

COSO®
DESIGN

Original- Bedienungsanleitung

AirFry Chef 1700



Artikel-Nr. 3000

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de

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

Dokument-Nr.: 3000 10-03-2022

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2022 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	11
1.1	Allgemeines	11
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	11
1.3	Warnhinweise	11
1.4	Haftungsbeschränkung	12
1.5	Urheberschutz	12
2	Sicherheit	12
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	12
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	13
2.3	Gefahrenquellen	14
2.3.1	Verbrennungsgefahr	14
2.3.2	Brandgefahr	15
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom	16
3	Inbetriebnahme	17
3.1	Sicherheitshinweise	17
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	17
3.3	Auspacken	17
3.4	Entsorgung der Verpackung	17
3.5	Anforderungen an den Aufstellort	18
3.6	Elektrischer Anschluss	18
4	Aufbau und Funktion	19
4.1	Warnhinweise am Gerät	19
4.2	Übersicht	19
4.3	Zubehör	19
4.4	Einsetzen von Drehspeiß und Drehkorb	20
4.5	Bedienpanel	20
4.6	Programme	20
4.7	Typenschild	21
5	Bedienung und Betrieb	21
5.1	Vor dem Erstgebrauch:	22
5.2	Gebrauch	22
5.3	Frittiertipps	23
6	Reinigung und Pflege	24
6.1	Sicherheitshinweise	24
6.2	Reinigung	24
7	Störungsbehebung	25
7.1	Sicherheitshinweise	25
7.2	Störungsursachen und -behebung	25
8	Entsorgung des Altgerätes	25
9	Garantie	26
10	Technische Daten	26

11	Operating Manual: General	28
11.1	Information on this manual	28
11.2	Warning notices	28
11.3	Limitation of liability	28
11.4	Copyright protection.....	29
12	Safety	29
12.1	Intended use	29
12.2	General Safety information	29
12.3	Sources of danger.....	31
12.3.1	Danger of burns	31
12.3.2	Danger of fire	32
12.3.3	Dangers due to electrical power.....	32
13	Commissioning	33
13.1	Safety information.....	33
13.2	Delivery scope and transport inspection	33
13.3	Unpacking.....	33
13.4	Disposal of the packaging.....	34
13.4.1	Setup location requirements:	34
13.5	Electrical connection	34
14	Design and Function	35
14.1	Warning notices on device.....	35
14.2	Overview	35
14.3	Accessories	35
14.4	Use of rotisserie and rotating basket	36
14.5	Control Panel.....	36
14.6	Rating plate.....	36
14.7	Programs	36
15	Operation and Handling	38
15.1	Before first use	38
15.2	Use.....	38
15.3	Advices for frying.....	39
16	Cleaning and Maintenance	40
16.1	Safety information.....	40
16.2	Cleaning	40
17	Troubleshooting	40
17.1	Safety notices	41
17.2	Causes and rectification of faults	41
18	Disposal of the Old Device	41
19	Guarantee	41
20	Technical Data	42
21	Mode d'emploi : Généralités	44

21.1	Informations relatives à ce manuel.....	44
21.2	Avertissements de danger	44
21.3	Limite de responsabilités	44
21.4	Protection intellectuelle.....	45
22	Sécurité.....	45
22.1	Utilisation conforme.....	45
22.2	Consignes générales de sécurité	46
22.3	Sources de danger	47
22.3.1	Risque de brûlure.....	47
22.3.2	Danger d'incendie	48
22.3.3	Danger lié au courant électrique	49
22.4	Mise en service.....	50
22.5	Consignes de sécurité	50
22.6	Inventaire et contrôle de transport	50
22.7	Déballage	50
22.8	Elimination des emballages	50
22.9	Mise en place: Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	51
22.10	Raccordement électrique	51
23	Structure et fonctionnement	52
23.1	Avertissements sur l'appareil	52
23.2	Vue générale.....	52
23.3	Accessoires	52
23.4	Utilisation de la broche tournante et le panier rotatif	53
23.5	Panneau de commande	53
23.6	Programmes	53
23.7	Plaque signalétique.....	54
24	Commande et fonctionnement	54
24.1	Avant la première utilisation	55
24.2	Utilisation.....	55
24.3	Astuces de friture.....	56
25	Nettoyage et entretien	57
25.1	Consignes de sécurité	57
25.2	Nettoyage.....	57
26	Réparation des pannes.....	58
26.1	Consignes de sécurité	58
26.2	Origine et remède des incidents	58
27	Elimination des appareils usés.....	58
28	Garantie	59
29	Caractéristiques techniques	59
30	Istruzioni d'uso	61
30.1	In generale	61

30.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso	61
30.3	Indicazioni d'avvertenza	61
30.4	Limitazione della responsabilità	62
30.5	Tutela dei diritti d'autore	62
31	Sicurezza	62
31.1	Utilizzo conforme alle disposizioni	62
31.2	Avvertenze generali di sicurezza	63
31.3	Fonti di pericolo	64
31.3.1	Pericolo di ustioni.....	64
31.3.2	Pericolo d'incendio.....	65
31.3.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	66
32	Messa in funzione	67
32.1	Indicazioni di sicurezza	67
32.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	67
32.3	Disimballaggio	67
32.4	Smaltimento dell'involucro	67
32.5	Posizionamento: Requisiti del luogo di posizionamento	68
32.6	Connessione elettrica	68
33	Costruzione e funzione	69
33.1	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio	69
33.2	Panoramica	69
33.3	Accessori	69
33.4	Uso del girarrosti e del cestello girevole	70
33.5	Pannello di controllo	70
33.6	Programmi	70
33.7	Targhetta di omologazione	71
34	Utilizzo e funzionamento	71
34.1	Prima di usare l'apparecchio la prima volta	71
34.2	Uso	72
34.3	Consigli per la frittura	72
35	Pulizia e cura	74
35.1	Indicazioni di sicurezza	74
35.2	La pulizia	74
35.3	Eliminazione malfunzionamenti	74
35.4	Indicazioni di sicurezza	75
35.5	Cause malfunzionamenti e risoluzione	75
36	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	75
37	Garanzia	76
38	Dati tecnici	76
39	Manual del usuario	78
39.1	Generalidades	78

39.2	Información acerca de este manual.....	78
39.3	Advertencias.....	78
39.4	Limitación de responsabilidad.....	79
39.5	Derechos de autor (copyright).....	79
40	Seguridad.....	79
40.1	Uso previsto.....	79
40.2	Instrucciones generales de seguridad.....	80
40.3	Fuentes de peligro.....	81
40.3.1	¡Peligro de quemaduras!.....	81
40.3.2	Peligro de incendio.....	82
40.3.3	Peligro de electrocución.....	83
41	Puesta en marcha.....	84
41.1	Instrucciones de seguridad.....	84
41.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte.....	84
41.3	Desembalaje.....	84
41.4	Eliminación del embalaje.....	84
41.5	Colocación: Requisitos que debe reunir el lugar de montaje.....	84
41.6	Conexión eléctrica.....	85
42	Estructura y funciones.....	85
42.1	Precaución con el aparato.....	85
42.2	Descripción general.....	86
42.3	Accesorios.....	86
42.4	Uso del pincho giratorio y cesta giratoria.....	86
42.5	Panel de operación.....	87
42.6	Programas.....	87
42.7	Placa de especificaciones.....	88
43	Operación y funcionamiento.....	88
43.1	Antes del primer uso.....	88
43.2	Uso.....	89
43.3	Consejos para freír.....	89
44	Limpieza y conservación.....	91
44.1	Instrucciones de seguridad.....	91
44.2	Limpieza.....	91
45	Resolución de fallas.....	91
45.1	Instrucciones de seguridad.....	92
45.2	Causas y resolución de fallos.....	92
46	Eliminación del aparato usado.....	92
47	Garantía.....	93
48	Datos técnicos.....	93
49	Gebruiksaanwijzing.....	95
49.1	Algemeen.....	95

49.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	95
49.3	Waarschuwingeninstructies	95
49.4	Aansprakelijkheid.....	96
49.5	Auteurswet.....	96
50	 Veiligheid	96
50.1	 Gebruik volgens de voorschriften	96
50.2	 Algemene veiligheidsaanwijzingen	97
50.3	 Bronnen van gevaar.....	98
50.3.1	Verbrandingsgevaar.....	98
50.3.2	Brandgevaar	99
50.3.3	Gevaar door elektrische stroom	100
51	 Ingebruikname	100
51.1	 Veiligheidsvoorschriften	100
51.2	 Leveringsomvang en transportinspectie	100
51.3	 Uitpakken	101
51.4	 Verwijderen van de verpakking.....	101
51.5	 Plaatsen: Eisen aan de plek van plaatsing	101
51.6	 Elektrische aansluiting	102
52	 Opbouw en functie.....	102
52.1	 Waarschuwingeninstructies op apparaat.....	102
52.2	 Overzicht.....	102
52.3	 Accessoires	103
52.4	 Gebruik van het draaispit en draaiende mand.....	103
52.5	 Bedieningspaneel.....	103
52.6	 Programma	104
52.7	 Typeplaatje	105
53	 Bediening en gebruik.....	105
53.1	 Voor het eerste gebruik	105
53.2	 Gebruik.....	105
53.3	 Frituurtips	106
54	 Reiniging en onderhoud.....	107
54.1	 Veiligheidsvoorschriften	107
54.2	 Reiniging.....	108
55	 Storingen verhelpen	108
55.1	 Veiligheidsvoorschriften	108
55.2	 Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	108
56	 Afvoer van het oude apparaat.....	109
57	 Garantie	109
58	 Technische gegevens.....	109
59	 Устройство по эксплуатации: Общая информация	111
59.1	 Информация о данном Руководстве	111

59.2	Предупредительные указания	111
59.3	Ограничение ответственности	112
59.4	Защита авторских прав	112
60	Безопасность	112
60.1	Использование в соответствии с установленными правилами	112
60.2	Общие инструкции по безопасности	113
60.3	Риски	114
60.3.1	Риск получения ожогов	114
60.3.2	Риск возгорания	115
60.3.3	вследствие поражения электрическим током	116
61	Ввод в эксплуатацию	117
61.1	Инструкции по безопасности	117
61.2	Комплектация и проверка при транспортировке	117
61.3	Распаковывание	118
61.4	Утилизация упаковки	118
61.5	Требования к месту установки	118
61.6	Подключение к электросети	118
62	Монтаж и работа устройства	119
62.1	Предупредительные надписи на устройстве	119
62.2	Обзор	119
62.3	Компоненты	120
62.4	Использование вертела и вращающейся корзины	120
62.5	Панель управления	120
62.6	Программы	121
62.7	Заводская табличка	122
63	Эксплуатация устройства	122
63.1	Перед первым использованием	122
63.2	Использование	122
63.3	Советы по жарке	123
64	Очистка и уход	125
64.1	Инструкции по безопасности	125
64.2	Очистка	125
65	Устранение неисправностей	126
65.1	Инструкции по безопасности	126
65.2	Поиск и устранение неисправностей	126
66	Утилизация старого устройства	126
67	Гарантийные обязательства	127
68	Технические данные	127
69	Manual de instruções: Informações gerais	129
69.1	Informações sobre este manual	129
69.2	Advertências	129

69.3	Limitação de responsabilidade	129
69.4	Direitos de autor (Copyright)	130
70	Segurança	130
70.1	Utilização prevista	130
70.2	Informações gerais de segurança	131
70.3	Fontes de perigo	132
70.3.1	Perigo de queimaduras.....	132
70.3.2	Perigo de incêndio	133
70.3.3	Perigo de eletrocussão	134
70.4	Instalação	135
70.5	Informação de segurança	135
70.6	Material fornecido	135
70.7	Desembalar	135
70.8	Eliminação da embalagem	135
70.9	Instalação: Exigências que devem respeitar o local de montagem	135
70.10	Ligação elétrica	136
71	Design e funções	136
71.1	Avisos sobre o aparelho	136
71.2	Visão geral	137
71.3	Acessórios	137
71.4	Inserir o espeto rotativo e o cesto rotativo	137
71.5	Painel de controlo	138
71.6	Programas	138
71.7	Placa de tipo	139
72	Funcionamento e utilização	139
72.1	Antes da primeira utilização:	139
72.2	Utilização	140
72.3	Dicas de fritura	140
73	Limpeza e manutenção	142
73.1	Informação de segurança	142
73.2	Limpeza	142
74	Resolução de avarias	142
74.1	Avisos de segurança	143
74.2	Causas e possíveis soluções de avarias	143
75	Eliminação do aparelho usado	143
76	Garantia	143
77	Dados técnicos	144

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

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

Ihr AirFry Chef 1700 dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des AirFry Chef 1700 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

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

des Gerätes beauftragt ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

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

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

▲WARNUNG

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

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

▲VORSICHT

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

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

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

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

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

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

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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

- ▶ Vor dem Einsatz des Gerätes sind diese Gebrauchsanweisungen sorgfältig zu lesen.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

HINWEIS

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Fernsteuerung) betrieben zu werden.
- ▶ Ziehen Sie, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung und Montage/Demontage von Teilen den Netzstecker.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller empfohlene Zubehör, ansonsten könnte das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt. Lassen Sie die Tür nicht für längere Zeit offen stehen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verbrennungsgefahr

▲ WARNUNG

Die im Gerät hergestellte Speise, das Gerät und die Oberflächen des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ▶ Achtung: Die Funktionsflächen und die daran angrenzenden Flächen können sehr heiß werden. Achtung Verbrennungsgefahr!
- ▶ Die Temperaturen der berührbaren Oberflächen können sehr heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Niemals die Heizstäbe berühren. Verbrennungsgefahr!

▲ WARNUNG

- ▶ Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das heiße Gerät, Zubehör oder die Speise anfassen oder aus dem Gerät entnehmen wollen.
- ▶ Die Oberseite des Gerätes ist während und nach Betrieb sehr heiß. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen!
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor der Demontage/Montage von Teilen sowie der Reinigung abkühlen.
- ▶ Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Gerät, vor allem wenn dieses mit heißer Speise gefüllt ist.
- ▶ Halten Sie Kinder vom Gerät fern, da die Oberflächen des Gerätes sich bei Betrieb erhitzen und auch danach noch einige Zeit heiß bleiben.

2.3.2 Brandgefahr

▲ WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Dieses Gerät erzeugt hohe Temperaturen, welche zu Verbrennungen führen können.
- ▶ Dieses Gerät funktioniert mit heißer Luft. Befüllen Sie es nicht mit Öl oder Frittierfett! Brandgefahr!
- ▶ Stellen Sie sicher, dass keine brennbaren Gegenstände über oder in der Nähe des Gerätes liegen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbareren Materialien.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Aufbewahren von Lebensmitteln oder Gegenständen.

▲ WARNUNG

- ▶ Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals mit Handtüchern oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen jederzeit entweichen können. Brandgefahr entsteht wenn das Gerät mit brennbaren Materialien abgedeckt wird oder in Kontakt mit Vorhängen kommt.
- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, z.B. Vorhängen, benutzt werden.
- ▶ Vorsicht: Sehr öl- oder fetthaltige Speisen können sich bei hoher Hitze leicht entzünden. Achten Sie daher darauf, dass kein Fett, z.B. durch ein überfülltes Backblech, auf die Heizelemente tropft.
- ▶ **Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.**

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

▲ GEFAHR

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

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten
- ▶ Ziehen Sie nicht am Netzkabel sondern am Netzstecker um das Gerät auszustecken.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

⚠ GEFAHR

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

3 Inbetriebnahme

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

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

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

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der AirFry Chef 1700 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- AirFry Chef 1700
- Bedienungsanleitung
- Backblech
- Grillrost
- Frittierkorb
- Drehspieß
- Drehkorb
- Krümelschublade
- Entnahmehilfe für Drehspieß und Drehkorb
- Entnahmehilfe für Grillrost und Backblech

HINWEIS

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

3.3 Auspacken

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

3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.

Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



HINWEIS

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

3.5 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, flache, waagerechte und hitzebeständige Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät samt Inhalt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Metalloberfläche.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe eines Gas- oder Elektrokochers oder eines Ofens aufgestellt werden.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Stellen Sie sicher, dass die Rückseite des Gerätes mindestens 15 cm Abstand zur Wand hat. Lassen Sie an den anderen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Freiraum.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Das Gerät könnte beschädigt werden.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

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

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

4 Aufbau und Funktion

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

4.1 Warnhinweise am Gerät

▲VORSICHT



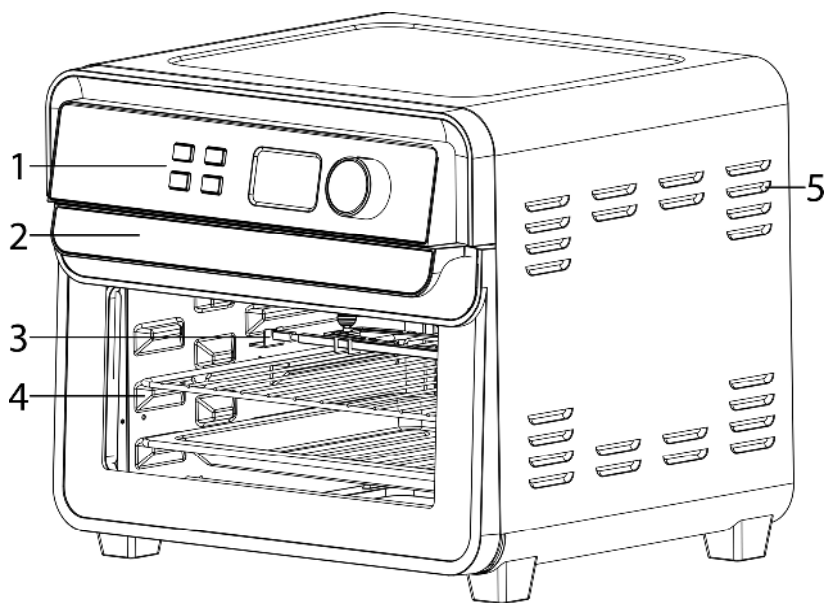
Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäusesseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

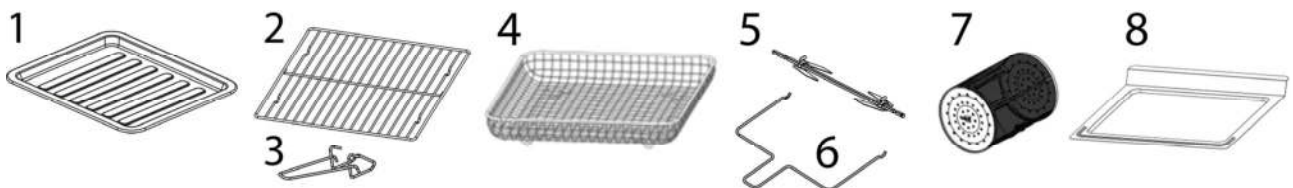
- ▶ Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4.2 Übersicht

1. Bedienpanel
2. Griff
3. Halterung für Drehspieß und Drehkorb
4. Einschubebene (3 Stk.)
5. Lüftungsschlitze



4.3 Zubehör

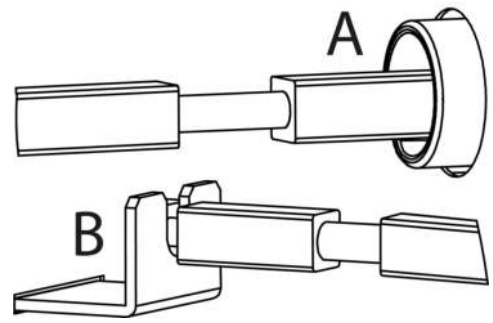


1. Backblech - Beim Grillen, Braten oder Backen verwenden
Oder als Fettaufschale für den Frittierkorb, Grillrost, Drehspieß und Drehkorb
Zur leichteren Reinigung mit Backpapier verwenden
2. Grillrost - Beim Grillen, Braten, Backen oder Rösten verwenden.
3. Entnahmehilfe für Backblech, Grillrost und Frittierkorb
4. Frittierkorb - Beim Backen, Dörren und fettfreien Frittieren verwenden.
5. Drehspieß - Für ein gleichmäßiges Grillen von Fleisch z.B. Geflügel
6. Entnahmehilfe für Drehspieß und Drehkorb
7. Drehkorb - Für ein gleichmäßiges Frittieren von z.B. Pommes
8. Herausnehmbare Krümelschublade - Für eine sichere und einfache Entfernung von Krümeln und Fettresten

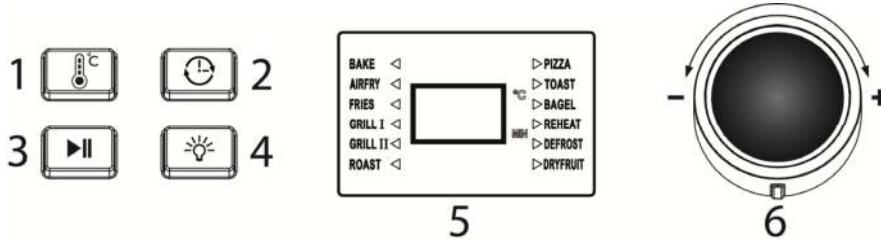
4.4 Einsetzen von Drehspieß und Drehkorb

Schieben Sie die Haken für den Drehspieß oder den Drehkorb auf den Spieß und befestigen Sie diese mit den mitgelieferten Schrauben.

- A) Mit der leicht abgerundeten Seite nach rechts einsetzen.
 B) Anschließend links einsetzen.



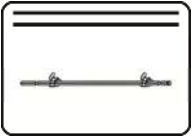
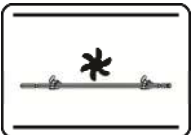
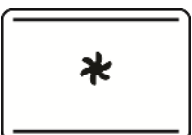
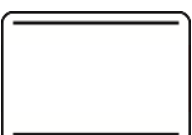




4.5 Bedienpanel



1. Temperatureauswahl (40-230°C, in 5°C Schritten)
2. Zeitauswahl (1-240 Minuten, in 1 Minuten Schritten)
3. Start / Stop
4. Innenraumbeleuchtung ein- / ausschalten
5. Anzeige der Programme, Temperatur und Zeiteinstellung
6. Drehregler für die Programmauswahl und die Temperatur- / Zeiteinstellung

4.6 Programme

Programm	Leistung (W)	Zeiteinstellung (min.)	Zeit (min.)	Temp. Einstellung (°C)	Temp. (°C)
BAKE 	1600	1-120	60	100-230	180
AIRFRY 	1700	1-120	20	100-230	180
FRIES 	1700	1-120	20	100-230	180
GRILL I 	800	1-120	60	100-230	200

GRILL II 	1700	1-120	30	100-230	180
ROAST 	1600	1-120	60	100-230	180
PIZZA 	1600	1-120	10	100-230	200
TOAST 	1600	1-120	5	40-230	180
BAGEL 	800	1-120	5	40-230	180
REHEAT 	1600	1-120	20	40-100	60
DEFROST 	800	1-120	15	40-100	40
DRYFRUIT 	1700	1-240	180	40-100	40

4.7 Typenschild

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

5 Bedienung und Betrieb

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

▲ WARNUNG

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahr schnell eingreifen zu können.







5.1 Vor dem Erstgebrauch:

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Innenraum des Gerätes, waschen Sie diese mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie sie anschließend ab. Wischen Sie den Boden und die Oberseite des Garraums mit einem angefeuchteten Tuch aus und trocknen Sie den Garraum danach gründlich ab.

Die Heizstäbe verfügen über eine Schutzschicht. Beim ersten Betrieb kann es zu einer Dampfentwicklung kommen. Dies ist nicht schädlich und beeinträchtigt die Leistung des Gerätes nicht.

Betreiben Sie deshalb das Gerät bei erstmaliger Verwendung leer für 10 Minuten auf 150°C (AIRFRY-Programm), danach für 10 Minuten auf 200°C (AIRFRY-Programm) und lassen Sie es danach gut durchlüften und abkühlen.

5.2 Gebrauch

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Nach dem Einstecken piept das Gerät 2 mal und die Anzeigen von Temperatur, Zeit und Programmen leuchten auf.
2. Prüfen Sie, ob die Krümelschublade richtig eingesetzt ist.
3. Geben Sie Ihre Lebensmittel auf das Backblech, den Grillrost oder den Frittierkorb und schieben Sie dieses/diesen in das Gerät.
Oder: Platzieren Sie das Grillgut auf dem Drehspieß oder in dem Drehkorb und setzen Sie diesen wie unter „Einsetzen von Drehspieß und Drehkorb“ beschrieben in das Gerät ein.
4. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür richtig verschlossen ist.
5. Drehen Sie den Drehregler, um das gewünschte Programm auszuwählen. Der beleuchtete Pfeil zeigt die Programmauswahl an.
Die voreingestellte Temperatur und Zeit wird im Wechsel für je 5 Sekunden angezeigt.
6. Drücken Sie die Taste , um die gewünschte Temperatur einzustellen. Während die Temperatur im Display blinkt (5-mal), können Sie die Einstellung mit dem Drehregler anpassen.
7. Drücken Sie Taste , um die gewünschte Zeit einzustellen. Während die Zeit im Display blinkt (5-mal), können Sie die Einstellung mit dem Drehregler anpassen.
8. Drücken Sie , um den Kochvorgang zu starten.
9. Sie können den Vorgang durch erneutes Drücken der  Taste pausieren und wieder fortsetzen. Um den Vorgang abubrechen, halten Sie die  Taste gedrückt.
10. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder die Entnahmehilfen, um die Speisen zu entnehmen.
11. Um das Gerät auszuschalten, halten Sie die Taste  gedrückt.

HINWEIS

- ▶ Das Display zeigt während dem Prozess die eingestellte Temperatur, sowie die verbleibende Arbeitszeit.

HINWEIS

- ▶ Sie können die Temperatur- / Zeiteinstellung während dem Vorgang anpassen, indem Sie Schritt 6 / Schritt 7 wiederholen.
- ▶ Das Gerät schaltet nach 2 Minuten ohne Aktion automatisch in den Standby-Modus.

5.3 Frittiertipps

- Kleine Lebensmittel benötigen meistens eine geringere Kochzeit als größere Lebensmittel.
- Eine geringere oder größere Menge an Lebensmitteln verkürzt oder verlängert die Kochzeit geringfügig.
- Das Durchschütteln / Wenden nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Endergebnis und verhindert ungleichmäßig gegarte Lebensmittel.
- Bestreichen Sie frische Kartoffeln vor dem Frittieren mit etwas Öl, damit sie knusprig werden.
- Frittieren Sie keine extrem fettigen Lebensmittel, wie Würstchen, mit diesem Gerät.
- Die meisten Gerichte, die im Ofen zubereitet werden können, können auch mit diesem Gerät zubereitet werden.

Wir empfehlen folgende Mengen und Einstellungen:

Lebensmittel	Menge (Max)	Zubehör	Programm	Temp. (°C)	Zeit (min.)
Pommes (gefroren)	750 g	Frittierkorb	Fries	200	20-25
Pommes (gefroren)	500 g	Drehkorb	Fries	200	20-25
Selbstgemachte Süßkartoffelspalten	500 g	Drehkorb	Fries	200	25-30
Grillgemüse (Möhre, Paprika, Zucchini etc.)	500 - 750 g	Frittierkorb	Grill I	180	15-25
Burger-Patty	à 150 g	Grillrost	Grill II	230	5-15
Hähnchen-Nuggets	500 g	Frittierkorb	Roast	180	10-12
Frisches Grill-Hähnchen	1300 g	Drehspieß	Roast	210	50
Pizza	Ø 27 cm	Grillrost	Pizza	200	10
Selbstgemachte Croutons	150 g	Drehkorb	AirFry	180	8
Popcorn	50 g Maiskörner	Drehkorb	AirFry	215	10-12
Brötchen	6 Stück	Grillrost / Backblech	Bake	180	8-10
Muffins	12 Stück	Backblech	Bake	180	15-20
Selbstgemachte Apfelchips	1-2 Stück	Frittierkorb	Dryfruit	40	180

HINWEIS

- ▶ Nach der Hälfte der Zeit können Sie den Bräunungsgrad kontrollieren und die Lebensmittel ggf. wenden/ durchschütteln.
- ▶ Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen stoppt das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch (Display-Anzeige und Licht erlöschen). Sobald die Tür wieder geschlossen wird, wird der Garvorgang fortgesetzt.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass eine abweichende Menge eine Anpassung der Zeit und Temperatur erfordern kann.
- ▶ Da sich Lebensmittel nach Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht gewährleisten, dass die angegebenen Daten die besten Einstellungen für die von Ihnen verwendeten Lebensmittel sind.

6 Reinigung und Pflege

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

6.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

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

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Gerätes aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ▶ Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker.
- ▶ Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen. Verbleibende Speisereste könnten beim nächsten Erhitzen Feuer fangen.
- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

▲ WARNUNG Brandgefahr

- ▶ Entfernen Sie grundsätzlich entstandene Fettrückstände im Gerät, da diese sich ansonsten entzünden könnten.

Reinigen Sie das Gehäuse und die Krümelschublade mit einem angefeuchteten Tuch. Reinigen Sie die Tür mit einem weichen Tuch mit einem Glasreiniger oder einem milden Reinigungsmittel. Wischen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem angefeuchteten, weichen Tuch oder einem weichen Reinigungsschwamm gründlich aus. Zur leichteren Reinigung des Zubehörs, weichen Sie dieses ca. 10 Minuten in heißem Wasser mit etwas Spülmittel ein und reinigen Sie es anschließend mit einem angefeuchteten, weichen Tuch.

Trocknen Sie das Zubehör und das Gerät gründlich ab, bevor Sie es erneut benutzen. Schieben Sie die Krümelschublade nach dem Reinigen immer zurück ins Gerät.

7 Störungsbehebung

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

7.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

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

7.2 Störungsursachen und -behebung

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

Problem	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
Der Vorgang startet nicht beim Drücken der Start/Stopp Taste.	Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig verschlossen ist.
E1/E2 wird im Display angezeigt.	Der Temperatursensor im Gerät ist defekt. Wenden Sie sich an den Kundenservice.
E3 wird im Display angezeigt.	Die Temperatur im Gerät ist zu hoch. Bitte stoppen Sie den Vorgang, bis das Gerät abgekühlt ist und starten Sie dann von Neuem.

HINWEIS

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

8 Entsorgung des Altgerätes

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



HINWEIS

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

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	AirFry Ofen
Name	AirFry Chef 1700
Artikel-Nr.	3000
Anschlussdaten	220-240V; 50-60Hz
Leistungsaufnahme	1700W
Nettogewicht	6,9 kg
Maße (BxHxT)	405 x 350 x 390 mm

Original Operating Manual AirFry Chef 1700



Item No. 3000

11 Operating Manual: General

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

Your AirFry Chef 1700 will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

11.1 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the AirFry Chef 1700 (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

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

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

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

11.2 Warning notices

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

▲GEFAHR DANGER

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

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

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

▲WARNUNG WARNING

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

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

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

▲VORSICHT ATTENTION

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

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

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

HINWEIS PLEASE NOTE

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

11.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in

this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

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

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

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

11.4 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

12 Safety

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

12.1 Intended use

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

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

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

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

▲WARNING WARNING

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

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

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS Please note

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

Please note

- ▶ Read all these instructions before using the device.
- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ This device can be used by children aged 8 and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the device.
- ▶ Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ The device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ Unplug from the outlet when not in use and before cleaning and before assembling or disassembling parts.
- ▶ Use only the accessory recommended by the manufacturer or the device could be damaged.
- ▶ Do not immerse in water, dishwasher or any other liquids.

HINWEIS

Please note

- ▶ Do not leave the device unsupervised during operation. Do not leave the door open for longer time when the device is in operation.
- ▶ Unplug after use.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger of burns

▲ WARNUNG

Warning

The food prepared in the device, the device and the surfaces of the device can become very hot.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others

- ▶ Attention: The functional surfaces and the adjacent surfaces can get very hot. Danger of burns!
- ▶ The temperature of the accessible surface can become very hot when the device is operating.
- ▶ Use pot holders when you want to touch the hot device, accessory or food or want to remove them from the device.
- ▶ Do not touch the heating elements. Danger of burns!
- ▶ The upper side of the device is during and after use very hot. Do not store any items on the device.
- ▶ Do not move or change the position of the device during use. Danger of burns!
- ▶ Be carefull when handling hot food.
- ▶ Let the device cool down before assembling/deassembling of parts and before cleaning.
- ▶ Pay attention while handling the device especially if it is full of hot food.
- ▶ Keep children away from the device, since the surfaces of the device become hot during use and remain hot for a some time.

12.3.2 Danger of fire

▲WARNING Warning

There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly. Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat! Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.
- ▶ Do not use the device for storage of food or utensils.
- ▶ Never cover the device with towels or other materials during use. Heat and steam must be free to escape. Danger of fire arises if the device is covered with flammable materials or comes in contact with curtains.
- ▶ Do not use the device near to flammable materials for example curtains.
- ▶ Caution: Very oily or fatty food can easily ignite at high heat. Therefor make sure that fat do not drip on the heating elements, for example through a overfilled baking tray.
- ▶ **Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.**

12.3.3 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

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

▲GEFAHR**Danger**

- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not unplug by pulling the cord pull the plug.
- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.

13 Commissioning

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

13.1 Safety information

▲WARNING**WARNING**

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

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the AirFry Chef 1700 is delivered with the following components:

- AirFry Chef 1700
- operating instructions
- baking tray
- grill rack
- crumb tray
- rotisserie
- Rotating basket
- Frying basket
- removal assistance for grill rack and baking tray
- removal assistance for rotisserie and rotating basket

HINWEIS**Please note**

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

13.3 Unpacking

Remove the device out of the carton, remove the packaging material, shovel and measuring container.

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.



HINWEIS

Please note

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

13.4.1 Setup location requirements:

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

- Place the device on a firm, flat, level and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the device and its contents.
- Do not place the device on a metal surface.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not place the device near a gas or electric cooker or an oven.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Make sure that the back of the device is at least 15 cm away from the wall. Keep 10 cm free space at the other sides of the device.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The device and power cord should not come in contact with hot surfaces. The device could be damaged.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.5 Electrical connection

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

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.

- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

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

14.1 Warning notices on device

▲VORSICHT ATTENTION



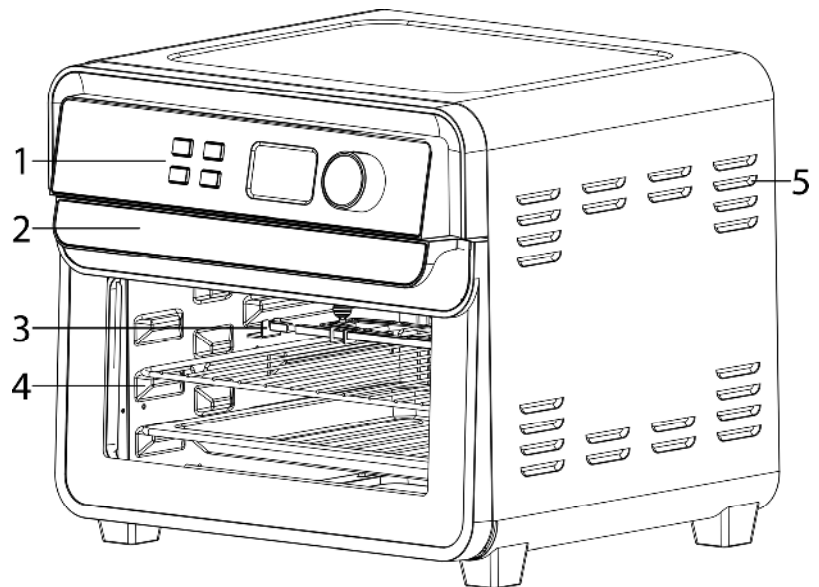
Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the back upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot.

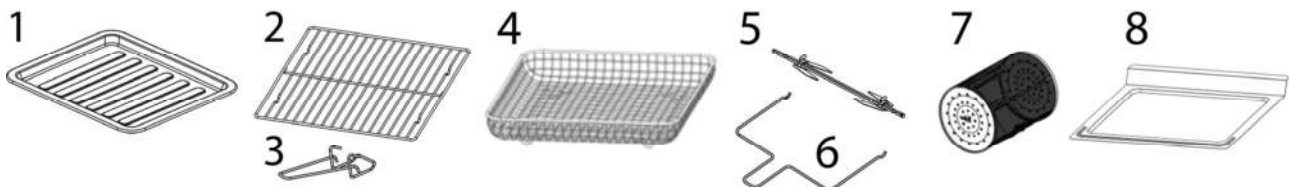
- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ▶ Do not set or lay any items on the device.

14.2 Overview

- 1 Control panel
- 2 Handle
- 3 Insert for rotisserie and rotating basket
- 4 Shelf level (3 pcs)
- 5 Ventilation slots



14.3 Accessories



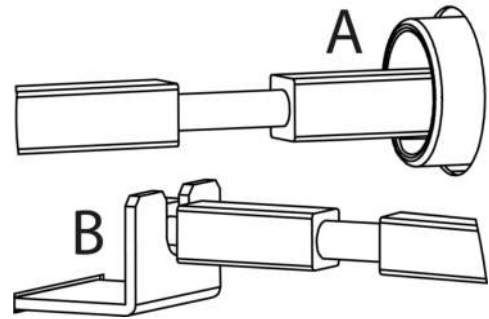
1. Baking tray - Use for grilling, roasting and baking or as a fat drip tray for the grill rack, frying basket, rotisserie and rotating basket
Cover with baking paper for easier cleaning
2. Grill rack - Use for grilling, baking or roasting
3. Removal assistance for baking tray and grill rack
4. Frying basket - Use for baking, drying of food and fat-free frying

5. Rotisserie - For evenly grilling of meat for example poultry
6. Removal assistance for rotisserie and rotating basket
7. Rotating basket
8. Crumb tray - For safe and easy remove of crumbs

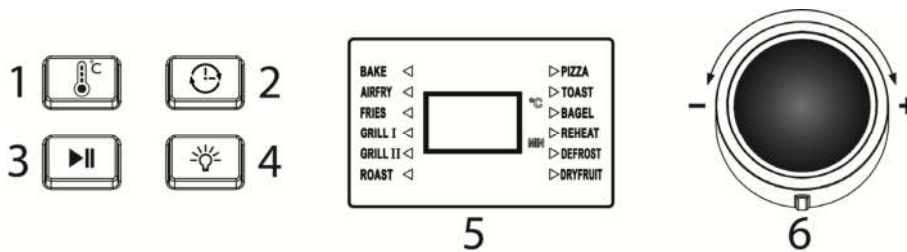
14.4 Use of rotisserie and rotating basket

Slide the hooks for the rotisserie or the rotating basket onto the spit and fasten them with the provided screws.

- A) Place with the slightly rounded side on the right side.
 B) After this place at left side.



14.5 Control Panel

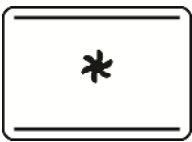
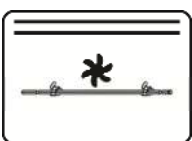


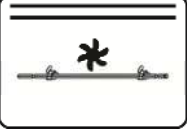

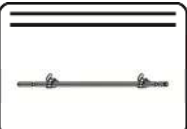
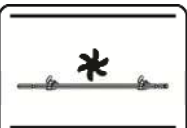
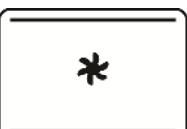
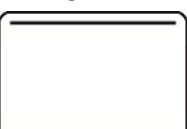




1. Temperature selection (40-230°C, in 5°C steps)
2. Time selection (1-240 min., in 1 min. steps)
3. Start / Stop
4. Switch the interior light on / off
5. Display of the program, temperature and time setting
6. Control dial for program selection and temperature / time setting

14.6 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

14.7 Programs

Program	Power (W)	Time Setting (min.)	Time (min.)	Temp. Setting (°C)	Temp. (°C)
BAKE 	1600	1-120	60	100-230	180
AIRFRY 	1700	1-120	20	100-230	180

FRIES 	1700	1-120	20	100-230	180
GRILL I 	800	1-120	60	100-230	200
GRILL II 	1700	1-120	30	100-230	180
ROAST 	1600	1-120	60	100-230	180
PIZZA 	1600	1-120	10	100-230	200
TOAST 	1600	1-120	5	40-230	180
BAGEL 	800	1-120	5	40-230	180
REHEAT 	1600	1-120	20	40-100	60
DEFROST 	800	1-120	15	40-100	40
DRYFRUIT 	1700	1-240	180	40-100	40

15 Operation and Handling

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

▲WARNING Warning

- ▶ Do not let the device unsupervised during operation to be able to react quickly in case of dangers.







15.1 Before first use

Remove all accessory from the inside of the device, clean them with soapy water and dry them after this. Wipe the bottom and the top of the interior with a damp cloth and thoroughly dry the interior after this.

The heating elements have a protection layer. At first use vapor can occur. This is not harmful and do not affect the performance of the device.

Therefore operate the device at first use for 10 minutes on 150°C (AIRFRY program), then for 10 minutes on 200°C (AIRFRY program) and let it thoroughly aerate after this and let it cool down.

15.2 Use

1. Insert the plug. After plugging in, the device beeps twice and the display of the program, temperature and time setting light up.
2. Check that the crumb tray is inserted correctly.
3. Place your food on the baking tray, grill rack or frying basket and slide it into the device.
Or: Place the food on the rotisserie or in the rotating basket and insert it into the device as described under "Use of rotisserie and rotating basket".
4. Make sure that the oven door is properly closed.
5. Turn the control dial to select the desired program. The illuminated arrow indicates the selected program.
The preset temperature and time are displayed alternately for 5 seconds each.
6. Press the button  to set the desired temperature. As long as the temperature is flashing in the display (5 times), you can adjust the setting with the control dial.
7. Press the button  to set the desired cooking time. As long as the temperature is flashing in the display (5 times), you can adjust the setting with the control dial.
8. Press  to start the cooking process.
9. You can pause and continue the process by pressing . To cancel the process, press and hold the  button.
10. After the set time has elapsed, an acoustic signal sounds. Use oven gloves or the removal assistance to remove the accessories with food.
11. To turn off the device, press and hold the  button.

HINWEIS Please note

- ▶ The display shows the set temperature and the remaining time during operation.
- ▶ You can adjust the temperature / time setting during the process by repeating step 6 / 7.

► After 2 minutes without operation, the device switches into standby mode automatically.

15.3 Advices for frying

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking or moving the ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Coat fresh potatoes with a bit of oil for crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- Some snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.

We recommend the following quantities and settings:

Food	Quantity (max.)	Accessorie	Program	Temp. (°C)	Time (min.)
French fries (frozen)	750 g	Frying basket	Fries	200	20-25
French fries (frozen)	500 g	Rotating basket	Fries	200	20-25
Homemade sweet potato wedges	500 g	Rotating basket	Fries	200	25-30
Grilled vegetables (carrots, peppers, zucchini, etc.)	500 - 750 g	Frying basket	Grill I	180	15-25
Burger patty	150 g each	Grill rack	Grill II	230	5-15
Chicken nuggets	500 g	Frying basket	Roast	180	10-12
Grilled chicken	1300 g	Rotisserie	Roast	210	50
Pizza	Ø 27 cm	Grill rack	Pizza	200	10
Homemade croutons	150 g	Rotating basket	AirFry	180	8
Popcorn	50 g maize kernel	Rotating basket	AirFry	215	10-12
Buns	6 pcs	Grill rack / Baking tray	Bake	180	8-10
Muffins	12 pcs	Baking tray	Bake	180	15-20
Homemade apple chips	1-2 pcs	Frying basket	Dryfruit	40	180

HINWEIS

Please note

- After half of time you can check the browning level and turn/ shake the food.
- When opening the door during the cooking process, the device stops automatically for safety reasons (display indicator and light turn off). As soon as the door is closed again, the cooking process continues.
- Please note that a different quantity can require an adjustment of time and temperature.

- ▶ Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

16 Cleaning and Maintenance

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

16.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

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

- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Unplug the device before cleaning.
- ▶ The baking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ▶ Clean the baking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances. Remaining food leftovers can catch fire during next heating.
- ▶ If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

16.2 Cleaning

▲WARNUNG Danger of fire

- ▶ Always remove grease residues in the device, as these residues can otherwise ignite.

Clean the housing and the crumb tray with a damp cloth.

Clean the door with a soft cloth and some glass cleaner or a mild detergent.

Thoroughly wipe the interior after each use with a damp soft cloth or a soft cleaning sponge.

For easier cleaning of the accessories, soak them in hot water with a bit washing-up liquid for about 10 minutes. Then clean them with a damp, soft cloth.

Thoroughly dry the accessory and the device before using them again.

Slide the crumb tray back into the device after cleaning.

17 Troubleshooting

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

17.1 Safety notices

▲VORSICHT Attention

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

17.2 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Problem	Solution
The device is not functioning	Please check whether the power plug is properly plugged.
The process doesn't start when start / stop is pressed.	Make sure the door is properly locked.
E1 / E2 is shown in the display.	The temperature sensor in the device is defective. Contact customer service.
E3 is shown in the display.	The temperature in the device is too high. Please stop the process until the device has cooled down and then start again.

HINWEIS Please note

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



18 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment.

Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

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

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults. Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the

device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use. In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20 Technical Data

Device	AirFry Oven
Name	AirFry Chef 1700
Item No.:	3000
Mains data	220-240V; 50-60Hz
Power consumption	1700W
External measurements (W x H x D):	405 x 350 x 390 mm
Net weight	6,9 kg

Mode d'emploi

Original

AirFry Chef 1700



N°. d'art. 3000

21 Mode d'emploi : Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre AirFry Chef 1700 vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au AirFry Chef 1700 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

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

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

21.2 Avertissements de danger

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

▲GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

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

▲WARNING

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger. Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

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

▲VORSICHT

Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger. Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

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

HINWEIS

Remarque

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

21.3 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au

moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

21.4 Protection intellectuelle

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

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

22 Sécurité

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

22.1 Utilisation conforme

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.



Attention

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

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

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

22.2 Consignes générales de sécurité

HINWEIS

Remarque

Pour manipuler l'appareil en sécurité, respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Lire soigneusement les consignes d'utilisation avant de se servir de l'appareil.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de détériorations extérieures visibles. Ne mettez pas un appareil endommagé en marche.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des recharges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.
- ▶ Débrancher l'appareil de sa prise dès qu'il reste inutilisé et avant le nettoyage et avant de monter ou de démonter des pièces.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il fonctionne.
- ▶ N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait être détérioré.
- ▶ Ne laissez pas la porte ouverte longtemps pendant que l'appareil fonctionne.
- ▶ Débranchez la prise après usage.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Risque de brûlure

▲WARNING**Attention**

Les aliments cuits dans l'appareil, l'appareil lui-même et les parties extérieures de l'appareil peuvent devenir brûlants. Veuillez respecter les recommandations de sécurité suivantes pour ne pas brûler et ne pas ébouillanter ni vous-même, ni une autre personne :

- ▶ Attention : les surfaces fonctionnelles et les surfaces adjacentes peuvent devenir très chaudes. Attention, danger de brûlures!
- ▶ Lorsque l'appareil est en marche, les températures des surfaces tactiles peuvent être très élevées.
- ▶ Utilisez des gants à four pour toucher l'appareil, des accessoires ou des plats quand ils sont chauds ou pour les sortir de l'appareil.

▲WARNING**Attention**

- ▶ Ne jamais toucher les barreaux chauffant. Risque de brûlures!
- ▶ Le dessus de l'appareil chauffe énormément pendant et après son fonctionnement. Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- ▶ Ne pas déplacer ou décaler l'appareil en cours de fonctionnement. Risque de brûlures!
- ▶ Soyez prudents lorsque vous touchez les mets chauds !
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de monter et/ou de démonter des pièces ou avant de les nettoyer.
- ▶ Maniez l'appareil avec prudence, surtout lorsqu'il est rempli d'aliments chauds.
- ▶ Tenez les enfants à distance de l'appareil car ses surfaces chauffent énormément en cours de fonctionnement et peuvent rester chaudes pendant encore un certain temps.

22.3.2 Danger d'incendie**▲WARNING****Attention**

En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil, il y a un risque d'incendie par inflammation du contenu.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque d'incendie :

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.
- ▶ Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas y verser d'huile ni de graisse de friture ! Risque d'incendie !
- ▶ Assurez-vous de ne pas poser d'objets combustibles à proximité ou bien par dessus l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil pour ranger des aliments ou des objets.

▲WARNING**Attention**

- ▶ Lorsque l'appareil fonctionne, ne le couvrez jamais avec des torchons ou avec d'autres matériaux. Il est important que la chaleur et la vapeur puissent s'évaporer à chaque instant. Le risque d'incendie est élevé lorsque l'appareil est recouvert par des matériaux inflammables ou lorsqu'il entre en contact avec des rideaux.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables par exemple des rideaux.
- ▶ Prudence : Les plats contenant beaucoup d'huile ou de matière grasse peut facilement prendre feu sous forte chaleur. Veillez à ce que de la graisse ne goutte pas sur les éléments chauffants par exemple suite à la surcharge d'une tôle de cuisson.
- ▶ **Éliminez en principe dans l'appareil les résidus graisseux qui risqueraient de s'enflammer.**

22.3.3 Danger lié au courant électrique**▲GEFAHR****DANGER****Danger de mort par électrocution !**

Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension ! Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

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

▲GEFAHR

DANGER

- ▶ Ne tirez pas sur le câble de la fiche d'alimentation pour la retirer de la prise de courant. Tirez sur la fiche elle-même.
- ▶ Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.

22.4 Mise en service

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

22.5 Consignes de sécurité

▲WARNUNG

Attention

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

22.6 Inventaire et contrôle de transport

Le AirFry Chef 1700 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- AirFry Chef 1700
- Mode d'emploi
- Tôle de cuisson
- Grille du gril
- Panier à friture
- Broche tournante
- Panier rotatif
- Tiroir à miettes
- L'aide à l'éloignement pour la broche tournante et le panier rotatif.
- L'aide à l'éloignement pour la grille de gril et la tôle de cuisson

HINWEIS

Remarque

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

22.7 Déballage

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit: Sortez l'appareil du carton et retirez le matériel d'emballage.

22.8 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

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

22.9 Mise en place: Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- Placez l'appareil sur un support sûr, plat, horizontal, résistant à la chaleur et dont la capacité de charge est suffisante pour supporter l'appareil et son contenu.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface métallique.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'appareil ne doit pas être placé ni près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni près d'un four.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Posez l'appareil avec le dos tourné vers un mur (avec un espacement de 15 cm). Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur les autres côtés de l'appareil.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être mis en contact avec des surfaces chaudes. Ceci pourrait endommager l'appareil.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

22.10 Raccordement électrique

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

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

23 Structure et fonctionnement

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



23.1 Avertissements sur l'appareil

▲VORSICHT Prudence

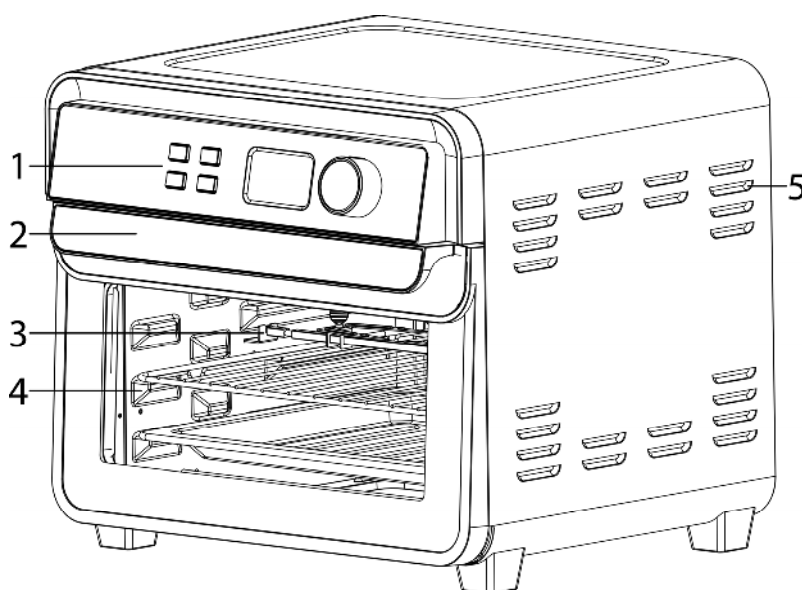
Danger, surfaces très chaudes !

En haut à l'arrière du carter se trouve un avertissement indiquant la présence de surfaces très chaudes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

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

23.2 Vue générale

- 1 Panneau de commande
- 2 Poignée
- 3 Support pour broche rotative et panier rotatif
- 4 Niveau à glissière (3 pièces)
- 5 Fentes d'aération



23.3 Accessoires

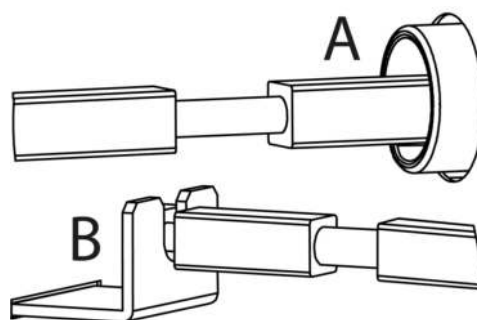


1. Utiliser une tôle de cuisson pour faire griller, cuire ou rôtir ou comme bac de récupération des graisses pour la grille du grill, le panier à friture, la broche rotative et le panier rotatif
Utiliser du papier de cuisson pour faciliter le nettoyage
2. Grille pour griller, cuire ou rôtir
3. L'aide à l'éloignement pour la grille de grill et la tôle de cuisson
4. Panier à friture - à utiliser pour la cuisson, le séchage et la friture sans graisse
5. Broche tournante
6. L'aide à l'éloignement pour la broche tournante et le panier rotatif
7. Panier rotatif - pour une friture uniforme des frites, par exemple
8. Tiroir à miettes amovibles
Pour enlever facilement et intégralement les miettes.

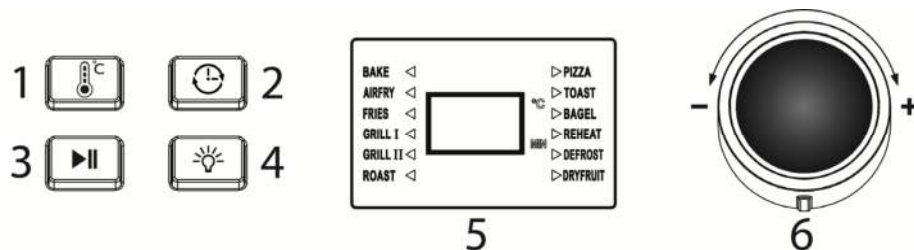
23.4 Utilisation de la broche tournante et le panier rotatif

Faites glisser les crochets de la broche ou du panier rotatif sur la broche et fixez-les avec les vis fournies.

- A) L'insérer par la droite par son côté légèrement arrondi
 B) L'insérer ensuite par la gauche.

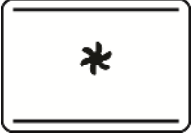
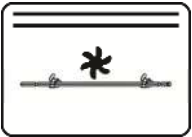
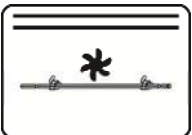
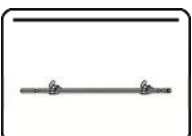


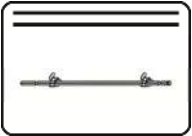
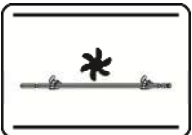
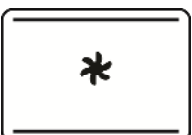
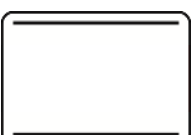




23.5 Panneau de commande



- Réglage de la température (40-230°C, par pas de 5°C)
- Réglage du temps (1-240 minutes, par paliers d'une minute)
- Démarrage / Arrêt
- Allumage/Extinction de l'éclairage intérieur
- Affichage des programmes, de la température et du réglage de l'heure
- Commande rotative pour la sélection des programmes et le réglage de la température et de la durée.

23.6 Programmes

Programme	Puissance (W)	Réglage de l'heure (min.)	Temps (min.)	Réglage de la température (°C)	Temp. (°C)
BAKE 	1600	1-120	60	100-230	180
AIRFRY 	1700	1-120	20	100-230	180
FRIES 	1700	1-120	20	100-230	180
GRILL I 	800	1-120	60	100-230	200

GRILL II 	1700	1-120	30	100-230	180
ROAST 	1600	1-120	60	100-230	180
PIZZA 	1600	1-120	10	100-230	200
TOAST 	1600	1-120	5	40-230	180
BAGEL 	800	1-120	5	40-230	180
REHEAT 	1600	1-120	20	40-100	60
DEFROST 	800	1-120	15	40-100	40
DRYFRUIT 	1700	1-240	180	40-100	40

23.7 Plaque signalétique

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

24 Commande et fonctionnement

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

▲WARNING

Attention







► Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

24.1 Avant la première utilisation

Retirez tous les accessoires de l'intérieur de l'appareil, lavez-les à l'eau savonneuse chaude puis séchez-les. Essuyez le fond et le haut de l'intérieur du compartiment de cuisson avec un chiffon humide puis séchez soigneusement le compartiment de cuisson. Les barreaux chauffants comportent une couche protectrice. À la première utilisation, il peut y avoir un dégagement de vapeur. Ceci n'est pas problématique et n'affecte pas la puissance de l'appareil.

Faites par conséquent fonctionner l'appareil à vide pendant 10 minutes à 150°C (AIRFRY programme), ensuite pendant 10 minutes à 200°C (AIRFRY programme) avant de l'utiliser pour la première fois puis laissez-le bien s'aérer et refroidir.

24.2 Utilisation

1. Insérez la fiche dans la prise. Après le branchement, l'appareil émet 2 bips et les affichages de la température, de l'heure et du programme s'allument.
2. Vérifiez que le tiroir à miettes est correctement inséré.
3. Placez vos aliments sur la plaque de cuisson / grille de gril / panier à friture et faites-les glisser dans l'appareil.
Ou : placez les aliments sur la broche tournante / panier rotatif et insérez-les dans l'appareil comme décrit dans la section « Utilisation de la broche tournante et le panier rotatif ».
4. Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.
5. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le programme souhaité. La flèche lumineuse indique la sélection du programme. La température et l'heure pré-réglées s'affichent alternativement pendant 5 secondes chacune.
6. Appuyez sur la touche  , pour régler la température souhaitée. Pendant que la température clignote à l'écran (5 fois), vous pouvez régler le paramètre avec le bouton rotatif.
7. Appuyez sur la touche  , pour régler le temps souhaité. Pendant que l'heure clignote à l'écran (5 fois), vous pouvez régler le paramètre avec le bouton rotatif.
8. Appuyez sur  , pour démarrer le processus de cuisson.
9. Vous pouvez interrompre et reprendre le processus en appuyant à nouveau sur la touche  . Pour annuler le processus, maintenez la touche  enfoncée.
10. Une fois la durée fixée écoulée, un signal sonore retentit. Utilisez des gants de cuisine ou des ustensiles appropriés pour retirer les accessoires avec les aliments.
11. Maintenez la touche  enfoncée pour éteindre l'appareil.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Pendant le processus, l'écran affiche la température réglée et le temps de travail restant.
- ▶ Vous pouvez ajuster le réglage de la température/temps pendant le processus en répétant l'étape 6 / l'étape 7.
- ▶ L'appareil passe automatiquement en mode veille après 2 minutes d'inaction.

24.3 Astuces de friture

- Les petits aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités d'aliments qui ont besoin d'un temps de cuisson plus court.
- L'agitation des aliments en milieu de cuisson (moitié du temps de cuisson) permet d'optimiser le résultat final et empêche une cuisson non-uniforme des aliments.
- Badigeonner les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile avant de les faire frire pour les rendre croustillantes.
- Ne pas faire frire d'aliments trop gras, tels que des saucisses, avec cet appareil.
- Le plus de plats qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.

Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :

Aliments	Quantité (Max)	Accessoire	Programme	Temp. (°C)	Temps (min.)
Frites (surgelés)	750 g	Panier à friture	Fries	200	20-25
Frites (surgelés)	500 g	Panier rotatif	Fries	200	20-25
Quartiers de patate douce faits maison	500 g	Panier rotatif	Fries	200	25-30
Légumes grillés (carottes, poivrons, courgettes, etc.)	500 - 750 g	Panier à friture	Grill I	180	15-25
Galette de hamburger	150 g chacun	Grille du gril	Grill II	230	5-15
Nuggets de Poulet	500 g	Panier à friture	Roast	180	10-12
Poulet grillé	1300 g	Broche tournante	Roast	210	50
Pizza	Ø 27 cm	Grille du gril	Pizza	200	10
Croûtons fait-maison	150 g	Panier rotatif	AirFry	180	8
Pop-corn	50 g Grains de maïs	Panier rotatif	AirFry	215	10-12
Brioche	6 morceaux	Grille du gril/ Tôle de cuisson	Bake	180	8-10
Muffin	12 morceaux	Tôle de cuisson	Bake	180	15-20
Chips de pommes faites maison	1-2 morceaux	Panier à friture	Dryfruit	40	180

HINWEIS

Remarque

- Vérifier le degré de brunissage et agiter les aliments éventuellement après la moitié du temps.

HINWEIS

Remarque

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

25 Nettoyage et entretien

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

25.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT

Prudence

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

- ▶ L'appareil doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, et débranchez la prise de secteur.
- ▶ Après son utilisation la chambre du cuisson est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.
- ▶ Nettoyer la chambre du cuisson après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil. Les résidus d'aliments peuvent prendre feu la prochaine fois que l'appareil chauffera.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.

25.2 Nettoyage

▲WARNING

Danger d'incendie

- ▶ Eliminez en principe dans l'appareil les résidus graisseux qui risqueraient de s'enflammer.

Nettoyez l'appareil et le tiroir à miettes avec un chiffon humide.

Nettoyez la porte avec un chiffon humide avec du nettoyant à vitres ou un détergent doux.

Après chaque utilisation, essuyez soigneusement l'intérieur du compartiment de cuisson avec un chiffon doux humide ou une éponge de nettoyage souple.

Pour faciliter le nettoyage des accessoires, faites-les tremper dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle pendant environ 10 minutes, puis nettoyez-les avec un chiffon doux et humide.

Faites bien sécher les accessoires et l'appareil avant de les réutiliser.

Remettez toujours le tiroir à miettes dans l'appareil après l'avoir nettoyé.

26 Réparation des pannes

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

26.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

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

26.2 Origine et remède des incidents

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

L'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche est correctement branchée dans la prise.
Le processus ne démarre pas lorsque vous appuyez sur la touche de démarrage/arrêt.	Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
E1/E2 s'affiche à l'écran	Le capteur de température de l'appareil est défectueux. Contactez le service clientèle.
E3 s'affiche à l'écran	La température dans l'appareil est trop élevée. Arrêtez le processus jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi, puis recommencez.

HINWEIS Remarque

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

27 Elimination des appareils usés

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



Remarque

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

28 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E. La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil.

D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif. En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

29 Caractéristiques techniques

Appareil	Four AirFry
Nom	AirFry Chef 1700
N°. d'article	3000
Données de raccordement	220-240V; 50-60Hz
Puissance consommée	1700W
Dimensions externes (l/h/p)	405 x 350 x 390 mm
Poids net	6,9 kg

Istruzioni d'uso originali AirFry Chef 1700



Articolo-N. 3000

30 Istruzioni d'uso

30.1 In generale

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

Il Suo AirFry Chef 1700 Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

30.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del AirFry Chef 1700 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

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

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

30.3 Indicazioni d'avvertenza

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

▲GEFAHR

Pericolo

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

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

▲WARNUNG

Avviso

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

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

▲VORSICHT

Attenzione

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

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

HINWEIS

Indicazione

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

30.4 Limitazione della responsabilità

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

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

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

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

30.5 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

31 Sicurezza

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

31.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

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

Questo apparecchio è destinato per l'uso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio:

- nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- nelle proprietà agricole;
- nelle pensioni bed and breakfast,
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali.

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



Avviso

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

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

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

31.2 Avvertenze generali di sicurezza

HINWEIS

Indicazione

Osservare le seguenti avvertenze generali di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- ▶ Controllare prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Staccare sempre la spina elettrica, quando l'apparecchio non è in funzione e prima di ogni pulizia e montaggio/smontaggio delle parti.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli accessori raccomandati dal produttore, altrimenti l'apparecchio potrebbe venire danneggiato.
- ▶ Non immergere l'apparecchio nell'acqua e non metterlo nella lavastoviglie.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Non lasciare lo sportello per lungo tempo aperto, quando l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Dopo l'uso, scollegare la spina di alimentazione.

31.3 Fonti di pericolo

31.3.1 Pericolo di ustioni

▲WARNING

Avviso

Il cibo prodotto nell'apparecchio, l'apparecchio e le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde.

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non scottare o ustionare se stessi o altri:

- ▶ **Attenzione:** Le superfici funzionali e le superfici adiacenti possono scaldarsi molto. Attenzione, pericolo di ustioni!
- ▶ Le temperature delle superfici toccabili possono diventare scottanti quando l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Utilizzare guanti per forno quando volete afferrare l'apparecchio, gli accessori o il cibo molto caldi oppure quando desiderate togliere il cibo dall'apparecchio.
- ▶ Non toccare mai le barre di riscaldamento. Pericolo di ustioni!

▲WARNING**Avviso**

- ▶ Il lato superiore dell'apparecchio è molto caldo durante e dopo il funzionamento. Non mettere nessun oggetto sull'apparecchio.
- ▶ Non muovere o spostare l'apparecchio durante il suo funzionamento. Pericolo di ustioni!
- ▶ Fare attenzione quando maneggiate con i cibi scottanti!
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia, il montaggio/smontaggio di componenti.
- ▶ Fare attenzione nel maneggiare l'apparecchio, soprattutto quando l'apparecchio è riempito con cibo scottante.
- ▶ Tenere lontani i bambini dall'apparecchio, perché le superfici dell'apparecchio si riscaldano durante il funzionamento e anche dopo scottano per un certo tempo.

31.3.2 Pericolo d'incendio**▲WARNING****Avviso**

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.

Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Quest'apparecchio genera temperature elevate che possono causare ustioni.
- ▶ Quest'apparecchio funziona con aria calda. Non riempire l'apparecchio con olio o grasso per friggere! Pericolo d'incendio!
- ▶ Assicurarsi che sopra o in prossimità dell'apparecchio non ci sia alcun oggetto infiammabile.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per conservare generi alimentari o oggetti.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali combustibili, p. es. le tende.

▲WARNING**Avviso**

- ▶ Mai ricoprire l'apparecchio durante il funzionamento con degli asciugamani o altri materiali. Calore e vapore devono poter fuoriuscire in qualsiasi momento. Sussiste il pericolo d'incendio, quando l'apparecchio viene ricoperto con materiali combustibili oppure quando viene a contatto con le tende.
- ▶ **Attenzione:** Con calore elevato, i cibi contenenti molto olio o grasso possono facilmente incendiarsi. Fare quindi attenzione che il grasso, p.es. attraverso una teglia da forno sovrappiena, non goccioli sugli elementi riscaldanti.
- ▶ **Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco.**

31.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

▲GEFAHR**Pericolo****Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di morte!

Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare il pericolo dovuto dalla corrente elettrica:

- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Per scollegare l'apparecchio, non tirare mai dal cavo di alimentazione bensì dalla spina di alimentazione.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.

**GEFAHR**

Pericolo

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

32 Messa in funzione

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

32.1 Indicazioni di sicurezza

**WARNUNG**

Avviso

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

32.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il AirFry Chef 1700 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- AirFry Chef 1700
- Istruzioni d'uso
- Teglia da forno
- Griglia
- cestello di friggitura
- Girarrosti
- Cestello girevole
- Cassetto per briciole
- Aiuto di prelievo per la griglia e il cestello di friggitura
- Aiuto di prelievo per il girarrosto e la teglia da forno

**HINWEIS**

Indicazione

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

32.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

Posizioni l'apparecchio nel luogo di posizionamento. Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio ed il recipiente graduato.

32.4 Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

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

32.5 Posizionamento: Requisiti del luogo di posizionamento

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

- Mettere l'apparecchio su una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore che abbia una capacità portante sufficiente per l'apparecchio e il suo contenuto.
- Non appoggiare l'apparecchio su una superficie metallica.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di un fornello a gas o elettrico oppure vicino a una stufa.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Piazzare l'apparecchio con il retro alla parete (a una distanza di 15 cm). Lasciare sugli altri lati dell'apparecchio almeno uno spazio libero di 10 cm.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Non portare a contatto l'apparecchio e il cavo di alimentazione con le superfici scottanti. L'apparecchio potrebbe venirne danneggiato.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

32.6 Connessione elettrica

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

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

33 Costruzione e funzione

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

33.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

▲VORSICHT Attenzione



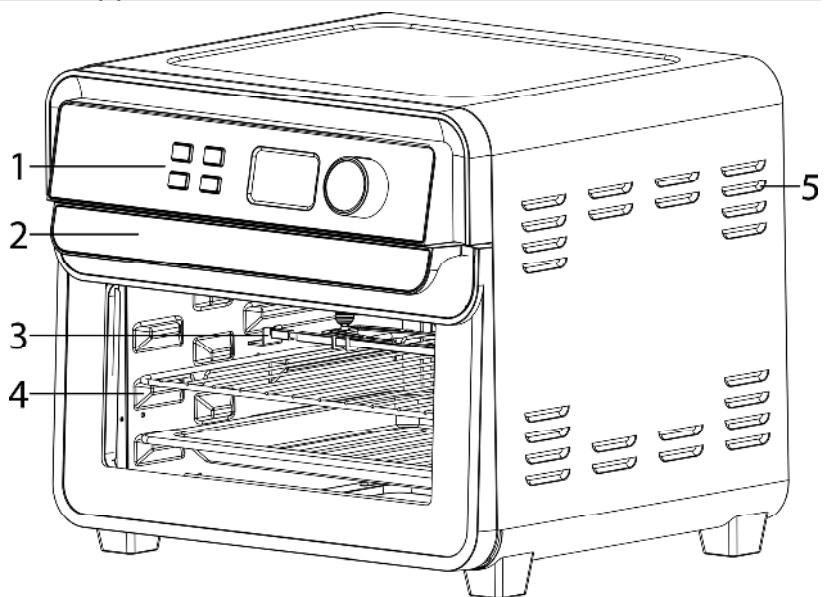
Pericolo dovuto ad una superficie calda!

Sul lato posteriore dell'involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

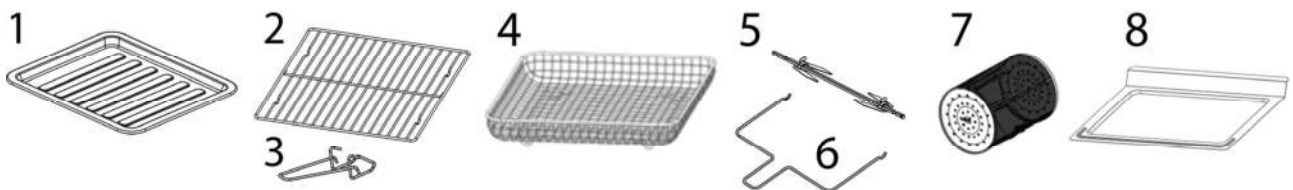
- ▶ Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.

33.2 Panoramica

- 1 Pannello di controllo
- 2 Manico
- 3 Supporto per girarrosto e cestello girevole
- 4 Piano a scomparsa (3 pz.)
- 5 Feritoie di ventilazione



33.3 Accessori

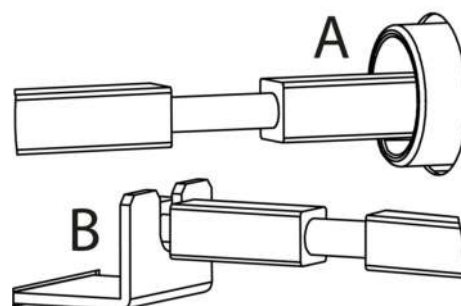


- 1 Teglia da forno: utilizzare per grigliare, arrostitire o infornare. O come vaschetta di raccolta grasso per la griglia, cestello di friggitura, girarrosto e cestello girevole. Per una facile pulitura, utilizzare con carta da forno
- 2 Griglia - utilizzare per grigliare, arrostitire, infornare o abbrustolire
- 3 Aiuto di prelievo per la griglia e il cestello di friggitura
- 4 Cestello di friggitura – utilizzarlo per infornare, disidratare e friggere senza grasso
- 5 Girarrosti - Per una grigliata uniforme della carne, p. es. pollame
- 6 Aiuto di prelievo per il girarrosto e la teglia da forno
- 7 Cestello girevole – per friggere in modo costante p.e di patatine fritte
- 8 Cassetto per briciole estraibile - Per una rimozione sicura e facile delle briciole.

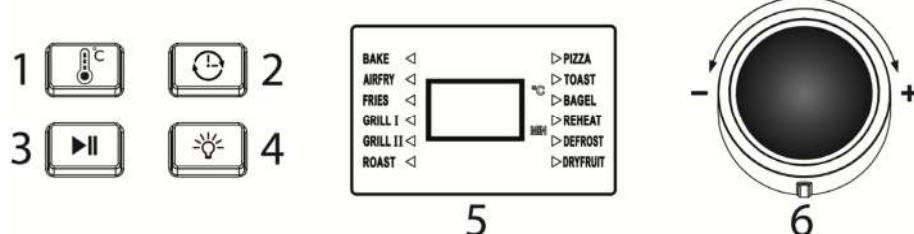
33.4 Uso del girarrosti e del cestello girevole

Infilare i ganci per il girarrosto o il cestello girevole sullo spiedo e fissarli con le viti fornite.

- A) Inserirlo con il lato leggermente arrotondato verso destra.
- B) Poi inserirlo a sinistra

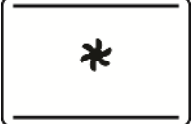
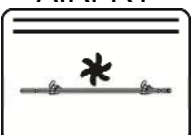
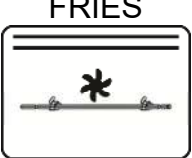




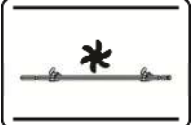






33.5 Pannello di controllo



1. Impostazione della temperatura (40-230°C, in passi di 5°C)
2. Impostazione del tempo (1-240 minuti, in passi di 1 minuto)
3. Avvia / Arresta
4. Illuminazione interna accendere/spegnere
5. Visualizzazione dei programmi, temperatura e impostazione tempo
6. Manopola per la selezione del programma e l'impostazione della temperatura / tempo

33.6 Programmi

Programma	Potenza (W)	Impostazione tempo (min.)	Tempo (min.)	Impostazione temperatura (°C)	Temperatura (°C)
BAKE 	1600	1-120	60	100-230	180
AIRFRY 	1700	1-120	20	100-230	180
FRIES 	1700	1-120	20	100-230	180
GRILL I 	800	1-120	60	100-230	200
GRILL II 	1700	1-120	30	100-230	180

	1600	1-120	60	100-230	180
	1600	1-120	10	100-230	200
	1600	1-120	5	40-230	180
	800	1-120	5	40-230	180
	1600	1-120	20	40-100	60
	800	1-120	15	40-100	40
	1700	1-240	180	40-100	40

33.7 Targhetta di omologazione

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

34 Utilizzo e funzionamento

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



Avviso

- Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.







34.1 Prima di usare l'apparecchio la prima volta

Rimuovere tutti gli accessori dal vano interno dell'apparecchio, lavarli con acqua saponata calda e poi asciugarli. Pulire il fondo e il lato superiore del vano di cottura strofinando con un panno umettato e poi asciugare accuratamente il vano di cottura.

Le barre di riscaldamento sono ricoperte di uno strato protettivo. Al primo funzionamento dell'apparecchio è possibile che si sviluppa del vapore. Ciò non è nocivo e non pregiudica la potenza dell'apparecchio.

Fare funzionare perciò l'apparecchio, al suo primo uso, completamente vuoto per 10 minuti a 150°C (programma AIRFRY), poi per 10 minuti a 200°C (programma AIRFRY) e poi lasciarlo ventilare bene e raffreddare.

34.2 Uso

1. Infilare la spina nella presa elettrica. Dopo aver inserito la spina, l'apparecchio emette 2 bip e gli indicatori di temperatura, tempo e programmi si accendono.
2. Verifica se il cassetto per briciole estraibile sia inserito correttamente.
3. Mettere i generi alimentari sulla teglia da forno/sulla griglia / cestello di friggitura e spingerla dentro l'apparecchio.
Oppure: Piazzare il prodotto da grigliare sul girarrosto e inserirlo nell'apparecchio così come descritto alla voce «Uso del girarrosti e del cestello girevole ».
4. Assicurati che la porta del forno sia correttamente chiusa.
5. Ruotare la manopola, per selezionare il programma desiderato. La freccia illuminata mostra la selezione del programma. La temperatura e il tempo preimpostati vengono visualizzati in modo alternato per 5 secondi ciascuno.
6. Premere il tasto , per impostare la temperatura desiderata. Mentre la temperatura lampeggia sul display (5 volte), con la manopola è possibile adeguare l'impostazione.
7. Premere il tasto , per impostare il tempo desiderato. Mentre il tempo lampeggia sul display (5 volte), con la manopola è possibile adeguare l'impostazione.
8. Premere il tasto , per avviare la cottura.
9. Puoi mettere in pausa e riprendere la procedura premendo di nuovo il tasto . Per interrompere la procedura, tenere premuto il tasto .
10. Scaduto il tempo impostato viene emesso un suono. Per prelevare l'accessorio con sopra il cibo, utilizza i guanti da forno o gli appositi aiuti di prelievo.
11. Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto il tasto .

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Durante il processo, il display mostra la temperatura impostata e il tempo di lavoro rimanente.
- ▶ Puoi adeguare l'impostazione della temperatura/tempo durante il processo ripetendo il passo 6 / passo 7.
- ▶ L'apparecchio passa dopo 2 minuti senza azione automaticamente alla modalità standby.

34.3 Consigli per la frittura

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

- Agitando i cibi a metà cottura si ottimizza il risultato finale e si evita che i cibi non siano cotti uniformemente.
- Spalmare le patate fresche con un po' d'olio prima di friggerle per renderle croccanti.
- Non friggere con quest'apparecchio cibi estremamente grassi come salsicce.
- Più i piatti che si possono cucinare al forno possono essere cucinati anche con quest'apparecchio.

Consigliamo le quantità e le impostazioni seguenti:

Alimenti	Quantità (Max)	Accessori	Programma	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Patatine surgelate	750 g	Cestello di friggitura	Fries	200	20-25
Patatine surgelate	500 g	Cestello girevole	Fries	200	20-25
Spicchi di patate dolci fatti in casa	500 g	Cestello girevole	Fries	200	25-30
Verdure grigliate (carota, peperone, zucchina ecc.)	500 - 750 g	Cestello di friggitura	Grill I	180	15-25
Burger-Patty	à 150 g	Griglia	Grill II	230	5-15
Nugget di pollo	500 g	Cestello di friggitura	Roast	180	10-12
Pollo fresco alla griglia	1300 g	Girarrosti	Roast	210	50
Pizza	Ø 27 cm	Griglia	Pizza	200	10
Crostini fatti in casa	150 g	Cestello girevole	AirFry	180	8
Popcorn	50 g di chicchi di mais	Cestello girevole	AirFry	215	10-12
Panino	6 pezzi	Griglia / Teglia da forno	Bake	180	8-10
Muffin	12 pezzi	Teglia da forno	Bake	180	15-20
Chips di mela fatti in casa	1-2 pezzi	Cestello di friggitura	Dryfruit	40	180

HINWEIS

Indicazione

- ▶ A metà tempo di cottura, controllare il grado di brunitura e agitare l'alimenti casomai.
- ▶ Si prega di notare che una quantità diversa potrebbe richiedere un adattamento del tempo e della temperatura.
- ▶ Considerato che i cibi possono variare per provenienza, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire che i dati indicati siano la migliore impostazione per gli alimenti utilizzati dall'utente.

35 Pulizia e cura

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

35.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

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

- ▶ L'apparecchio dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se l'apparecchio non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Prima di eseguire la pulitura, e scollegare la spina di alimentazione.
- ▶ Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporco può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio. Resti di cibo rimanenti potrebbero prendere fuoco al prossimo riscaldamento.
- ▶ Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

35.2 La pulizia

▲WARNING Pericolo d'incendio

- ▶ Rimuovere principalmente sempre i residui di grasso dall'apparecchio, altrimenti questi possono prendere fuoco

Pulire il corpo dell'apparecchio e il cassetto per briciole con un panno umettato.

Pulire lo sportello con un panno morbido umettato di detergente per vetro oppure con un detergente dolce. Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo con un panno morbido umettato oppure una spugna morbida di pulizia.

Per facilitare la pulizia degli accessori, immergerli in acqua calda con un po' di detersivo per circa 10 minuti e poi pulirli con un panno umido e morbido.

Prima di riutilizzarlo, asciugare accuratamente gli accessori e l'apparecchio.

Dopo la pulizia, inserire sempre il cassetto per briciole di nuovo nell'apparecchio.

35.3 Eliminazione malfunzionamenti

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

35.4 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- ▶ Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

35.5 Cause malfunzionamenti e risoluzione

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

Problema	Rimedio
L'apparecchio non funziona	Assicurarsi che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
La procedura non viene avviata se si preme il tasto Start/Stop.	Assicurati che la porta sia correttamente chiusa.
Sul display viene visualizzato E1/E2.	Il sensore di temperatura è difettoso. Rivolgersi al Servizio clienti.
Sul display viene visualizzato E3.	La temperatura nell'apparecchio è troppo alta. Fermare la procedura finché l'apparecchio si è raffreddato e poi riavviarla.

HINWEIS Indicazione

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

36 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



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

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

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

37 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime. Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E. Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi. Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato.

Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale. In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti. Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura. Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

38 Dati tecnici

Apparecchio	Forno AirFry
Nome	AirFry Chef 1700
N. articolo	3000
Dati connessione	220-240V; 50-60Hz
Potenza assorbita	1700W
Misure esterne (L/H/P)	405 x 350 x 390 mm
Peso netto	6,9 kg

Manual del usuario

AirFry Chef 1700



Ref. 3000

39 Manual del usuario

39.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su AirFry Chef 1700 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

39.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del AirFry Chef 1700 (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

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

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

39.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲GEFAHR

Peligro

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

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

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

▲WARNUNG

Advertencia

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

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

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

▲VORSICHT

Precaución

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

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

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

HINWEIS

Nota

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo del aparato.

39.4 Limitación de responsabilidad

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

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

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

39.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

40 Seguridad

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

40.1 Uso previsto

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

Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares, como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales, en explotaciones agrícolas, por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales, en pensiones con desayuno.

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



Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

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

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

40.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS

Nota

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

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe leer atentamente las instrucciones de uso.
- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños de a partir de 8 años y por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o conocimientos si estos reciben la supervisión correspondiente o reciben instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los peligros resultantes de ello.
- ▶ La limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.
- ▶ La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.

- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Si no va a utilizar el aparato y antes de cada limpieza, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante o de lo contrario, el aparato podría resultar dañado.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni lo lave en el lavavajillas.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
- ▶ No deje la puerta abierta durante mucho tiempo durante el uso.
- ▶ Cuando finalice el uso, desconecte el enchufe de la toma de alimentación.

40.3 Fuentes de peligro

40.3.1 ¡Peligro de quemaduras!

▲WARNING ADVERTENCIA

Los alimentos fabricados en el aparato, el aparato y las superficies del mismo pueden calentarse mucho. Observe las siguientes instrucciones de seguridad para evitar quemarse o escaldarse usted o a otras personas:

- ▶ Las temperaturas de las superficies con las que puede entrarse en contacto pueden calentarse mucho durante el funcionamiento del aparato.
- ▶ Atención: las superficies activas del horno y las superficies cercanas pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.
Atención: ¡peligro de quemaduras!
- ▶ Utilice guantes de horno si desea agarrar el aparato caliente, sus accesorios o retirar los alimentos del aparato.
- ▶ No toque nunca las varillas calefactoras. ¡Peligro de quemaduras!



ADVERTENCIA

- ▶ La parte superior del aparato se calienta mucho durante el uso y después del mismo. No coloque objetos sobre el aparato.
- ▶ El aparato no debe moverse ni desplazarse durante el uso. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ Precaución al manipular alimentos calientes
- ▶ Espere a desmontar/montar las piezas del aparato, así como antes de limpiarlo hasta que enfríe completamente.
- ▶ Proceda con cuidado al manipular el aparato, especialmente cuando esté lleno de alimento caliente.
- ▶ Mantenga a los niños lejos del alcance del aparato, ya que sus superficies se calientan durante el uso e incluso después pueden permanecer calientes durante un tiempo.

40.3.2 Peligro de incendio



ADVERTENCIA

El uso indebido del aparato implica un peligro de inflamación del contenido.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- ▶ Este aparato genera altas temperaturas que pueden llegar a producir quemaduras.
- ▶ El funcionamiento de este aparato se basa en el aire caliente. ¡No introduzca aceite u otras grasas para freír! ¡Peligro de incendio!
- ▶ Asegúrese de que no haya objetos combustibles encima o cerca del aparato.
- ▶ Nunca debe utilizar el aparato para guardar o secar materiales inflamables.
- ▶ No utilice el aparato para almacenar alimentos u objetos.
- ▶ El aparato no debe utilizarse cerca de materiales inflamables, p. ej. cortinas.

▲WARNUNG**ADVERTENCIA**

- ▶ Nunca cubra el aparato con paños o materiales similares. El calor y el vapor deben disiparse en cualquier momento. Existe un peligro de incendio cuando el aparato esté cubierto con materiales combustibles o entre en contacto con las cortinas.
- ▶ Precaución: Los alimentos que contengan aceite o grasas pueden inflamarse fácilmente al alcanzar altas temperaturas. Por lo tanto, evite que la grasa gotee sobre los elementos calefactores, por ejemplo a través de una bandeja de horneado que rebose de alimento.
- ▶ **Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.**

40.3.3 Peligro de electrocución

▲GEFAHR**Peligro**

Peligro de muerte por electrocución.

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de electrocución:

- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No tire del cable de alimentación, sino del enchufe para desconectar el aparato.
- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ No sumerja, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.

41 Puesta en marcha

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

41.1 Instrucciones de seguridad

▲WARNUNG Advertencia

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

41.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El AirFry Chef 1700 incluye los siguientes componentes de fábrica:

- AirFry Chef 1700
- Manual del usuario
- Bandeja de horneado
- Parrilla
- Cesta para freír
- Pincho giratorio
- Cesta giratoria
- Cajón recogemigas
- Ayuda para extraer el pincho giratorio y la cesta giratoria
- Ayuda para extraer la bandeja de horneado y la parrilla

HINWEIS Nota

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

41.3 Desembalaje

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

41.4 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS Nota

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

41.5 Colocación: Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

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

- Coloque el aparato sobre una base resistente, llana, horizontal y resistente al calor con suficiente capacidad portante para soportar el aparato con todo su contenido.
- No coloque el aparato sobre superficies metálicas.

- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del aparato.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- El aparato no debe colocarse cerca de la cocina de gas o vitrocerámica ni junto al horno.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Coloque el aparato con el panel trasero contra una pared (a 15 cm de distancia). Deje con respecto al resto de lados del aparato un espacio libre de seguridad de 10 cm.
- No tape las aperturas del aparato ni las obstruya.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- Ni el aparato ni el cable de alimentación deben entrar en contacto con superficies calientes. El aparato podría resultar dañado.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

41.6 Conexión eléctrica

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

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

42 Estructura y funciones

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

42.1 Precaución con el aparato

▲VORSICHT

Precaución

¡Peligro debido a una superficie caliente!

En la parte superior trasera se encuentra una señal de peligro debido a superficies calientes. El aparato puede estar muy caliente en esta superficie.

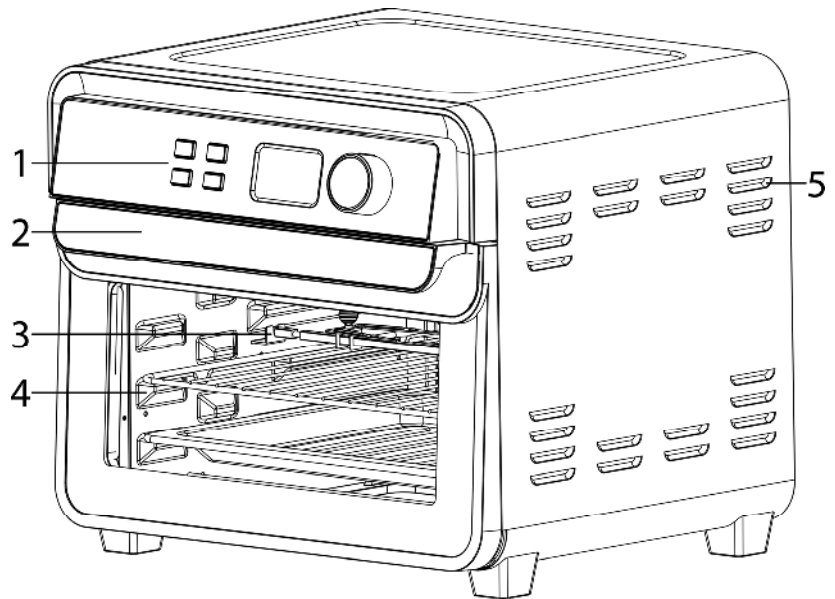
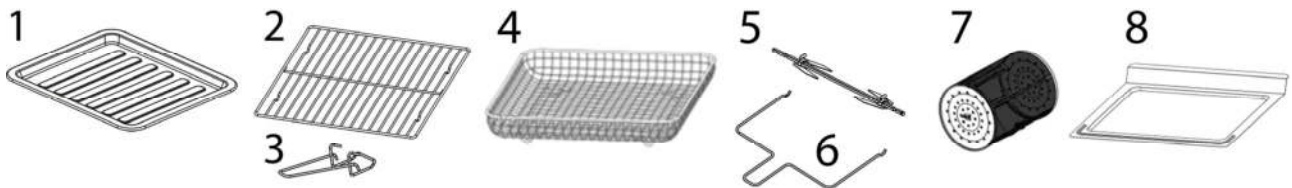


▲VORSICHT**Precaución**

- ▶ No toque la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!
- ▶ No deje objetos sobre el aparato.

42.2 Descripción general

- 1 Panel de operación
- 2 Asa
- 3 Soporte para espeto rustidor giratorio y cesta giratoria
- 4 Nivel de inserción (3 uds.)
- 5 Ranura de ventilación

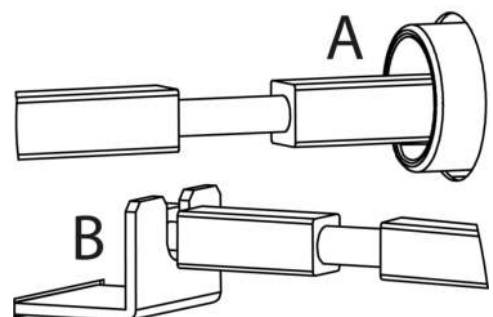
**42.3 Accesorios**

- 1. Bandeja de horneado, utilizar durante el asado, el cocinado u horneado. O como bandeja recogedora para parrilla, cesta para freír, pincho giratorio, cesta giratoria. Para facilitar la limpieza, coloque papel de horneado.
- 2. Parrilla - Utilizar la parrilla para asar, freír, hornear o tostar.
- 3. Ayuda para extraer la bandeja de horneado y la parrilla
- 4. Cesta para freír - Utilizar para hornear, secar y freír sin grasa
- 5. Pincho giratorio - Sirve para asar la carne o ave de forma uniforme
- 6. Ayuda para extraer el pincho giratorio y la cesta giratoria
- 7. Cesta giratoria - Para freír uniformemente, por ejemplo papas fritas
- 8. Cajón recogemigas extraíble - Facilita la retirada de migas

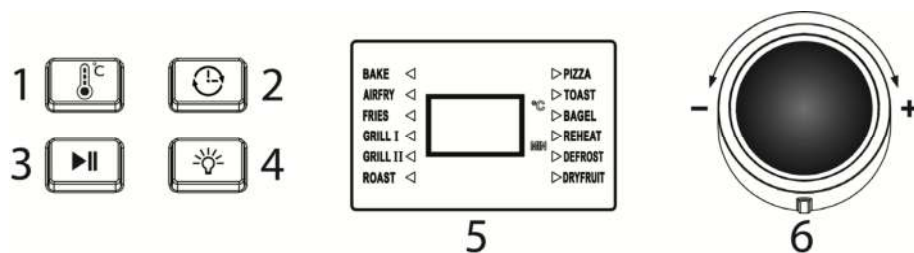
42.4 Uso del pincho giratorio y cesta giratoria

Deslice los ganchos para el espeto rustidor giratorio o la cesta en el espeto y fíjelo utilizando los tornillos incluidos.

- A) Insertar con el lado ligeramente redondeado mirando hacia la derecha.
- B) A continuación, insertar a la izquierda.




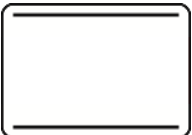
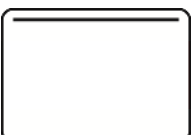



42.5 Panel de operación



1. Ajuste de temperatura (40-230°C, in 5°C Schritten)
2. Ajuste de tiempo (1-240 Minuten, in 1 Minuten Schritten)
3. Start / Stop
4. Encendido / apagado de la iluminación interior
5. Visualización de programas, ajuste de temperatura y tiempo.
6. Control giratorio para selección de programa y ajuste de temperatura / tiempo
- 7.

42.6 Programas

Programa	Potencia (W)	Ajuste del tiempo (min.)	Tiempo (min.)	Ajuste de temp. (°C)	Temperatura (°C)
BAKE 	1600	1-120	60	100-230	180
AIRFRY 	1700	1-120	20	100-230	180
FRIES 	1700	1-120	20	100-230	180
GRILL I 	800	1-120	60	100-230	200
GRILL II 	1700	1-120	30	100-230	180
ROAST 	1600	1-120	60	100-230	180

PIZZA 	1600	1-120	10	100-230	200
TOAST 	1600	1-120	5	40-230	180
BAGEL 	800	1-120	5	40-230	180
REHEAT 	1600	1-120	20	40-100	60
DEFROST 	800	1-120	15	40-100	40
DRYFRUIT 	1700	1-240	180	40-100	40

42.7 Placa de especificaciones

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

43 Operación y funcionamiento

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

▲WARNING Advertencia

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.







43.1 Antes del primer uso

Retire todos los accesorios del interior del aparato, lávelos con agua jabonosa caliente y luego séquelos. Limpie la parte inferior y la cara superior del espacio de cocción con un paño humedecido y, a continuación, séquelo a fondo.

Las varillas calefactoras disponen de una capa de protección. Cuando se utiliza por primera vez, puede producirse vapor. Esto no se considera ningún defecto, ni impide el buen funcionamiento del aparato.

Por este motivo, utilice el aparato vacío la primera vez durante 10 minutos a 150°C (programa AIRFRY), luego durante 10 minutos a 200°C (programa AIRFRY) y luego deje que se ventile y enfríe bien.

43.2 Uso

1. Conecte el enchufe a la toma de alimentación eléctrica. Tras la conexión, el aparato emite 2 pitidos y se iluminan los indicadores de temperatura, hora y programas.
2. Compruebe que el cajón recogemigas está bien introducido.
3. Coloque los alimentos sobre la bandeja, la parrilla o la cesta para freír y introduzca ésta en el horno.
O bien: sujete los alimentos al pincho giratorio o al cesta giratoria y introduzca el pincho en el horno como se describe en el apartado "Uso del pincho giratorio".
4. Asegúrese de que la puerta del horno está bien cerrada.
5. Gire el selector para elegir el programa deseado. La flecha iluminada indica la selección de programa. La temperatura y la hora preajustadas se muestran alternativamente durante 5 segundos cada una.
6. Pulse el botón  para ajustar la temperatura deseada. Mientras la temperatura parpadea en la pantalla (5 veces) puede ajustar la configuración con el dial de control.
7. Pulse el botón  para ajustar la hora deseada. Mientras la hora parpadea en la pantalla (5 veces) puede ajustar la configuración mediante el selector.
8. Pulse  para iniciar el proceso de cocción.
9. Puede pausar y reanudar el proceso pulsando de nuevo el botón . Para cancelar el proceso, mantenga el botón  pulsado.
10. Una vez transcurrido el tiempo ajustado se emite una señal acústica. Utilice guantes para horno al extraer los alimentos
11. Para apagar el aparato, mantenga pulsado el botón .

HINWEIS

Nota

- ▶ Durante el proceso, la pantalla muestra la temperatura ajustada y el tiempo de procesamiento restante.
- ▶ Puede ajustar la configuración de temperatura / tiempo durante el proceso repitiendo el paso 6 / paso 7.
- ▶ El aparato pasa automáticamente a modo de espera después de 2 minutos de inactividad.

43.3 Consejos para freír

- Los alimentos cortados en trozos pequeños necesitan, en la mayoría de los casos, un tiempo de cocción menor al de los alimentos más grandes.
- Una gran cantidad de comida necesita más tiempo de cocción, mientras que una pequeña cantidad de comida necesita menos tiempo.

- Mover los alimentos pequeños después de la segunda mitad del tiempo total de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de forma desigual.
- Antes de freír las patatas, úntelas con un poco de aceite para que se hagan crujientes.
- No ponga a freír en este aparato ningún alimento extremadamente graso, como por ejemplo, salchichas.
- La mayoría alimentos que pueden ser cocinados en el horno también pueden prepararse con este aparato.

Recomendamos las siguientes cantidades y ajustes:

Alimentos	Cuantía (Max)	Accesorio	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)
Patatas congeladas	750 g	Cesta para freír	Fries	200	20-25
Patatas congeladas	500 g	Cesta giratoria	Fries	200	20-25
Gajos de batata casera	500 g	Cesta giratoria	Fries	200	25-30
Verduras a la plancha (zanahorias, pimientos, calabacines, etc.)	500 - 750 g	Cesta para freír	Grill I	180	15-25
Hamburguesa	à 150 g	Parrilla	Grill II	230	5-15
Nuggets de pollo	500 g	Cesta para freír	Roast	180	10-12
Pollo a la parrilla	1300 g	Pincho giratorio	Roast	210	50
Pizza	Ø 27 cm	Parrilla	Pizza	200	10
Crutones caseros	150 g	Cesta giratoria	AirFry	180	8
Palomitas de maiz	50 g Granos de maíz	Cesta giratoria	AirFry	215	10-12
Bollo de pan	6 piezas	Parrilla / Bandeja de horneado	Bake	180	8-10
Magdalenas	12 piezas	Bandeja de horneado	Bake	180	15-20
Chips de manzana caseros	1-2 piezas	Cesta para freír	Dryfruit	40	180

HINWEIS

Nota

- ▶ A la mitad del tiempo, comprobar el nivel de cocción del alimento y si es necesario voltear / agitar la comida.
- ▶ Tenga en cuenta que cantidades distintas requieren una adaptación correspondiente del tiempo y la temperatura.
- ▶ Debido a que los alimentos varían en función de la procedencia, el tamaño, la forma y la marca, no podemos garantizar que los datos que le proporcionamos a continuación corresponden de la mejor manera con los ajustes necesarios para la cocción de sus alimentos.

44 Limpieza y conservación

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

44.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

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

- ▶ El aparato debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un aparato que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacerlo peligrar, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Antes de limpiarlo desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños. Los restos de alimento pueden incendiarse al calentar la próxima vez.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.

44.2 Limpieza

▲WARNUNG Peligro de incendio

- ▶ Retire siempre los restos de grasa del aparato, ya que podrían inflamarse.

Limpie la carcasa y el cajón recogemigas con un paño humedecido.

Limpie la puerta con un paño suave humedecido en limpiacristales o un detergente suave.

Limpie el espacio de cocción después de cada uso utilizando un paño humedecido o una bayeta suave.

Para facilitar la limpieza de los accesorios, sumérgalos en agua caliente con un poco de detergente durante unos 10 minutos y luego límpielos con un paño suave y húmedo.

Seque los accesorios y el aparato a fondo antes de volver a utilizarlo.

Vuelva a insertar el cajón recogemigas en el aparato después de limpiarlo.

45 Resolución de fallas

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

45.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

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

45.2 Causas y resolución de fallos

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

Problema	Solución
El aparato no funciona	Asegúrese de que el enchufe está correctamente encajado en la toma de alimentación eléctrica.
El proceso no arranca al pulsar el botón de arranque/parada (start/stop).	Asegúrese de que la puerta está bien cerrada.
En la pantalla se muestra el código E1/E2.	El sensor de temperatura del aparato está defectuoso. Diríjase al servicio de atención al cliente.
En la pantalla se muestra el código E3.	La temperatura en el aparato es demasiado alta. Detenga el proceso y espere hasta que el aparato haya enfriado. A continuación, inicie el proceso de nuevo.

HINWEIS

Nota

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

46 Eliminación del aparato usado

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



HINWEIS

Nota

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

47 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material. En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo.

Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros. Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico.

El aparato no está previsto para el uso industrial. En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los daños a la vista deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

48 Datos técnicos

Aparato	Horno AirFry
Nombre	AirFry Chef 1700
N° de artículo.	3000
Datos de conexión	220-240V; 50-60Hz
Potencia	1700W
Peso neto	6,9 kg
Medidas (An/H/P)	405 x 350 x 390 mm

Originele Gebruiksaanwijzing AirFry Chef 1700



Artikelnummer. 3000

49 Gebruiksaanwijzing

49.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw AirFry Chef 1700 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

49.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de AirFry Chef 1700 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de • Ingebruikname • bediening • oplossing van een storing en/of • reiniging van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

49.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

▲GEFAHR

GEVAAR

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

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

▲WARNING

WAARSCHUWING

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

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

▲VORSICHT

VOORZICHTIG

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

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

HINWEIS

Tip

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

49.4 Aansprakelijkheid

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

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

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

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

49.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

50 Veiligheid

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

50.1 Gebruik volgens de voorschriften

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

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

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen;
- op boerderijen;

- door klanten in hotels, motels en dergelijke;
- in pensions met ontbijt.

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

▲WARNING

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan. Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

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

50.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

HINWEIS

Tip

Neem voor een veiligere omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsaanwijzingen in acht:

- ▶ Vóór het gebruik van het apparaat moeten de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig worden gelezen.
- ▶ Controleer het apparaat voor het gebruik op zichtbare schade. Gebruik een beschadigd apparaat niet.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of wanneer hun de veilige gebruik van het apparaat is uitgelegd en ze de mogelijke gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact als de machine niet wordt gebruikt en voor iedere reiniging en montage/demontage van onderdelen.

HINWEIS

Tip

- ▶ Gebruik alleen de door de fabrikant aanbevolen accessoires, anders kan het apparaat beschadigd raken.
- ▶ Dompel het apparaat niet in water en plaats het niet in de vaatwasser.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- ▶ Laat de deur niet langere tijd open, wanneer het apparaat aan staat.
- ▶ Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.

50.3 Bronnen van gevaar

50.3.1 Verbrandingsgevaar

▲WAARUNG

Waarschuwing

De in het apparaat bereide bakproducten, het apparaat en de oppervlakken ervan kunnen zeer heet worden. Let op de volgende veiligheidsadviezen om verbrandingen te voorkomen:

- ▶ Let op: De functionele oppervlakken en de aangrenzende oppervlakken kunnen zeer heet worden. Let op verbrandingsgevaar!
- ▶ De oppervlakken kunnen zeer heet worden, wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Gebruik ovenwanten wanneer u het hete apparaat, accessoires of het voedsel aanraakt of uit het apparaat willen halen.
- ▶ Nooit de verwarmingselementen aanraken. Verbrandingsgevaar!
- ▶ De bovenkant van het apparaat is tijdens en na het bakken erg heet. Bewaar geen voorwerpen in het apparaat.
- ▶ Het apparaat niet bewegen of verschuiven wanneer het in werking is. Verbrandingsgevaar!
- ▶ Wees voorzichtig met hete bakproducten!
- ▶ Laat het apparaat voor de demontage/montage van onderdelen en voor het reinigen afkoelen.

▲WARNING**Waarschuwing**

- ▶ Wees voorzichtig wanneer u het apparaat aanraakt, vooral wanneer het met hete bakproducten is gevuld.
- ▶ Houd kinderen op afstand van het apparaat, omdat de oppervlakken van het apparaat heet worden tijdens het bakken en na afloop nog enige tijd heet blijven.

50.3.2 Brandgevaar**▲WARNING****Waarschuwing**

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar omdat de inhoud kan gaan branden. Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ Dit apparaat bereikt hoge temperaturen die kunnen leiden tot verbrandingen.
- ▶ Dit apparaat werkt met hete lucht. Vul het niet met olie of frituurvet! Brandgevaar!
- ▶ Zorg ervoor dat er geen brandbare voorwerpen op of in de buurt van het apparaat.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare materialen.
- ▶ Gebruik het apparaat niet voor het bewaren van voedsel of voorwerpen.
- ▶ Bedek het apparaat tijdens het bakken nooit met handdoeken of andere materialen. Hitte en damp moeten altijd kunnen ontwijken. Het afdekken van het apparaat met brandbaar materiaal of het contact met gordijnen leidt tot brandgevaar.
- ▶ Het apparaat mag niet in de buurt van brandbare materialen, b.v. gordijnen, worden gebruikt.
- ▶ Voorzichtig: Voedsel dat veel olie of vet bevat kan bij grote hitte vlam vatten. Let erop, dat er geen vet, b.v. door een overvol bakblik, op de verwarmingselementen druppelt.
- ▶ **Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.**

50.3.3 Gevaar door elektrische stroom



Gevaar

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

► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.

► Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.

► Trek niet aan het snoer maar aan de stekker om het apparaat van de stroomvoorziening af te sluiten.

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

51 Ingebruikname

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

51.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING

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

51.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De AirFry Chef 1700 wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- AirFry Chef 1700
- Gebruiksaanwijzing
- Bakblik
- Grillrooster
- Frituurmand
- Draaispit
- Draaiende mand
- Kruimellade
- Verwijderingshulp voor het draaispit en de draaiende mand
- Verwijderingshulp voor het grillrooster en de bakblik

HINWEIS**Tip**

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

51.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk: Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

**51.4 Verwijderen van de verpakking**

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS**TIP**

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

51.5 Plaatsen: Eisen aan de plek van plaatsing

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

- Plaats het apparaat op een vaste, vlakke, horizontale en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor het apparaat plus inhoud.
- Plaats het apparaat niet op een metalen oppervlak.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaats u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het apparaat mag niet in de buurt van een gas- of elektrisch kookapparaat of een oven worden geplaatst.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Plaats het apparaat met de achterkant bij een wand (met 15 cm afstand). Laat aan de andere kanten van het apparaat minstens 10 cm ruimte vrij.
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- Apparaat en stroomsnoer mogen niet met hete oppervlakken in aanraking komen. Het apparaat kan beschadigd raken.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

51.6 Elektrische aansluiting

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

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

52 Opbouw en functie

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

52.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat

▲ VORSICHT

VOORZICHTIG



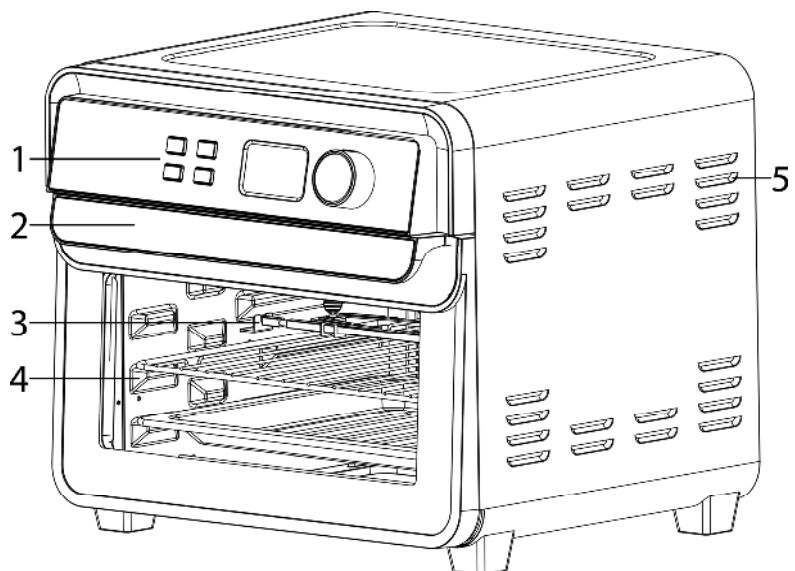
Gevaar door hete oppervlakte!

Boven aan de achterkant bevindt zich een waarschuwing voor het gevaar door hete oppervlakten. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.

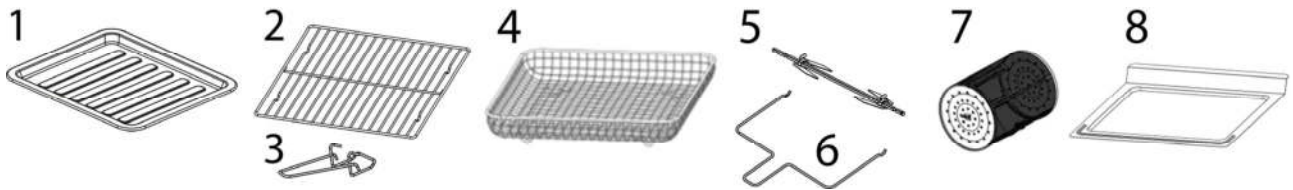
- ▶ De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!
- ▶ Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.

52.2 Overzicht

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Handgreep
- 3 Beugel voor draaiend spit en draaiende mand
- 4 Plankniveau (3 st.)
- 5 Beluchtungsleuven



52.3 Accessoires



1. Bakblik, te gebruiken bij het grillen, braden of bakken of als vetopvangbak voor het grillrooster, de frituurmand, het draaispit en de draaiende mand.

Gebruiken met bakpapier voor gemakkelijker schoonmaken.

2 Grillrooster bij het grillen, braden of roosteren.

3. verwijderingssteun voor het grillrooster en de bakblik

4. Frituurmand - te gebruiken voor bakken, drogen en vetvrij frituren

5. Draaispit - Voor gelijkmatig grillen van vlees b.v. gevogelte

6. Verwijderingshulp voor het draaispit en de draaiende mand

7. Draaiende mand - Voor gelijkmatig frituren van bijv. Frites

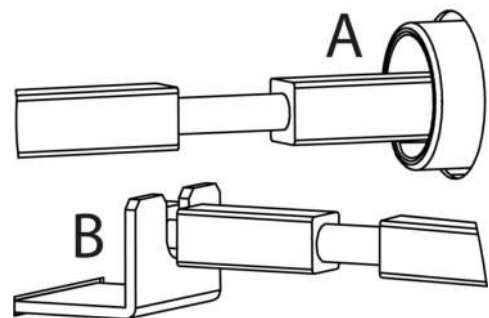
8. Uitneembare kruimellade - Voor het veilig en eenvoudig verwijderen van kruimels

52.4 Gebruik van het draaispit en draaiende mand

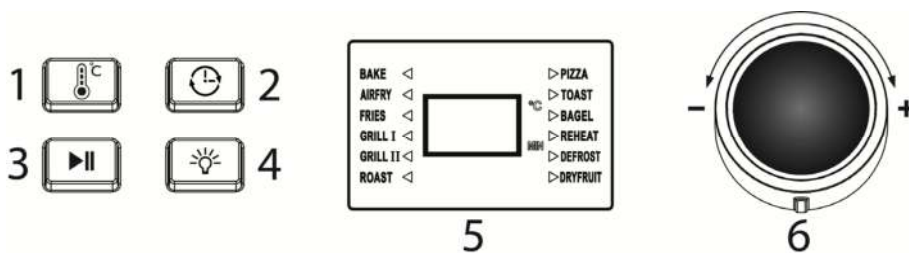
Schuif de haken voor het draaispit of de mand op het spit en zet ze vast met de bijgeleverde schroeven.

A) Met de licht afgeronde zijde naar rechts in de oven plaatsen.

B) Vervolgens naar links schuiven.



52.5 Bedieningspaneel



1. Temperatuurinstelling (40-230°C, in stappen van 5°C)

2. Tijdinstelling (1-240 minuten, in stappen van 1 minuut)

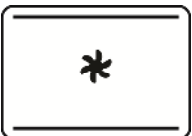
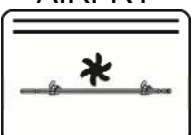
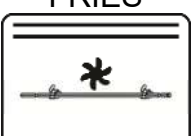





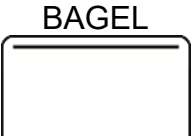

3. start / pauze

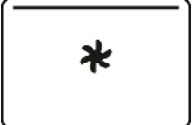

4. In/uitschakelen van de binnenverlichting

5. weergave van programma's, temperatuur en tijdinstelling

6. draaiknop voor programmakeuze en temperatuur- / tijdinstelling

52.6 Programma

Programma	Vermogen (W)	Tijdstelling (min.)	Tijd (min.)	Temp. instelling (°C)	Temp.(°C)
BAKE 	1600	1-120	60	100-230	180
AIRFRY 	1700	1-120	20	100-230	180
FRIES 	1700	1-120	20	100-230	180
GRILL I 	800	1-120	60	100-230	200
GRILL II 	1700	1-120	30	100-230	180
ROAST 	1600	1-120	60	100-230	180
PIZZA 	1600	1-120	10	100-230	200
TOAST 	1600	1-120	5	40-230	180
BAGEL 	800	1-120	5	40-230	180
REHEAT 	1600	1-120	20	40-100	60

DEFROST 	800	1-120	15	40-100	40
DRYFRUIT 	1700	1-240	180	40-100	40

52.7 Typeplaatje

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

53 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

▲WARNING Waarschuwing

► Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

53.1 Voor het eerste gebruik







Verwijder alle accessoires uit de binnenruimte van het apparaat, was deze met warm zeepwater en droog ze vervolgens af. Veeg de bodem en de bovenkant van de ovenruimte met een vochtige doek schoon en droog de ovenruimte vervolgens grondig af.

De verwarmingselementen hebben een beschermlaag. Bij de ingebruikname kan er stoom vrijkomen. Dit is niet schadelijk en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, laat u het daarom 10 minuten leeg op 150°C (programma AIRFRY), vervolgens gedurende 10 minuten op 200°C (programma AIRFRY) werken en laat het vervolgens goed luchten en afkoelen.

53.2 Gebruik

1. Steek de stekker in het stopcontact. Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken, geeft het apparaat 2 pieptonen en lichten de temperatuur-, tijd- en programmadisplays op.
2. Controleer of de kruimellade correct is geplaatst.
3. Plaats het voedsel op de bakplaat/grillrooster/ Frituurmand en schuif het in het apparaat.
Of: plaats het voedsel op het draaispit of in de draaiende mand en steek het in het apparaat zoals beschreven onder "Gebruik van het draaispit en draaiende mand".
4. Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is.
5. Draai aan de regelknop om het gewenste programma te kiezen. De verlichte pijl geeft de programmakeuze aan. De vooraf ingestelde temperatuur en tijd worden afwisselend gedurende 5 seconden weergegeven.

6. Druk op de toets  om de gewenste temperatuur in te stellen. Terwijl de temperatuur op het display knippert (5 keer), kunt u de instelling aanpassen met de regelknop.
7. Druk op de toets  om de gewenste tijd in te stellen. Terwijl de tijd op het display knippert (5 keer), kunt u de instelling aanpassen met de regelknop.
8. Druk op  om het kookproces te starten.
9. U kunt het proces  pauzeren en hervatten door nogmaals op de knop te drukken. Om het proces te annuleren, houdt u de  toets ingedrukt.
10. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een pieptoon. Gebruik de ovenhandschoenen of de hulpstukken om de accessoires met het voedsel uit de oven te halen.
11. Om het toestel uit te schakelen, houdt u de  toets ingedrukt.

HINWEIS

Tip

- ▶ Tijdens het proces toont het display de ingestelde temperatuur en de resterende werktijd.
- ▶ U kunt de temperatuur / tijdstelling tijdens het proces aanpassen door stap 6 / stap 7 te herhalen.
- ▶ Als u op drukt, schakelt het toestel na 2 minuten automatisch over naar de standby-modus zonder actie te ondernemen.

53.3 Frituurtips

- Kleine levensmiddelen hebben meestal een kortere kooktijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid levensmiddelen heeft slechts een iets langere kooktijd nodig, een kleinere hoeveelheid levensmiddelen heeft slechts een iets kortere kooktijd nodig.
- Het schudden van levensmiddelen na de helft van de kooktijd optimaliseert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatig gegaarde levensmiddelen.
- Bestrijk verse aardappelen voor het bakken met een beetje olie om ze knapperig te maken.
- Frituur geen extreem vette levensmiddelen, zoals worstjes, met dit apparaat.
- Meest gerechten die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook met dit apparaat worden bereid.

Wij adviseren de volgende hoeveelheden en instellingen:

Levensmiddelen	Bedrag (Max)	Accessoire	Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Bevroren frieten	750 g	Frituurmand	Fries	200	20-25
Bevroren frieten	500 g	Draaiende mand	Fries	200	20-25
Zelfgemaakte Zoete aardappel wedges	500 g	Draaiende mand	Fries	200	25-30
Gegrilde groenten (wortel, paprika, courgette enz.)	500 - 750 g	Frituurmand	Grill I	180	15-25
Hamburger patty	à 150 g	Grillrooster	Grill II	230	5-15
Kipnuggets	500 g	Frituurmand	Roast	180	10-12
Gegrilde kip	1300 g	Draaispit	Roast	210	50

Pizza	Ø 27 cm	Grillrooster	Pizza	200	10
Zelfgemaakte Croutons	150 g	Draaiende mand	AirFry	180	8
Popcorn	50 g Maïskorrels	Draaiende mand	AirFry	215	10-12
Broodje	6 stuks	Grillrooster / Bakblik	Bake	180	8-10
Muffin	12 stuks	Bakblik	Bake	180	15-20
Zelfgemaakte Appelchips	1-2 stuks	Frituurmand	Dryfruit	40	180

HINWEIS

Tip

- ▶ Na de helft van de tijd controleer de bruiningsgraad en schudden het levensmiddelen.
- ▶ Houd er rekening mee dat een andere hoeveelheid een aanpassing van tijd en temperatuur vereist.
- ▶ Omdat de levensmiddelen kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen dat de aangegeven gegevens de beste instelling zijn voor uw levensmiddel.

54 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

54.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT

VOORZICHTIG

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

- ▶ De AirFry Chef 1700 moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden oven heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Voor het reinigen trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De binnenkant van de AirFry Chef 1700 is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen. Achtergebleven voedingsresten kunnen bij het volgende gebruik vlam vatten.
- ▶ Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

54.2 Reiniging

▲WARNING Brandgevaar

► Verwijder altijd vetresten uit het apparaat, omdat deze licht ontvlambaar zijn.

Reinig de behuizing en de kruimellade met een vochtige doek.

Reinig de deur met een zachte doek met een glasreiniger of een zacht reinigingsmiddel.

Veeg de ovenruimte na ieder gebruik grondig schoon met een vochtige zachte doek of een zachte schoonmaakspoon.

Om de accessoires gemakkelijker schoon te maken, kunt u ze ongeveer 10 minuten in heet water met een beetje afwasmiddel laten weken en ze vervolgens met een vochtige, zachte doek schoonmaken.

Droog de accessoires en het apparaat grondig af voordat u het gebruikt.

Schuif de kruimellade altijd terug in het apparaat nadat u deze heeft schoongemaakt.

55 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

55.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT VOORZICHTIG

- Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

55.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

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

Probleem	Oplossing
De machine functioneert niet	Verzekert u ervan dat de stekker goed in het stopcontact zit.
Het proces start niet wanneer de start/stop toets wordt ingedrukt.	Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
E1/E2 wordt op het display weergegeven.	De temperatuursensor in het toestel is defect. Neem contact op met de klantendienst.
E3 wordt op het display weergegeven.	De temperatuur in het toestel is te hoog. Stop de bediening totdat het apparaat is afgekoeld en start het dan opnieuw.

HINWEIS Tip

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

56 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS

Tip

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

57 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten. Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim. Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen. Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd. Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen. Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten. Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

58 Technische gegevens

Aparaat	Oven AirFry
Name	AirFry Chef 1700
Artikelnr.	3000
Aansluitgegevens	220-240V; 50-60Hz
Vermogens	1700W
Nettogewicht	6,9 kg
Afmetingen (BxHxD)	405 x 350 x 390 mm

Устройство по эксплуатации AirFry Chef 1700



Номер статьи. 3000

59 Устройство по эксплуатации: Общая информация

Прочтите изложенную в данном документе информацию, чтобы быстро ознакомиться с работой устройства и его функциями с целью дальнейшего использования.

Ваша AirFry Chef 1700 может служить вам много лет при правильном обращении и уходе с ней. Мы желаем получить вам много радости от пользования духовкой.

59.1 Информация о данном Руководстве

Данное Руководство входит в комплектацию AirFry Chef 1700 (здесь и далее "Устройство"), в нем изложены важные инструкции относительно ввода в эксплуатацию, безопасности, правильного использования и ухода за устройством. Руководство по эксплуатации всегда должно находиться рядом с устройством. Его должны прочесть и применять все лица, которые:

- выполняют ввод в эксплуатацию,
- пользуются ним,
- осуществляют устранение неисправностей и/или
- занимаются очисткой устройства.

Сохраните данное Руководство по эксплуатации и передавайте его следующим покупателям устройства.

59.2 Предупредительные указания

В данном Руководстве по эксплуатации используются такие предупреждения:

▲GEFAHR

ОПАСНОСТЬ

Предупреждение такой степени опасности указывает на угрожающую опасную ситуацию. Невозможность избежать опасную ситуацию может привести к смерти или тяжелым повреждениям.

► Необходимо выполнять указания данного предупреждения, чтобы избежать возникновения смертельного случая или тяжелых повреждений.

▲WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждение такой степени опасности указывает на возможную опасную ситуацию. При невозможности избежать опасной ситуации это может привести к тяжелым повреждениям.

► Необходимо выполнять указания данного предупреждения, чтобы избежать получения тяжелых повреждений.

▲VORSICHT

ОСТОРОЖНО

Предупреждение такой степени опасности указывает на возможную опасную ситуацию. Невозможность избежать опасной ситуации может привести к получению легких повреждений или повреждений средней тяжести.

► Необходимо выполнять указания данного предупреждения, чтобы избежать получения тяжелых повреждений.

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

В указании отображена дополнительная информация, которая облегчает работу с оборудованием.

59.3 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данном Руководстве техническая информация, данные и инструкции по установке, эксплуатации и уходе являются актуальными и составлены в соответствии с нашим опытом и знаниями. Данные, схемы и описания в данном Руководстве не могут использоваться для каких-либо притязаний.

Производитель устройства не является ответственным за любой ущерб вследствие:

- Не выполнения инструкций данного Руководства
- Несоответствующего использования
- Неправомерного устранения неисправностей
- Технических изменений и модификаций устройства
- Использования не авторизованных запасных частей

Не рекомендуется выполнять модификацию устройства, которая не покрывается гарантийными обязательствами. Перевод Руководства выполнен добросовестно. Мы не несем ответственность за ошибки в переводе, даже тогда, когда перевод выполнялся в соответствии с нашим заказом. Подлежащим к исполнению является только текст, составленный на немецком языке.

59.4 Защита авторских прав

Авторские права на данный документ защищены. Все права на фотомеханическое воспроизведение, тиражирование и распространение с помощью других носителей информации (например, обработки данных, носителей информации или сетей данных), даже частичные, сохраняет за собой компания Braukmann GmbH. Редактирование содержания и технические изменения оговорены.

60 Безопасность

В данном Разделе представлены важные инструкции по безопасности при работе с устройством. Данное устройство соответствует установленным мерам предосторожности. Несоответствующее использование устройства может привести к получению телесных повреждений и материального ущерба.

60.1 Использование в соответствии с установленными правилами

Данный прибор предназначен исключительно для использования в закрытых помещениях для подогрева, размораживания, поддержания тепла, жарки во фритюре без использования жира, жарки, запекания, гриля и сушки продуктов.

Данное устройство подлежит использованию в домашнем хозяйстве и подобном применении, например:

- в сельском хозяйстве;
- на кухне для приготовления пищи для сотрудников магазинов, офисов и других предприятий;
- в пансионатах с предоставлением завтрака;
- для клиентов в гостиницах, отелях и других заведениях для проживания.

Использование в любых других целях считается несоответствующим.

▲WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность во время несоответствующего использования устройства!

Устройство может представлять опасность при его несоответствующем использовании и/или использовании в любых других целях.

- ▶ Устройство следует использовать в соответствии с установленными правилами.
- ▶ Они указаны в данном Руководстве по эксплуатации

Любые притязания из-за ущерба, полученного вследствие несоответствующего использования исключены. Пользователь устройства является ответственным за любой риск.

60.2 Общие инструкции по безопасности

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

Для безопасной работы с устройством следует соблюдать такие общие инструкции по безопасности:

- ▶ Перед использованием устройства следует внимательно прочесть данное Руководство.
- ▶ Перед использованием проверьте устройство на наличие внешних видимых повреждений. Не включайте поврежденное устройство.
- ▶ Запрещается вводить устройство в эксплуатацию при поврежденном электрическом кабеле или штепселе, если устройство неисправно или повреждено.
- ▶ Данное устройство могут использовать дети старше 8 лет, а также лица с психическими, чувственными или телесными ограниченными возможностями в случае, если они были проинструктированы на предмет безопасной работы с устройством и понимают возможные риски.
- ▶ Детям запрещается играть с устройством.
- ▶ Устройство и его кабель следует хранить в удаленном доступе от детей младше 8 лет.
- ▶ После использования вытяните штепсель из розетки.
- ▶ Запрещается выполнять очистку и уход за устройством детям, за исключением случаев, когда они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- ▶ Ремонт устройства разрешается выполнять только в авторизованном сервисном центре производителя, в противном случае гарантия не будет покрывать устранение всех последующих неисправностей. Несоответствующий ремонт устройства может представлять существенную опасность для пользователя.

- ▶ Дефектные детали должны заменяться только на оригинальные. Только в случае с оригинальными запасными деталями можно удостовериться в выполнении требований к безопасности.
- ▶ Устройство не предназначено для использования с отдельным таймером или системой дистанционного управления (пульт дистанционного управления).
- ▶ Если устройство не используется, а также при выполнении ухода или монтажа/демонтажа запчастей следует вытянуть штепсель из розетки.
- ▶ Необходимо использовать только рекомендованные производителем запасные детали, в противном случае устройство может быть повреждено.
- ▶ Запрещается погружать устройство в воду или другие жидкости, а также мыть в посудомоечной машине.
- ▶ Не следует касаться к устройству влажными руками.
- ▶ Не оставляйте работающее устройство без присмотра. Не оставляйте дверцу открытой длительное время, если устройство включено.

60.3 Риски

60.3.1 Риск получения ожогов

Приготовленные в устройстве блюда, само устройство и его поверхности могут быть очень горячими.

Необходимо соблюдать нижеуказанные инструкции по безопасности, чтобы не обжечь себя или других и не обвариться:

- ▶ **Внимание:** Рабочие поверхности и контактирующие с ними поверхности могут очень сильно нагреваться. **Осторожно:** можно обжечься!

▲ WARNUNG**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- ▶ Пользуйтесь прихватками-варежками, когда вы касаетесь нагретого устройства, его частей или извлекаемых из устройства блюд.
- ▶ Никогда не следует касаться к нагревательным элементам. Существует риск получения ожогов!
- ▶ Передняя часть устройства после и во время его работы сильно нагревается. Не следует хранить какие-либо предметы внутри устройства.
- ▶ Во время работы устройства не перемещайте и не двигайте его. Существует риск получения ожогов!
- ▶ Будьте внимательны при обращении с горячими блюдами!
- ▶ Перед демонтажем/монтажом запасных деталей или очисткой устройства его следует охладить.
- ▶ Будьте внимательны при обращении с устройством, особенно если внутри него находится горячее блюдо.
- ▶ Дети должны находиться вдали от устройства, так как его поверхности во время работы очень нагреваются и потом длительное время остаются горячими.

60.3.2 Риск возгорания**▲ WARNUNG****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

При несоответствующем использовании устройства существует риск возникновения пожара вследствие возгорания блюда.

Соблюдайте нижеуказанные инструкции по безопасности, чтобы избежать риска возгорания:

- ▶ В процессе эксплуатации данный прибор нагревается до высоких температур, что может привести к ожогам.
- ▶ При работе данный прибор использует горячий воздух. Не заливайте в него растительное масло или жир для жарки! Опасность пожара!

▲ WARNUNG**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- ▶ Убедитесь, что над прибором или рядом с ним нет легковоспламеняющихся предметов. Никогда не используйте устройство для хранения или сушки возгораемых материалов.
- ▶ Не используйте устройство для хранения пищевых продуктов или других предметов.
- ▶ Никогда не накрывайте работающее устройство полотенцами или другими материалами. Тепло и пар должны удаляться из устройства в любое время. Риск возгорания возникает, если устройство накрывается возгораемыми материалами или контактирует с занавесками.
- ▶ Запрещается использовать устройство вблизи возгораемых материалов, например занавесок.
- ▶ Осторожно: Блюда с высоким содержанием масла или жира вследствие высоких температур могут легко возгораться. Поэтому следует следить за тем, чтобы на элементы нагрева не попадал жир, например, через переполненный противень.
- ▶ **Удалите жировые загрязнения из устройства, так как в противном случае они могут возгораться.**

60.3.3 вследствие поражения электрическим током**▲ GEFAHR****Опасность для жизни при поражении электрическим током!**

При контакте с находящимися под напряжением проводами или деталями устройства существует угроза для жизни!

Выполняйте следующие инструкции по безопасности, чтобы избежать поражения электрическим током:

- ▶ При выключении устройства необходимо брать за штепсель, а не тянуть за электрический кабель.

- ▶ Не включайте устройство, если электрический кабель или штепсель повреждены, неисправно работают или были брошены. При повреждении электрического кабеля производитель, сервисное агентство или же квалифицированный специалист должны его заменить, чтобы избежать опасности.
- ▶ Ни в коем случае не следует открывать корпус устройства. При касании к находящимся под напряжением подключениям или в случае изменения электрических или механических компонентов существует опасность поражения электрическим током. Кроме того, могут возникнуть помехи в работе устройства.
- ▶ Не погружайте кабель прибора или вилку в воду либо иные жидкости во избежание поражения электрическим током.

61 Ввод в эксплуатацию

В данном Разделе содержатся важные указания относительно ввода устройства в эксплуатацию. Выполняйте все инструкции, чтобы избежать рисков и ущерба.

61.1 Инструкции по безопасности

- ▶ Запрещается играть упаковочным материалом. Существует опасность удушья.

61.2 Комплектация и проверка при транспортировке

Устройство AirFry Chef 1700 комплектуется стандартно такими компонентами:

- AirFry Chef 1700
- Руководство по эксплуатации
- Противень
- Решетка для гриля
- Корзина для жарки
- Вертел
- Вращающаяся корзина
- Поддон для крошек
- Приспособление для снятия вертела и вращающейся корзины
- Приспособление для снятия решетки для гриля и противня

- ▶ Проверьте полную комплектацию поставки и наличие видимых повреждений.
- ▶ Сообщите экспедитору, страховой компании и поставщикам о неполной комплектации или повреждениях вследствие не качественной упаковки или транспортирования.

61.3 Распаковывание

Извлеките устройство из коробки, снимите внутренний и внешний упаковочный материал.

61.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает устройство от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются согласно их безопасности для окружающей среды и возможностей для утилизации, поэтому они легко перерабатываются. Переработка упаковочного материала в цикле использования материалов экономит сырьевые ресурсы и снижает образование отходов. Упаковочные материалы, которые вам больше не нужны, следует утилизировать на специальных пунктах сбора "Зеленая точка".



HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- По возможности следует сохранять оригинальную упаковку во время действия гарантийного срока на устройство, чтобы устройство можно было правильным образом упаковать в случае возникновения гарантийного случая.

61.5 Требования к месту установки

Для безопасной и исправной работы устройства место установки должно соответствовать следующим требованиям:

- Установите устройство на жесткой, плоской, горизонтальной и теплостойкой подставке, обладающей достаточной несущей способностью для устройства и его содержимого.
- Не устанавливайте устройство на металлической поверхности.
- Место установки следует выбирать вдали от доступа детей к горячим поверхностям устройства.
- Запрещается настенный монтаж устройства или его встраивание в шкаф.
- Не устанавливайте устройство в очень нагретой, влажной среде или вблизи возгораемых материалов.
- Запрещается устанавливать устройство вблизи газовой или электроплиты, или возле печи.
- Для правильной работы устройства требуется достаточная циркуляция воздуха. Устанавливайте устройство обратной стороной к стенке (на расстоянии 15 см). С обеих сторон устройства необходимо обеспечить как минимум 10 см расстояния.
- Не накрывайте и не блокируйте отверстия устройства.
- Необходимо обеспечить легкий доступ к розетке, чтобы в аварийном случае можно было легко вытянуть электрический кабель.
- Устройство и электрический кабель не должны контактировать с горячими поверхностями. Устройство может быть повреждено.
- Встраивание и монтаж данного устройства в нестационарных местах установки должны выполнять только квалифицированные специалисты, после определения соблюдения всех требований к безопасной работе устройства.

61.6 Подключение к электросети

С целью обеспечения безопасной и исправной работы устройства во время подключения к электросети необходимо соблюдать такие указания:

- Перед подключением устройства сравните данные подключения (напряжение и частота), указанные на заводской табличке, с данными вашей электросети. Эти данные должны совпадать, чтобы не был нанесен ущерб устройству. В сомнительном случае обратитесь к электрику.
- Розетка должна быть оборудована предохранителем для тока мощностью 16А.
- Подключение устройства к электросети должно осуществляться с помощью кабеля удлинителя макс. длины 3 м и поперечным сечением 1,5 мм². Использование удлинителя или сетевой колодки запрещено из-за повышенной опасности возгорания.
- Удостоверьтесь в том, что электрический кабель не поврежден и не проложен под устройством или над нагретыми поверхностями с острыми краями.
- Электрическая безопасность устройства обеспечивается только во время подключения к установленной системе защитного заземления. Подключение к розетке без защитного заземления запрещено. В сомнительном случае необходимо выполнить проверку домашней электросети и обратиться к электрику.
- Производитель устройства не будет нести ответственности за ущерб, который возник вследствие неисправного защитного заземления.

62 Монтаж и работа устройства

В данном Разделе представлены важные инструкции относительно монтажа и работы устройства.

62.1 Предупредительные надписи на устройстве

▲VORSICHT

ОСТОРОЖНО



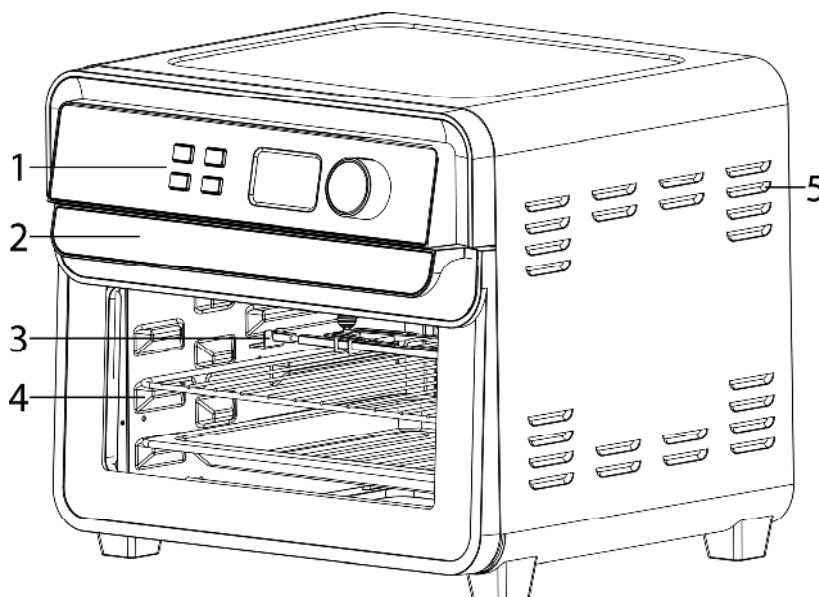
Осторожно, горячая поверхность!

С обратной стороны вверху на корпусе находится предупредительная надпись об опасности горячей поверхности. Поверхность устройства может очень сильно нагреваться

- ▶ Не следует прикасаться к горячей поверхности устройства. Существует риск получения ожогов!
- ▶ Не ставьте какие-либо предметы на устройство.

62.2 Обзор

- 1 Панель управления
- 2 Ручка
- 3 Кронштейн для гриля и вращающейся корзины
- 4 Полки (3 шт.)
- 5 Вентиляционное отверстие



62.3 Компоненты

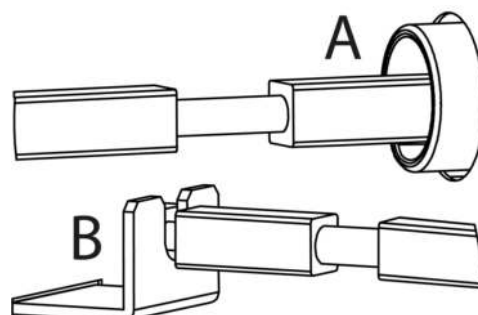


1. Для гриля, запекания или жарки используйте противень. или как поддон для решетки для гриля, корзины для жарки, вертела и вращающейся корзины
Для более легкой очистки пользуйтесь бумагой для противня или фольгой.
2. Решетка для гриля, во время процессов гриля, жарки или запекания.
3. Помощь при снятии с решетки для гриля и противень
4. Корзина для жарки - используется для запекания, сушки и жарки во фритюре без жира
5. Шампур Для равномерной жарки на гриле мяса, например курицы.
6. Помощь при снятии с вертела и вращающейся корзины
7. Вращающаяся корзина - для равномерного прожаривания, например, картофеля фри
8. Съёмный поддон для крошек. Для безопасного и простого сбора крошек.

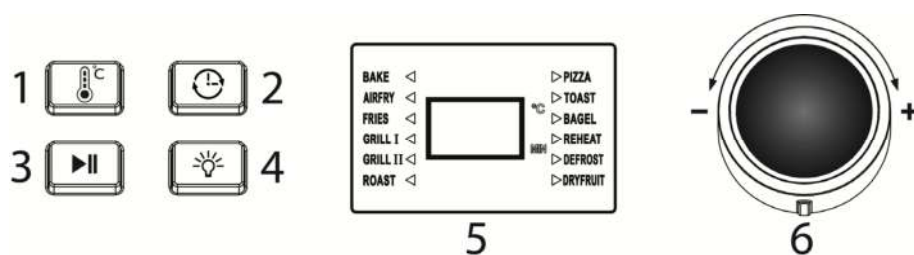
62.4 Использование вертела и вращающейся корзины

Наденьте крючки для вертела или вращающейся корзины на вертел и закрепите их прилагаемыми винтами.

- A) Вставить слегка округленной стороной вправо.
- B) Затем повернуть налево.

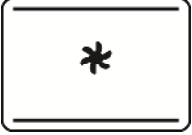
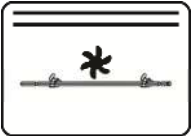
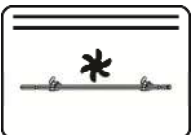
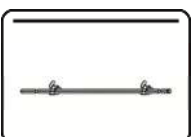
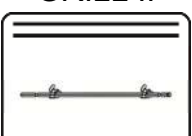
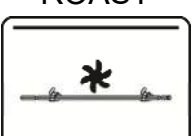






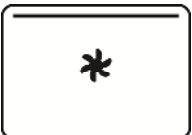

62.5 Панель управления



1. Кнопка выбора температуры (40-230°C, с шагом в 5°C)
2. Кнопка выбора времени (1-240 минут, с шагом в 1 минуту)
3. Старт (Start) / Стоп (Stop)
4. Включение и отключение внутренней подсветки
5. Отображение выбранной программы, температуры и времени
6. Поворотный регулятор для выбора программы, установки температуры и времени

62.6 Программы

Программа	Мощность (Вт)	Настройка времени (мин.)	Время (мин.)	Настройка температуры (°C)	Темп. (°C)
BAKE 	1600	1-120	60	100-230	180
AIRFRY 	1700	1-120	20	100-230	180
FRIES 	1700	1-120	20	100-230	180
GRILL I 	800	1-120	60	100-230	200
GRILL II 	1700	1-120	30	100-230	180
ROAST 	1600	1-120	60	100-230	180
PIZZA 	1600	1-120	10	100-230	200
TOAST 	1600	1-120	5	40-230	180
BAGEL 	800	1-120	5	40-230	180

REHEAT 	1600	1-120	20	40-100	60
DEFROST 	800	1-120	15	40-100	40
DRYFRUIT 	1700	1-240	180	40-100	40

62.7 Заводская табличка

Заводская табличка с данными о подключении и мощности находится с обратной стороны устройства.

63 Эксплуатация устройства

В данном Разделе представлены основные указания относительно работы с устройством. Выполняйте все инструкции, чтобы избежать рисков и ущерба.

▲WARNING ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Не оставляйте работающее устройство без присмотра, чтобы можно было вовремя отреагировать на опасность.

63.1 Перед первым использованием

Из внутренней части устройства извлеките все компоненты, промойте их в теплой мыльной воде и осушите. Протрите дно и верхнюю часть пространства для жарки влажной салфеткой, после чего вытрите его насухо.







На нагревательные элементы нанесен защитный слой. При первом включении устройства на протяжении может образовываться пар. Он не наносит вред и не влияет на мощность устройства.

Поэтому при первом использовании устройства дайте ему поработать 10 минут при температуре 150 °C (программа AIRFRY) затем в течение 10 минут при температуре 200°C (программа AIRFRY) в пустом состоянии, а затем дайте ему хорошо проветриться и остыть.

63.2 Использование

1. Вставьте вилку прибора в розетку. После включения прибор издаст два звуковых сигнала и загорятся индикаторы температуры, времени и программы.
2. Проверьте правильную установку поддона для крошки.
3. Поместите продукты на противень, решетку или корзину для жарки и установите в прибор.
Либо: поместите продукты, которую следует приготовить на гриле, на вертел или

во вращающуюся корзину и установите в прибор, как описано в разделе Установка вертела и вращающейся корзины настоящего руководства.

4. Убедитесь в том, что дверцы духовки правильно закрыты.
5. Поверните регулятор для того, чтобы выбрать нужную программу. Светящаяся стрелка указывает на выбор программы.
Заданные температура и время отображаются попеременно по 5 секунд каждое.
6. Нажмите кнопку  для того, чтобы установить желаемую температуру. Пока температура мигает на дисплее (5 раз), Вы можете отрегулировать ее настройку с помощью поворотного регулятора.
7. Нажмите кнопку  для того, чтобы установить желаемое время. Пока на дисплее мигает время (5 раз), Вы можете отрегулировать его настройку с помощью поворотного регулятора.
8. Нажмите  для того, чтобы начать приготовление.
9. Вы можете приостановить, а затем снова продолжить процесс приготовления, нажав кнопку . Для того, чтобы отменить процесс, нажмите и удерживайте кнопку .
10. После окончания заданного времени будет слышно звуковой сигнал. Используйте прихватки для или специальные приспособления для того, чтобы вынуть горячие продукты.
11. Для того, чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте кнопку .

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Во время работы на дисплее прибора отображается заданная температура и оставшееся время работы.
- ▶ Вы можете настроить температуру / время во время процесса приготовления, повторив шаги 6 и 7.
- ▶ Прибор автоматически переходит в режим ожидания через 2 минуты бездействия.

63.3 Советы по жарке

- Небольшие продукты обычно требуют меньше времени на приготовление, чем более крупные.
- Меньшее или большее количество продуктов сокращает или немного увеличивает время приготовления.
- Встряхивание / переворачивание в середине времени приготовления улучшает результат и предотвращает неравномерное приготовление пищи.
- Смажьте свежий картофель небольшим количеством масла перед жаркой, тогда он станет более хрустящим.
- Не жарьте в данном приборе во фритюре очень жирные продукты, например сосиски.
- Большинство блюд, которые можно приготовить в духовке, также возможно приготовить с помощью данного прибора.

Мы рекомендуем следующие количества и настройки:

Продукт	Количество (макс)	Компоненты	Программа	Темп. (°C)	Время (мин.)
Картофель фри (замороженный)	750 г	Корзина для жарки	Fries	200	20-25
Картофель фри (замороженный)	500 г	Вращающаяся корзина	Fries	200	20-25
Дольки сладкого картофеля домашнего приготовления	500 г	Вращающаяся корзина	Fries	200	25-30
Овощи на гриле (морковь, перец, кабачки и др.)	500 - 750 г	Корзина для жарки	Grill I	180	15-25
Бургер	Ок. 150 г	Решетка для гриля	Grill II	230	5-15
Куриные наггетсы	500 г	Корзина для жарки	Roast	180	10-12
Свежая курица-гриль	1300 г	Вертел	Roast	210	50
Пицца	Ø 27 см	Решетка для гриля	Pizza	200	10
Гренки домашнего приготовления	150 г	Вращающаяся корзина	AirFry	180	8
Попкорн	50 г кукурузных зерен	Вращающаяся корзина	AirFry	215	10-12
Булочки	6 штук	Решетка для гриля / противень	Bake	180	8-10
Маффины	12 штук	противень	Bake	180	15-20
Яблочные чипсы домашнего приготовления	1-2 штук	Корзина для жарки	Dryfruit	40	180

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ По прошествии половины времени рекомендуется проверить степень прожарки и при необходимости перевернуть / встряхнуть продукты.
- ▶ Обратите внимание, что при изменении количества может потребоваться корректировка времени и температуры.
- ▶ В связи с тем, что продукты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать, что предоставленные данные являются наилучшими настройками для приготовления именно тех продуктов, которые Вы используете.

64 Очистка и уход

Detta avsnitt innehåller viktig information om rengöring och skötsel. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring och för att säkerställa problemfri drift.

64.1 Инструкции по безопасности

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

Необходимо соблюдать нижеуказанные инструкции по безопасности перед очисткой устройства :

- ▶ Устройство необходимо регулярно чистить, а загрязнения удалять. Устройство, которое постоянно находится в загрязненном состоянии, обладает более коротким сроком эксплуатации, а также подвержено поражению грибками и бактериями.
- ▶ Перед очисткой устройства извлеките сетевой штепсель.
- ▶ После использования пространство для приготовления пищи остается горячим. Существует риск получения ожогов! Подождите, пока устройство не охладится.
- ▶ Пространство для приготовления пищи необходимо очистить после использования, как только оно охладится. Слишком долгое ожидание усложняет процесс очистки, а в некоторых случаях делает его невозможным. Слишком сильные загрязнения в некоторых случаях могут повредить устройство. Остатки пищи при следующем нагревании могут вызвать возгорание.
- ▶ При проникновении влаги в устройство могут повреждаться электронные компоненты. Обратите внимание на то, чтобы через вентиляционное отверстие в устройство не попадала жидкость.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные средства для чистки, а также растворители.
- ▶ Не следует скрести сильные загрязнения жесткими предметами.

64.2 Очистка

▲WARNING Риск возгорания

- ▶ Удалите жировые загрязнения из устройства, так как в противном случае они могут возгораться.

Корпус и поддон для крошек необходимо очищать влажной салфеткой.

Очистите дверцу с помощью влажной тканевой салфетки и стеклоочистителя или же другого мягкого моющего средства. Протирайте стенки и боковые стороны пространства для приготовления пищи после каждого использования влажной, мягкой тканевой салфеткой или губкой.

Для того, чтобы сделать облегчить очистку аксессуаров, замочите их в горячей воде с небольшим количеством моющего средства для посуды примерно на 10 минут, а затем протрите влажной мягкой тканью.

Компоненты и устройство необходимо вытереть насухо перед повторным использованием.

Поддон для крошек после очистки необходимо вставлять обратно в устройство.

65 Устранение неисправностей

В данном Разделе представлены важные указания относительно локализации неисправностей и их устранения. Выполняйте инструкции, чтобы избежать опасностей и повреждений.

65.1 Инструкции по безопасности

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

- ▶ Ремонт электрических устройств должен выполняться исключительно квалифицированным персоналом, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Вследствие несоответствующего ремонта могут возникнуть существенные риски для пользователя и повреждения устройства.

65.2 Поиск и устранение неисправностей

Таблица внизу указывает на локализацию и устранение незначительных неполадок.

Проблема	Решение
Устройство не работает	Убедитесь в подключении устройства в электрическую сеть.
При нажатии кнопки Старт (Start) / Стоп (Stop) прибор не запускается	Убедитесь в том, что дверца прибора хорошо закрыта
На дисплее отображаются коды E1/E2	Неисправность датчика температуры. Обратитесь в сервисный центр
На дисплее отображается код E3	Температура внутри прибора слишком высокая. Пожалуйста, остановите процесс приготовления до тех пор, пока прибор не остынет, а затем начните процесс приготовления снова.

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Om problemet inte går att lösa med ovanstående steg, kontakta då vår kundtjänst.

66 Утилизация старого устройства

Электронные и электрические старые устройства содержат много ценных материалов. Они также содержат вредные вещества, которые необходимы для их работы и безопасности. Если они утилизируются в бытовые отходы или при неправильном обращении, они могут наносить вред здоровью окружающих и окружающей среде.

Поэтому никогда не следует утилизировать ваше старое устройство вместе с бытовыми отходами.



HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Убедитесь в том, что ваше старое устройство будет храниться в удаленном доступе от детей.

- ▶ Используйте для этого пункт сбора в вашей местности, который предназначен для возврата и переработки электрических и электронных старых устройств. Вы также можете получить информацию об утилизации в вашей городской администрации, компании по переработке отходов или же у вашего продавца.

67 Гарантийные обязательства

Мы перенимаем гарантийные обязательства на этот продукт на 24 месяца, начиная с даты покупки. Гарантия распространяется на производственные дефекты.

Ваши притязания на гарантию в соответствии с §439 Федерального кодекса законов остаются действительными. Гарантия на распространяется на неисправности, которые возникли в связи с несоответствующей работой или уходом за устройством, а также на дефекты, которые незначительно влияют на работоспособность устройства и его стоимость. Кроме того, гарантийные обязательства не охватывают расходные детали, ущерб во время транспортировки, за исключением случаев, когда мы несем за них ответственность, а также на ущерб вследствие неправомерного ремонта. Данное устройство разработано с целью использования частным образом (в домашнем хозяйстве). Возможное использование с коммерческой целью будет попадать под действие гарантии только в том случае, если оно соразмерно использованию частным образом. Устройство не предназначено для использования с коммерческой целью. В случае законных притязаний мы на выбор выполним замену дефектного устройства или жеотремонтируем его. О явных дефектах следует сообщить на протяжении 14 дней после доставки.

Дальнейшие притязания исключены. Для оформления притязаний на гарантийное обслуживание перед отправкой нам устройства (всегда вместе с чеком о покупке) вам следует обязательно связаться с нами.

68 Технические данные

Устройство	Духовка AirFry
Названи	AirFry Chef 1700
Номер статьи	3000
Технические параметры подключения	220-240В; 50-60Гц
Потребление мощности	1700Вт
Вес-нетто	6,9 кг
Размеры (щ х в х г)	405 x 350 x 390 мм

Manual de Instruções Originais

AirFry Chef 1700



Artigo número. 3000

69 Manual de instruções: Informações gerais

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

O seu AirFry Chef 1700 irá durar por muitos anos, se proceder a sua utilização e manutenção de acordo com as instruções contidas neste manual.

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

69.1 Informações sobre este manual

Este manual de instruções é uma parte integral do AirFry Chef 1700 (adiante designado por aparelho) e fornece instruções importantes de instalação, segurança, utilização e manutenção do aparelho. O manual de instruções deve ser mantido sempre junto do aparelho. Este manual deve ser lido e usado por todas as pessoas que irão manusear o aparelho durante a sua:

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

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

69.2 Advertências

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

▲GEFAHR

PERIGO

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

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

▲WARNING

AVISO

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

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

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

▲VORSICHT

ATENÇÃO

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

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

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

HINWEIS

NOTA

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

69.3 Limitação de responsabilidade

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

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

- Não cumprimento das instruções contidas neste manual
- Outros usos além dos previstos neste manual de instruções
- Reparações não autorizadas • Uso de peças de reparação não autorizadas
- Quaisquer alterações técnicas e/ou modificações não autorizadas

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

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

69.4 Direitos de autor (Copyright)

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

70 Segurança

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

70.1 Utilização prevista

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

- em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outras áreas comerciais;
- em propriedades agrícolas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais;
- na cama e café da manhã. Qualquer outro uso diferente dos aqui indicados ou descritos, corresponde a um uso indevido do aparelho.

▲WARNING

AVISO

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

- ▶ Usar este aparelho exclusivamente para a sua utilização prevista.
- ▶ Respeitar as instruções descritas neste manual de instruções.

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

70.2 Informações gerais de segurança

HINWEIS

NOTA

Observar as seguintes instruções gerais de segurança para o manuseamento seguro do aparelho:

- ▶ Leia atentamente estas instruções de utilização antes de utilizar o aparelho.
- ▶ Verificar a unidade quanto a danos visíveis externos antes da sua utilização. Não colocar em funcionamento um aparelho danificado.
- ▶ Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado, se não estiver a funcionar correctamente ou se tiver caído ou sido danificado.
- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ O aparelho e o seu cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.
- ▶ A limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
- ▶ A reparação do aparelho só pode ser efectuada por um serviço de assistência ao cliente autorizado pelo fabricante, caso contrário, deixará de haver direito a garantia em caso de danos subsequentes. Reparações inadequadas podem causar um perigo considerável para o utilizador.
- ▶ Os componentes defeituosos só podem ser substituídos por peças sobressalentes originais. Só estas peças podem garantir que irão satisfazer os requisitos de segurança.

- ▶ A unidade não se destina a ser operada com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado (controlo remoto).
- ▶ Desligar o aparelho da rede quando não estiver a ser utilizado e antes de qualquer limpeza e montagem/desmontagem de peças.
- ▶ Utilizar apenas os acessórios recomendados pelo fabricante, caso contrário, a unidade poderá ser danificada.
- ▶ Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos e não o colocar na máquina de lavar louça.
- ▶ Não deixar o aparelho sem vigilância durante o funcionamento. Não deixar a porta aberta durante muito tempo quando o aparelho estiver em funcionamento.
- ▶ Desligar o aparelho da rede após a sua utilização.

70.3 Fontes de perigo

70.3.1 Perigo de queimaduras

Os alimentos preparados no aparelho, o aparelho e as superfícies do aparelho podem ficar muito quentes.

Observar as seguintes instruções de segurança para evitar queimar-se ou escaldar-se a si próprio ou a outros:

- ▶ Atenção: As superfícies funcionais e as superfícies adjacentes a elas podem tornar-se muito quentes. Cuidado: Perigo de queimaduras!
- ▶ As temperaturas das superfícies palpáveis podem tornar-se muito quentes quando o aparelho está em funcionamento.
- ▶ Utilizar luvas de forno ao manusear ou remover o aparelho quente, acessórios ou alimentos do aparelho.
- ▶ Nunca tocar nos elementos de aquecimento. Perigo de queimaduras!

- ▶ O topo do aparelho é muito quente durante e após o funcionamento. Não armazenar quaisquer objectos no aparelho.
- ▶ Não mover ou deslocar o aparelho durante o funcionamento. Perigo de queimaduras!
- ▶ Tenha cuidado ao manusear alimentos quentes!
- ▶ Deixar o aparelho arrefecer antes de desmontar/montar peças e limpar.
- ▶ Tenha cuidado ao manusear o aparelho, especialmente quando este estiver cheio de comida quente.
- ▶ Manter as crianças afastadas do aparelho à medida que as superfícies do aparelho aquecem durante o funcionamento e permanecem quentes durante algum tempo depois.

70.3.2 Perigo de incêndio

Se o aparelho não for utilizado correctamente, há um risco de incêndio devido à ignição do conteúdo.

Observar as seguintes instruções de segurança para evitar o risco de incêndio:

- ▶ Este aparelho gera altas temperaturas que podem causar queimaduras.
- ▶ Este aparelho funciona com ar quente. Não o encher com óleo ou gordura de fritura profunda! Risco de incêndio!
- ▶ Certificar-se de que não há objectos inflamáveis acima ou perto do aparelho.
- ▶ Nunca utilizar o aparelho para armazenar ou secar materiais inflamáveis.
- ▶ Não utilizar o aparelho para armazenar alimentos ou objectos.
- ▶ O aparelho não deve ser utilizado perto de materiais inflamáveis, por exemplo, cortinas.

▲WARNUNG**AVISO**

- ▶ Nunca cobrir o aparelho com toalhas ou outros materiais durante o funcionamento. O calor e o vapor devem ser capazes de escapar a todo o momento. O perigo de incêndio ocorre se o aparelho for coberto com materiais inflamáveis ou entrar em contacto com cortinas.
- ▶ Cuidado: Alimentos muito oleosos ou gordurosos podem facilmente inflamar-se em altas temperaturas. Portanto, certifique-se de que nenhuma gordura, por exemplo, de um tabuleiro de ir ao forno demasiado cheio, escorra para os elementos de aquecimento.
- ▶ **Remover sempre quaisquer resíduos de gordura que se tenham formado no aparelho, pois de outra forma poderiam inflamar-se.**

70.3.3 Perigo de eletrocussão**▲GEFAHR****PERIGO****Perigo de vida devido à corrente eléctrica!**

Há perigo de vida quando se entra em contacto com cabos ou componentes sob tensão! Observar as seguintes instruções de segurança para evitar o perigo da corrente eléctrica:

- ▶ Nunca abra o alojamento da unidade. Há um risco de choque eléctrico se as ligações sob tensão forem tocadas e a estrutura eléctrica e mecânica for alterada. Além disso, podem ocorrer avarias na unidade
- ▶ Não puxar pelo cabo de alimentação mas sim pela ficha de alimentação para desligar a unidade da tomada.
- ▶ Não operar o aparelho se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado, se não estiver a funcionar correctamente ou se tiver caído ou sido danificado. Se o cabo ou ficha de alimentação tiver sido danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu agente de serviço, a fim de evitar riscos.
- ▶ Não imergir o cabo ou a ficha em água ou outros líquidos para evitar choques eléctricos.

70.4 Instalação

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

70.5 Informação de segurança

▲ WARNUNG AVISO

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

70.6 Material fornecido

De forma geral o modelo AirFry Chef 1700 é entregue com os seguintes componentes:

- AirFry Chef 1700
- Manual de instruções
- Tabuleiro para assar
- Grelhador
- Cesto de fritar profunda
- Espeto rotativo
- Cesto rotativo
- Tabuleiro para migalhas
- Ajuda de remoção para cuspo rotativo e cesto rotativo
- Ajuda de remoção para grelhador e tabuleiro de ir ao forno

HINWEIS NOTA

- ▶ Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.
- ▶ Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalagem inadequado ou com o transporte.

70.7 Desembalar

Retirar o aparelho da caixa e retirar o material de embalagem.

70.8 Eliminação da embalagem

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



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

HINWEIS NOTA

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

70.9 Instalação: Exigências que devem respeitar o local de montagem

Para garantir a operação segura e correta do aparelho, o local de instalação deve atender aos seguintes requisitos:

- Colocar o aparelho sobre uma superfície firme, plana, horizontal e resistente ao calor, com capacidade de carga suficiente para o aparelho e o seu conteúdo.
- Não colocar o aparelho sobre uma superfície metálica.

- Escolher um local onde as crianças não possam alcançar as superfícies quentes do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser instalado numa parede ou num armário embutido.
- Não colocar o aparelho num ambiente quente, húmido ou muito húmido ou perto de material combustível.
- Não colocar o aparelho perto de um fogão a gás ou eléctrico ou forno.
- O aparelho requer fluxo de ar suficiente para funcionar correctamente. Certifique-se de que a parte de trás do aparelho está pelo menos a 15 cm de distância da parede. Deixar pelo menos 10 cm de espaço livre nos outros lados do aparelho.
- Não cubra nem bloqueie quaisquer aberturas na unidade.
- A tomada deve ser facilmente acessível para que o cabo de alimentação possa ser facilmente desconectado se necessário.
- A unidade e o cabo de alimentação não devem entrar em contacto com superfícies quentes. A unidade pode ser danificada.
- A instalação e montagem desta unidade em locais de instalação não estacionários só pode ser efectuada por empresas/profissionais especializadas se estas garantirem os pré-requisitos para a utilização segura desta unidade.

70.10 Ligação eléctrica

De modo a garantir uma instalação segura do seu aparelho, deve ter em atenção as seguintes instruções relativamente a ligação eléctrica.

- Antes de ligar o dispositivo, comparar os dados de ligação (voltagem e frequência) da placa de identificação com a sua instalação de electricidade doméstica. Esses dados devem corresponder de modo a evitar danos no dispositivo. Em caso de dúvida, consulte um electricista.
- É necessário proteger a ficha de alimentação através de um fusível de 16A, separadamente de outros aparelhos eléctricos.
- A ligação do aparelho à rede eléctrica deve ser no máximo através de um cabo de extensão de 3 metros de comprimento e um diâmetro de 1,5 mm². O uso de múltiplas extensões é proibido devido ao risco de incendio associado.
- Certificar que o cabo de alimentação não se encontra danificado e que não foi instalado por baixo do forno ou sobre superfícies quentes ou afiadas.
- A segurança eléctrica do aparelho somente é assegurada se estiver ligado a um sistema de supressão de sobrecargas. É proibido ligar o dispositivo a uma tomada sem proteção. Em caso de dúvida, chamar um electricista e verificar a instalação da casa. O fabricante não é responsável por danos causados pela falta de proteção.

71 Design e funções

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

71.1 Avisos sobre o aparelho

▲ VORSICHT

ATENÇÃO

Perigo devido à superfície quente!

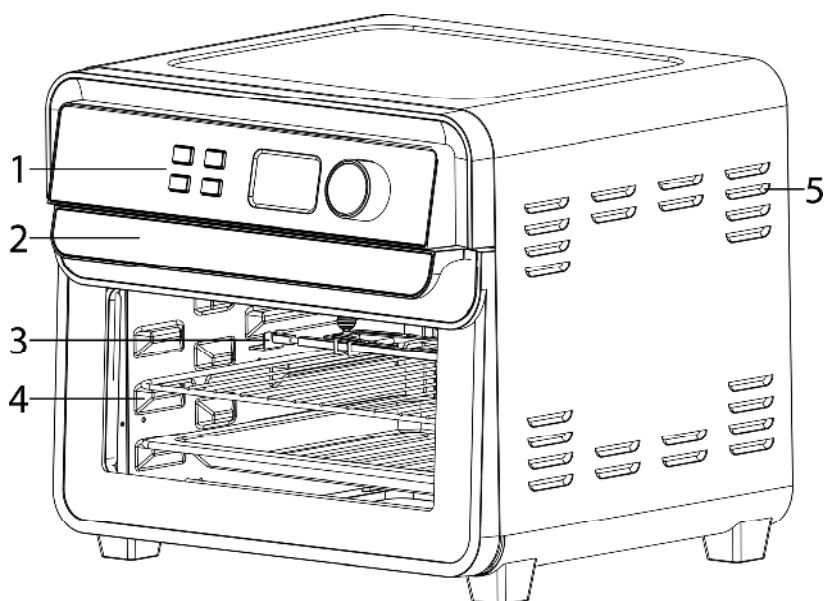
Existe um aviso de aviso no lado superior traseiro da caixa sobre o perigo devido a superfícies quentes. A superfície da unidade pode tornar-se muito quente.

- ▶ Não tocar na superfície quente do aparelho. Perigo de queimaduras!
- ▶ Não colocar quaisquer objectos sobre o aparelho.



71.2 Visão geral

- 1 Painel de controlo
- 2 Punho
- 3 Suporte para espeto rotativo e cesto rotativo
- 4 Nível de encaixe (3 pcs.)
- 5 Ranhuras de ventilação



71.3 Acessórios



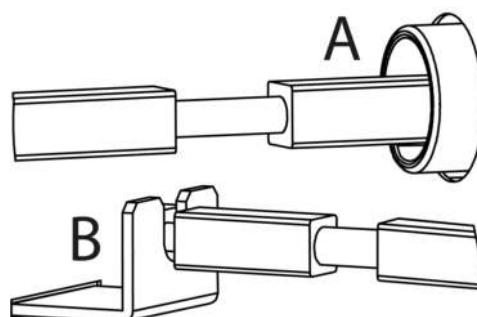
1. Tabuleiro para assar - utilizar ao grelhar, assar ou assar.
Ou como tabuleiro de gotejamento de gordura para o grelhador, cesto de fritura profunda, cuspo rotativo e cesto rotativo.
Utilização com papel vegetal para facilitar a limpeza.
2. Grelhador - utilizar ao grelhar, assar, assar ou assar.
3. Ajuda de remoção para tabuleiro de cozer e grelhador.
4. Cesto de fritura profunda - utilizar quando cozer, desidratar e fritar em profundidade sem gordura.
5. Espeto rotativo - para grelhar até carne, por exemplo, de aves de capoeira.
6. Auxiliar de remoção para o espeto rotativo e o cesto rotativo
7. Cesto rotativo - para fritar até mesmo batatas fritas, por exemplo
8. Tabuleiro de migalhas removível
Para a remoção segura e fácil de migalhas e resíduos de gordura

71.4 Inserir o espeto rotativo e o cesto rotativo

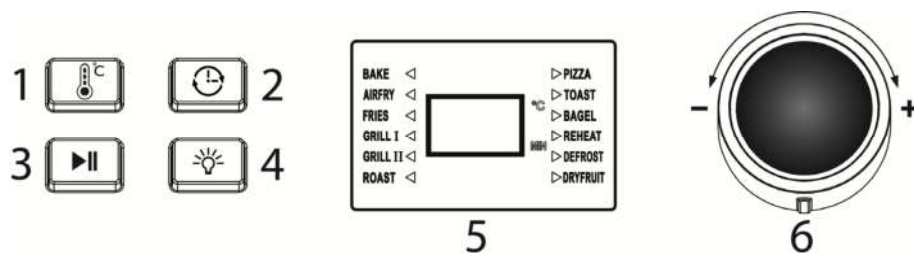
Deslizar os ganchos para o espeto giratório ou o cesto giratório sobre o espeto e prendê-los com os parafusos fornecidos.

A) Inserir com o lado ligeiramente arredondado para a direita.

B) Em seguida, inserir à esquerda.




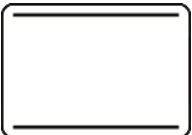
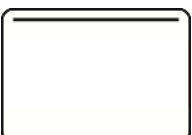



71.5 Painel de controlo



1. Botão de selecção de temperatura (40-230°C, em passos de 5°C)
2. Botão de selecção de tempo (1-240 minutos, em passos de 1 minuto)
3. Início / paragem
4. Ligar / desligar a iluminação interior
5. Visualização dos programas, temperatura e tempo
6. Controlo rotativo para selecção de programas e ajuste de temperatura / tempo

71.6 Programas

Programa	Consumo energético (W)	Configuração de tempo (min.)	Tempo (min.)	Configuração de temperatura (°C)	Temperatura (°C)
BAKE 	1600	1-120	60	100-230	180
AIRFRY 	1700	1-120	20	100-230	180
FRIES 	1700	1-120	20	100-230	180
GRILL I 	800	1-120	60	100-230	200
GRILL II 	1700	1-120	30	100-230	180
ROAST 	1600	1-120	60	100-230	180

PIZZA 	1600	1-120	10	100-230	200
TOAST 	1600	1-120	5	40-230	180
BAGEL 	800	1-120	5	40-230	180
REHEAT 	1600	1-120	20	40-100	60
DEFROST 	800	1-120	15	40-100	40
DRYFRUIT 	1700	1-240	180	40-100	40

71.7 Placa de tipo

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

72 Funcionamento e utilização

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

▲WARNING AVISO

- ▶ Não deixe a unidade sem vigilância durante a operação, para que possa intervir rapidamente em caso de perigo.







72.1 Antes da primeira utilização:

Retirar todos os acessórios do interior do aparelho, lavá-los com água morna e ensaboada e depois secá-los. Limpar a parte inferior e superior da câmara de cozedura com um pano húmido e depois secar bem a câmara de cozedura.

Os elementos de aquecimento têm um revestimento protector. Uma quantidade de vapor pode ser produzida durante a operação inicial. Isto não é prejudicial e não afecta o desempenho do aparelho.

Por conseguinte, ao utilizar o aparelho pela primeira vez, operá-lo vazio durante 10 minutos a 150°C (programa AIRFRY) depois durante 10 minutos a 200°C (programa AIRFRY) e depois deixá-lo ventilar e arrefecer completamente.

72.2 Utilização

1. Inserir a ficha na tomada. Após a ligação, o aparelho emite dois bipes e a temperatura, o tempo e o programa iluminam-se.
2. Verificar se o tabuleiro de migalhas está inserido correctamente.
3. Coloque a sua comida no tabuleiro do forno, no grelhador ou no cesto da fritura e deslize-a para dentro do aparelho.
Ou: Colocar o alimento na churrasqueira ou no cesto da churrasqueira e inseri-lo no aparelho como descrito em "Inserir a churrasqueira e o cesto da churrasqueira".
4. Certificar-se de que a porta está devidamente fechada.
5. Rode o mostrador de controlo para seleccionar o programa desejado. A seta iluminada indica a selecção do programa. A temperatura e o tempo predefinidos são exibidos alternadamente durante 5 segundos cada.
6. Prima o botão  para definir a temperatura desejada. Enquanto a temperatura pisca no mostrador (5 vezes), pode ajustar a configuração com o mostrador de controlo.
7. Premir o botão  para definir a hora desejada. Enquanto a hora está a piscar no mostrador (5 vezes), pode ajustar a configuração com o mostrador de controlo.
8. Pressione  para iniciar o processo de cozedura.
9. Pode fazer uma pausa e retomar o processo premindo novamente o botão . Para cancelar o processo, mantenha o botão  premido.
10. Um sinal sonoro soa quando o tempo estabelecido tiver decorrido. Usar luvas de forno ou os auxiliares de remoção para remover os alimentos.
11. Para desligar o aparelho, premir e manter premido o botão .

HINWEIS

NOTA

- ▶ Durante o processo, o visor mostra a temperatura definida e o tempo de trabalho restante.
- ▶ Pode ajustar a temperatura / tempo durante o processo, repetindo o passo 6 / passo 7.
- ▶ Se mudar o aparelho passa automaticamente para o modo standby após 2 minutos sem acção.

72.3 Dicas de fritura

- Os alimentos pequenos requerem normalmente menos tempo de cozedura do que os alimentos maiores.
- Uma quantidade menor ou maior de alimentos irá encurtar ou prolongar ligeiramente o tempo de cozedura.
- Agitar / virar a meio da cozedura optimiza o resultado final e evita a cozedura desigual dos alimentos.

- Escovar as batatas frescas com um pouco de óleo antes de as fritar para as tornar estaladiças.
- Não fritar alimentos extremamente gordurosos, tais como salsichas, com este aparelho.
- A maioria dos pratos que podem ser preparados no forno também pode ser preparada com este aparelho.

Recomendamos as seguintes quantidades e configurações:

Alimentos	Quantidade (máx.)	Acessórios	Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Batatas fritas (congeladas)	750 g	Cesto de fritar profunda	Fries	200	20-25
Batatas fritas (congeladas)	500 g	Cesto rotativo	Fries	200	20-25
Cunhas de batata-doce de fabrico caseiro	500 g	Cesto rotativo	Fries	200	25-30
Legumes grelhados (cenoura, pimenta, aboborinha, etc.)	500 - 750 g	Cesto de fritar profunda	Grill I	180	15-25
Hambúrgueres	150 g cada	Grelhador	Grill II	230	5-15
Nuggets de frango	500 g	Cesto de fritar profunda	Roast	180	10-12
Frango fresco grelhado	1300 g	Espeto rotativo	Roast	210	50
Pizza	Ø 27 cm	Grelhador	Pizza	200	10
Croutons caseiros	150 g	Cesto rotativo	AirFry	180	8
Pipocas	50 g	Cesto rotativo	AirFry	215	10-12
Rolo	6 peças	Grelhador / Tabuleiro para assar	Bake	180	8-10
Bolos	12 peças	Tabuleiro para assar	Bake	180	15-20
Batatas fritas de maçã caseiras	1-2 peças	Cesto de fritar profunda	Dryfruit	40	180

HINWEIS

NOTA

- ▶ A meio do tempo, pode verificar o grau de acastanhamento e, se necessário, virar/agitar os alimentos.
- ▶ Note-se que uma quantidade desviada pode exigir um ajuste do tempo e da temperatura.
- ▶ Como os alimentos variam consoante a origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir que os dados fornecidos sejam os melhores parâmetros para os alimentos que está a utilizar.

73 Limpeza e manutenção

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

73.1 Informação de segurança

▲VORSICHT ATENÇÃO

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

- ▶ O aparelho deve ser limpo regularmente e os resíduos de material de cozinha devem ser removidos. A limpeza inadequada do dispositivo pode levar à destruição da superfície, o que, por sua vez, afeta negativamente a vida útil do dispositivo e pode levar a uma condição perigosa do dispositivo, bem como contaminação por fungos e bactérias.
- ▶ Desligar o forno e remover a ficha da tomada elétrica antes de proceder a limpeza.
- ▶ A cavidade do forno fica quente após ser usada, pelo que existe o perigo de queimaduras! Aguardar até o aparelho ficar frio antes de proceder a limpeza.
- ▶ Limpar a cavidade do forno após o uso mal fique frio. Uma demora prolongada irá complicar a limpeza e em casos extremos pode a tornar impossível. A acumulação excessiva de sujidade pode danificar o aparelho em determinadas circunstâncias.
- ▶ Se a humidade penetrar no aparelho, pode danificar os componentes elétricos. Certifique-se que não entra nenhum líquido no interior do aparelho através das ranhuras de ventilação.
- ▶ Nunca usar produtos abrasivos/agressivos ou solventes.
- ▶ Nunca raspar a sujidade com esponjas duras.

73.2 Limpeza

▲WARNING PERIGO DE INCÊNDIO

- ▶ Remover sempre os resíduos de gordura no aparelho, pois podem entrar em ignição.

Limpar a caixa e o tabuleiro de migalhas com um pano húmido. Limpar a porta com um pano macio com um detergente para vidros ou detergente suave. Limpar cuidadosamente a câmara de cozedura após cada utilização com um pano macio húmido ou esponja de limpeza macia.

Para facilitar a limpeza dos acessórios, mergulhá-los em água quente com um pouco de líquido de lavagem durante cerca de 10 minutos e depois limpá-los com um pano húmido e macio.

Secar bem os acessórios e o aparelho antes de os voltar a utilizar.

Empurrar sempre o tabuleiro de migalhas de volta para dentro do aparelho depois da limpeza.

74 Resolução de avarias

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

74.1 Avisos de segurança

▲VORSICHT ATENÇÃO

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

74.2 Causas e possíveis soluções de avarias

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

Erro	Possível solução
A unidade não funciona.	Certificar-se de que a ficha está devidamente encaixada na tomada.
O processo não começa quando o botão start/stop é premido.	Certificar-se de que a porta está devidamente fechada.
E1/E2 é apresentado no visor.	O sensor de temperatura na unidade está defeituoso. Contacte o serviço ao cliente.
O E3 é apresentado no visor.	A temperatura na unidade é demasiado elevada. Por favor parar a operação até a unidade ter arrefecido e depois recomeçar.

HINWEIS

NOTA

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

75 Eliminação do aparelho usado

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



HINWEIS

NOTA

- ▶ Usar os pontos de recolha de aparelhos elétricos e eletrónicos – Eletrão. Contactar as autoridades locais ou o seu revendedor afim de saber quando e onde pode entregar o seu aparelho.
- ▶ Certifique-se que o seu aparelho fica guardado, fora do alcance de crianças até a sua remoção.

76 Garantia

Atribuímos a este produto uma garantia de 24 meses a partir da data de venda, para defeitos de fabrico ou de material. Os seus direitos que estão garantidos pela § 439 ff. BGB-E permanecem inalterados por ela.

Esta garantia não inclui danos resultantes do uso ou manuseio improprio, nem por danos que não impeçam o funcionamento correto ou afetem o valor do aparelho. Consumíveis, danos de transporte que não sejam atribuíveis ao fabricante e danos resultantes de reparações efetuadas por pessoas não autorizadas estão excluídos desta garantia. Este aparelho foi concebido para uma utilização domestica e os seus parâmetros de funcionamento correspondem ao expectável para tal utilização. O seu uso num contexto comercial só será abrangido pela garantia caso seja resultado de uma utilização comparável a domestica. Este aparelho não é destinado para uso industrial. No evento da reclamação ser justificada iremos proceder a sua reparação ou substituição por um aparelho novo. Todas as avarias detetadas devem ser comunicadas no espaço de 14 dias após a entrega. Todas a reclamações posteriores serão excluídas desta garantia. De modo a poder ativar a sua garantia, por favor entrar em contacto connosco antes de proceder a devolução do aparelho (acompanhado do respetivo documento comprovativo de compra).

77Dados técnicos

Aparelho	Forno AirFry
Nome	AirFry Chef 1700
Artigo número	3000
Conexão	220-240V; 50-60Hz
Consumo energético	1700W
Medidas (C x A x P):	405 x 350 x 390 mm
Peso	6,9 kg