PH>rb npv60p, 6epvrecb 3a ep0 K0pnyca.
- npv60p0M He cnePyer n0nb30Barbc>, ecnv 0H naPan vnv Ha HeM npvcycrcBy10r cneP1 n0Bpe>PeHvI7. He vcn0nb3vI7re npv60p npv Hanv4vv n0Bpe>PeHvI7 Ha Kaene 3neKp0nvraHv> vnv BvnKe, a rak>e ecnv npv60p HevcnpaBeH. Bce BvP1 peM0Hpa, BKn104a> 3aMeHy Ka6en> 3neKp0nvraHv>, P0n>H1 np0v3B0-Pvrbc> r0nbK0 B cepBvCH1x l.eHrpax vnv ceprvj)vl.vp0BaHH1M nepc0Han0M B0 v36e>aHve n1061x pvcK0B.



An> 0cylI.\ecrBneHv> npaBnbH0I7 yrvnv3al.vv npv60pa B c00rBercrBv c rpe60BaHv>Mv EBp0neI7cK0I7 ApeKp0B1 2012/19/EC He06x0PvM0 03HaK0-Mvrbc> c npvn0>eHH0I7 K npv60py naM>rK0I7.

- **XPAHME HACTOJIIJ.EE PYKOBOACTBO nO 3KCnnYATA-L.MM.**

nOTpe6MHeMaH MOIJ.HOCTb B pe>KI1Me O>KI1,QaHI1H: 0,5 BT



nPABMnA TEXHMKM 6E3OnACHOCTM BO BPEMJ MCnOnb3OBAHMJ

I

- YcraHaBnvBaI7re npv60p Ha paccr0>Hvv He MeHee 20 cM n0 cr0p0HaM v 50 cM n0 B1c0re 0r creH, npePMer0B Me6env vnv Ppyrvx npv60p0B.
- nepeP 3anycK0M pa60r1 npv60pa BcerPa np0Bep>I7re, 4r0 K0p3vH1 npaBvnb-H0 ycraH0BneH1 B r0r0B04Hy10 n0n0crb.
- KnaPvre vHpePveHr1 BcerPa v r0nbK0 B K0p3vH1 B0 v36e>aHve K0HraKrvp0-BaHv> eP1 c HarpeBarenbH1Mv 3neMeHraMv.
- MaKcvManbHa> BMecrvM0crb 0PH0I7 K0p3vH1 c0craBn>er 5,5 n.
- 3apv>al7re B K0p3vHy K0nv4ecrB0 np0PyKp0B, He npeB1wa10II.\ee ee MaKcv-ManbHy10 BMecrvM0crb.
- A06aBn>I7re He 60nee 0PH0I7 cr0n0B0I7 n0>Kv Macna B Ka>Py10 K0p3vHy. Onac-H0crb B03r0paHv>.
- Ecnv 3r0 He06x0PvM0 B I.en>x npvr0r0BneHv>, P06aBn>I7re >vPK0crv Ma-neHbKvMv n0pl.v>Mv. nepeP P06aBneHveM cnePy10II.\el7 n0pl.vv y6ePvrecb, 4r0 rBepP1e vHpePveHr1 n0rn0rvnv >vPK0crb.
- He Han0nH>I7re B0P0I7 K0p3vH1, K0rPa 0Hv BcraBneH1 B r0r0B04Hy10 n0n0crb.
- nepeP BK0104eHveM npv60pa y6ePvrecb, 4r0 K0p3vH1 v r0r0B04H1e n0n0crv cB060PH1 0r n0cr0p0HHvx npePMer0B.
- B0 v36e>aHve n0Bpe>PeHv> npv60pa He BcraBn>I7re Merannv4eckve vHcrpy-MeHr1 v npePMer1 B K0p3vH1.
-  BHvMaHve: r0p>4a> n0BepxH0crb.
- B0 BpeM> npvr0r0BneHv> v3 B03Pyx03a60pHvKa vnv r0r0B04H1x n0n0creI7 npv60pa M0>er B1x0Pvr r0p>4vI7 nap. Aep>vre pyKv v nvl.0 Ha 6e30nach0M paccr0>Hvv 0r B03Pyx03a60pHvKa v r0r0B04H1x n0n0creI7.
- npv v3Bne4eHvv K0p3vH1 v3 r0r0B04H0I7 n0n0crv rak>e B1x0Pvr r0p>4vI7 B03Pyx v nap. He npv6nv>al7re pyKv v nvl.0 K r0r0B04H0I7 n0n0crv.
-  He npvKacal7recb K K0p3vHaM, aHrvnpvrapH1M nnacrvHaM, powerKaM, Me-rannv4eckvM 4acr>M 0rceK0B Pn> npvr0r0BneHv> v HarpeBarenbH1M 3neMeH-raM B0 BpeM> pa60r1 npv60pa v B re4eHve Heck0nbKvx MvHy r0cne er0 B1Kn10-4eHv>. A0>Pvrecb 0cr1BaHv> r0p>4vx 4acreI7 npv60pa.
- B0 v36e>aHve neperpeBa Hv B K0eM cny4ae He HaKp1BaI7re npv60p B0 BpeM> pa60r1: 3r0 M0>er npvBecrv K Onach0My n0B1weHv10 reMnepapv1.
- Kaper0pv4eckv 3anell.\eH0 3aKp1Barb B03Pyx03a60pHvK B0 BpeM> pa60r1 npv60pa, r.K. 3r0 M0>er npvBecrv K MarepvanbH0My yll.\ep6y v/vnv neperpeBy npv60pa.
- 5epvrecb 3a K0p3vH1 r0nbK0 3a pyK0>rKy v vcn0nb3yl7re npvxBarKv vnv Kyx0H-H1e n0n0reHl.a Pn> v3Bne4eHv> K0p3vH, aHrvnpvrapH1x nnacrvH v powerOK.

RU

- V3BneKvre vHrpePveHR1 v3 K0p3vH, npe>Pe 4eM nepeMell.larb npv60p. Y6ePv-recb, 4r0 npv60p B1Kn104eH v 0rc0ePvHeH 0R 3neKRpV4ecK0I7 p03erKv.
- He nepeB0pa4vBaI7re K0p3vH1 BBepx PH0M npv v3Bne4eHv nvl.l.eB1x np0PyK-r0B: v3 K0p3vH1 M0ryr B1reKarb 0crarKv r0p>4er0 Macna. 0nacH0CRb 0>0r0B.
- He vcn0nb3yl7re Merannv4ecKve npvHaPne>H0CRv Pn> v3Bne4eHv> np0PyKR0B v3 K0p3vH, c aHRvnpvrapH1x nnacrvH vnv pewerOK.
- Y6ePvrecb B r0M, 4r0 npvr0r0BneHH1e vHrpePveHR1 P0crar04H0 n0PpyM>-Hvncb v He n04epHenv vnv n0K0pv4HeBenv. YPanvre c np0PyKR0B n0Pr0peB-wve Kyc04Kv, ecnv 0Hv ecrb.

OnMCAHME nPM6OPA

AaHH1I7 npv60p npePHA3Ha4eH Pn> npvr0r0BneHv> rBepP1x nvl.l.eB1x np0PyKR0B. He vcn0nb-3yl7re PaHH1I7 npv60p Pn> npvr0r0BneHv> >vPKvx nvl.l.eB1x np0PyKR0B. A06aBneHve 4pe3MepH0-r0 K0nv4ecrBa >vPK0CRv M0>er npvBecrv K ee yre4Ke v n0cnePy10ll.eMy n0Bpe>PeHv10 npv60pa.

- A - K0pnyc npv60pa

B - CeHc0pH1I7 Pvcnnel7

C - r0r0B04H1e n0n0crv

D - K0p3vHa 1

E - PyK0>rKv K0p3vH
- F - K0p3vHa 2

G - AHRvnpvrapH1e nnacrvH1

H - PewerKv

I - Ka6enb 3neKRp0nvraHv>

J - B03Pyx03a60pHvK

OnMCAHME CEHCOPH0rO AMCnnEJ I

nPEAYCTAH0BJIEHHIE nP0rPAMMI nP0r0T0BJIEH0S	
	KH0nKa
<u>GRILL</u>	rpvnb
	Kapr0tj)enb tj)pv
	P16a
	5vtj)wreKc/KpacH0e M>c0
	KypvH0e M>c0
	CnaP0crv

<IYHKL0HAJibHIE KH0nK		
	KH0nKa	0n1CaH1e
►	KH0nKa CTAPT/nAY3A	3ra KH0nKa n03B0n>er 3anycrvrb / n0craBvrb Ha nay3y np0l.ecc npvr0r0BneHv>.
Ⓢ	KH0nKa SYNC	3ra KH0nKa n03B0n>er cvHxp0Hv3vp0Barb BpeM> npvr0r0BneHv> PByx K0p3vH, 4r061 3aK0H4vrb npvr0r0BneHve B 0PH0 BpeM>.
Ⓛ	KH0nKa DUAL	n03B0n>er npvMeHvrb npePycraH0BneHHy10 np0rpaMMy npvr0r0BneHv> v Hacrp0I7Kv, B16paHH1e Pn> 0PH0I7 K0p3vH1, K Ppy0I7 K0p3vHe. TakvM 06pa30M PBe r0r0B04H1e 30H1 craH0B>rc> 0PH0I7, 3r0 vPeanbH0 n0Px0Pvr Pn> npvr0r0BneHv> 60nbw0r0 K0nv4ecrBa eP1.
⏻	KH0nKa BK n104eHv>/B1Kn104eHv>	3ra KH0nKa n03B0n>er BK n104vrb vnv B1Kn104vrb npv60p.
1	KH0nKa ynpaBneHv> K0p3vH0I7 1	3ra KH0nKa n03B0n>er B16parb >enaem1e Hacrp0I7Kv r0r0BKv Pn> K0p3vH1 1.
2	KH0nKa ynpaBneHv> K0p3vH0I7 2	3ra KH0nKa n03B0n>er B16parb >enaem1e Hacrp0I7Kv r0r0BKv Pn> K0p3vH1 2.
🕒	KH0nKa TEMnEPATYPI/ BPEMEHV	Ha>Mvre 0PvH pa3, 4r061 Bpy4Hy10 ycraH0Bvrb reMneparypy npvr0r0BneHv>. Ha>Mvre PBa>P1, 4r061 Bpy4Hy10 ycraH0Bvrb BpeM> npvr0r0BneHv>. Ha>vMaI7re KH0nKv + vnv - Pn> yBenv4eHv> vnv yMeHbweHv> reMneparyp1 vnv BpeMeHv npvr0r0BneHv>.

RU

MAeTM8MKa MoHHie AaHHie

Ha ra6nv4Ke, pacn0n0>eHH0I7 Ha Hv>HeI7 4acrv 0n0pH0r0 0cH0BaHv> npv60pa, yKa3aH1 cnePy-10II.\ve vPeHrvtj)vKal.v0HH1e PaHH1e npv60pa:

- np0v3B0Pvrenb v MapKvp0BKa EC
- M0Penb [M0P.]
- 3aB0PcK0I7 Q [SN]
- 3neKp v4eck0e Hanp>>eHve [B] v 4acr0ra [rl.] nvraHv>
- n0rpe6n>eMa> 3neKp v4eckKa> M0II.\H0Crb [Br]
- H0Mep 6ecnarH0I7 nvHvv cny>61 n0PPep>Kv

npv 06pall.\eHvv B aBr0pv30BaHH1e I.eHrp1 cepBvch0r0 06cny>vBaHv>, He06x0PvM0 yKa31-Barb M0Penb v 3aB0PcK0I7 H0Mep npv60pa.

nepBoe Mcnonb3oBaHMe

An> n0Pr0r0BKv npv60pa K vcn0nb30BaHv10 cM. v306pa>eHv> B n0cneP0BarenbH0CrV «npPeBapvrenbH1e Onepal.vv».

nepe,Q nepBIM l1CnOmb3OBAHl1eM npl16Opa nOMOVTe CbeMHle KOMnOHeHTl, KOTOple KOHTaKTl1pYIOT C nll1J.eBIMl1 npO,QYKTAml1 (Pl1C. 7).

Mcnonb3oBaHMe

npv60p 0cHall.eH PByM> K0p3vHaMv Pn> npvr0r0BneHv>: K0p3vH0l7 1 (D) v K0p3vH0l7 2 (F). M0>H0 r0r0Bvrb np0PyKp1 B 06evx K0p3vHax vnv vcn0nb30Barb r0nbK0 0PHy.

AHRvnpvrapH1e nnacrH1 (G) n03B0n>10r ycnvrb xpycrK0CrB nvll.eB1x np0PyKp0B. Vcn0nb30-BaHve aHRvnpvrapH1x nnacrHv He 06>3arenbH0.

PewerKv (H) n03B0n>10r c03Parb PBa >pyca B Ka>P0l7 K0p3vHe Pn> 0PH0BpeMeHH0r0 npvr0r0B-neHv> P0 4er1pex pel.enr0B. Vcn0nb30BaHve pewer0K He 06>3arenbH0.

An> 03HaKOMneHv> c KOM6vHal.v>Mv vcn0nb30BaHv> aKceccyap0B cM. v306pa>eHv> B pa3Pene «AKceccyap1».

npl16Op OCHaJ.eH YCTpOVCTBOM, 6mOKl1pYIOJ.l1M epO pa6OTY, eCml1 O6e K0p3l1H ■ Henpa-Bl1mbHO BCraBMeH ■ B pOTOBO'-lHYIO nOmOCTb.

npl1 nepBOM l1CnOmb3OBAHl1 npl16Op M0>KeT l13,qaBaTb merKl1V 3anaX l1 ,QIM: 3TO BnOmHe HOPMambHOe HBmeHl1e, nOTOMY 'ITO Ha HeKOTOple 'laCTl1 HaHeCeHa CMa3Ka, l1 3TO HBmeHl1e BCKOpe npeKpaTl1TbCH. 3TO Hl1KaK He nOBml1HeT Ha npaBl1mbHYIO pa6OTY npl16Opa.

An> 03HaKOMneHv> c tjjyHKl1.vel7 npvr0r0BneHv> B 0PH0l7 K0p3vHe cM. v306pa>eHv> B pa3Pene «npvr0r0BneHve B 0PH0l7 K0p3vHe».

An> 03HaKOMneHv> c tjjyHKl1.vel7 npvr0r0BneHv> B PByx K0p3vHax cM. v306pa>eHv> B pa3Pene «npvr0r0BneHve B PByx K0p3vHax». <yHKl1.v> PB0l7H0r0 npvr0r0BneHv> M0>er vcn0nb30Barcb> Pn> npvr0r0BneHv> 0PH0r0 np0PyKpa B 06evx K0p3vHax vnv Pn> 0PH0BpeMeHH0r0 npvr0r0B-neHv> pa3H1x np0PyKp0B.

Bl6epl1Te HaCTpOVKl1 npl1rOTOBmeHl1H Ha OCHOBe Tl1na nll1J.eBIX npO,QYKTOB, nOMeJ.eH-HIX B KOp3l1Hl.

B Ka>P0l7 npePycaH0BneHH0l7 npopaMMe npvr0r0BneHv> npePBapvrenbH0 3aPaHa reMnepa-ry v BpeM> npvr0r0BneHv>, H0 reMneparypy v BpeM> npvr0r0BneHv> M0>H0 3aParb Bpy4y10. TeMneparypa npvr0r0BneHv> v3MeH>erc> c warOM 5°C. BpeM> npvr0r0BneHv> v3MeH>erc> c warOM 1 MvHyra.

Yr06l yck0pnb B160p reMneparyp1 v BpeMeHv npvr0r0BneHv>, Ha>Mvre v yPep>vBal7re KH0nKv «+» vnv «-».

TeMneparypy v BpeM> npvr0r0BneHv> M0>H0 v3MeHvrb B n1060l7 M0MeH. CHa4ana Ha>Mvre KH0nKy ynpaBneHv> K0p3vH0l7 1 vnv K0p3vH0l7 2. 3areM Ha>Mvre KH0nKy TEMNEPATYPA/BPE-Mrl (⌚) v ycaH0Bve >enaeMy10 reMneparypy vnv BpeM> npvr0r0BneHv> Ha>Mvre KH0nKy CTAPT/nAY3A (▶||), 4r06l n0PrBepvrb v3MeHeHve.

B0 BpeM> npvr0r0BneHv> Ha ceHc0pHOM Pvcnee (B) 0r06pa>aerc> 06parHl17 0rc4er BpeMeHv npvr0r0BneHv>.

BO BpeMH pa6OTI npl160pa CBeT BHTpI1 rOTOB0'-IHOV nOmOCTI1 MO>KeT nepI10,QI1'-leCKI1 BKmI0'-laTbCH I1 BIKmI0'-laTbCH. 3TO CBI1,QeTembCTBYeT O TOM, '-ITO TepMOCTaT nO,Q,Qep>KI1BaeT HeO6X0,QI1MYIO ,QmH npl1rOTOBmeHI1H KOHKpeTHOpO 6mI0,Qa TeMnepaTYpY.

npv60p MO>H0 n0craBvrb Ha nay3y B0 BpeM> pa60r1, HanpvMep, 4r061 nepeMewarb vHrpePv-eHR1 B0 BpeM> npvr0r0BneHv>.

Yr061 npepBarb npvr0r0BneHve Bpy4Hy10, Ha>Mvre KH0nKy CTAPT/nAY3A (▶||).

npvr0r0BneHve B B16paHHO17 K0p3vHe 6yPer npv0craH0BneH0. B Ppy017 K0p3vHe npvr0r0BneHve np0P0n>vrc>.

Ecnv 61na Ha>apa KH0nKa DUAL, npvr0r0BneHve 6yPer npv0craH0BneH0 B 06evx K0p3vHax. n0cne 3aBepweHv> npvr0r0BneHv> npv60p v3Paer 3ByK0B017 cvrHan, v Ha Pvcnnee n0>Bn>erc> HaPncb «End».

Ecnv vHrpePveHR1 He r0r0B1, P0crar04H0 n0Mecvrb K0p3vHy 06parH0 B r0r0B04Hy10 n0n0crb v ycrH0Bvrb ral7Mep ell.le Ha Heck0nbK0 MvHr. npv60p MO>H0 cpa3y >e vcn0nb30Barb Pn> npvr0r0BneHv> Ppyvx np0PyKp0B.

!3mI1weK paCTI1TembHOOpO MaCma CO6epeTCH Ha ,QHe K0p3I1HI.

Yr061 B1Kn104vrb npv60p Bpy4Hy10, HeO6x0PvM0 Ha>arb KH0nKy BKn104eHv>/ B1Kn104eHv> (☺). CvcpeMa BeHrvn>I.vv 0craHaBvBaerc> 4epe3 Heck0nbK0 ceKyHP.

CDyHK MH DUAL

Ecnv B1 >enaere r0r0Bvrb B 06evx K0p3vHax 0PvH np0PyKp, MO>H0 aKrvBvp0Barb tjuYHKI.v10 DUAL, K0R0pa> npe06pa3yer PBe r0r0B04H1e 30H1 B 0PHy. 3ra tjuYHKI.v> vPeanbH0 n0Px0Pvr Pn> npvr0r0BneHv> 60nbw0r0 K0nv4ecBa eP1. CM. v306pa>eHv> B pa3Pene «<yHKI.v> DUAL».

CDyHK MH SYNC

npv60p vMeer tjuYHKI.v10 SYNC, K0R0pa> n03B0n>er cvHxp0Hv3vp0Barb BpeM> npvr0r0BneHv> npv npvr0r0BneHvv pa3H1x np0PyKp0B B PByx K0p3vHax. TaKvM 06pa30M npvr0r0BneHve np0PyKp0B 3aBepwrc> B 0PH0 BpeM>. CM. v306pa>eHv> B pa3Pene «<yHKI.v> SYNC».

K0p3vHa c 60nee PnvrenbH1M BpeMeHeM npvr0r0BneHv> 3anyckaerc> nepB017. Ha Pvcnnee Pn> K0p3vH1, K0R0pa> ell.le He 3anyll.leHa, 0r06pa>aerc> HaPncb «Hold», n0Ka BpeM> npvr0r0BneHv> B 06evx K0p3vHax He cvHxp0Hv3vpyerc>.

HeB03MO>KHO CI1HXpOHI13I1p0BaTb BpeMH npl1rOTOBmeHI1H ,QBYX K0p3I1H, eCmI1 np04eCC npl1-rOTOBmeHI1H Y>Ke 3anYIJ.eH.

npMroToBneHMe Ha ABYX HpycaX

MO>H0 vcn0nb30Barb powerKv Pn> c03PaHv> PByx >pyc0B B Ka>P017 K0p3vHe.

npv npvr0r0BneHvv Ha PByx >pycaX BpeM> npvr0r0BneHv> MO>er 0rnv4arbc>, rak KaK K0nv4e-crB0 np0PyKp0B B K0p3vHax 60nbwe. np0PyKp1, pa3Mell.leHH1e Ha powerKax, 6yPy r0r0Bvrb> 61crpee, 4eM np0PyKp1 Ha aHrvnpvrapH1x nnacrvHax, n0cK0nbKy 0Hv Hax0P>rc> 6nv>e K Ha-rpeBarenbH1M 3neMeHpaM npv60pa.

Vcn0nb3yI7re npvxBarKv vnv Kyx0HH1e n0n0reHI.a, 4r061 v3Bne4b powerKy v3 K0p3vH1.

npv HeO6x0PvM0cv np0P0n>vre npvr0r0BneHve np0PyKp0B, pa3Mell.leHH1x Ha aHrvnpvrapH1x nnacrvHax.

RU

Pe>KMM rpMnH

Pe>vM rpv> vPeanbH0 n0Px0Pvr Pn> >apKv M>ca, p161 v 0B0Il.lēl7. BcraBbre np0rvBeHb c aHrvnpvrapH1M n0Kp1rveM B K0p3vHy npe>Pe 4eM n0n0>vrb np0PyKR1. B pe>vMe rpv> raK>e M0>H0 vcn0nb30Barb pēwerKv (H).

CDyHK MH aBTOMaTM"lecKoro BcTpHXMBaHMH

npv60p 0cHall.lēH tj)jyHKl.lēl7 aBr0Marv4ecK0r0 Bcrp>xvBaHv>, K0R0pa> npePnaraer Bcrp>xHyrb vnv nepeMēwarb np0PyKR1. B cepePvHe np0l.ecca npvr0r0BneHv> npv60p v3Pacr HeCK0nbK0 3ByK0B1x cvrHan0B, a KH0nKa ynpaBneHv> c00rBercBy10ll.lēl7 K0p3vH1 Ha4Her Mvrrar. Ha Pvc- nnee 6yPer Mvrrar HaPnvcb «SHA».

V3BneKvre K0p3vHy v3 0rceKa Pn> npvr0r0BneHv> v nepeMēwal7re np0PyKR1.

n0cne nepeMēwvBaHv> np0PyKR0B ycraH0Bvre K0p3vHy 06parH0 B 0rceK Pn> npvr0r0BneHv>. npv60p aBr0Marv4ecKv B0306H0Bvr npvr0r0BneHv>.

Ecnv B1 He x0rvre nepeMēwvBarb vHrpePveHR1, He B1HvMal7re K0p3vHy v3 0rceKa Pn> npvr0r0BneHv> v Pal7re npvr0r0BneHv10 np0P0n>vrbc>.

npe,QYCTaH0BmeHHaH np0rpaMma npl1rOTOBmeHl1H «AeCepTI» He l1MeeT cpYHK4l1l1 aBTOMa- TI1'-leCK0r0 BCTpHXl1BaHl1H.

Pe>KMM o>KMAaHMH

npv60p 0cHall.lēH pe>vM0M 0>vPaHv>. npv60p nepex0Pvr B pe>vM 0>vPaHv> npvMēpH0 4epe3 10 MvHy 6e3Pel7crBv>.

COBET ■ n0 nPMrOTOBneHMI

0

An> npvr0r0BneHv> 60nee MenKvx vHrpePveHR0B rpe6yerc> MeHbwe BpeMeHv, 4eM Pn> 60nee KpynH1x.

An> npvr0r0BneHv> 60nbwer0 K0nv4ecrBa vHrpePveHR0B rpe6yerc> 60nbwe BpeMeHv, a Pn> MeHbwer0 K0nv4ecrBa vHrpePveHR0B – MeHbwe.

An> P0crv>eHv> ny4wer0 pe3ynbrara npv npvr0r0BneHv> 60nee MenKvx vHrpePveHR0B peK0- MeHPyerc> vx nepeMēwarb n0 vcre4eHv n0n0BvH1 BpeMeHv npvr0r0BneHv>.

An> npvr0r0BneHv> xpycr>ll.lēr0 Kap0tj)en> P06aBbre 0PHy n0>Ky pacrvrenB0r0 Macna B cBe- >v17 vnv 3aM0p0>eHH1l7 Kap0tj)enb (Pvc. 16) v vcn0nb3yl7re aHrvnpvrapH1e nnacrBvH1 (G) v3 K0MnneKra.

CH3Kv, npePha3Ha4eHH1e Pn> npvr0r0BneHv> B ne4v, raK>e M0>H0 n0P>apvBarb B B03PywH0l7 tj)pv10pHv.lē.

0nrvManbH0e K0nv4ecrB0 Pn> npvr0r0BneHv> xpycr>ll.lēr0 Kap0tj)en> tj)pv npv6nv3vrenbH0 1,2-1,7 Kr.

npeAycTaH0BneHHle nporpaMMI npMroToBneHMH

B cnePy10ll.lēl7 ra6nv.lē npePcraBneH1 npePycraH0BneHH1e np0rpaMM1 npvr0r0BneHv>, npv- cyrcrBy10ll.lē Ha ceHc0pH0M Pvcnnee.

Ka>P0My cvMB0ny c00rBercByer 0npePeneHHa> npePycraH0BneHHa> np0rpaMma npvr0r0Bne- Hv>. np0rpaMma Hacrp0eHa Ha reMnepary v BpeM> npvr0r0BneHv>, peK0MeHP0BaHH1e Ha 0cH0Be rvna np0PyKra. BpeM> npvr0r0BneHv> H0cvr 0pveHrvp0B04H1l7 xapaKrep v 3aBcvr raK>e 0r K0nv4ecrBa v r0nll.vH1 vcn0nb3yeM1x vHrpePveHR0B. M0>H0 v3MeH>rb reMnepary v BpeM> npvr0r0BneHv> npePycraH0BneHH1x np0rpaMM.

npOrpaMMA		BpeMH		TeMnepaTYpa (°C)		BCTpHXI1-BaH1e
		n0 yM0n4aHv10	VHRepBan	n0 yM0n4aHv10	VHRepBan	
GRILL	Pe>vM Grill	15 MvH	1-60 MvH	200	60-200	Pa
	Kapr0tj)enb tj)pv	18 MvH	1-60 MvH	200	150-200	Pa
	P16a	15 MvH	1-60 MvH	180	120-200	Pa
	5vtj)wreKc/KpacH0e M>c0	20 MvH	1-60 MvH	190	120-200	Pa
	KypvH0e M>c0	30 MvH	1-60 MvH	200	120-200	Pa
	CnaP0crv	30 MvH	1-60 MvH	170	120-200	Her

B cnePy10Il.\el7 ra6nvl.e npvBePeH1 0pveHrvp0B04H1e 3Ha4eHv> BpeMeHv v reMnepapyp1 r0-r0BKv Pn> pa3H1x nvll.\eB1x np0PyKp0B:

Kapr0tj)enb tj)pv (3aM0p0>eHH1I7)	15-20 MvHyr	200°
Kapr0tj)enb tj)pv (cBe>vl7)	20-30 MvHyr B 3aBvcvM0crv Or pa3Mep0B Kap0tj)en>	180° 200°
<pv (v3 0B0Il.\el7)	10-15 MvHyr	200°
Kp0Ker1	12-15 MvHyr	190°
KypvH1e Kp0Ker1	10 MvHyr	200°
KypvH1e 6ePp1wKv	20-25 MvHyr	190°
5vtj)wreKc	10-15 MvHyr	190°
Tetj)renv	8 MvHyr	180°
0Map1	15-20 MvHyr	160°
nvp0r	20-30 MvHyr	160°
Kww	25-30 MvHyr	180°
P16a	15-20 MvHyr	160° 180°
CBvHa> 0r6vBHa>	10-15 MvHyr	200°
CnpvHr-p0nn1	10-15 MvHyr	200°
0B0Il.\v	10-20 MvHyr	180°



nPABMnA TEXHMKM 6E3OnACHOCTM nPM O"IMCTKE M TEXHM"IECKOM O6CnY>KMBAHMM

- Peryn>pH1e v e>ePHeBH1e 04vcrKv n03B0n>10r n0PPep>vBarb vcnpaBH0CRb npv60pa v np0Pnvrb er0 cp0K cny>61.
- Bce Onepal.vv 04vcrKv v rexHv4ecK0r0 06cny>vBaHv> P0n>H1 np0B0Pvrbc> Ha npv60pe, B1Kn104eHH0M v 0rc0ePvHeHH0M 0r 3neKrpv4ecK0I7 p03erKv.
- 0rc0ePvHvre npv60p 0r 3neKrpv4ecK0I7 p03erKv v P0>Pvrecb 0xna>PeHv> r0p>4vx 4acrel7, npe>Pe 4eM B1n0nH>rb KaKve-nv60 Onepal.vv n0 04vcrKe v rexHv4ecK0My 06cny>vBaHv10.
- 0crarKv nvll.lv vnv Macna M0ryr npvnnvnrab K HarpeBarenbH1M 3neMeHpaM v 0rceKaM Pn> npvr0r0BneHv> npv60pa. n0cne 0cr1BaHv> HarpeBarenbH1x 3neMeHr0B v 0rceK0B Pn> npvr0r0BneHv> np0rpvre vx Bna>H0I7 rKaHb10.
- He vcn0nb3yl7re Merannv4ecKve npvHaPne>H0CRv Pn> yPaneHv> 0crarK0B nvll.lv c HarpeBarenbH1x 3neMeHr0B.
- He vcn0nb3yl7re a6pa3vBH1e M010Ii.lv cpePcrBa vnv Merannv4ecKve vHcrpy-MeHr1, K0R0p1e M0ryr n0I.apanarb n0BepxH0CRb v n0BpePvr n0Kp1rve. 3a-npell.\aerc> vcn0nb30Barb pacr0pvre nv, n0Bpe>Pa10Ii.lv nnacrKv.
- Henb3> pa36vparb npv60p. BHrpeHHve 4acr v npv60pa He M0ryr vcn0nb30-Barbc> 0rPenbH0 0r Her0 v He rpe6y10r 4vcrKv.

An> 04vcrKv v 06cny>vBaHv> npv60pa cM. v306pa>eHv> B n0cneP0BarenbH0CRv «04vcrKa v 06cny>vBaHve».

"IMcTKa npM6opa

- Yvcvre HebeMH1e 4acr v npv60pa Bna>H0I7 rKaHeB0I7 cantj)erK0I7 B0 v36e>aHve n0Bpe>Pe-Hv> n0Kp1rv>. B1rpvre Hacyx0 cyx0I7 rKaHeB0I7 cantj)erK0I7.
- Yvcvre r0r0B04H1e n0n0crv (C) npv60pa Hea6pa3vBH0I7 rKaHeB0I7 cantj)erK0I7, cM04eHH0I7 B ren0I7 B0Pe. B1rpvre Hacyx0 cyx0I7 rKaHeB0I7 cantj)erK0I7.

"IMcTKa KoMnoHeHToB

AHTI1npl1rapHle nmaCTI1HI I1 K0p3I1H ■ I13rOTOBmeHI I13 aHTI1npl1rapH0r0 MaTepI1ama: Ma-TOBOCTb I1 Cme, QI, KOT0ple M0rYT n0HBI1TCH nOCme ,QmI1TembH0r0 I1Cn0mb30BaH1H, C'-II1Ta-IOTCH H0pMambHIM HBmeH1eM I1 He BmI1HOT Ha np04eCC npl1rOTOBmeH1H I1 BKYC np0,QYKT0B.

- AHRvnpvrarH1e nnacrH1, powerKv v K0p3vH1 M0>H0 M1rb B n0cyP0M0e4H0I7 MawvHe. Yr0-61 np0Pnvrb cp0K cny>61 aHRvnpvrarH0r0 n0Kp1rv>, peK0MeHPerc> M1rb aHRvnpvrarH1e nnacrH1, powerKv, K0p3vHy 1 (D) v K0p3vHy 2 (F) Bpy4Hy10. Vcn0nb3yl7re 0614Hy10 >vPK0CRb Pn> M1rb> n0cyP1 v M>rKy10 ry6Ky 6e3 a6pa3vBH0I7 n0BepxH0CRv.

BIBOA M3 3KcnyATAL.MM

An> B1B0Pa npv60pa v3 3Kcnyaral.vv 0rc0ePvHvre BvnKy 0r 3neKrpv4ecK0I7 p03erKv. nepeP yrvnv3al.vel7 npv60pa He06x0PvM0 pacc0rpvp0Barb er0 4acr B c00rBercrBv c BvPaMv Mare-pvan0B, vcn0nb30BaH1x Pn> v3r0r0BneHv> npv60pa, a 3areM npvcrynrab K er0 yrvnv3al.vv, pyK0B0PcrBy>cb c00rBercrBy10Ii.lvMv n0n0>eHv>Mv H0pMarvBH1x aKROB, npvH>r1x B crpaHe 3Kcnyaral.vv ycr0I7 crBa.

HenOma,QKl1	B03MO>KHle np11'- 	PeweHl1H
npv60p He pa60raer.	BvnKa He BcraBneHa B 3neKrpv4ecky10 p03erKy.	BcraBbre BvnKy B 3neKrpv4ecky10 p03erKy, K0R0pa> P0n>Ha 61rb 060pyP0BaHa 3a3eMneHveM.
	BpeM> npvr0r0BneHv> He ycraH0BneH0.	Ha>Mvre KH0nKy TEMnEPATYPA/ BPEMrl ( ) v ycraH0Bvre >enaeM0e BpeM> npvr0r0BneHv>.
	K0p3vHa BcraBneHa HenpaBvnbH0.	BcraBbre K0p3vHy B r0r0B04Hy10 n0n0crb npaBvnbH0. 0 npaBvnbH0I7 ycraH0BKe cBvPerenbcByer xapaKrepH1I7 II.\en40K (Pvc. 19).
VHrpePveHR1 He r0r0B1.	BHyprv K0p3vH1 cnvwKOM MH0r0 vHrpePveHR0B.	n0n0>vre B K0p3vHy MeHbwe vHrpePveHR0B. MeHbwee K0nv4ecrB0 vHrpePveHR0B vnv 60nee MenKve Kyc04Kv r0r0B>rc> 60nee paBH0MepH0.
	3aPaHHa> reMneparypa cnvwKOM Hv3Ka>.	Ha>Mvre KH0nKy TEMnEPATYPA/ BPEMrl ( ) v ycraH0Bvre 60nee B1c0Ky10 reMneparypy npvr0r0BneHv>. CM. KHvry pel.enr0B.
	YcraH0BneHH0e BpeM> npvr0r0BneHv> HeP0crar04H0e.	Ha>Mvre KH0nKy TEMnEPATYPA/ BPEMrl ( ) v ycraH0Bvre 60nee PnvrenbH0e BpeM> npvr0r0BneHv>. CM. KHvry pel.enr0B.
VHrpePveHR1 npvr0r0Bnvcb HepaBH0MepH0.	HeK0R0p1e BvP1 np0PyKp0B He06x0PvM0 nepeMewvBarb Heck0nbK0 pa3 B0 BpeM> vx npvr0r0BneHv>.	VHrpePveHR1, pacn0n0>eHH1e cBepxy vnv 3aKp1r1e PpyrvMv, He06x0PvM0 nepeMewvBarb B0 BpeM> vx npvr0r0BneHv>.
>KapeH1e cH3Kv He n0ny4a10rc> xpycr>II.\vMv.	Vcn0nb3y10rc> BvP1 3aKycOK, rpe6y10II.\ve rpaPvI.v0HH1x cn0c060B npvr0r0BneHv>.	Vcn0nb3y17re cH3Kv, npePHA3Ha4eHH1e Pn> npvr0r0BneHv> B ne4v, vnv cMa>bre vx pacrvrenbH1M MacnOM, npe>Pe 4eM n0Mecrvrb B K0p3vHy. BcraBbre aHrvnpvapHy10 nnacrvHy B K0p3vHy, 4r061 ycnvrb xpycrK0crb eP1.
K0p3vHa n0nH0crb10 He BcraBn>erc> B r0r0B04Hy10 n0n0crb.	BHyprv K0p3vH1 cnvwKOM MH0r0 vHrpePveHR0B.	n0n0>vre B K0p3vHy MeHbwe vHrpePveHR0B. MeHbwee K0nv4ecrB0 r0r0Bvrc> 60nee paBH0MepH0.
	K0p3vHa BcraBneHa B r0r0B04Hy10 n0n0crb HenpaBvnbH0.	BcraBbre K0p3vHy B r0r0B04Hy10 n0n0crb npaBvnbH0. 0 npaBvnbH0I7 ycraH0BKe cBvPerenbcByer xapaKrepH1I7 II.\en40K (Pvc. 19).

HenOma,QK11	BO3MO>KHle npl1'- 	PeweHI1H
V3 npv60pa B1x0Pvr 6en117 P1M.	B1n0nH>erc> npvr0r0BneHve >vpH1x vHrpePveHR0B.	npv npvr0r0BneHvv >vpH1x vHrpePveHR0B B K0p3vHe c06vpaerc> 60nbwee K0nv4ecrB0 >vpa. Macn0 cn0c06crByer n0>BneHv10 60nbwer0, 4eM 0614H0, K0nv4ecrBa 6en0r0 P1Ma B0 BpeM> npvr0r0BneHv>. 3r0 06cr0>renbcrB0 c0BepweHH0 He Bnv>er Ha np0l.ecc npvr0r0BneHv> vHrpePveHR0B vnv Ha caM npv60p.
	B K0p3vHe npvcyrccrByer >vp, 0craBwv17c> c npeP1Pyll.\vx npvr0r0BneHv17.	5en117 P1M B1Pen>erc> BcnePccrBve HarpeBa >vpa vnv Macna, npvcyrccrBy10ll.\vx B K0p3vHe. Tll.\arenbH0 04vcrrve K0p3vHy n0cne vcn0nb30BaHv>.
CBe>v17 Kapr0tj)enb, Hape3aHH117 c0n0MK017, 06>apvBaerc> HepaBH0MepH0.	Vcn0nb3yeM117 rvn Kapr0tj)en> He n0Px0Pvr Pn> tj)pvr10pHvl.1.	Vcn0nb3yl7re cBe>v17 Kapr0tj)enb v rll.\arenbH0 nepeB0pa4vBal7re er0 B0 BpeM> npvr0r0BneHv>.
	0n0n0cHvre v B1cywvre Kapr0tj)enb nepeP reM, KaK r0r0Bvrb er0 B0 tj)pvr10pHvl.e.	Cn0n0cHvre Kapr0tj)enb v cM017re c Her0 Becb KpaxMan, np0crynBwv17 Ha n0BepxH0crv.
CBe>v17 Kapr0tj)enb, Hape3aHH117 c0n0MK017, He n0ny4aerc> xpycr>ll.\vM cpa3y n0cne v3Bne4eHv> v3 tj)pvr10pHvl.1.	06pa30BaHve xpycr>ll.\el7 K0p04Kv Ha Kapr0tj)ene-tj)pv 3aBvcvr 0r K0nv4ecrBa B0P1, c0Pep>all.\el7c> B caM0M Kapr0tj)ene, a rak>e K0nv4ecrBa Macna, vcn0nb30BaHH0r0 npv er0 npvr0r0BneHvv.	nepeP P06aBneHveM Macna KaK M0>H0 rll.\arenbHel7 0cywal7re Kapr0tj)enb cHapy>v. Hape>bre Kapr0tj)enb 60nee r0HK017 c0n0MK017 Pn> n0ny4eHv> 60nee xpycr>ll.\el7 K0p04Kv. Yr061 Kapr0tj)enb n0ny4vnc> 60nee xpycr>ll.\vM, P06aBbre HeMH0r0 pacrvrenbH0r0 Macna. BcraBbre aHrvnpvrapHy10 nnacrHy B K0p3vHy, 4r061 ycvnvrb xpycrK0crb eP1.
E1		06parvrecb a BBr0pv30BaHH117  eHrp cepBvcH0r0 06cny>vBaHv>.
E2		
E3		
E4		
E9		

Ycn0Bv> xpaHeHv>: reMnepap: 0r +5C P0 +45C; Bna>H0Crb <80%

Cp0K xpaHeHv>: He 0rpaHv4eH

Cp0K cny>61: 2 r0Pa

Ycn0Bv> yrvnv3al.vv: Yrvnv3vp0Barb B c00rBercrBvv c 3K0n0rv4ecKvMv rpe60BaHv>Mv

Ycn0Bv> rpaHcn0prvp0BKv: B0 BpeM> rpaHcn0prvp0BKv, He 6p0carb v He n0PBeparb v3nvwHel7
Bv6pal.vv.

Ycn0Bv> peanv3al.vv: npaBvna peanv3al.vv r0Bapa He ycaH0BneH1 v3r0r0BvreneM, H0 P0n>-
H1 c00rBercrB0Barb perv0HanbH1M, Hal.v0HanbH1M v Me>PyHap0PH1M H0pMaM v craHPapaM.

Aara np0v3B0PcrBa yKa3aHa Ha nacr0prH0I7 ra6nv4Ke.

Aara v3r0r0BneHv> yKa3aHa Ha K0pnyce v3Penv> B 3awvtj)p0BaHH0M BvPe SN wk/yrabcdefg,

rPe wk - HePen> np0v3B0PcrBa

yr - r0P np0v3B0PcrBa

abcdefg - cepvI7H1I7 H0Mep v3Penv>

C00rBercrByer rpe60BaHv>M:

TP TC 004/2011 «0 5e30nach0Crv Hv3K0B0nbrH0r0 060pyP0BaHv>»

TP TC 020/2011 «3neKRp0MarHvrHa> c0BMecrvM0crb»

TP TC 037/2016 «06 0rpaHv4eHvv npvMeHeHv> 0nach1x Bell.lecrB B v3Penv>x 3neKRp0rexHvKv
v paPv03neKRp0HvKv»

T0nbK0[MS1.1][MS1.2] Pn> p1HK0B cRpaH EC v P0ccvv

220-240B~ 50-60rl. 2460Br Knacc I IPX0

CPenaH0 B Kvræ

VMn0prep v 0rBercrBeHH1I7 3a peKnaMal.vv n0rpe6vrenel7:

000 «Aen0Hrv», P0ccv, 127055, r. M0cKBa, Cyll.leBcKa> yn., P.27, crp. 3.

Ten. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru

r0p>4a> nvHv> n0PPep>Kv: 8 800 2005262

np0v3B0Pvrenb: De'Longhi Appliances Srl / AeJ0Hrv 3nnnal7aHce3 C.p.n.

APpec: r. TpeBv30, yn. J. Cal7rc 47-31100, Ten.: +3904224131, Vranv>.

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
لا تدخل السلة بالكامل في مقصورة الطهي.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. يتم طهي كمية أقل بشكل أكثر تجانسًا.
	لم يتم ادخال السلة بشكل صحيح في مقصورة الطهي.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 19).
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات غنية بالدهون.	عند تحضير مكونات غنية بالدهون، تترسب كمية أكبر من الزيت في السلة. يتولد عن الزيت دخان أبيض أكثر من المعتاد أثناء عملية الطهي. لا يؤثر ذلك بأي شكل من الأشكال على تحضير المكونات أو على الجهاز.
	تتبقى في السلة بقايا دهنية ناتجة عن عمليات الطهي السابقة.	ينتج الدخان الأبيض عن الارتفاع الزائد لدرجة حرارة الدهن أو الزيت الموجود في السلة. نظّف السلة بعناية بعد الاستعمال.
لم يتم قلب البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع بشكل متجانس.	نوع البطاطس المستخدم غير مناسب للقلب.	استعمل بطاطس طازجة وتأكد من قلبها أثناء عملية الطهي.
	أشطف وجفّف البطاطس قبل قليها.	أشطف البطاطس وأزل كامل النشا الذي ترسب على سطح البطاطس.
لم تصبح البطاطس الطازجة والمقطعة على شكل أصابع مقرمشة بمجرد خروجها من المقلاة.	تعتمد درجة قرمشة البطاطس المقلية على كمية الماء التي تحتوي عليها البطاطس وعلى كمية الزيت الموجودة في المقلاة.	تحقق من تجفيف سطح البطاطس من الماء جيدًا قبل إضافة الزيت. قطع البطاطس على شكل أصابع صغيرة لكي تحصل على بطاطس أكثر قرمشة. أضف كمية أكثر قليلًا من الزيت للحصول على قرمشة أكبر.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.
E1		اتصل بمركز الصيانة المرخص.
E2		

		E3
		E4
		E9

Hi\

تنظيف المكونات

صُنعت الألواح المضادة للالتصاق والسلال من مادة غير لاصقة: اللون الباهت والعلامات التي قد تظهر بعد فترة طويلة من الاستعمال، هي ظواهر طبيعية ولا تؤثر على طهي الأطعمة ومذاقها.

- يمكن غسل اللوحين المضادين للالتصاق والشبكتين والسلتين داخل غسالة الصحون. لإطالة عمر المعالجة المضادة للالتصاق، يُنصح بغسل اللوحين المضادين للالتصاق والشبكتين والسلة ١ (D) والسلة ٢ (F) يدويًا. استعمل منظف عادي للصحون وقطعة إسفنج ناعمة غير كاشطة.

إيقاف الماكينة عن العمل

في حالة إيقاف الجهاز عن العمل، افصل قابس الإمداد الكهربائي عن مأخذ التيار. في حالة التخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب فصل المواد المستخدمة في تصنيعه عن بعضها والتخلص منها حسب تركيبيتها وحسب أحكام القوانين السارية في بلد الاستعمال.

إرشادات لحل بعض المشكلات

المشكلات	الأسباب المحتملة	الحلول
الجهاز لا يعمل.	القابس غير مدخل في المأخذ الكهربائي.	أدخل القابس في المأخذ الكهربائي، الذي يجب أن يكون مزود بنظام تأريض.
	لم يتم ضبط مدة الطهي.	اضغط على زر درجة الحرارة (19) () واضبط مدة الطهي المطلوبة.
	لم يتم إدخال السلة بشكل صحيح.	أدخل السلة بشكل جيد في مقصورة الطهي. يتم التأكد من الإدخال بالشكل الصحيح من خلال سماع صوت "تعشيق" (الشكل 19).
المكونات ليست جاهزة.	كمية المكونات الموجودة داخل السلة كبيرة للغاية.	أدخل مكونات أقل في السلة. وضع كمية أقل من المكونات، أو قطع أصغر، يؤدي إلى الطهي بصورة أكثر تجانسًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية.	اضغط على زر درجة الحرارة (19) () واضبط درجة حرارة طهي أعلى. انظر كتاب الوصفات.
	مدة الطهي قليلة للغاية.	اضغط على زر درجة الحرارة (19) () واضبط مدة طهي أطول. انظر كتاب الوصفات.

المكونات غير مطهية بشكل متجانس.	تتطلب بعض أنواع المكونات خلطها أكثر من مرة أثناء عملية الطهي.	يجب خلط المكونات الموجودة في الجزء العلوي، أو المغطاة بمكونات أخرى، أثناء الطهي.
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة.	أنت تقوم باستخدام وجبات خفيفة يجب طهيها بالطرق التقليدية.	استعمل وجبات خفيفة مُخصصة للطهي بالفرن أو ادهن الوجبات الخفيفة بالزيت قبل إدخالها في السلة.
		أدخل اللوح المضاد للالتصاق في السلة لزيادة قرمشة الأطعمة.

يوضح الجدول التالي بصورة تقديرية مدد الطهي ودرجات حرارته لأنواع مختلفة من الأطعمة:

بطاطس مقلية (مجمدة)	15 - 20 دقيقة	200 درجة مئوية
بطاطس مقلية (طازجة)	20 - 30 دقيقة حسب تقطيع البطاطس	180 درجة مئوية 200 درجة مئوية
مقالي (خضروات)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
كروكيت	12 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كروكيت الدجاج	10 دقائق	200 درجة مئوية
أفخاذ دجاج	20 - 25 دقيقة	190 درجة مئوية
شريحة لحم	10 - 15 دقيقة	190 درجة مئوية
كرات لحم	8 دقائق	180 درجة مئوية
فريديس	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية
كعكة	20 - 30 دقيقة	160 درجة مئوية
كيش	25 - 30 دقيقة	180 درجة مئوية
سمك	15 - 20 دقيقة	160 درجة مئوية 180 درجة مئوية
شريحة لحم خنزير	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
سبرنج رول (لفات الربيع)	10 - 15 دقيقة	200 درجة مئوية
خضروات	10 - 20 دقيقة	180 درجة مئوية

⚠️ تحذيرات السلامة أثناء التنظيف والصيانة

- يسمح التنظيف المنتظم واليومي بالحفاظ على كفاءة الجهاز ويطيل من عمره.
- يجب أن تتم جميع عمليات التنظيف والصيانة والجهاز مُطفأً والقابس مفصول عن مأخذ التيار الكهربائي.
- افصل الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر إلى أن تبرد الأجزاء الساخنة قبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف والصيانة.
- قد تلتصق بقايا الأطعمة أو الزيت بالمقاومات وبمقصرتي الطهي في الجهاز. بعدما تبرد المقاومات ومقصرتي الطهي، قم بتنظيفهم بقطعة قماش رطبة.
- يجب عدم استخدام أدوات معدنية لإزالة بقايا الطعام عن المقاومات.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو أدوات معدنية لتجّيب خدش وتلف طبقة الطلاء. لا تستخدم أبدًا المذيبات التي تلحق الضرر بالبالستيك.
- لا تفكك الجهاز. لا توجد أجزاء داخلية مطلوب استخدامها أو تنظيفها.
- لتنظيف الجهاز وصيانتها، يُرجى الرجوع إلى الصور في تسلسل «التنظيف والصيانة».

تنظيف الجهاز

- نظف الأجزاء الثابتة من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة وغير كاشطة لتجنب إتلاف طبقة

الطلاء الخارجي. جفّف بواسطة قطعة قماش جافّة.
- قم بتنظيف مقصورتي الطهي (C) في الجهاز بواسطة قطعة قماش غير كاشطة ومبلّلة بالماء الساخن. جفّف بواسطة قطعة قماش جافّة.

HiA

وضع الاستعداد

هذا الجهاز مزود بوضع الاستعداد. يدخل الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد ١٠ دقائق تقريبًا من عدم الاستخدام.

نصائح التحضير

تحتاج المكونات الأصغر حجمًا إلى مدة أقل للطهي مقارنة بالمكونات الكبيرة. تتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت إعداد أطول، بينما المكونات الصغيرة تحتاج إلى وقت أقل. اخلط المكونات الأصغر في منتصف مدة الطهي، لكي تحصل على نتيجة أفضل وعلى عملية طهي متجانسة. للحصول على نتيجة مقرمشة، أضف ملعقة من الزيت على البطاطس الطازجة أو المجمدة (الشكل ١٦) واستخدام اللوحين المضادين للالتصاق (G) المرفقين. يمكن طهي الوجبات الخفيفة التي تطهى في الفرن في مقلاة الهوائية. الكمية المناسبة لإعداد البطاطس المقرمشة هي ١,٢-١,٧ كجم تقريبًا.

برامج الطهي المُعدة مسبقًا

يعرض الجدول التالي برامج الطهي المُعدة مسبقًا والموجودة على الشاشة التي تعمل باللمس. يمثل كل رمز برنامج طهي مُعد مسبقًا. البرنامج مضبوط مسبقًا على درجة الحرارة ومدة الطهي الموصى بها بناءً على نوع الطعام. تعد مدة الطهي تقديرية، أي تعتمد أيضًا على سمك وكمية المكونات المستخدمة. يمكن تعديل درجة حرارة الطهي ومدته في برامج الطهي المُعدة مسبقًا.

البرنامج	المدة	درجة الحرارة (منوية)		«Shake» تحريك
		الوضع الافتراضي	الوضع الافتراضي	
 GRILL	15 دقيقة	1-60 دقيقة	200	نعم
 بطاطس مقرمشة	18 دقيقة	1-60 دقيقة	200	نعم
 سمك	15 دقيقة	1-60 دقيقة	180	نعم
 شريحة لحم/لحم أحمر	20 دقيقة	1-60 دقيقة	190	نعم

نعم	120-200	200	1-60 دقيقة	30 دقيقة	دجاج	
لا	120-200	170	1-60 دقيقة	30 دقيقة	حلويات	

Hil

إذا كانت المكونات غير جاهزة، يكفي إعادة إدخال السلة في مقصورة الطهي وضبط المؤقت لبضع دقائق. يمكن معاودة استخدام الجهاز على الفور لتحضير أطعمة أخرى. تتجمع أي كميات زائدة من الزيت في قاع السلة. لإطفاء الجهاز يدويًا، اضغط على زرّ التشغيل/إيقاف التشغيل (⏻). يتوقف نظام التهوية عن العمل بعد لحظات قليلة.

وظيفة "DUAL"

إذا كنت ترغب في طهي نفس الطعام في السلتين كليهما، فيمكنك تنشيط وظيفة مزدوج «DUAL» التي تحول منطقتي طهي إلى منطقة واحدة، وهذا ممتاز لطهي كميات كبيرة من الطعام. يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «وظيفة مزدوج (DUAL)».

وظيفة "SYNC"

الجهاز مزود بوظيفة المزامنة «SYNC»، للسماح بمزامنة مدد الطهي عند الرغبة في طهي أطعمة مختلفة في السلتين. بهذه الطريقة سينتهي طهي الطعام في نفس الوقت. يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «وظيفة مزامنة (SYNC)».

يبدأ أولاً تشغيل السلة التي يوجد بها مدة طهي أطول. تظهر الكتابة «Hold» على الشاشة بشأن السلة التي لم تبدأ العمل بعد، حتى تتم مزامنة مدد طهي السلتين. لا يمكن مزامنة مدد الطهي في السلتين، إن بدأت عملية الطهي بالفعل.

الطهي على رف مزدوج

يمكن استعمال الشبكتين لإنشاء رف مزدوج في كل سلة. عند الطهي على رف مزدوج، قد تتفاوت مدد الطهي لأن كمية الطعام داخل السلتين تكون أكبر. نظرًا لأن الأطعمة الموضوعة على الشبكتين تكون أقرب لمقاومات الجهاز، فإنها ستميل إلى أن تُطهى أسرع مقارنةً بالأطعمة الموجودة على اللوحين المضادين للاتصاق. استخدم ماسكات الأواني أو مناشف الصحون لخلع الشبكة من السلة. إذا لزم الأمر، يجب مواصلة طهي الطعام الموجود على اللوحين المضادين للاتصاق.

وضع الشواية

وضع الشواية مثالي لشوي اللحوم والأسماك والخضروات. أدخل اللوح المضاد للاتصاق في السلة قبل وضع الطعام. في وضع الشواية يمكن استعمال الشبكتين (H) أيضًا.

وظيفة التحريك التلقائي

الجهاز مزود بوظيفة التحريك التلقائي، التي تقترح هزّ الأطعمة أو مزجها. في منتصف عملية

الطهي، سيُصدر الجهاز بضع صافرات وسيومض زر التحكم المرتبط بالسلة المعنية. ستومض

الكتابة «SHA» على الشاشة.

أخرج السلة من مقصورة الطهي وامزج الأطعمة.

بعد مزج الأطعمة، يجب إدخال السلة في مقصورة الطهي. يستأنف الجهاز الطهي تلقائيًا.

في حالة عدم الرغبة في مزج المكونات، فلا تُخرج السلة من مقصورة الطهي، واترك الجهاز ليوصل الطهي.

برنامج الطهي المبدّ مسبقًا للحلويات «Dolci» لا يتضمن وظيفة التحريك التلقائي.

Hi

الاستخدام لأول مرة

لتحضير الجهاز للاستخدام، يجب الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «العمليات الأولية».

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، يجب غسل الأجزاء القابلة للفك التي تتلامس مع الأطعمة (شكل ٧).

الاستخدام

الجهاز مزود بسلتين للطهي، السلة ١ (D) والسلة ٢ (F). يجوز طهي الأطعمة في السلتين كليهما أو استعمال واحدة منهما فقط.

يسمح للوحان المضادان للاتصاق (G) بزيادة قرمشة الأطعمة. يُعد استخدام الألواح المضادة للاتصاق أمرًا اختياريًا. تتيح الشبكتان (H) إنشاء رف مزدوج في كل سلة، لتحضير ما يصل إلى أربع وصفات في نفس الوقت. يُعد استخدام الشبكتين أمرًا اختياريًا.

معرفة توليفات استعمال الملحقات، يُرجى الرجوع إلى الصور الواردة في تسلسل «الملحقات».

الجهاز مزود بآلية تمنع تشغيله في حالة عدم إدخال السلتين كليهما بصورة سليمة في مقصورة الطهي.

عند أول استخدام، قد تنبعث من الجهاز رائحة خفيفة ودخان قليل: هذه ظاهرة طبيعية تمامًا لأن بعض الأجزاء قد تم تشحيمها قليلًا، وبعد فترة قصيرة تختفي هذه الظاهرة. لا يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

لتشغيل وظيفة الطهي الفردي، يُرجى الرجوع إلى الصورة الواردة في تسلسل «الطهي الفردي».

لتشغيل وظيفة الطهي المزدوج، يُرجى الرجوع إلى الصورة الواردة في تسلسل «الطهي المزدوج».

يمكن استخدام وظيفة الطهي المزدوج لطهي نفس الطعام في كلتا السلتين، أو لطهي أطعمة مختلفة في نفس الوقت.

اختر إعدادات الطهي وفقًا لنوع الطعام الموجود في كل سلة.

يحتوي كل برنامج طهي معدّ مسبقًا على مدة طهي افتراضية ودرجة حرارة طهي افتراضية، لكن يمكن ضبط درجة حرارة الطهي ومدته يدويًا. يمكن تغيير درجة حرارة الطهي بفواصل تبلغ ٥٠ مئوية. يمكن تغيير مدة الطهي بفواصل تبلغ دقيقة واحدة.

استمر في الضغط على الزر + أو - لزيادة سرعة اختبار درجة حرارة الطهي ومدته.

يمكن تعديل درجة حرارة الطهي ومدته في أي وقت. في البداية، يجب الضغط على زر التحكم في السلة ١ أو السلة ٢. ثم، اضغط على زر درجة الحرارة/المدة (L) واضبط درجة الحرارة أو مدة الطهي المطلوبة. اضغط على زر بدء/ إيقاف مؤقت (||▶) لتأكيد التعديل.

أثناء الطهي، يظهر على شاشة اللمس (B) مدة الطهي التي تقل.

أثناء عمل الجهاز قد يضيء الضوء الموجود داخل مقصورة الطهي وينطفئ بصورة دورية. يشير

هذا إلى فواصل منظم الحرارة، الذي يحافظ على درجة الحرارة الطهي السليمة.

يمكن إيقاف الجهاز بشكل مؤقت أثناء العمل، على سبيل المثال من أجل خلط
المكوّنات أثناء الطهي. لإيقاف الطهي يدويًا، اضغط على زر بدء/إيقاف مؤقت (▶||).
(.

سيتوقف الطهي في السلة أليختيار. ستستمر عملية الطهي في السلة
الأخرى. في حالة اختيار زر المزامنة «DUAL»، فسيوقف الطهي في
السلتين كليهما. عندما ينتهي الطهي، يُصدر الجهاز صافرة وتظهر
الكتابة «End» على الشاشة.

HiH

مفاتيح الوظائف		
الوصف	الزر	
يسمح ببدء الطهي/إيقافه مؤقتًا.	زر بدء/إيقاف مؤقت	▶▶
يسمح بزمانة مدد الطهي المختلفة للسلتين، من أجل إنهاء الطهي في نفس الوقت.	زر المزامنة «SYNC»	Ⓢ
يتيح تطبيق برنامج الطهي المعدّ مسبقًا والإعدادات المُختَّارة في إحدى السلتين على السلة الأخرى. وهكذا تصبح منطقتا طهي منطقة واحدة، ممتازة لكميات كبيرة من الطعام.	زر مزدوج «DUAL»	Ⓛ
يسمح بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.	زر التشغيل/إيقاف التشغيل	⏻
يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة 1.	زر التحكم في السلة 1	1
يسمح باختيار إعدادات الطهي المرغوبة للسلة 2.	زر التحكم في السلة 2	2
اضغط مرة واحدة لكي تضبط يدويًا درجة حرارة الطهي. اضغط مرتين لكي تضبط يدويًا مدة الطهي. اضغط على الزرين + أو - لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي أو مدة الطهي.	زر درجة الحرارة/المدة	⌚

المعلومات الفنية

تحتوي بطاقة البيانات الموجودة أسفل قاعدة استناد الجهاز على البيانات التالية المتعلقة بتعريف الجهاز:

- الشركة المُصنعة وعلامة جودة الاتحاد الأوروبي CE
 - الموديل [Mod].
 - الرقم المسلسل [SN]
 - جهد الشبكة الكهربائية [فولت V] والتردد [هرتز Hz]
 - القدرة الكهربائية المستهلكة [وات W]
 - الرقم المجاني لخدمة الدعم
- في حالة مراجعة مركز صيانة مرخص، يرجى ذكر الموديل والرقم المسلسل.

Hi,

- يجب إخراج المكونات من السلتين قبل تحريك الجهاز. يجب التأكد من إطفاء الجهاز وفصله عن مأخذ التيار الكهربائي.
- لا تقلب السلتين رأساً على عقب عند إخراج الطعام: فقد تتسرب بقايا الزيت الساخن من السلة. خطر الإصابة بحروق.
- يجب عدم استخدام أدوات معدنية لرفع الأطعمة من السلتين أو من اللوحين المضادين للالتصاق أو من الشبكتين.
- تأكد من أن المكونات المطهية بالجهاز ذهبية اللون وليست سوداء أو بنية. أبعد أي بقايا محروقة عن الأطعمة.

وصف الجهاز

يمكن استخدام الجهاز لطهي الأطعمة الصلبة. لا تستخدم الجهاز لطهي الأطعمة السائلة. إذا أضفت كمية مفرطة من السائل، فقد يتسرب ويتلف الجهاز.

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| A - جسم الجهاز | F - السلة 2 |
| B - شاشة تعمل باللمس | G - ألواح مقاومة |
| للاللتصاق C - مقصورنا الطهي | H - شبكات |
| D - السلة 1 | I - كابل الإمداد |
| E - مقابض السلال | J - |
| مدخل الهواء | |

وصف الشاشة اللمسية

برنامج طهي مُعدة مُسبقًا	
الزر	
الشواية	GRILL
بطاطس مقالية	
سمك	
شريحة لحم/لحم أحمر	
دجاج	
حلويات	

Hii

⚠️ خطر وقوع أضرار لأسباب أخرى

- أمسك جسم الجهاز لرفعه.
- يجب عدم استعمال الجهاز في حالة سقوطه على الأرض أو في حالة وجود أضرار مرئية عليه.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان كابل الإمداد الكهربائي أو القابس به تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به عيب. جميع عمليات التصليح، بما في ذلك استبدال كابل الإمداد بالطاقة، يجب أن تتم حصراً لدى مركز الدعم أو على يد فنيين معتمدين، من أجل تجنب جميع الأخطار.
-  للتلخص من المنتج بالشكل الصحيح، وفقاً لما ينص عليه التوجيه الأوروبي رقم ١٢/١٩/٢٠١٢، يرجى قراءة النشرة المرفقة مع المنتج.

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات.

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد: ٠,٥ واط

⚠️ تحذيرات السلامة أثناء الاستخدام

- ضع الجهاز بعيداً عن الجدران أو الأثاث أو الأجهزة الأخرى بما لا يقل عن ٢٠ سم من الجوانب و ٥٠ سم من الأعلى.
- تحقق دائماً من إدخال السلالم بشكل صحيح في مقصورة الطهي قبل بدء تشغيل الجهاز.
- أدخل المكونات دائماً فقط في السلالم لكي تتجنب التصاق الطعام بالمقاومات الكهربائية.
- السعة القصوى لكل سلة على حدة تبلغ ٥,٥ لترات.
- يجب أن يوضع في السلة كمية طعام أقل من السعة القصوى.
- تُسكب ملعقة زيت بعد أقصى في كل سلة. خطر الحريق.
- إذا لزم الأمر لاحتياجات الطهي، أضف جرعات صغيرة من السائل. تحقق دائماً من امتصاص المكونات الصلبة للسائل قبل إضافة المزيد.
- لا تملأ السلالم باماء أثناء إدراجها في مقصورة الطهي.
- قبل تشغيل الجهاز، يجب التأكد خلو السلنتين ومقصورتَي الطهي من الأجسام الغريبة.
- لتجنب الإضرار بالجهاز، لا تدخل أدوات أو أغراض معدنية في السلالم.
-  تنبيه: سطح ساخن.
- أثناء الطهي، قد يتسرب بخار ساخن من مدخل الهواء أو من مقصورتَي الطهي بالجهاز. يجب إبقاء اليدين والوجه بعيداً عن مدخل الهواء ومقصورتَي الطهي.
- عندما تتم إزالة السلة من مقصورة الطهي، يخرج أيضاً هواء وبخار ساخن. أبعد يديك ووجهك عن مقصورة الطهي.
-  لا تلمس السلنتين واللوحين المضادين للالتصاق والشبكتين والأجزاء المعدنية بمقصورتَي الطهي وإمقاومات أثناء عمل الجهاز أو خلال الدقائق التي تلي إيقاف تشغيله. انتظر إلى حين أن تبرد الأجزاء الساخنة.

- لتجنب السخونة المفرطة، يجب عدم تغطية الجهاز لأي سبب أثناء تشغيله، نظرًا لأن هذا قد يتسبب في زيادة درجة الحرارة بصورة خطيرة.
- لا تقم أبدًا بإعاقة مدخل الهواء أثناء عمل الجهاز، وذلك لتجنب تلف المواد و/أو ارتفاع درجة حرارة الجهاز.
- أمسك السلتيين من المقبض فقط واستخدم ماسكات الأواني أو مناشف الصحن لخلع السلتيين واللوحين المضادين للالتصاق والشبكتين.

Hii

⚡ خطر بسبب الكهرباء

- تحقق قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية من أن الجهد المحدد على بطاقة البيانات المصققة أسفل الجهاز يتوافق مع الجهد الخاص بالشبكة المحلية.
- قد يؤدي استعمال الوصلات الكهربائية غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى وقوع أضرار وحوادث.
- قم بتوصيل الجهاز دائماً بمأخذ كهربائي مؤرض.
- لا تقم بتوصيل أي جهاز كهربائي آخر ذي قدرة عالية (دفايات، ومكواة، ومشغلات حرارية) في نفس المأخذ الكهربائي. خطر حدوث حمل كهربائي زائد.
- يجب عدم ترك الجهاز دون مراقبة أثناء توصيله بالشبكة الكهربائية.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء الخاضعة للجهد الكهربائي للماء: خطر حدوث دائرة قصر وصدمة كهربائية أو أيهما.
- لا تغمر الجهاز، والقابس، وكابل الإمداد الكهربائي مطلقاً في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم استخدام الجهاز بأيدي مبتللة أو حافي القدمين.
- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي ملامساً للأجزاء الحادة أو الحواف الحادة.
- لا تسحب مطلقاً كابل الإمداد الكهربائي أو الجهاز ذاته لفصل القابس عن المأخذ الكهربائي.
- في حالة عدم الاستخدام، ينبغي دائماً إطفاء الجهاز وفصل قابس كابل الإمداد بالطاقة عن المقبس الكهربائي.

⚠ تنبيه – أضرار مادية

- فكّ كابل الإمداد الكهربائي بالكامل قبل استعمال الجهاز.
- لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب المكشوف خوفاً من تلف طبقة الطلاء الخارجي.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مادة قابلة للاشتعال (على سبيل المثال أقمشة، أو ستائر).
- لا تضع الجهاز أو الكابل الكهربائي بالقرب من أو فوق أفران كهربائية، أو مواقد غاز ساخنة، أو بالقرب من الميكروويف أو الفرن الكهربائي.
- ضع الجهاز في بيئة نظيفة ومضاءة بشكل كافٍ، مع مقبس كهربائي يسهل الوصول إليه.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ، ومستقر، ومقاوم لدرجات الحرارة العالية.
- يجب استخدام الجهاز وتركه على سطح ثابت أثناء الراحة.
- تأكد من أن كابل الإمداد الكهربائي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة.
- يجب عدم تغذية الجهاز من خلال مؤقتات خارجية أو من خلال منظومات منفصلة يتم التحكم بها عن بعد.
- إذا انبعث دخان كثيف من الجهاز أثناء العمل، فافصله عن مأخذ التيار الكهربائي. يرجى التوجه إلى أقرب مركز دعم فني معتمد من أجل معالجة المشكلة.
- لا تضع أبداً أشياء فوق الجهاز.
- لا تشغل الجهاز وهو فارغ.

- لا تستعمل الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز مُعرضاً للعوامل الجوية (على سبيل المثال الأمطار، الشمس).

Hi_

تحذيرات السلامة

اقرأ التعليمات بعناية قبل الاستعمال.

- تم تصنيع الجهاز وفقاً للمعايير الخاصة الأوروبية السارية، وهو محمي في جميع الأجزاء التي قد تشكل مصدر خطر بالنسبة للمستخدم. استخدم الجهاز فقط للاستخدام الذي صُمم من أجله لتجنب الإصابات والأضرار المحتملة. احتفظ بهذا الدليل في متناول يدك للاطلاع عليه في المستقبل. إذا كنت ترغب في بيع هذا الجهاز إلى أشخاص آخرين، فتذكر أن تسلمهم أيضاً هذه التعليمات.

- تم تصميم هذا الجهاز من أجل الاستعمال في بيئات منزلية أو بيئات شبيهة بالبيئات المنزلية، مثل: - في أماكن الطهي المخصصة للعاملين في المتاجر، والمكاتب، وأماكن

العمل الأخرى

- في المزارع

- في الفنادق، ونزل المبيت والإفطار، والبنيات السكنية الأخرى (للاستعمال من قبل الضيوف).

- لا تستخدم الجهاز لأغراض مختلفة عما هو محدد في الدليل. لا تتحمل الشركة المصنعة أي

مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن

الأغراض الميينة في هذا الدليل. وبالإضافة إلى ذلك، يؤدي الاستعمال غير الملائم للجهاز إلى

إبطال أي شكل من أشكال الضمان.

- يُنصح بالاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الدعم المجاني لا يشمل الأعطال الناتجة عن تغليف المنتج

بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز دعم مُعتمد.

- لا تستخدم لإقطع الغيار الأصلية والملحقات المعتمدة من جهة الصنع، لكيلا تتأثر سلامة الجهاز

بالسلب.

- يعد الجهاز مطابقاً لللائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ

٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد الملامسة للمنتجات الغذائية.



خطر على الأطفال

- يجب عدم ترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصادر خطر محتملة عليهم.

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أطفال تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات ومن قبل أشخاص

من ذوي القدرات الجسدية، أو الحسية، أو الذهنية المحدودة، أو أشخاص لا يمتلكون خبرة أو

معرفة بالجهاز، فقط إذا تم الإشراف عليهم من قبل شخص مسؤول عنهم أو إذا تم تدريبهم

على استعمال الجهاز بشكل آمن وإطلاعهم على التعليمات وعلى الأخطار القائمة أثناء

استعمال الجهاز.

- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.

- قم بجعل الجهاز وكابل الإمداد الكهربائي بعيدين دائماً عن متناول الأطفال الأقل من عمر ٨ سنوات.

- يجب عدم ترك كابل الإمداد الكهربائي متدلي في مكان يمكن الوصول إليه من قبل الأطفال.

- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز التي ينفذها المستخدم إلا إذا كان عمرهم أكبر من ٨ سنوات وتم الإشراف عليهم.
- في حالة ما إذا قررت التخلص من هذا الجهاز كأحد المخلفات، يُنصَح بجعله غير صالح للتشغيل من خلال نزع الكابل الكهربائي. إضافة إلى أنه يُنصَح بالتعامل بالصورة اللازمة مع أجزاء الجهاز التي قد تصبح خطيرة، لجعلها غير ضارة، خصوصاً على الأطفال، الذين قد يستعملوا الجهاز في اللعب.

YBA>KH0 nP04TA TE IHCTPYKLi nEPEA n04ATK0M BIK0PCTAHHS.

- npvnaP crB0peHvI7 i3 P0rpvMaHH>M BvM0r Pi104vx eBp0nel7cbKvx craHPapriB ra 3axvll.eHvI7 y Bcix n0reHl.il7H0 He6e3ne4Hvx Pn> K0pvcryBa4a Micl.>x. BvK0-pvcrc0Byl7re npvnaP BvKn104H0 3a l.inb0BvM npv3Ha4eHH>M, Pn> >K0r0 BiH 6yB p03p06neHvI7, ll.\06 3an06irrv Hell.\acHvM BvnaPKaM i 3an0Pi>HH10 wK0Pv. 36e-piral7re l.el7 n0ci6HvK y P0crynH0My Micl.i Pn> K0Hcynbral.il7 y Mal76yrHb0My. 3a HaMipy nepeParv l.el7 npvnaP iHw0My K0pvcryBa4y naM'>ral7re, ll.\0 pa30M 3 npvnaP0M n0BvHHa 6yrv nepePaHa i l.> iHcrpyKI.i>.
- npvnaP npv3Ha4eHvI7 Pn> BvK0pvcraHH> y n06yr0Bvx P0MawHix yM0Bax ra B yM0Bax, 6nv3bKvx P0 P0MawHix, >K HanpvKnaP:
- Ha KyxH>x, npv3Ha4eHvx Pn> nepc0Hany Mara3vHiB, 0tj)jciB ra iHwvx np0tj)ecil7-Hvx 3aKnaPiB;
- y r0cn0PapcrBax;
- y H0Mepax r0reniB, M0reniB, y r0ren>x rvny bed & breakfast ra y iHwvx >vrn0-Bvx crpyKrypax (Pn> BvK0pvcraHH> n0cr0>nbl.>Mv).
- He BvK0pvcrc0Byl7re npvnaP Pn> iHwvx l.inel7, Hi> ri, ll.\0 0nvcaHi B l.b0My n0-ci6HvKy. Bvp06HvK BiPxn>e BiPn0BiPanbHicrb 3a HenpaBnbnHe BvK0pvcraHH> a60 3a BvK0pvcraHH>, HenepeP6a4eHe y l.b0My n0ci6HvKy. KpiM r0r0, HeHa-ne>He BvK0pvcraHH> npvnaPy cKac0Bye rapaHri10 y Bcix 'I'l np0>Bax.
- PeK0MeHPyerc> 36epiarv 0pvriHanbHy ynaK0BKy, 0cKinbKv 6e3K0wr0BHi cep-BicHi n0cnyrv He nepeP6a4eHi y BvnaPKy n0n0M0K, cnpv4vHeHvx HeHane>H010 ynaK0BK010 Bvp06y niP 4ac rapaHcn0pbaHH> P0 ABp0pv30BaH0r0 cepBicH0r0 l.eHpy.
- LI06 He n0pywrv 6e3ne4Hicrb npvnaPy, BvK0pvcrc0Byl7re BvKn104H0 0pvri-HanbHi 3an4acrvHv ra K0MnneKpy104i, cxBaneHi caMvM Bvp06HvK0M.
- npvnaP BiPn0BiPae BvM0raM PernaMeHry (8C) Q 1935/2004 BiP 27.10.2004 ll.\0P0 MarepianiB, >Ki K0HpaKpy10rb 3 xap40BvMv np0PyKpaMv.



He6e3neKa AnH AiTei

- He 3anvwal7re eneMeHrv ynaK0BKv y 30Hi P0c>>H0cri Pn> Pirel7, 0cKinbKv l.i Marepianv e n0reHl.il7HvM P>epen0M He6e3neKv.
- npvnaP0M M0>yrb K0pvcryBarvc> Pirv crapwe 8 p0KiB ra 0c06v 3 06Me>eHv-Mv tj)j3v4HvMv, ceHc0pHvMv ra MeHranbHvMv M0>nvB0cr>Mv a60 3 HeP0crar-HiM P0cBiP0M i 3HaHH>Mv, rinbKv >Kll.\0 B0Hv nepe6yBa10rb niP Harn>P0M BiPn0-BiPanbH0'l 0c06v a60 >Kll.\0 np0l7wnv Hane>HvI7 iHcrpyKpa> ra ycBiP0Mn1010rb pv3vKv, n0B'>3aHi 3 BvK0pvcraHH>M npvnaPy.
- Air>M 3a60p0H>erc> rparvc> 3 npvnaP0M.
- TpvMal7re npvnaP ra 6enb >vBneHH> HeP0crynHvMv Pn> Pirel7 BiK0M MeHwe 8 p0KiB.

- He 3anvwal7re Ka6enb >vBneHH> 3Bvcarv y Micl.>x, Pe I70r0 M0>e cx0nrvv PvrvaHa.
- P03rawyl7re npvnaP raKvM 4vH0M, Il.106 Pirv He M0rnv Picrarvc> P0 rap>4vx 4acrvH.
- Onepal.i'l 04vcrKv i rexHi4H0r0 06cnyr0ByBaHH>, 0nvcaHi y l.b0My n0ci6HvKy, He n0BvHHi BvK0HyBarvc> PirbMv, >Ki He P0c>mv BiKy crapwe 8 p0KiB i He nepe6y-Ba10rb niP Harn>P0M.
- rIKIl.10 Bv Bvpiwvre yrvni3yBarv l.el7 npvnaP y >K0cri BiPx0PiB, peK0MeHPyercb> 3p06rvv I70r0 HenpvParHvM Pn> BvK0pvcraHH>, BiPpi3aBwv Ka6enb >vBneHH>. KpiM r0r0, peK0MeHPyercb> 3HewK0Pvrv ri 4acrvHv npvnaPy, >Ki M0>yrb cra-H0Bvrv pv3vK, 0c06nvB0 Pn> Pirel7, >Ki M0>yrb BvK0pvcra0ByBarv npvnaP Pn> ir0p.



He6e3neKa, noB'H3aHa 3 eneKTpM'IHMM cTpyMoM

- nepw Hi> niP'ePHarv npvnaP P0 eneKrpv4H0'l Mepe>i, nepeK0Hal7rec>, Il.10 Ha-ncpyra, Il.10 BKa3aHa Ha iPeHrvtjiKal.il7Hil7 ra6nv4l.i Ha Hv>Hil7 4acrvHi npvnaPy, BiPn0BiPae Hanpy3i Micl.eB0'l Mepe>i eneKrpv4H0r0 >vBneHH>.
- BvK0pvcraHH> eneKrpv4Hvx n0P0B>yBa4iB, HecxBaneHvx Bvp06HvK0M npvna-Py, M0>e npv3Becrv P0 36vrKiB a60 n0>e>i.
- 3aB>Pv niPKn104al7re npvnaP P0 p03erKv i3 3a3eMneHH>M.
- He niP'ePHyl7re 6yPb->Ki iHwi npvnaPv 3 BenvK010 n0ry>Hicr10 (ne4i, npacKv, paPiar0pv i r.n.) y ry > caMy eneKrpv4Hy p03erKy. He6e3neKa eneKrpv4H0r0 nepeBaHra>eHH>.
- He 3anvwal7re npvnaP 6e3 Harn>Py, K0nv BiH niP'ePHaHvI7 P0 eneKrpv4H0'l Me-pe>i.
- He P0nycKal7re n0rpann>HH> B0Pv Ha 4acrvHv niP Hanpyr010: pv3vK K0p0rK0r0 3aMvKaHH> i/a60 Bpa>eHH> eneKrpv4HvM cpyMOM.
- Karer0pv4H0 3a60p0H>ercb> 3aHyp10Barv npvnaP, BvnKy i eneKrpv4HvI7 Ka-6enb y B0Py a60 Hiwi piPvHv.
- He BvK0pvcra0Byl7re npvnaP M0KpvMv pyKaMv a60 60c0Hi>.
- He P03B0n>i7re Ka6en10 >vBneHH> K0HraKpyBarv i3 r0crpvMv npePMeraMv a60 Kpa>Mv.
- HiK0nv He r>rHirb 3a Ka6enb >vBneHH> a60 3a caM npvnaP, Il.106 BiP'ePHarv BvnKy BiP eneKrpv4H0'l p03erKv.
- rIKIl.10 npvnaP He BvK0pvcra0Byercb>, BvMKHirb I70r0 ra 060B'>3K0B0 BiP'ePHyl7-re BvnKy Ka6en10 >vBneHH> BiP eneKrpv4H0'l p03erKv.



YBara - pM3MK 3anoAiHHHH MaTepianbHMX 36MTKiB

- nepeP BvK0pvcraHH>M 3aB>Pv n0BHicr10 p03M0ryl7re Ka6enb >vBneHH>.
- He craBre npvnaP Ha Py>e rap>4i n0BepxHi a60 n06nv3y P>epen BiPKpvr0r0 B0rH10, II.\06 yHvKHyrv n0wk0P>eHH> 06wwBKv K0pnycy.
- He craBre npvnaP n06nv3y 3al7Mvcrvx MarepianiB (rKaHvHv, tj)ipaHKv).
- 3a60p0H>erbc> p03raw0ByBarv npvnaP a60 Ka6enb >vBneHH> n06nv3y a60 HaP eneKrpv4HvMv ra ra30BvMv ne4aMv, a raK0> 6in> MiKp0xBvnb0Bvx a60 eneKrpv4Hvx ne4el7.
- P03rawyl7re npvnaP y P06pe 0cBirneH0My 4vcr0My Micl.i i3 3py4HvM P0cryn0M P0 eneKrpv4H0'I p03erKv.
- n0craBre npvnaP Ha piBHy, cril7Ky i BvrpvBany P0 reMneparyp n0BepxH10.
- npvnaP n0BvHeH BvK0pvcr0ByBarvc> i 3anvwarvc> Ha cril7Kil7 n0BepxHi.
- Ka6enb >vBneHH> He n0BvHeH K0HraKryBarv 3 rap>4vMv n0BepxH>Mv.
- npvnaP He n0BvHeH >vBvrvc> 3a P0n0M0r010 30BHwHix ral7MepiB a60 3a P0n0-M0r010 0KpeMvx ycraH0B0K 3 PvcraHl.il7HvM KepyBaHH>M.
- rIKil.\0 npvnaP BvPin>e 6arar0 PvMy niP 4ac p060rv, BiP'ePHal7re npvnaP BiP eneKrpv4H0'I p03erKv. LI06 Bvpiwrvv np06neMy, 3BepHirbc> P0 Hal76nv>40r0 aBr0pv30BaH0r0 cepBich0r0 l.eHrpy.
- HiK0nv He craBre npePMerv 3Bepxy Ha npvnaP.
- He BMvKal7re npvnaP Pn> p060rv, >Kil.\0 BiH n0p0>Hil7.
- He BvK0pvcr0Byl7re npvnaP Ha BiPKpvr0My n0Birpi.
- He 3anvwal7re npvnaP niP Pie10 arM0ctj)epHvx >Bvll.\ (HanpvKnaP, P0ll.\, c0Hl.e).



He6e3neKa 36MTKiB, o6yMoBneHMX iHWMMM npM"IMHaMM

- LI06 niPH>rv npvnaP, 6epirbc> 3a l70r0 K0pnyc.
- npvcrcpil7 He n0BvHeH BvK0pvcr0ByBarvc> nicn> naPiHH> a60 >Kil.\0 npvcyrHi 03HaKv n0wk0P>eHb. He K0pvcryl7rec> npvnaP0M, >Kil.\0 Ka6enb >vBneHH> 4v BvnKa n0wk0P>eHi, a60 >Kil.\0 caM npvnaP HecnpaBHvl7. Yci Onepal.i'l 3 peM0H-ry, BKnl04H0 3 3aMiH010 Ka6en10 >vBneHH>, n0BvHHi BvK0HyBarvc> BvKn104H0 cepBichvM l.eHrp0M a60 yn0BH0Ba>eHvMv rexHi4HvMv cnel.ianicraMv, II.\06 3an06irrv 6yPb->KvM pv3vKaM.



An> npaBvnbH0'I yrvni3al.i'l Bvp06y BiPn0BiPH0 P0 8Bp0nel7cbK0'I PvpeKrvBv
 2012/19/8C cniP np04vrarv cnel.ianbHy naM'l>rKy, II.\0 P0Paerbc> P0 Bvp06y.

• 36EPIrAMTE L.I0 IHCTPYKL.II0.

CnO>KI1BaHa n0TY>KHICTb Y pe>KI1Mi O'-liKYBaHHH: 0,5 BT



- P03raw0Byl7re npvnaP Ha BiPcraHi Il.\0Hal7MeHwe 20 cM 3 60KiB ra 50 cM 3Bepxy BiP criH, Me6niB a60 iHwvx npvnaPiB.
- nepeP BBiMKHeHH>M npvnaPy 3aB>Pv nepeBip>l7re, 4v npaBvnbH0 BCraBneHi K0wvKv.
- Hacvna7re iHrpePieHrv 3aB>Pv i rinbKv y K0wvK, Il.\06 yHvKHrv K0HraKry 'l>i 3 eneKrpv4HvMv HarpiBanbHvMv eneMeHraMv.
- MaKcvManbHa MicrKicrb 0PH0r0 K0wvKa craH0Bvb 5,5 n.
- 3aBaHra>yl7re B K0wvK KinbKicrb np0PyKriB, Il.\0 He nepeBvll.\ye l70r0 MaKcvManbHy MicrKicrb.
- A0PaBal7re He 6inbwe 0PHie'l cr0n0B0'l n0>Kv Oni'l B K0>eH K0wvK. He6e3neKa n0>e>i.
- rIKil.\0 He06xiPH0 Pn> npvr0ryBaHH> 'l>i, P0PaBal7re piPvHy HeBenvKvMv n0p-l.i>Mv. nepw Hi> P0Parv HacrynHy n0pl.i10 piPvHv, nepeK0Hal7rec>, Il.\0 rBepPi iHrpePieHrv n0rnvHynv piPvHy.
- He Han0BH10l7re B0P010 K0wvKv, K0nv B0Hv BCraBneHi y r0ryBanbHv7 BiPciK.
- nepeP BBiMKHeHH>M npvnaPy nepeK0Hal7rec>, Il.\0 K0wvKv ra r0ryBanbHi BiPciKv He Micr>rb cr0p0HHix npePMeriB.
- LI06 3an06irrv n0wK0P>eHH10 npvnaPy, He BCraBn>l7re Merani4Hi iHCrpyMeHrv a60 npePMerv y K0wvKv.
-  YBara: rap>4a n0BepxH>.
- niP 4ac npvr0ryBaHH> 3 n0Birp03a6ipHvKa a60 3 r0ryBanbHvx BiPciKiB npvnaPy M0>e Bvx0Pvr rap>4a napa. He Ha6nv>al7re pyKv i 06nv44> P0 n0Birp03a6ipHvKa i r0ryBanbHvx BiPciKiB.
- K0nv 3 r0ryBanbH0r0 BiPciKy Picraerc> K0wvK, 3BiPrv raK0> Bvx0P>rb rap>4e n0Birp> i napa. He Ha6nv>al7re pyKv i 06nv44> P0 r0ryBanbH0r0 BiPciKy.
-  He r0pKa7rec> K0wvKiB, aHrvnpvrapHvx nnacrvH, pewir0K, MeraneBvx 4acrvH r0ryBanbHvx BiPciKiB ra HarpiBanbHvx eneMeHriB niP 4ac p060rv npvnaPy ra np0r>r0M KinbK0x xBvrvH nicn> l70r0 BvMKHeHH>. A04eKa7rec> 0x0n0P>eHH> rap>4vx 4acrvH.
- Hi B >K0My pa3i He HaKpvBal7re npvnaP niP 4ac l70r0 p060rv, BiH M0>e neperpirc>, i l.e npv3BePe P0 He6e3ne4H0r0 niPBvll.eHH> reMneparyp.
- He 3aKpvBal7re n0Birp03a6ipHvK niP 4ac p060rv npvnaPy, Il.\06 3an06irrv MarepianbHvM 36vrKaM i/a60 neperpiBy npvnaPy.
- 5epirbc> 3a K0wvKv nvwe 3a py4Ky ra BvK0pvcr0Byl7re Kyx0HHi pyKaBv.i a60 npvxBarKv Pn> Bv7MaHH> K0wvKiB, aHrvnpvrapHvx nnacrvH i pewir0K.
- Bv7Mirb iHrpePieHrv 3 K0wvKiB nepeP nepeMill.eHH>M npvnaPy. nepeK0Hal7rec>, Il.\0 npvnaP BvMKHeH0 Ra BiP'ePHaH0 BiP eneKrpv4H0'l p03erKv.

- He nepeBepal7re K0wvKv P0r0pv PH0M niP 4ac Bvl7MaHH> 'l>i: 3anwwKv rap>40'I Oni'I M0>yrb BvriKarv 3 K0wvKa. He6e3neKa OniKiB.
- He BvK0pvcr0Byl7re MeraneBi npePMerv Pn> Bvl7MaHH> np0PyKriB i3 K0wvKiB, aHRvnpvrapHvx nnacrvH a60 pewir0K.
- nepeK0Hal7rec>, ll.\0 npvr0r0BaHi npvnaP0M iHrpePieHrv Ma10rb 30n0rvcrvl7, a He 40pHvl7 a60 K0pv4HeBvl7 K0nip. 3HiMirb 3 np0PyKriB M0>nvBi niPr0pini wMar04Kv.

OnMC nPMnAAY

npvnaP M0>e BvK0pvcr0ByBarvc> Pn> npvr0ryBaHH> rBepPvx xap40Bvx np0PyKriB. He BvK0-pvcr0Byl7re npvnaP Pn> npvr0ryBaHH> piPKvx xap40Bvx np0PyKriB. A0PaBaHH> HaPnwK0B0'I KinbK0cri piPvHv M0>e npv3Becrv P0 'l'I Bvr0Ky i3 n0PanbwvM n0wK0P>eHH>M npvnaPy.

- A - K0pnyc npvnaPy

B - CeHc0pHvl7 Pvcnnel7

C - r0ryBanbHi BiPciKv

D - K0wvK 1

E - Py4Kv K0wvKiB
- F - K0wvK 2

G - AHRvnpvrapHi nnacrvHv

H - PewirKv

I - Ka6enb >vBneHH>

J - n0Birp03a6ipHvK

OnMC CEHCOPHOo AMCnnEJ I

Tn0BI nP0rPAM nPr0TYBAHHS	
	KHOnKa
<u>GRILL</u>	Grill
	Kapr0nn> tj)pi
	Pv6a
	5itj)wreKc/4epB0He M'>c0
	Kyp>rvHa
	C0n0P0ll.i

<IYHKL10HAJibHI KH0nK		
	KH0nKa	0n1C
►	KH0nKa CTAPT/nAY3A	►> KH0nKa P03B0n>e 3anycrvrv/n0craBvrv H nay3y npvr0ryBaHH>.
Ⓢ	KH0nKa SYNC	► KH0nKa P03B0n>e cvHxp0Hi3yBarv pi3HvI7 4ac npvr0ryBaHH> Pn> PB0x K0wvKiB, II.\06 3aBepwvrv npvr0ryBaHH> B 0PvH M0MeHR.
Ⓛ	KH0nKa DUAL	A03B0n>e 3acr0cyBarv rvn0By np0rpaMy npvr0ryBaHH> ra HanawryBaHH>, 06paHi Pn> 0PH0r0 K0wvKa, P0 iHw0r0 K0wvKa. TaKvM 4vH0M PBi 30Hv npvr0ryBaHH> cra10rb 0PHie10, I.> tj)yHKL.i> iPeانبH0 niPx0Pvrb Pn> npvr0ryBaHH> BenvK0'I KinbK0C'ri 'I>i.
Ⓜ	KH0nKa BBiMKHeHH>/BvMKHeHH>	► KH0nKa P03B0n>e BBiMKHyrv a60 BvMKHyrv npvnaP.
1	KH0nKa KepyBaHH> K0wvK0M 1	►> KH0nKa P03B0n>e Bv6vparv 6a>aHi HanawryBaHH> npvr0ryBaHH> Pn> K0wvKa 1.
2	KH0nKa KepyBaHH> K0wvK0M 2	►> KH0nKa P03B0n>e Bv6vparv 6a>aHi HanawryBaHH> npvr0ryBaHH> Pn> K0wvKa 2.
⌚	KH0nKa TEMnEPATYPV/YACY	HarvcHirb 0PvH pa3, II.\06 Bpy4Hy BcraH0Bvrv reMneparypy npvr0ryBaHH>. HarvcHirb PBi4i, II.\06 Bpy4Hy BcraH0Bvrv 4ac npvr0ryBaHH>. HarvcKal7re KH0nKv + a60 - Pn> 36inbweHH> a60 3MeHweHH> reMneparypv a60 4acy npvr0ryBaHH>.

IAeHTM8iKa iiHi AaHi

Ha ra6nv4I.i, >Ka 3Hax0Pvrb< niP 0n0pH010 niPcraBK010 npvnaPy, HaHeceHi raKi iPeHrvtj)iKal.il7Hi PaHHi npvnaPy:

- Bvp06HvK i MapKyBaHH> CE
- M0Penb [Mod.]
- cepil7HvI7 Q [SN]
- eneKrpv4Ha Hanpya >vBneHH> [B] i 4acr0ra [rl.]
- cn0>vBaHa n0ry>Hicrb [Br]
- H0Mep 6e3K0wr0BH0'I cepBicH0'I niHi'I

Y BvnaPKy M0>nvB0r0 3BepHeHH> P0 aBr0pv30BaHvx CepBicHvx I.eHrpiB BKa>irb M0Penb i cepil7-HvI7 H0Mep.

nepWe BMKopMcTaHHH

LI06 niPr0ryBarv npvnaP P0 BvK0pvcraHH>, 3BepHirbc> P0 306pa>eHb y n0cniP0BH0cri «n0nepePHi Onepal.i'l».

nepc,Q nepwl1M BI1KOp1CTaHHHM npl1ma,QY nOM1VTc 3HiMHi KOMnOHeHT11, HKi KOHTaKTYIOtb 3 Xap'-IOBI1MI1 npO,QYKTaMI1 (PI1C. 7).

BMKopMcTaHHH

npvnaP OcHall.leHv17 PB0Ma K0wvKaMv Pn> npvr0ryBaHH>: K0wvK 1 (D) i K0wvK 2 (F). M0>Ha r0ryBarv np0PyKrv B 060x K0wvKax a60 BvK0pvcroByBarv nvwe OPvH.

AHrvnpvpapHi nnacrvHv (G) P03B0n>10rb 36inbwrv xpvcrcicrb crpaB. BvK0pvcraHH> aHrvnpvpapHvx nnacrvH e tj)aKynbrarvBHvM.

PewirKv (H) P03B0n>10rb crB0pvr PBa >pycv y K0>H0My K0wvKy Pn> OPH04ach0r0 npvr0ryBaHH> P0 40rvpb0x pel.enriB. BvK0pvcraHH> pewirOK He e 060B'>3K0BvM.

LIOP0 KOM6iHal.il7 BvK0pvcraHH> aKcecyapiB PvB. 306pa>eHH> B p03Pini «AKcecyapv».

npl1ma,Q OCHaIj.eHI1V npl1CTpOtM, HKI1V 6mOKYt VOrO pO6OTY, HKIJ.O O6I1,QBa KOW1KI1 Henpa-BI1mbHO BCTaHOBMeHi Y rOTYBambHI1V Bi,QCiK.

ni,Q '-IaC nepwOro BI1KOp1CTaHHH npl1ma,Q MO>Ke BI1,QimHTI1 merKI1V 3anaX Ta ,QI1M: 4e 4imKOM HOPMambHe HBI1IJ.e, a,Q>Ke ,QeHKi '-IaCTI1HI1 6Yml1 3merKa 3MaIj.eHi. CKOpO 4e HBI1IJ.e 3HI1KHe. Le He MaTII1Me >KO,QHOrO BnmI1BY Ha pO6OTY npl1ma,QY.

An> 03Hal70MneHH> 3 tj)jYHKI.ie10 npvr0ryBaHH> B OPH0My K0wvKy PvB. 306pa>eHH> B p03Pini «npvr0ryBaHH> B OPH0My K0wvKy».

An> 03Hal70MneHH> 3 tj)jYHKI.ie10 npvr0ryBaHH> y PB0x K0wvKax PvB. 306pa>eHH> B p03Pini «npvr0ryBaHH> y PB0x K0wvKax». <yHKI.i> n0PBII7H0r0 npvr0ryBaHH> M0>e BvK0pvcroByBarvc> Pn> npvr0ryBaHH> OPH0r0 np0PyKrv B 060x K0wvKax a60 Pn> OPH04ach0r0 npvr0ryBaHH> pi3Hvx np0PyKriB.

BI16epiTb HamawTYBaHHH npl1rOTYBaHHH Bi,QnOBi,QHO ,QO TI1nY Xap'-IOBI1X npO,QYKTiB, nOKma-,QeHI1X Y KO>KeH 3 KOW1KiB.

KO>Ha rvn0Ba np0paMa npvr0ryBaHH> Mae craHPaprh reMneparypy pa 4ac, ane M0>Ha Hana-wryBarv reMneparypy pa 4ac npvr0ryBaHH> Bpy4Hy. TeMneparypa npvr0ryBaHH> 3MiH10erbc> 3 KpOKOM 5°C. Yac npvr0ryBaHH> 3MiH10erbc> 3 KpOKOM 1 xBvrvHa.

LI06 npvwBvPwrv Bv6ip reMneparypy pa 4acy npvr0ryBaHH>, HarvcHirb i yrvpMyI7re KH0nKv «+» a60 «-».

TeMneparypy pa 4ac npvr0ryBaHH> M0>Ha 3MiHrv B 6yPb->KvI7 M0MeHr. Cn04arky HarvcHirb KH0nKy KepyBaHH> K0wvKOM 1 a60 K0wvKOM 2. n0riM HarvcHirb KH0nKy TEMnEPATYPA(Y) i BcraHOBirb 6a>aHy reMneparypy a60 4ac npvr0ryBaHH>. HarvcHirb KH0nKy CTAPT/nAY3A(II) , II.I06 niPrBepPvr 3MiHy.

niP 4ac npvr0ryBaHH> Ha ceHc0pH0My Pvcne'I (B) BiP06pa>aerbc> 3B0p0HvI7 BiPniK 4acy npvr0ryBaHH>.

ni,Q '-IaC pO6OTI1 npl1ma,QY CBiTmO BCePe,QI1Hi rOTYBambH0rO Bi,QCiKY MO>Ke nepiO,QI1'-IHO BMI1-KaTI1CH Ta BI1MI1KaTI1CH. Le BKa3Yt Ha pO6OTY TepMOCTaTa, HKI1V ni,QTpI1MYt nPaBI1mbHY TeMnepaTyPy npl1rOTYBaHHH.

npvnaP M0>Ha npv3ynvHvrv niP 4ac p060rv, HanpvKnaP, ll.\06 nepeMiwavv iHrpePieHrv niP 4ac npvr0ryBaHH>.

LI06 npv3ynvHvrv npvr0ryBaHH> Bpy4Hy, HarvcHirb KH0nKy CTAPT/nAY3A (►||).

npvr0ryBaHH> y Bv6paH0My K0wvKy npv3ynvHvrbc>. B iHw0My K0wvKy npvr0ryBaHH> np0P0B->vrbc>.

rIKll.\0 6yn0 06paH0 KH0nKy DUAL, npvr0ryBaHH> npv3ynvHvrbc> B 060x K0wvKax.

nicn> 3aBepweHH> npvr0ryBaHH> npvnaP n0Pae 3ByK0BvI7 cvrHan, a Ha Pvcnne'I 3'>Bn>erbc> Hanvc «End».

rIKll.\0 iHrpePieHrv He r0r0Bi, P0crarHb0 n0Micrvrv K0wvK Ha3aP y r0ryBanbHvI7 BiPciK i BcraH0-Bvrv ral7Mep Ha PeKinbKa xBvrvH. npvnaP M0>Ha 0Ppa3y > BvK0pvcr0ByBarv Pn> npvr0ryBaHH> iHwvx np0PyKriB.

Ha,Qml1w0K Omi"i 3aml1wl1TbCH Ha ,QHi K0wl1Ka.

LI06 BvMKHyrv npvnaP Bpy4Hy, HarvcHirb KH0nKy BBiMKHeHH>/BvMKHeHH> (☺). CvcreMa BeHrv-n>I.'I 3ynvHvrbc> 4epe3 PeKinbKa ceKyHP.

CDyHK□ iH DUAL

rIKll.\0 Bv 6a>aere npvr0ryBarv 0PHaK0BvI7 np0PyKR B 060x K0wvKax, M0>Ha aKrvByBarv tjyHKL.i10 DUAL, >Ka 06'ePHye PBi 30Hv r0ryBaHH> B 0PHy. □> tjyHKL.i> iPeanbH0 niPx0PvrB Pn> npvr0ry-BaHH> BenvK0'I KinbK0cri 'l>i. AvB. 306pa>eHH> y n0cniP0BH0cri «<yHKL.i> DUAL».

CDyHK□ iH SYNC

npvnaP Mae tjyHKL.i10 SYNC, >Ka Pae 3M0ry cvHxp0Hi3yBarv 4ac npvr0ryBaHH> niP 4ac npvr0-ryBaHH> pi3Hvx np0PyKriB y PB0x K0wvKax. TaKvM 4vH0M npvr0ryBaHH> np0PyKriB 3aKiH4vrbc> 0PH04acH0. AvB. 306pa>eHH> y n0cniP0BH0cri «<yHKL.i> SYNC».

K0wvK i3 P0BwvM 4ac0M npvr0ryBaHH> 3anycKaerbc> nepwvM. Ha Pvcnne'I Pn> K0wvKa, ll.\0 ll.\e He 3anycrvBc>, 3'>Bn>erbc> Hanvc «Hold», P0Kv 4ac npvr0ryBaHH> B 060x K0wvKax He cvHxp0Hi3yerbc>.

HeM0>Kml1B0 Cl1HXp0Hi3YBaTl1 'laC npl1r0TYBaHHH ,QBOX K0wl1KiB, HKIJ.O npl1r0TYBaHHH B>Ke p03nO'-laTO.

npMroTyBaHHH Ha ABoX HpycaX

M0>Ha BvK0pvcr0ByBarv pewirKv Pn> crB0peHH> PB0x >pyciB B K0>H0My K0wvKy.

niP 4ac npvr0ryBaHH> Ha PB0x >pycax 4ac npvr0ryBaHH> M0>e 3MiH10Barvc>, 0cKinbKv KinbKicrb 'l>i B K0wvKax 6inbwa. np0PyKrv, p03Mill.\eHi Ha pewirKax, r0ryBarvMyrbcb> wBvPwe, Hi> np0PyK-rv Ha aHrvnpvrarHvx nnacrvcHax, 0cKinbKv B0Hv 3Hax0P>rbc> 6nv>4e P0 HarpiBanbHvx eneMeH-riB npvnaPy.

BvK0pvcr0ByI7re Kyx0HHi pyKaBvI.a60 npvxBarKv, ll.\06 BvI7H>rv pewirKy 3 K0wvKa.

3a n0rpe6v np0P0B>yl7re npvr0ryBaHH> np0PyKriB, p03Mill.\eHvx Ha aHrvnpvrarHvx nnacrvcHax.

Pe>KMMM rpMnH

Pe>vM rpvv> iPeanbH0 niPx0PvrB Pn> cMa>eHH> M'>ca, pv6v ra 0B04iB. BcraBre PeK0 3 aHrv-npvrarHvM n0Kpvr>M y K0wvK, nepw Hi> n0Knacrvc xap40Bi np0PyKrv. Y pe>vMi rpvv> raK0>M0>Ha BvK0pvcr0ByBarv pewirKv (H).

CDyHK iH aBTOMaTM"iHoro cTpyWyBaHHH

npvnaP OcHall.\eHvI7 tj)yHKI.ie10 aBr0Marv4H0r0 crpywyBaHH>, >Ka np0n0Hye crpycvrv a60 ne-peMiwarv np0PyKrv. nicn> n0n0BvHv np0I.ecy npvr0ryBaHH> npvnaP BvPacrb KinbKa 3ByK0Bvx cvrHaniB, a KH0nKa KepyBaHH> BiPn0BiPH0r0 K0wvKa n04He 6nvMarv. Ha Pvcnne'I 6nvMarvMe Hanvc «SHA».

BvI7Mirb K0wvK i3 BiPciKa Pn> npvr0ryBaHH> ra nepeMiwal7re np0PyKrv.

nicn> nepeMiwyBaHH> np0PyKriB BcraBre K0wvK y BiPciK Pn> npvr0ryBaHH>. npvnaP aBr0Marv4-H0 BiPH0Bvrb npvr0ryBaHH>.

rKIi.\0 Bv He 6a>aere nepeMiwyBarv iHrpePieHrv, He BvI7Mal7re K0wvK i3 BiPciKa Pn> npvr0ryBaH-H> ra Pal7re npvr0ryBaHH10 np0P0B>vrvc>.

Tl1n0Ba npOrpaMa npl1r0TYBaHHH «AeCepTl1» He Mat cpYHK4i"i aBTOMaTl1'-iHOrO CTpyWyBaHHH.

Pe>KMM o"liKyBaHHH

iel7 npvnaP OcHall.\eHvI7 pe>vM0M 04iKyBaHH>. npvnaP nepex0Pvrb y pe>vM 04iKyBaHH> npv-6nv3H0 nicn> 10 xBvrvH 6e3Pi>nbH0cri.

nOPAAM 3 nPMrOTYBAHHJ

I

MeHwi iHrpePieHrv n0rpe6y10rb rp0xv K0p0rw0r0 4acy npvr0ryBaHH>, y n0piBH>HHi 3 6inbwvMv iHrpePieHraMv.

5inbwa KinbKicrb iHrpePieHriB n0rpe6ye rp0xv P0Bw0r0 4acy npvr0ryBaHH>, a MeHwa KinbKicrb - K0p0rw0r0 4acy npvr0ryBaHH>.

An> OnrvMi3al.i'I tj)iHanbH0r0 pe3ynbrary i 3a6e3ne4eHH> piBH0MipH0cri npvr0ryBaHH>, nepeMi-wal7re MeHwi iHrpePieHrv Ha cepePvHi np0I.ecy npvr0ryBaHH>.

LI06 npvr0ryBarv xpycrKy Kapr0nn10, P0Pal7re 0PHy n0>Ky 0ni'I P0 cBi>0'I a60 3aM0p0>eH0'I Kap-r0nni (Pvc. 16) ra BvK0pvcr0ByI7re aHrvnpvrapHi nnacrHv (G) 3 K0MnneKry.

3aKycKv, II.\0 r0ry10rbcb> y ne4i, M0>Ha rak0> npvr0ryBarv y n0Birp>Hil7 tj)pvrl0pHvI.i.

OnrvManbHa KinbKicrb Pn> npvr0ryBaHH> xpycrK0'I Kapr0nni tj)pi craH0Bvrb npv6nv3H0 1,2 - 1,7 Kr.

TMnoBi nporpaMM npMroTyBaHHH

Y HacrynHil7 ra6nvl.i HaBePeHi rvn0Bi np0paMv npvr0ryBaHH>, npvcyrHi Ha ceHc0pH0My Pvcne'i. K0>eH cvMB0n n03Ha4ae rvn0By np0paMy npvr0ryBaHH>. K0>Ha np0paMa Mae HanawryBaHH> reMneparypv i 4acy npvr0ryBaHH>, peK0MeHP0BaHi Ha 0ch0Bi rvy xap40B0r0 np0PyKpy. Yac npvr0ryBaHH> 0pieHr0BHv7, r0r0 3ane>vrb rak0> BiP r0Bil.vHv i KinbK0cri iHpePieHiB Pn> npvr0ryBaHH>. M0>Ha 3MiH10Barv reMneparypy ra 4ac npvr0ryBaHH> rvn0Bvx np0paM.

np0paMa		4aC		TeMnepaTYpa (°C)		CTPywBaHHH
		CraHPap	IHrepBan	CraHPap	IHrepBan	
	Pe>vMv Grill	15 xB	1-60 xB	200	60-200	raK
	Kapr0nn> tj)pi	18 xB	1-60 xB	200	150-200	raK
	Pv6a	15 xB	1-60 xB	180	120-200	raK
	5itj)wreKc/4epB0He M'>c0	20 xB	1-60 xB	190	120-200	raK
	Kyp>rvHa	30 xB	1-60 xB	200	120-200	raK
	C0n0P0il.i	30 xB	1-60 xB	170	120-200	Hi

Y HacrynHil7 ra6nvl.i BKa3aHi npv6nv3Hi 3Ha4eHH> 4acy r0ryBaHH> i reMneparypv Pn> pi3Hvx rvn0Bi np0PyKriB:

Kapr0nn> tj)pi (3aM0p0>eHa)	15-20 xBvrvH	200°
Kapr0nn> tj)pi (cBi>a)	20-30 xBvrvH y 3ane>H0cri BiP p03Mipy Kapr0nni	180° 200°
<pi (3 0B04iB)	10-15 xBvrvH	200°
Kp0Kerv	12-15 xBvrvH	190°
Kp0Kerv 3 Kyp>rvHv	10 xBvrvH	200°
Kyp>4i crerHa	20-25 xBvrvH	190°
5itj)wreKc	10-15 xBvrvH	190°
T10tj)reni	8 xBvrvH	180°
KpeBerKv	15-20 xBvrvH	160°
nvpir	20-30 xBvrvH	160°
Kiw	25-30 xBvrvH	180°
Pv6a	15-20 xBvrvH	160° 180°
BiP6vBHa i3 cBvHvHv	10-15 xBvrvH	200°
CnpiHr-p0nv	10-15 xBvrvH	200°
0B04i	10-20 xBvrvH	180°



nPABMnA TEXHIKM 6E3nEKM nIA "IAC "IMCTKM TA TEXHI"iHOrO 06CnYrOBYBAHHJ

I

- Peryn>pHe i ll.\0PeHHe 4vll.\eHH> P03B0n>e niPrpvMyBarv npvnaP B p06040My craHi i n0P0B>yBarv repMiH I70r0 cny>6v.
- Bci Onepal.i'l 4vcrKv i rexHi4H0r0 06cnyr0ByBaHH> n0BvHHi BvK0HyBarvc> Ha BvMKHeH0My i BiP'ePHaH0My BiP eneKrpv4H0'l p03erKv npvnaPi.
- BiP'ePHal7re npvnaP BiP eneKrpv4H0'l p03erKv i P04eKaI7rec> 0x0n0P>eHH> rap>4vx 4acrvH, nepw Hi> BvK0HyBarv 6yPb->Ki Onepal.i'l 4vcrKv i rexHi4H0r0 06cnyr0ByBaHH>.
- 3anvwKv 'l>i a60 Oni'l M0>yrb npvnnarv P0 HarpiBanbHvx eneMeHriB i r0ry-BanbHvx BiPciKiB npvnaPy. nicn> 0x0n0P>eHH> HarpiBanbHvx eneMeHriB i r0ry-BanbHvx BiPciKiB np0pirb 'lx B0n0r010 rKaHvH010.
- He BvK0pvcr0Byl7re MeraneBi npePMerv Pn> BvPaneHH> 3anvwKiB 'l>i 3 Harpi-BanbHvx eneMeHriB.
- 3a60p0H>erbc> BvK0pvcr0ByBarv a6pa3vBH i Mv104i 3ac06v a60 Merani4Hi iH-crypMeHrv, ll.\06 He n0wKp>6arv a60 He n0wK0Pvr n0Kpvrr>. 3a60p0H>erbc> K0pvcrvBarvc> p034vHHvKaMv, ll.\0 3ParHi n0wK0Pvr nnacrvK.
- He p036vpal7re npvnaP. BHyrpiwHi 4acrvHv, >KvMv n0rpi6H0 K0pvcrvBarvc> a60 Mvr, BiPcyrHi.

An> 0rpvMaHH> iHtj)0pMal.i'l np0 04vcrKy ra 06cnyr0ByBaHH> npvnaPy 3BepHirbc> P0 306pa>eHb y n0cniP0BH0CRI «YvcrKa i P0rn>P».

"IMcTKa npMnaAy

- Yvcrirb He3HiMH i 4acrvHv npvnaPy B0n0r010 Hea6pa3vBH010 raH4ipK010, ll.\06 He n0wK0Pvr n0Kpvrr>. Bvrrirb P0cyxa cyx010 raH4ipK010.
- n04vcrirb r0ryBanbHi BiPciKv (C) npvnaPy Hea6pa3vBH010 raH4ipK010, 3M04eH010 y rennil B0Pi. Bvrrirb P0cyxa cyx010 raH4ipK010.

"IMcTKa KoMnoHeHTiB

AHTl1npl1rapHi nmaCTi1H1 i K0w1K11 B1r0T0BmeHi i3 aHTl1npl1rapH0r0 MaTepiamY: MaTOBiCTb i Cmi,QI1, HKi MO>KYTb 3'HBi1T11CH niCmH Tpl1Bam0r0 B1K0Pl1CTaHHH, t H0pMambH11M HB11J.eM i He nCYI0Tb np04eC npl1r0TYBaHHH a60 CMaK Xap'-IOB11X np0, QYKTIb.

- aHrvnpvapHi nnacrvHv, pewirKv i K0wvKv M0>Ha Mvr y n0cyP0Mv7Hil7 MawvHi. LI06 n0P0B->vr repMiH cny>6v aHrvnpvapH0r0 n0Kpvrr>, peK0MeHPyerbc> Mvr aHrvnpvapHi nnacrv-Hv, pewirKv, K0wvK 1 (D) i K0wvK 2 (F) Bpy4Hy. BvK0pvcr0Byl7re Mvl7HvI7 3aci6 Pn> n0cyPy i M'>Ky Hea6pa3vBH ry6Ky.

BMBIA 3 EKcnYATAL.I1

Y pa3i BvBePeHH> npvnaPy 3 eKcnynaral.i'l BiP'ePHal7re BvnKy >vBneHH> BiP eneKrpv4H0'l p03erKv. Y BvnaPKy yrvni3al.i'l He06xiPH0 3a6e3ne4vr p03PineHH> MarepianiB, >Ki BvK0pvcr0ByBanvc> y Bvp06Hv.rBi npvnaPy, ra 'lx nepep06Ky 3ane>H0 BiP 'lx cKnaPy ra n0n0>eHb 3aK0HiB, ll.\0 Pi10rb y Kpa'lHi BvK0pvcrHH>.

npO6meMI1	MOBipHi npl1'-II1HI1	BI1piweHHH
npvnaP He npal.10e.	BvnKa He BcraBneHa B eneKrpB4Hy p03epKy.	BcraBre BvnKy B eneKrpB4Hy p03epKy, 0cHall.eHy 3a3eMneHH>M.
	Yac npvr0ryBaHH> He BcraH0BneH0.	HarvcHirb KH0nKy TEMnEPATYPA/ YAC (⌚) i BcraH0Birb 6a>aHvI7 4ac npvr0ryBaHH>.
	K0wvK BcraBneHvI7 HenpaBvnbH0.	npaBvnbH0 BcraBre K0wvK y r0ryBanbHvI7 BiPciK. XapaKrepHvI7 3ByK «KnaI.» cBiP4vrvMe np0 npaBvnbHy ycraH0BKy (Pvc. 19).
IHrpePieHrv He r0r0Bi.	KinbKicrb iHrpePieHriB BcepePvHi K0wvKa 3aHaPr0 BenvKa.	nOKnaPirb MeHwe iHrpePieHriB y K0wvK. MeHwa KinbKicrb iHrpePieHriB a60 Ppi6Hiwi wMar0Kv r0ry10rbc> 6inbw piBH0MipH0.
	BcraH0BneHa reMneparypa 3aHaPr0 Hv3bKa.	HarvcHirb KH0nKy TEMnEPATYPA/YAC (⌚) i BcraH0Birb Bvll.y reMneparypy npvr0ryBaHH>. AvB. KHvry pel.enriB.
	BcraH0BneHvI7 4ac npvr0ryBaHH> 3aHaPr0 K0p0rKvI7.	HarvcHirb KH0nKy TEMnEPATYPA/ YAC (⌚) i BcraH0Birb P0Bvvl7 4ac npvr0ryBaHH>. AvB. KHvry pel.enriB.
IHrpePieHrv npvr0ryBanvc> He0PH0piPH0.	Ae>Ki rvnv iHrpePieHriB He06xiPH0 nepeMiwBarv PeKinbKa pa3iB niP 4ac npvr0ryBaHH>.	IHrpePieHrv, II.10 3Hax0P>rbc> 3Bepxy a60 >Ki nOKpvri iHwvMv iHrpePieHraMv (Kap0nne10), He06xiPH0 nepeMiwBarv niP 4ac npvr0ryBaHH>.
CMA>eHi 3aKycKv He xpycrKi.	BvK0pvcr0Byerbc> rvnv 3aKycOK, >Ki n0BvHHi r0ryBarvc> rpaPvl.il7HvMv Mer0PaMv.	BvK0pvcr0ByI7re 3aKycKv, >Ki r0ry10rbc> y ne4i, a60 3Mall.yI7re 3aKycKv 0nie10, nepw Hi> n0Micrvrv 'Ix y K0wvK.
		BcraBre y K0wvK aHrvnpvapHy nnacrBHy, II.106 n0cvnvrv xpycrKicrb crpaB.
K0wvK n0BHicr10 He BcraBn>erbc> y r0ryBanbHvI7 BiPciK.	KinbKicrb iHrpePieHriB BcepePvHi K0wvKa 3aHaPr0 BenvKa.	nOKnaPirb MeHwe iHrpePieHriB y K0wvK. MeHwa KinbKicrb r0ryerbc> 6inbw piBH0MipH0.
	K0wvK BcraBneHvI7 HenpaBvnbH0 y r0ryBanbHvI7 BiPciK.	npaBvnbH0 BcraBre K0wvK y r0ryBanbHvI7 BiPciK. XapaKrepHvI7 3ByK «KnaI.» cBiP4vrvMe np0 npaBvnbHy ycraH0BKy (Pvc. 19).

npO6meMI1	MOBipHi npl1'-II1HI1	B11piweHHH
3 npvnaPy Bvx0Pvrb 6invl7 PvM.	BvK0Hyercb> npvr0ryBaHH> >vpHvx iHrpePieHriB.	niP 4ac npvr0ryBaHH> 6inbw >vpHvx iHrpePieHriB, y K0wvKy HaK0nv4yercb> 6inbwe 0ni'I. niP 4ac npvr0ryBaHH> 0ni> BvPin>e 6inbwe 6in0r0 PvMy, Hi> 3a3Bv4aI7. Ie He Mae >0PH0r0 BnnvBy Ha npvr0ryBaHH> iHrpePieHriB a60 Ha npvnaP.
	Y K0wvKy 3Hax0P>rbcb> 3anvwKv >vpy BiP n0nepePHix npvr0ryBaHb.	5invl7 PvM cnpv4vHeHvl7 HarpiBaHH>M >vpy a60 0ni'I, >Ki 3Hax0P>rbcb> y K0wvKy. PerembH0 4vcirrb K0wvK nicn> BvK0pvcraHH>.
CBi>a Kapr0nn>, n0pi3aHa c0n0MK010, cMa>vrbc> HepiBH0MipH0.	BvK0pvcr0ByBaHvl7 rvn Kapr0nni He niPx0Pvrb Pn> tj)pvr10pHvl.i.	BvK0pvcr0Byl7re cBi>y Kapr0nn10 i nepeBepal7re 'I'I niP 4ac npvr0ryBaHH>.
	Cn0nicKyl7re i np0cywyl7re Kapr0nn10, nepw Hi> cMa>vrw 'I'I.	Cn0nicKyl7re Kapr0nn10 i BvPan>l7re yBecb Kp0xManb, >Kvl7 3'>Bn>erbc> Ha n0BepxHi Kapr0nni.
CBi>a Kapr0nn>, n0pi3aHa c0n0MK010, He Bvx0Pvrb xpycrK010 nicn> cMa>eHH> y tj)pvr10pHvl.i.	XpycrKicrb cMa>eH0'I Kapr0nni 3ane>vrw BiP KinbK0cpi B0Pv, II\0 Micrvrbcb> B Kapr0nni, i KinbK0cpi 0ni'I, Hanvr010 y tj)pvr10pHvl.10.	nepeK0Hal7rec>, II\0 B0Pa Ha n0BepxHi Kapr0nni P06pe BvcyweHa, nepw Hi> P0Parv 0ni10. An> 0rpvMaHH> 6inbw0'I xpycrK0cpi pi>re Kapr0nn10 Ha c0n0MKy MeHw0r0 p03Mipy. A0Pal7re rpiwKv P0Park0B0'I 0ni'I, II\06 0rpvMarv 6inbwy xpycrKicrb. BcraBre y K0wvK aHrvnpvrapHy nnacrvHy, II\06 n0cvnrvr xpycrKicrb crpaB.
E1		3BepHirbc> P0 aBr0pv30BaH0r0 IeHrpy cepBicH0r0 06cnyr0ByBaHH>.
E2		
E3		
E4		
E9		

OSTRZEZENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA

NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ UWAGNIE Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi i jest zabezpieczone we wszystkich częściach potencjalnie niebezpiecznych dla użytkownika. Urządzenia używać tylko do celów, do których zostało zaprojektowane, aby uniknąć możliwych obrażeń i szkód. Niniejszą instrukcję przechowywać w zasięgu ręki, aby móc korzystać z niej w przyszłości. W przypadku decyzji o zbyciu urządzenia na inne osoby, należy zawsze pamiętać o przekazaniu niniejszej instrukcji.
- Urządzenie zostało przygotowane do używania w środowisku domowym lub podobnym, jak na przykład:
 - w miejscach wyznaczonych do gotowania przez personel w sklepach, biurach i w innych miejscach wykonywania pracy;
 - w gospodarstwach;
 - w hotelach, motelach, bed & breakfast i innych strukturach mieszkalnych (do używania przez gości).
- Nie używać urządzenia do celów innych niż podane w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędne zastosowanie urządzenia i za zastosowanie niezgodne z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji. Nieprawidłowe zastosowanie spowoduje dodatkowo wygaszenie wszelkich form gwarancji.
- Zaleca się zachować oryginalne opakowanie, ponieważ bezpłatny serwis nie jest przewidziany w przypadku awarii powstałych w wyniku nieodpowiedniego opakowania produktu w czasie transportu do Autoryzowanego Centrum Serwisowego.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27.10.2004 r, dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



Zagrożenia dla dzieci

- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia.
- Urządzenie nadaje się do użytkowania przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych, jak również przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod kierunkiem osoby odpowiedzialnej lub otrzymały i zrozumiały odpowiednie instrukcje oraz ostrzeżenia o zagrożeniach, jakie mogą wiązać się z korzystaniem z urządzenia.
- Należy nadzorować dzieci i upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

- Nie pozostawiać wiszącego przewodu zasilania w miejscu, gdzie mógłby zostać chwycony przez dzieci.
- Urządzenie odkładać w taki sposób, aby rozgrzane elementy nie pozostawały w zasięgu dzieci.
- Czynności związane z czyszczeniem i utrzymaniem wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończą one 8 lat lub pracują pod nadzorem.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unikanie kodliwienia tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do zabawy.

Zagrożenia wynikające z używania energii elektrycznej



Uwaga - szkody materialne

- Przed użyciem wysunąć całkowicie przewód elektryczny zasilania.
- Nie ustawiać urządzenia na bardzo gorących powierzchniach lub w pobliżu otwartego ognia, aby nie uszkodzić obudowy.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu materiału łatwopalnego (np.: tkaniny, zasłony).
- Nie umieszczać urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących kuchenkach elektrycznych lub gazowych, jak również w ich pobliżu, ani też w pobliżu kuchenki mikrofalowej lub pieca elektrycznego.
- Należy wybrać miejsce odpowiednio oświetlone, czyste i z łatwym dostępem do gniazda elektrycznego.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Nie pozostawiać urządzenia przyłączonego do sieci elektrycznej bez dozoru.
- Zapobiegać stykaniu się przewodu elektrycznego zasilania z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenia nie należy zasilать za pomocą timerów zewnętrznych lub oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- Jeśli podczas pracy urządzenie wydziela dużo dymu, urządzenie odłączyć od gniazda elektrycznego. Zwrócić się do najbliższego upoważnionego centrum serwisu technicznego, aby rozwiązać problem.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie uruchamiać urządzenia „na pusto”.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (np.: deszcz, śnieg).



Zagrożenia wynikające z innych przyczyn

- Aby podnieść urządzenie, chwycić jego korpus.
- Urządzenie nie powinno być używane, jeżeli zostało upuszczone lub jeżeli zawiera widoczne znaki uszkodzenia. Nie używać urządzenia w sytuacji, gdy przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie jest wadliwe. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis Techniczny lub przez upoważnionych techników, w sposób zapobiegający jakiegokolwiek zagrożeniu.



Aby zutylizować produkt w myśl Dyrektywy Europejskiej 2012/19/UE, zapoznać się z broszurą dołączoną do produktu.

• **NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.**

Zużycie energii w trybie gotowości: 0,5 W



OSTRZEZENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZENSTWA UŻYTKOWANIA

- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 20 cm od boków i 50 cm na wysokość od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy kosze są prawidłowo włożone do komory do smażenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w koszu, aby zapobiec stykaniu się z grzałkami elektrycznymi.
- Maksymalna pojemność jednego kosza wynosi ok. 5,5 l.
- W koszu należy umieścić ilość żywności mniejszą niż pojemność maksymalna.
- Do każdego kosza należy wlać maksymalnie jedną szklankę oleju. Zagrożenie pożarem.
- Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje produktu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy produkt został wchłonięty przez składniki stałe.
- Po włożeniu koszy do komory smażenia nie należy napełniać ich wodą.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w koszach i komorach smażenia nie znajdują się ciała obce.
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie wkładać do koszy metalowych przyborów ani przedmiotów.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.
- Podczas gotowania, z wlotu powietrza lub komory smażenia urządzenia może wydostawać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotu powietrza i komory smażenia.
- Po usunięciu kosza z komory smażenia, wydobywa się z niego również para i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
-  Nie dotykać koszy, nieprzywierających płyt, kratki, metalowych części komory smażenia ani elementów grzewczych podczas pracy urządzenia oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Aby uniknąć przegrzania, nigdy nie przykrywać urządzenia podczas pracy, ponieważ mogłoby to spowodować niebezpieczny wzrost temperatury.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Trzymać kosze wyłącznie za uchwyt. Aby wyjąć kosze, nieprzywierające płyty lub kratki używać uchwytów do garnków lub ściereczek.
- Przed przeniesieniem urządzenia należy wyjąć składniki z koszy. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazda elektrycznego.
- Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać koszy dnem do góry; z koszy mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia.

- Do zdejmowania żywności z koszy, płyty nieprzywierających lub kratki nie używać metalowych narzędzi.
- Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

OPIS URZĄDZENIA

Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych. Jeśli dodana zostanie zbyt duża ilość płynu, może on się wylać i uszkodzić urządzenie.

A - Korpus urządzenia

F - Kosz 2

B - Ekran dotykowy

G - Nieprzywierające płyty

C - Komora smażenia

H - Kratki

D - Kosz 1

I - Przewód zasilania

E - Uchwyty koszy

J - Wlot powietrza

OPIS EKRANU DOTYKOWEGO

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA	
	Przycisk
	Grill
	Frytki
	Ryby
	Befsztyk/czerwone mięso
	Kurczak
	Desery

PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	Opis
	Przycisk START/PAUZA	Uruchamia lub wstrzymuje smażenie.
	Przycisk SYNC	Umożliwia zsynchronizowanie różnych czasów smażenia dla dwóch koszy, aby smażenie zakończyło się w tym samym momencie.
	Przycisk DUAL	Umożliwia zastosowanie programu smażenia i ustawień wybranych dla jednego kosza również do kosza drugiego. Dzięki temu dwie strefy smażenia stają się jedną, idealną do przygotowywania dużych ilości potraw.
	Przycisk włączania/wyłączania	Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia.
	Przycisk sterowania koszem 1	Umożliwia wybór żądanych ustawień smażenia dla kosza 1.
	Przycisk sterowania koszem 2	Umożliwia wybór żądanych ustawień smażenia dla kosza 2.
	Przycisk TEMPERATURA/CZAS	Naciśnięcie jeden raz, aby ręcznie ustawić temperaturę smażenia. Naciśnięcie dwa razy, aby ręcznie ustawić czas smażenia. Naciśnięcie przycisków + lub -, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę lub czas smażenia.

Dane identyfikacyjne

Na tabliczce znamionowej umieszczonej na podstawie urządzenia podane zostały następujące dane identyfikacyjne:

- konstruktor i znak CE
- model [Mod.]
- numer seryjny [SN]
- napięcie elektryczne zasilania [V] i częstotliwość [Hz]
- pobierana moc elektryczna [W]
- numer serwisu

Przy ewentualnych kontaktach z Autoryzowanym Centrum Serwisowym, należy podać model i numer seryjny urządzenia.

Pierwsze użycie

Aby przygotować urządzenie do użycia, zapoznać się z ilustracjami w sekcji „Czynności wstępne”.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy umyć zdejmowane elementy, które stykają się z artykułami spożywczymi (Rys. 7).

Obsługa

Urządzenie wyposażone jest w dwa kosze, kosz 1 (D) i kosz 2 (F) do smażenia. Można smażyć potrawy w obu koszach lub używać tylko jednego z nich.

Nieprzywierające płyty (G) pozwalają na zwiększenie chrupkości potraw. Stosowanie nieprzywierających płyt jest opcjonalne.

Kratki (H) umożliwiają utworzenie podwójnej półki w każdym koszu, aby przygotować jednocześnie do czterech potraw. Stosowanie kratki jest opcjonalne.

Aby uzyskać informacje o możliwości łączenia akcesoriów, należy zapoznać się z ilustracjami w sekwencji „Akcesoria”.

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie, które uniemożliwia jego pracę, jeśli oba kosze nie są prawidłowo włożone do komory smażenia.

Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydawać lekki zapach i niewielką ilość dymu. Jest to całkowicie normalne zjawisko, ponieważ niektóre części zostały lekko nasmarowane, i po krótkim czasie zanika. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

W przypadku funkcji pojedynczego smażenia, zapoznać się z ilustracjami w sekwencji „Smażenie pojedyncze”.

W przypadku funkcji podwójnego smażenia zapoznać się z ilustracjami w sekwencji „Smażenie podwójne”. Funkcja smażenia podwójnego może być używana do smażenia tej samej potrawy w obu koszach lub do smażenia różnych potraw w tym samym czasie.

Wybrać ustawienia smażenia w zależności od rodzaju żywności w każdym koszu.

Każdy zdefiniowany program smażenia ma domyślną temperaturę i czas wykonania, ale temperatura i czas smażenia mogą być ustawione niezależnie. Temperatura smażenia będzie się zmieniać w odstępach co 5°C. Czas smażenia będzie się zmieniać w odstępach co 1 minutę.

Aby zwiększyć szybkość wyboru temperatury i czasu smażenia, przytrzymać nacisknięte przyciski + lub -.

Temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie. Najpierw nacisnąć przycisk sterujący koszykiem 1 lub koszykiem 2. Następnie nacisnąć przycisk TEMPERATURA/CZAS () i ustawić żądaną temperaturę lub czas smażenia. Nacisnąć przycisk START/PAUZA (), aby potwierdzić zmianę.

Podczas smażenia na wyświetlaczu dotykowym (B) wyświetlany jest czas smażenia, który się zmniejsza.

Podczas pracy urządzenia światło wewnątrz komory do smażenia może okresowo włączać i wyłączać. Oznacza to zadziałanie termostatu, który utrzymuje prawidłową temperaturę smażenia.

Urządzenie można podczas pracy ustawić w trybie pauzy, na przykład na użytek wymieszania produktów podczas smażenia.

Aby r1cznie przerwać proces smazenia, naciśnq przycisk START/PAUZA (▶||).

Wybrany kosz przerwie smazenie. W drugim koszu smazenie b1dzie kontynuowane. W przypadku wybrania przycisku DUAL oba kosze przerwq smazenie.

Po zakonczeniu smazenia urzqdzenie wydaje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się napis „End”.

Jezeli produkty nie s1 gotowe, nalezy ponownie umieścić kosz w komorze smazenia i ustawić czasomierz na kilka minut. Urzqdzenie moze zostać niezwłocznie ponownie uzyte do przygotowania kolejnych potraw.

Ewentualny nadmiar oleju zostanie zebrany na dnie kosza.

Aby wyHqczyć urzqdzenie r1cznie, naciśnq przycisk wHqczania/wyHqczania (☺). Chwil1 p1źniej wyHqczy si1 system wentylacji.

Funkcja DUAL

W przypadku smazenia tych samych potraw w obu koszach, mozna aktywować funkcj1 DUAL, kt1ra zamienia dwie strefy smazenia w jedn1, idealn1 do smazenia duzych ilosci składników. Patrz ilustracje w sekwencji „Funkcja DUAL”.

Funkcja SYNC

Urzqdzenie jest wyposazone w funkcj1 SYNC, kt1ra umoŹliwia synchronizacj1 czasu smazenia, gdy w dwóch koszach m1jq być smazone r1żne potrawy. W ten sposób potrawy b1dq smazone wtym samym czasie. Patrz ilustracje w sekwencji „Funkcja SYNC”.

Kosz z dHuzszym czasem smazenia uruchamia si1 jako pierwszy. Na wyświetlaczu pojawia się napis „Hold” dla kosza, kt1ry nie został jeszcze uruchomiony, az do momentu zsynchronizowania czas1w smazenia obu koszy.

Nie moina zsynchronizować czas1w smażenia obu koszy, gdy smażenie zostało ju1 uruchomione.

Smazenie na podwójnej potce

Mozna uzyć kratki, aby w kazdym koszu utworzyć podw1jn1 p1łk1.

Podczas smazenia na podw1jnej p1łce czasy smazenia mog1 si1 r1żnić, poniewaz iloś1 zywno-
sci w koszach jest wi1ksza. Żywnoś1 umieszczona na kratkach, znajduj1ca si1 bliżej elementów
grzewczych urzqdzenia, b1dzie si1 smazyć szybciej niz żywnoś1 na pHytach nieprzymierzających. Aby
usunq kratk1 z kosza, uzyć uchwyt1w lub szmatek.

W razie potrzeby kontynuować smazenie żywno-
sci umieszczonej na pHytach nieprzymierzających.

Tryb grilla

Tryb grilla przeznaczony jest do grillowania mi1sa, ryb i warzyw. Przed wHozeniem potrawy, wHozyć do kosza nieprzymierzaj1c1 pHyty. W trybie grillowania mozna r1wniez uzywać kratki (H).

Funkcja automatycznego potrzqtsania

Urzqdzenie jest wyposazone w funkcj1 automatycznego potrzqtsania, kt1ra sugeruje potrzqtsanie lub mieszanie potraw. W p1howie smazenia urzqdzenie wyemituje kilka sygnał1w dźwiękowych, a przycisk steruj1cy odpowiednim koszem zacznie migać. Na wyświetlaczu b1dzie migać napis „SHA”. Wyj1q kosz z komory smazenia i wymieszać potrawy.

Po wymieszaniu potraw, wHozyć ponownie kosz do komory smazenia. Urzqdzenie wznowia auto-
matycznie smazenie.

Jeśli nie chcemy mieszać składników, nie wyjmować kosza z komory smażenia i kontynuować smażenie.

Wstępnie ustawiony program smażenia „Desery” nie posiada funkcji automatycznego potrząsania.

Tryb gotowości

Urządzenie posiada tryb gotowości. Urządzenie przechodzi w tryb gotowości po około 10 minutach nieużywania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu smażenia, niż produkty większe. Większa ilość produktów wymaga dłuższego czasu przygotowania, natomiast mniejsza ilość, czasu krótszego.

Wymieszanie małych produktów w połowie czasu smażenia optymalizuje końcowy rezultat i zapewnia równomierne smażenie.

Aby uzyskać chrupkość, surowe lub mrożone ziemniaki skropić olejem (Rys. 16) i użyć odpowiednich w zestawie nieprzywierających płyt (G).

Przekąski do przygotowania w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytkownicy bez tłuszczowej.

Optymalna ilość ziemniaków do przygotowania chrupkich frytek to ok. 1,2 - 1,7 kg.

Zdefiniowane programy gotowania

W poniższej tabeli zostały podane na ekranie dotykowym zdefiniowane programy smażenia. Każdy z symboli odpowiada zdefiniowanemu programowi smażenia. Temperatura i czas programu odpowiadają wartościom zalecanych dla danego rodzaju żywności. Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy. Czas i temperaturę smażenia można zmieniać również w przypadku programów smażenia zdefiniowanych.

Program		Czas		Temperatura (°C)		Potrząsanie
		Domyslny	Przedział czasowy	Domyslny	Przedział czasowy	
	Tryb grilla	15 min	1-60 min.	200	60-200	tak
	Frytki	18 min	1-60 min.	200	150-200	tak
	Ryby	15 min	1-60 min.	180	120-200	tak
	Befsztyk/czerwone mięso	20 min	1-60 min.	190	120-200	tak
	Kurczak	30 min	1-60 min.	200	120-200	tak
	Desery	30 min	1-60 min.	170	120-200	nie

Frytki (mrozone)	15 - 20 minut	200°
Frytki (świeże)	20 - 30 minut, w zależności od rozmiaru	180° 200°
Potrawy smazone (warzywa)	10 - 15 minut	200°
Nuggetsy	12 - 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	10 minut	200°
Udka z kurczaka	20 - 25 minut	190°
Stek	10 - 15 minut	190°
Pulpety	8 minut	180°
Homarce	15 - 20 minut	160°
Ciasto	20 - 30 minut	160°
Tarta	25 - 30 minut	180°
Ryby	15 - 20 minut	160° 180°
Kotlet wieprzowy	10 - 15 minut	200°
Roladki wiosenne	10 - 15 minut	200°
Warzywa	10 - 20 minut	180°



- Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłużyć jego żywotność.
- Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wyłączeniu wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Resztki jedzenia lub oleju mogą przykleić się do elementów grzewczych i komory smażenia urządzenia. Po ostygnięciu elementów grzewczych i komory smażenia wyczyścić je wilgotną ściereczką.
- Nie używać metalowych narzędzi do usuwania resztek jedzenia z elementów grzewczych.
- Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzyw sztucznych.
- Nie rozmontowywać urządzenia. Brak jest części wewnętrznych do używania lub czyszczenia.

170

Czyszczenie urządzenia

- Stać elementy urządzenia czyszczyć wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komory smażenia (C) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej ciepłą wodą. Osuszyć suchą szmatką.

Czyszczenie komponentów

Nieprzywierające płyty i kosze wykonane są z materiału nieprzywierającego. Zmatowienie i zmiany, które mogą pojawić się po dłuższym użytkowaniu, są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

- Nieprzywierające płyty, kratki oraz kosze można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powierzchni nieprzywierającej, płyty nieprzywierające, kratki, kosz 1 (D) i kosz 2 (F) należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego mydła do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

W przypadku zakończenia korzystania z urządzenia, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego. W przypadku zhomowania posgregować różne materiały użyte do produkcji urządzenia. Przekazać do utylizacji w zależności od ich składu oraz zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTORYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsunąć do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Czas smażenia nie został ustawiony.	Naciśnąć przycisk TEMPERATURA/CZAS (🔥🕒) i ustawić żądany czas smażenia.
	Kosz nie został poprawnie zamontowany.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatraszczenie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 19).
Produkty nie są gotowe.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość składników lub mniejsze kawałki smażyć się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Naciśnąć przycisk TEMPERATURA/CZAS (🔥🕒) i ustawić wyższą temperaturę smażenia. Patrz zbiór przepisów.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Naciśnąć przycisk TEMPERATURA/CZAS (🔥🕒) i ustawić dłuższy czas smażenia. Patrz zbiór przepisów.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu posmarować je olejem. Włożyć nieprzymierzając płaty do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Kosz nie mieści się całkowicie w komorze smażenia.	Ilość produktów wewnątrz kosza jest zbyt duża.	Umieścić w koszu mniejszą ilość produktów. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Kosz nie został poprawnie wsunięty do komory smażenia.	Kosz włożyć prawidłowo do komory do smażenia. Prawidłowe zatrzasnięcie sygnalizowane jest dźwiękiem (Rys. 19).
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, w koszu gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	W koszu pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w koszu. Kosz po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.	Użyć odpowiednich świeżych ziemniaków i regularnie je mieszać podczas smażenia.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całą skórę, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże, pokrojone w słupki ziemniaki tuż po wyjściu z frytkownicy nie są chrupkie.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju wlanego do frytkownicy.	Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody.
		Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cienniejsze słupki.
		Aby uzyskać większą chrupkość, dodać większą ilość oleju.
		Włożyć nieprzymierzając płaty do kosza, aby zwiększyć chrupkość potraw.
E1		Skontaktować się z upoważnionym Centrum serwisowym.
E2		
E3		
E4		
E9		

LÆS DENNE BRUGSANVISNING NØJE IGENNEM, FØR DU TAGER APPARATET I BRUG.

- Dette apparat er fremstillet i overensstemmelse med gældende relevante europæiske forskrifter. Alle dele, der kan udgøre en potentiel fare for brugeren, er beskyttede. Brug kun apparatet til det formål, som det er beregnet til. Så undgår du mulige skader på personer og ting. Opbevar denne brugsanvisning til senere brug. Hvis apparatet videregives til andre, skal man huske at vedlægge denne brugsanvisning.
- Apparatet er beregnet til brug i private husholdninger eller tilsvarende miljøer som f.eks.:
 - kantiner forbeholdt butik- og kontorpersonale og andre erhvervsmiljøer
 - feriebondegårde
 - hoteller, moteller, bed & breakfast og andre boligfaciliteter (til brug for gæsterne).
- Brug ikke apparatet til andre formål end de, som er beskrevet i denne brugsanvisning. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for forkert brug eller enhver anden brug end den, som er anført i denne brugsanvisning. Forkert brug af apparatet medfører også, at garantien bortfalder.
- Det anbefales at opbevare den originale emballage, da der ikke ydes gratis assistance ved skader, som skyldes uegnet emballage ved fremsendelse til et autoriseret servicecenter.
- Af hensyn til sikkerheden ved apparatet må du kun bruge originalt tilbehør og reservedele, som er godkendt af producenten.
- Dette apparat er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer.



Fare for børn

- Hold emballagen borte fra børn. Den udgør en potentiel farekilde.
- Dette apparat kan benyttes af børn på over otte år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har modtaget vejledning i anvendelsen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke benytte apparatet som legetøj.
- Hold altid apparatet og strømforsyningsledningen uden for rækkevidden af børn på under otte år.
- Lad ikke ledningen hænge ned et sted, hvor børn kan trække i den.
- Placer apparatet på en måde, så børn ikke kan nå de varme dele.
- Rengøring og vedligeholdelse, som skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.

- Hvis du beslutter at kassere apparatet, så bør du gøre det ubrugeligt ved at klippe elledningen over. Det anbefales endvidere også at gøre de dele af apparatet ubrugelige, som kan udgøre en fare, navnlig for børn, som kan finde på at lege med apparatet.



Elektrisk fare

- Inden du tilslutter apparatet til fastnettet, bør du kontrollere, at den spænding, som er oplyst på mærkepladen på bunden af apparatet, svarer til spændingen i det lokale fastnet.
- Brug af elektriske forlængerledninger, som ikke er godkendt af enhedens producent, kan forårsage skader og ulykker.
- Slut altid apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Tilslut ikke andre apparater med højt strømoftag (f.eks. varmeovne, strygejern, radiatorer) til samme stikkontakt som apparatet. Fare for elektrisk stød.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet strømmen.
- Lad aldrig de spændingsførende dele komme i kontakt med vand. Der er fare for kortslutning og/eller elektrisk stød.
- Sænk aldrig apparatet, stikkontakten eller elledningen ned i vand eller andre væsker.
- Brug ikke apparatet med våde hænder eller bare fødder.
- Undgå, at ledningen kommer i kontakt med skarpe dele eller spidse hjørner.
- Træk aldrig i ledningen eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Når apparatet ikke er i brug, skal det slukkes og strømkablet skal trækkes ud af stikkontakten.



Advarsel – skader på materielle dele

- Udrul altid ledningen helt før brug.
- Placer ikke apparatet på meget varme overflader eller i nærheden af åben ild. Beklædningen kan tage skade.
- Placer ikke apparatet i nærheden af brændbart materiale (for eksempel tekstiler eller gardiner).
- Placer aldrig apparatet eller strømforsyningsledningen i nærheden af eller oven på varme elektriske varmeplader eller gaskomfurer eller i nærheden af mikrobølgeovn eller en elektrisk ovn.
- Stil apparatet på et sted med tilstrækkelig god belysning og stikket let tilgængeligt.
- Placer apparatet på en flad og stabil overflade, der kan tåle høje temperaturer.
- Apparatet skal stå og bruges på en stabil overflade.
- Elledningen må ikke komme i kontakt med varme overflader.
- Apparatet må ikke drives af eksterne timere eller med separate fjernbetjenings-systemer.

- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, hvis apparatet udsender store mængder røg i forbindelse med brug. Kontakt det nærmeste autoriserede servicecenter for at få løst problemet.
- Placer aldrig genstande oven på apparatet.
- Start aldrig et tomt apparat.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Udsæt aldrig apparatet for atmosfæriske påvirkninger (f.eks. regn, sol).



Fare for skader af andre grunde

- Tag fat om apparatets hus for at løfte det.
- Apparatet må ikke bruges, hvis det har været tabt, eller hvis der er synlige tegn på skader. Brug ikke apparatet, hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt. For at forhindre enhver fare, må reparationer, herunder også udskiftning af el-ledningen, kun udføres af et autoriseret Servicecenter eller af autoriserede teknikere.



Læs det vedlagte blad om bortskaffelse for oplysninger om korrekt bortskaffelse i henhold til det europæiske direktiv 2012/19/EU.

• GEM BRUGSANVISNINGEN.

Energiforbrug i Standby-tilstand: 0,5 W



SIKKERHEDSADVARSLER UNDER BRUG

- Anbring apparatet på en afstand, der mindst er på 20 cm fra sidevægge og 50 cm i højde fra vægge, møbler eller andre apparater.
- Kontroller altid, at kurvene er sat korrekt i friturekammeret, før du starter apparatet.
- Indsæt altid kun ingredienser i kurvene for at undgå, at maden kommer i kontakt med de elektriske modstande.
- Maks. kapacitet for den enkelte kurv er 5,5 l.
- Fyld kurven med en mængde madvarer, der er under maks. kapacitet.
- Hæld højst én teskefuld olie i hver kurv. Fare for brand.
- Hvis det er nødvendigt af hensyn til tilberedningen, er det muligt at tilsætte små mængder væske. Kontrollér altid, at væsken er absorberet af levnedsmidlerne i fast form, før der tilsættes yderligere væske.
- Fyld ikke kurvene med vand, når de er placeret i friturekammeret.
- Kontroller, at kurvene og friturekamrene er rene og fri for fremmedlegemer, før du tager apparatet i brug.
- Stik aldrig køkkenredskaber eller metalgenstande ned i kurvene. Det kan forårsage skader på apparatet.
-  Advarsel: varm overflade.

- Under tilberedningen kan der slippe varm damp ud fra luftindtaget eller fra apparatets friturekamre. Hold hænder og ansigt på afstand fra luftindtaget og friturekamrene.
- Når du fjerner kurven fra friturekammeret, trænger der varm luft og damp ud. Hold hænder og ansigt på afstand fra friturekammeret.
-  Rør ikke ved kurvene, non-stick-pladerne, ristene, friturekamrenes metaldele og modstandene, mens apparatet er i drift, eller i minutterne lige efter slukning af apparatet. Vent, til alle de varme dele er afkølet.
- For at undgå overophedning må apparatet under ingen omstændigheder tildækkes under brug, idet dette kan medføre en farlig temperaturstigning.
- Bloker aldrig luftindtaget, mens apparatet er i drift. Det kan forårsage materielle skader og/eller overophedning af apparatet.
- Tag kun fat i kurvene i håndtaget, og brug grydelapper eller klude, når du fjerner kurvene, non-stick-pladerne og ristene.
- Fjern ingredienserne fra kurvene, inden apparatet flyttes. Sørg for, at apparatet er slukket, og stikket trukket ud af stikkontakten.
- Vend ikke kurvene på hovedet i forbindelse med fjernelse af fødevarer: Rester af varm olie kan komme ud fra kurven. Fare for forbrændinger.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne mad fra kurvene, non-stick-pladerne eller ristene.
- De tilberedte ingredienser skal være gyldne og ikke sorte eller brune. Fjern eventuelle fastbrændte rester fra maden.

BESKRIVELSE AF APPARATET

Apparatet kan bruges til tilberedning af levnedsmidler i fast form. Brug ikke apparatet til tilberedning af levnedsmidler i flydende form. Hvis der tilsættes for meget vreske, kan den trænge ud og beskadige apparatet.

A - Apparatets hus

B - Touchdisplay

C - Friturekamre

D - Kurv 1

E - Kurvehåndtag

F - Kurv 2

G - Non-stick-plader

H - Riste

I - Strømforsyningsledning

J - Luftindtag

BESKRIVELSE AF TOUCHDISPLAYET

FORUDINDSTILLEDE TILBEREDNINGSPROGRAMMER		
	Tast	
	Grill	
	Pommes frites	
	Fisk	
	Bøf/rødt kød	
	Kylling	
	Kager	
FUNKTIONSTASTER		
	Tast	Beskrivelse
	Tasten START/PAUSE	Bruges til at starte eller stille friturestegningen i pause.
	Tasten SYNC	Synkroniserer forskellige tilberedningstider for de to kurve, så den afsluttes på samme tid.
	Tasten DUAL	Bruges til anvendelse af forudindstillede tilberedningsprogrammer og de valgte indstillinger for den ene kurv, også for den anden kurv. To stegezoner bliver dermed til én. Ideel, når større mængder skal tilberedes.
	Tast til tænding/slukning	Tænder og slukker for apparatet.
	Programmeringstast for kurv nr. 1	Bruges til at vælge de ønskede tilberedningsindstillinger for kurv nr. 1.
	Programmeringstast for kurv nr. 2	Bruges til at vælge de ønskede tilberedningsindstillinger for kurv nr. 2.
	Tasten TEMPERATUR/TID	Tryk én gang for manuelt at indstille tilberedningstemperaturen. Tryk to gange for manuelt at indstille tilberedningstiden. Tryk på tasterne "+" eller "-" for at øge eller mindske tilberedningstemperaturen eller -tiden.

Identiifikationsoplysninger

Følgende identifikationsdata vises på typeskiltet på bunden af apparatet:

- producent og CE-mærke
- model [Mod.]
- serienummer [SN]
- spænding [V] og frekvens [Hz]
- absorberet strøm [W]
- gratis nummer til assistance

Ved eventuelle henvendelser til autoriserede servicecentre er det nødvendigt at oplyse model og serienummer.

BETJENING

Inden brug

For klargøring af apparatet til brug, se billederne under "Indledende indgreb".

Inden apparatet tages i brug første gang, skal alle aftagelige dele, som kommer i kontakt med fødevarer, gøres rene (Fig. 7).

Brug

Apparatet er udstyret med to kurve, kurv 1 (D) og kurv 2 (F) til stegning. Du kan tilberede mad i begge kurve eller kun anvende den ene.

Non stick-pladerne (G) gør det muligt at gøre tilberedningen ekstra sprød. Brugen af non-stick-plader er valgfri.

Ristene (H) giver mulighed for et dobbelt lag i hver kurv for tilberedning af op til fire retter samtidig. Brugen af risten er valgfri.

For kombination af det valgte tilbehør, se billederne under "Tilbehør".

Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning, der forhindrer det i at fungere, hvis begge kurve ikke er sat korrekt i friturekammeret.

Ved første brug kan apparatet udsende en let lugt og en smule røg. Dette er et helt normalt, fordi nogle dele er let smurte. Lugten og røgen forsvinder efter kort tid. Dette har ingen indlydelse på apparatets funktion.

For enkelt tilberedning, se billederne under "Enkelt tilberedning".

For dobbelt tilberedning, se billederne under "Dobbelt tilberedning". Tilberedning med to kurve kan bruges til at tilberede identiske ingredienser i begge kurve eller til forskellige retter på samme tid.

Vælg tilberedningsindstillingerne afhængigt af ingredienserne, der er placeret i hver kurv.

Hvert forudindstillet program har en typisk temperatur og tilberedningstid, men det er muligt at indstille tilberedningstemperaturen og -tiden manuelt. Tilberedningstemperaturen varierer i intervallet af 5°C. Tilberedningstiden varierer i intervaller af 1 minut.

For at øge valghastigheden på tilberedningstemperatur og -tid skal man holde tasterne + eller - nede. Temperatur og tilberedningstid kan ændres på et hvilket som helst tidspunkt. Tryk først på tasten til kurv 1 eller 2, og tryk herefter på tasten TEMPERATUR/TID () og indstil den ønskede tilberedningstemperatur eller -tid. Tryk på tasten START/PAUSE () for at bekræfte ændringen. Under tilberedning vises tiden, som mindskes, på touchdisplayet (B).

Mens apparatet er i drift, tændes og slukkes lyset i friturekammeret med jævne mellemrum. Dette angiver udløsning af termostaten, som fastholder den korrekte tilberedningstemperatur.

Apparatet kan sættes på pause under tilberedningen, for eksempel for at ryste ingredienserne under tilberedningen.

Tilberedningen afbrydes manuelt ved at trykke på tasten START/PAUSE (▶||).

Den valgte kurv afbryder tilberedningen. Tilberedningen i den anden kurv fortsætter.

Hvis du har valgt tasten DUAL, afbrydes tilberedningen i begge kurve.

Når tilberedningen er afsluttet udsender apparatet et bip, og teksten "End" vises i displayet.

Hvis ingredienserne ikke er klar, så er det tilstrækkeligt at sætte kurven tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter. Apparatet kan bruges igen med det samme til at tilberede andre fødevarer.

Eventuel overskydende olie vil blive opsamlet i bunden af kurven.

Tryk på Tænd/sluk-tasten for at slukke apparatet manuelt (☹). Ventilationssystemet stopper få øjeblikke senere.

Funktionen DUAL

Hvis man ønsker at tilberede de samme ingredienser i begge kurve, skal funktionen DUAL aktiveres. Den omdanner de to kogezone til én, en ideel løsning til tilberedning af større mængder mad. Se billederne i afsnittet "Funktionen DUAL".

Funktionen SYNC

Apparatet er udstyret med funktionen SYNC, som muliggør synkronisering af tilberedningstider, når du ønsker at tilberede forskellige madvarer i de to kurve. På denne måde afsluttes tilberedningen af ingredienserne i de to kurve på samme tid. Se billederne i afsnittet "Funktionen SYNC". Kurven med den længste tilberedningstid starter først. Teksten "Hold" vises på displayet for den kurv, der endnu ikke er igangsat, indtil de to kurve er synkroniseret i tid.

Det er ikke muligt at synkronisere de to kurve, hvis tilberedningen allerede er startet.

Stegning i to lag

Ristene kan bruges til at skabe et dobbelt lag i hver kurv.

Når der steges på to lag, kan tilberedningstiderne variere, idet mængden af madvarer er større i kurvene. Madvarerne på ristene er tættere på apparatets varmeflader, og derfor kan de blive tilberedt hurtigere end maden på non-stick-pladerne.

Brug grydelapper eller viskestykker til at fjerne risten fra kurven.

Fortsæt, om nødvendigt, tilberedningen af maden på non-stick-pladerne.

Grill funktion

Grill funktionen er ideel til tilberedning af kød, fisk og grøntsager. Sæt non-stick-pladen i kurven inden anbringelse af fødevarerne. I grill-funktion kan man også bruge ristene (H).

Funktionen Automatisk Shake

Apparatet er udstyret med en automatisk shake-funktion, der foreslår at ryste eller blande rundt i fødevarerne. Halvvejs igennem tilberedningen udsender apparatet nogle bip og tasten på den pågældende kurv blinker. Teksten "SHA" blinker på displayet.

Træk kurven ud af friturekammeret og bland rundt i fødevarerne.

Sæt herefter kurven i friturekammeret igen. Apparatet genoptager automatisk tilberedningen.

Hvis du ikke vil blande rundt i fødevarerne, skal du ikke tage kurven ud af friturekammeret, men lade tilberedningen fortsætte.

Det forudindstillede tilberedningsprogram "Kager" har ikke funktionen automatisk shake.

Standby-funktion

Dette apparat er udstyret med en stand-by funktion. Apparatet går i standby-funktion efter ca. 10 uden brug.

TILBEREDNINGSTIP

Mindre ingredienser har brug for en lidt kortere tilberedningstid end større ingredienser.

En større mængde ingredienser kræver en lidt længere tilberedningstid, mens en mindre mængde kræver lidt kortere tid.

Omrystning af mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningen optimerer slutresultatet og gør tilberedningen mere ensartet.

Et ekstra sprødt resultat opnås ved at tilsætte en spiseskefuld olie til friske eller frosne kartofler (Fig. 16) og bruge de medfølgende non-stick-plader (G).

Snacks, der normalt bages i ovnen, kan også tilberedes i varmluftfrituregryden.

Den optimale mængde til at lave sprøde fritter er omkring 1,2-1,7 kg.

Forudindstillede tilberedningsprogrammer

Følgende tabel viser de forudindstillede programmer, der findes i touchdisplayet.

Hvert symbol svarer til et forudindstillet tilberedningsprogram. Programmet er indstillet med en temperatur og en anbefalet tilberedningstid afhængigt af ingredienserne. Tilberedningstiden er vejledende, da den også afhænger af tykkelsen og mængden af de anvendte ingredienser. Det er muligt at ændre temperatur og tid i de forudindstillede programmer.

Program		Tid		Temperatur (°C)		Shake
		Standard	Interval	Standard	Interval	
	Grill funktion	15 min	1-60 min	200	60-200	ja
	Pommes frites	18 min	1-60 min	200	150-200	ja
	Fisk	15 min	1-60 min	180	120-200	ja
	Bøf/rødt kød	20 min	1-60 min	190	120-200	ja
	Kylling	30 min	1-60 min	200	120-200	ja
	Kager	30 min	1-60 min	170	120-200	nej

Følgende tabel viser vejledende tider og temperaturer for forskellige typer ingredienser:

Friturestegte kartofler (dybfrosne)	15-20 minutter	200 °
Friturestegte kartofler (friske)	20-30 minutter afhængigt af kartofflernes udkæring	180 ° 200 °
Friture (af grøntsager)	10-15 minutter	200 °
Kroketter	12-15 minutter	190 °
Kyllingekroketter	10 minutter	200 °
Kyllingelår	20-25 minutter	190 °
Bøf	10-15 minutter	190 °
Frikadeller	8 minutter	180 °
Scampi	15-20 minutter	160 °
Kage	20-30 minutter	160 °
Quiche	25-30 minutter	180 °
Fisk	15-20 minutter	160 ° 180 °
Svinekoteletter	10-15 minutter	200 °
Forårsruller	10-15 minutter	200 °
Grøntsager	10-20 minutter	180 °

SIKKERHEDSADVARSLER UNDER RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- En regelmæssig og daglig rengøring gør det muligt at bevare apparatets ydeevne og at forlænge dets levetid.
- Al rengøring og vedligehold skal udføres med slukket apparat og stikket fjernet fra stikkontakten.
- Afbryd apparatet ved at fjerne stikket fra stikkontakten, og vent til de varme dele er afkølet, før rengøring og vedligeholdelse udføres.
- Rester af mad eller olie kan klæbe fast til de elektriske modstande og friturekamrene. Lad modstande og friturekamre køle ned, og rengør med en fugtig klud.
- Brug ikke metalredskaber til at fjerne madrester fra de elektriske modstande.
- Undgå brug af skurepulver eller metalliske genstande. Det kan ridse eller beskadige beklædningen. Brug aldrig opløsningsmidler. De kan skade plastmaterialet.
- Skil ikke apparatet ad. Der er ingen indvendige dele der skal anvendes eller rengøres.

For rengøring og vedligeholdelse af apparatet, se billederne under "Rengøring og vedligeholdelse".

Rengøring af apparatet

- Gør apparatets faste dele rent med en fugtig klud, som ikke ridser. Det kan beskadige overfladen. Tør efter med en tør klud.
- Rengør friturekamrene (C) med en ikke-slibende klud, gennemvædet med varmt vand. Tør efter med en tør klud.

Rengøring af delene

Non-stick-pladerne og kurvene er fremstillet med non-stick-materiale: mathed og tegn, der kan optræde efter længere tids brug, er normale og påvirker ikke tilberedningen eller smagen.

- Non-stick-pladerne, ristene og kurvene kan vaskes i opvaskemaskine. For at forlænge varigheden af non-stick-belægningen anbefales det at vaske non-stick-pladeren, ristene (D) og kurven (F) i hånden. Brug et almindeligt opvaskemiddel og en blød, ikke-slibende svamp.

UD AF IBRUGTAGNING

Sluk for apparatet ved at tage stikket ud af stikkontakten, når det ikke skal bruges. Ved bortskaffelsen skal de anvendte materialer sorteres efter deres type og bortskaffes i henhold til de gældende bestemmelser i landet, hvor apparatet er i brug.

AFHJÆLPNING AF FEJL

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Apparatet fungerer ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i stikkontakten, som skal være tilsluttet jordforbindelsen.
	Tilberedningstiden er ikke indstillet.	Tryk på tasten TEMPERATUR/TID (⏸ ⌚) og indstil den ønskede tilberedningstid.
	Kurven er ikke sat korrekt i.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når den er på plads (Fig. 19).
Ingredienserne er ikke færdigstegte.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde ingredienser, eller mindre stykker, tilberedes mere ensartet.
	Den indstillede temperatur er lav.	Tryk på tasten TEMPERATUR/TID (⏸ ⌚) og indstil en højere tilberedningstemperatur. Se opskriften.
	Den indstillede tilberedningstid er for kort.	Tryk på tasten TEMPERATUR/TID (⏸ ⌚) og indstil en længere tilberedningstid. Se opskriften.
Ingredienserne er ikke stegt ensartet.	Nogle typer ingredienser skal blandes flere gange under tilberedningen.	De ingredienser, der ligger øverst, eller som er dækket med andre, skal blandes under tilberedningen.
De stegte snacks er ikke sprøde.	Der bruges en type snacks, der skal tilberedes traditionelt.	Anvend snacks, der er egnet til brug i ovn, og smør dem med olie, før de lægges i kurven.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.

Problem	Mulige årsager	Løsninger
Kurven kan ikke sættes helt ind i friturekammeret.	Mængden af ingredienser i kurven er for høj.	Læg færre ingredienser i kurven. En mindre mængde steger mere jævnt.
	Kurven er ikke sat korrekt i friturekammeret.	Indsæt kurven rigtigt i friturekammeret. Der lyder et "klik", når den er på plads (Fig. 19).
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Ingredienser med et højt fedtindhold.	Ved stegning af mere fedtholdige ingredienser løber mere olie ned i kurven. Olien forårsager mere hvid røg end normalt under stegningen. Dette har ingen indflydelse på tilberedningen af ingredienserne eller på apparatet.
	Der er fedtresten tilbage i kurven fra tidligere madlavning.	Hvid røg opstår ved opvarmning af fedtet eller olien i kurven. Gør kurven omhyggelig rent efter brug.
Friske kartofler, skåret i stave, stege ikke jævnt.	Den anvendte type kartofler er ikke egnet til stegning.	Brug friske kartofler, og sørg for at vende dem under tilberedningen.
	Skyl, og tør kartoflerne før stegning.	Skyl kartoflerne, og sørg for at fjerne stivelsen fra kartoflernes overflade.
Friske kartofler skåret i stave er ikke sprøde, når de tages ud af apparatet.	Sprødheden af stegte kartofler afhænger af mængden af vand, som kartoflerne indeholder, og mængden af olie, der kommer i frituregryden.	Sørg for at tørre kartoflerne omhyggeligt på ydersiden, før olien tilsættes.
		Skrer kartoflerne i små stave for at gøre dem mere sprøde.
		Tilsæt lidt mere olie for at gøre dem mere sprøde.
		Sæt non-stick-pladen i kurven for at gøre ingredienserne mere sprøde.
E1		Kontakt et autoriseret servicecenter.
E2		
E3		
E4		
E9		

COD. 6385103400

REV. 0 del 25/1/2025



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI)
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

827070



IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

DE - VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) noodzaak de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbependingen met voedsel kunnen beschrijven.

ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

PT - UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspeccione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.



EL - ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φουσκάκια, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλευέστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέξτε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

RU - НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Өнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгү, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтеся інструкції з експлуатації виробу щодо

належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális elváltozás.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálu přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riadte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riadte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z



żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.

Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących w kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.

W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/productami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/productami spożywczymi.

NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnligte inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.

Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.

For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämrning som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klibbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.

Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförföringelse.

För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhets- och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtighed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer. Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.

For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikkeikäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtaaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.

Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikkepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.

Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

HR- ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozornosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.

Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.

Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živilii. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.

Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živilii, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.

Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živilii vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živilii.

BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храни. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.

Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храни, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.

За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, bășicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte



deformāri structurāle šī de tekstūrā. Konsultāti īntodēauna īnstrūkcijunīle de utilizāre ale produsuīle pēntrū curātāre ā īntreīnēre cōrespunzātōare ā materiēlēlē care īntrā īn cōntact cō alīmēntēlē, pēntrū ā pēveni sau īncētinī dēteriōrēre materiāluīle. Pēntrū utilizāre sīgurā ā cōrespunzātōare ā produsuīle īn cōntact cō alīmēntēlē, cōnsultāti īntodēauna īnstrūkcijunīle de sīgurantā ā/sau de utilizāre ale produsuīle, care pōt īncōde ā ēventuālē līmītārī pērvīnd utilizāre ā alīmēntē.

SR- ODGOVARAJUČA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

МК- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на проѕирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

ET- TOIDUGA KOKKUPUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, mullide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit – nii vältide või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūsišu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

عربي - الاستخدام المناسب للملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثاً عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتتشرب الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تنوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائماً إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائماً إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.