

Imtron GmbH
Wankelstraße 5
85046 Ingolstadt
Germany
www.imtron.eu
www.koenic-online.com

IM_KAF 121821_200427_V05



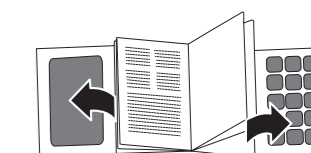
KOENIC

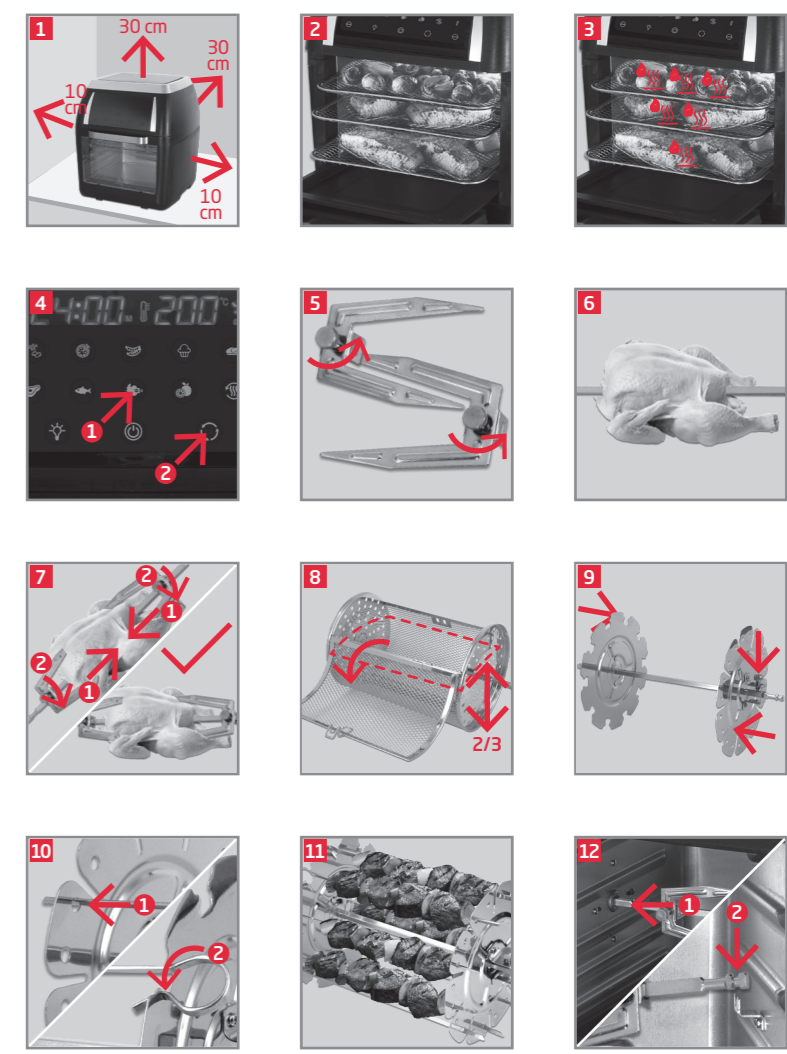
Heißluftfritteuse KAF 121821

- DE Gebrauchsanweisung
- EN User manual
- ES Manual de instrucciones
- FR Mode d'emploi
- GR Οδηγίες χρήσης
- HU Használati leírás
- IT Manuale dell'utente
- NL Gebruiksaanwijzing
- PL Instrukcja obsługi
- PT Manual de utilização
- SE Användarhandbok
- TR Kullanım Kılavuzu



Deutsch	3 - 15	—
English	16 - 27	—
Español	28 - 39	—
Français	40 - 51	—
Ελληνικά	52 - 64	—
Magyar	65 - 76	—
Italiano	77 - 88	—
Nederlands	89 - 100	—
Polski	101 - 112	—
Português	113 - 124	—
Svenska	125 - 136	—
Türkçe	137 - 148	—





Sicherheitshinweise



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Die heißen Oberflächen des Produktes nicht berühren. Während des Betriebes besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt.

- Das Produkt darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und dem Netzkabel fernzuhalten.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls diese beschädigt ist, darf das Produkt nicht mehr benutzt werden.
- Das Produkt muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.

Sicherheitshinweise

- Dieses Produkt ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z.B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Reinigen Sie das Produkt und die übrigen Zubehörteile nach jedem Gebrauch.
- Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Produktes.
- Heben Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie mit dem Produkt weiter.
- Beachten Sie alle Warnungen auf dem Produkt und in dieser Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch könnte zu Gefährdungen führen.
- Wenn Sie das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.
- Die Verwendung von Zubehör und Produktteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen oder Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- Versuchen Sie niemals das Produkt selbst zu reparieren. Geben Sie das Produkt zur Wartung und Reparatur an einen Fachhändler oder einen qualifizierten Kundendienst.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produktes übereinstimmen.
- Der Netzstecker dient als Trennvorrichtung. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
- Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Stromnetz trennen.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken oder Kontakt mit scharfen Kanten.
- Halten Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen, wie z. B. Heizkörpern, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Produkten, fern.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur am Netzstecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - wenn das Produkt nicht benutzt wird,
 - wenn Funktionsstörungen auftreten,
 - bevor Sie Zubehör anbringen / entfernen und
 - bevor Sie das Produkt reinigen.
- Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Produktes beschädigt oder das Produkt heruntergefallen ist, darf das Produkt nicht benutzt werden, bis es von einem Fachmann überprüft worden ist.
- Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
- Schützen Sie das Produkt vor extremer Hitze und Kälte, direktem Sonnenlicht und Staub.

Sicherheitshinweise

- Um das Risiko von Feuer und elektrischem Schlag zu reduzieren, setzen Sie das Produkt weder Feuer (Kamin, Grill, Kerzen, Zigaretten, usw.) noch Wasser (Tropfwasser, Spritzwasser, Vasen, Wannen usw.) aus.
- **Warnung!** Benutzen Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder starker Feuchtigkeit, z. B. in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbaden oder der Badewanne.
- Das Produkt nur in gemäßigten Breitengraden verwenden. Vermeiden Sie tropische und besonders feuchte Klimaregionen.
- Produkt vor jeglicher Nässe, d.h. auch Spritzwasser und Feuchtigkeit schützen.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den umgebenden Wänden bzw. Gegenständen müssen folgende Abstände eingehalten werden:
 - Seitlich: 10 cm
 - Hinten: 30 cm
 - Oben: 30 cm
- Das Gerät darf nicht in Möbel eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.
- Die Standfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und unempfindliche Unterlage. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
- Das Produkt darf nicht mit leicht entzündlichem Material, z.B. Vorhängen, Textilien, Wandverkleidungen u.ä., in Berührung kommen oder damit zugedeckt werden. Achten Sie darauf, dass immer ein ausreichender Sicherheitsabstand zu entzündlichen Materialien eingehalten wird.
- Keine Gegenstände in das Produkt einführen.
- Dieses Produkt ist nur für die Nutzung im Haushalt konzipiert. Es ist nicht für kommerziellen Gebrauch geeignet.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas-, Elektro-, Kohleherd usw.).
- **Brandgefahr!** Lebensmittel können brennen. Seien Sie besonders vorsichtig bei Lebensmitteln mit hohem Zucker- oder Fettgehalt. Das Produkt daher nie unbeaufsichtigt lassen.
- **Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Produktes. Fassen Sie es nur am Handgriff bzw. am Display an. Seien Sie besonders beim Entnehmen von Speisen vorsichtig.
- Teile des Produktes werden sehr heiß. Lassen Sie das Produkt ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Berühren Sie nicht das Heizelement.
- Öle und Fette können sich leicht entzünden. Fett oder Öl darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.

Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein **KOENIC**-Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Bestimmungsgemäße Benutzung

Das Produkt ist nur für das Zubereiten von Nahrungsmitteln gedacht. Jeglicher anderer Gebrauch kann zu Schäden am Produkt oder Verletzungen führen.

Die Imtron GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden am Produkt, Sachschaden, oder Verletzung von Personen aufgrund von unachtsamer, unsachgemäßer, falscher oder nicht dem vom Hersteller angegebenen Zweck entsprechender Verwendung des Produkts.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie das Produkt und das Zubehör vorsichtig aus der Originalverpackung. Es empfiehlt sich die Originalverpackung für späteres Verstauen aufzubewahren. Möchten Sie die Originalverpackung entsorgen, so tun Sie dies nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Überprüfen Sie den Verpackungsinhalt auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, kontaktieren Sie umgehend Ihre Verkaufsstelle. Reinigen Sie das Produkt nach dem Auspacken; siehe Abschnitt **Reinigung und Pflege**.

Um Produktionsrückstände zu entfernen, nehmen Sie das Produkt für ca. 10 Minuten ohne Lebensmittel in Betrieb. Benutzen Sie dafür die max. Temperatureinstellung. Beachten Sie zur Einstellung das Kapitel **Bedienung**. Bitte sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, da es zur leichten Geruchsbildung und Rauchentwicklung kommen kann, was aber unbedenklich ist und nach kurzer Zeit verschwindet.

Entsorgung



Dieses Gerät nicht im unsortierten Hausmüll entsorgen. An einer ausgewiesenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte entsorgen. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei. Für weitere Information wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder die örtlichen Behörden.

Lieferumfang

1 x Heißluftfritteuse
3 x Backrost
1 x Backblech/Fettauffangschale
1 x Drehkorb
1 x Drehspieß-Set
1 x Drehspießgriff
1 x Fleischspieße-Set
1 x Bedienungsanleitung

Technische Daten

Netzspannung : 220 - 240 V~
Leistungsaufnahme : 1800 W
Frequenz : 50/60 Hz

Bedienelemente und Komponenten

- A** Bedienfeld mit Anzeigen
- B** Display
- C** Zeitwahltasten + /-
- D** Taste Beleuchtung ein/aus
- E** Ein-/Aus-Taste
- F** Taste Drehspießantrieb
- G** Temperaturwahltasten +/-
- H** Moduswahltasten und -anzeigen
- I** Garraumbeleuchtung
- J** Drehspießaufnahme
- K** Backrost (3x)
- L** Backblech/Fettauffangschale
- M** Tür
- N** Türgriff
- O** Drehkorb
- P** Drehspieß mit Klammern und Schrauben
- Q** Drehspießgriff
- R** Fleischspieße (10x)
- S** Drehgestellscheiben (2x)
- T** Netzkabel mit Netzstecker
- U** Heißluftauslass

Deutsch

Aufstellung

Abb. 1 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Unterlage. Beachten Sie den Abstand zur nächsten Steckdose.

Hinweis: Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände eingehalten werden:

Seitlich : 10 cm
Hinten : 30 cm
Oben : 30 cm



Achtung

Das Gerät darf nicht in Möbeln aufgestellt bzw. eingebaut werden. Das Aufstellen des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.

Beachten Sie, dass aus dem Heißluftauslass auf der Rückseite heiße Luft austritt. Halten Sie unbedingt die Mindestabstände ein und wärmeempfindliche Gegenstände fern.

Bedienung

Benutzung der Grillroste

Abb. 2 Legen Sie die Lebensmittel auf ein oder mehrere (bis zu 3) Backroste.

Abb. 3 Sollten 2 oder alle drei Roste gleichzeitig verwendet werden, beachten Sie, dass je höher ein Rost eingeschoben wird, desto heißer wird gegrillt bzw. gegart, da sich das einzige Heizelement oben befindet. Daher garen auf dem obersten Rost Lebensmittel schneller und werden knuspriger, können aber auch leicht verbrennen. Um eine gleichmäßigere Hitzeeinwirkung zu erzielen, wählen Sie die mittlere Position. Für schonendes Garen wählen Sie die untere Position. Wenden Sie die Lebensmittel in jedem Fall in regelmäßigen Abständen.



Achtung - Verbrennungsgefahr

Zur Entnahme der heißen Grillroste oder des Backblechs benutzen Sie unbedingt Topflappen.

Benutzung des Drehspießes

Der Drehspieß ist geeignet, um größere Fleischstücke oder kleine Brathähnchen zu grillen.



Abb. 4 Der Drehspieß dreht sich nur bei Auswahl des Brathähnchen-Programms automatisch. Wird ein anderes oder kein vorprogrammiertes Programm gewählt, so muss der Drehspießantrieb durch Drücken der Taste  eingeschaltet werden. Durch erneutes Drücken der Taste , wird der Antrieb wieder ausgeschaltet.

Abb. 5 Lösen Sie die Rändelschrauben an den Klammern ohne sie zu entfernen.

Abb. 6 Durchstechen Sie das Grillgut mit dem Drehspieß so mittig wie möglich, damit es einen gleichmäßigen Abstand zum Heizelement hat. Achten Sie außerdem auf eine gleichmäßige Gewichtsverteilung.

Abb. 7 Anschließend mit den Klammern das Gargut in der Mitte des Drehspießes fixieren. Dafür die gelösten Klammern zusammenschieben und, wenn das Grillgut fest sitzt, mit den Rändelschrauben die Klammern auf dem Drehspieß festschrauben.

Hinweis:

- Achten Sie darauf, dass das Grillgut so auf dem Drehspieß platziert ist, dass der Abstand zum Antrieb links und zur Lagerung rechts gleich groß ist.
- Beachten Sie die Größe des Grillgutes (z.B. Brathähnchen). Dieses darf in keiner Lage das obere Heizelement berühren.

- Der Drehspieß hat auf beiden Seiten Vertiefungen. Diese markieren die äußersten Positionen der Rändelschrauben. Die Klammern mit den Schrauben dürfen nicht außerhalb dieser Vertiefungen angebracht werden.

Hinweis:

- Es wird empfohlen bei Benutzung des Drehspießes nur Brathähnchen bis zu einem Gewicht von 1 kg zu verwenden.
- Zum Einsetzen und zur Entnahme des Drehspießes aus der Heißluftfritteuse beachten Sie den Punkt **Einsetzen und Entnahme von Drehspieß, Drehkorb oder Drehgestell**.

Benutzung des Drehkorbes



Im Drehkorb können Sie Pommes oder andere Kartoffelgerichte, Gemüse, Fleisch und Tiefkühlprodukte wie nicht panierte Tintenfischringe rundherum gleichmäßig grillen. Der Drehkorb dreht sich nur bei Auswahl des Brathähnchen-Programms automatisch. Wird ein anderes oder kein Programm gewählt, so muss der Drehkorbantrieb durch Drücken der Taste  eingeschaltet werden. Durch erneutes Drücken der Taste , wird der Antrieb wieder ausgeschaltet.

Abb. **8** Öffnen Sie den Drehkorb. Füllen Sie den Drehkorb höchstens zu 2/3, damit sich die Lebensmittel in der Trommel ausreichend bewegen können um gleichmäßig gegrillt zu werden. Schließen Sie den Drehkorb und achten Sie drauf, dass er korrekt geschlossen ist, damit er sich nicht während des Betriebs öffnen kann. Zum Einsetzen und zur Entnahme des Drehkorbes aus der Heißluftfritteuse beachten Sie den Punkt **Einsetzen und Entnahme von Drehspieß, Drehkorb oder Drehgestell**.

Benutzung des Fleischspießdrehgestells

Abb. **9** Schieben Sie die beiden Drehgestellscheiben auf den Drehspieß. Beachten Sie, dass zum Befestigen die Rändelschrauben der beiden Klammern zu verwenden sind.

Achten Sie darauf, dass:

- die Rändelschrauben nach außen zeigen müssen
- sich die Drehgestellscheiben zwischen den beiden runden Vertiefungen befinden.

Hinweis:

Der Drehspieß hat auf beiden Seiten Vertiefungen. Diese markieren die äußersten Positionen der Rändelschrauben. Die Drehgestellscheiben mit den Schrauben dürfen nicht außerhalb dieser Vertiefungen angebracht werden.

Fixieren Sie die beiden Drehgestellscheiben mit den Rändelschrauben auf dem Drehspieß. Empfohlen wird, dass die Rändelschrauben genau auf den runden Vertiefungen verschraubt werden, um so die maximale Fleischspießlänge nutzen zu können.

Abb. **10** Stecken Sie die Spitze eines mit Grillgut bestückten Fleischspießes durch eine der runden Bohrungen in der entsprechenden Drehgestellscheibe. Drücken Sie das zum Clip geformte Ende des Grillspießes zusammen und drehen Sie diesen in die Aussparung der anderen Drehgestellscheibe, bis er einrastet.

Abb. **11** Bringen Sie nun die anderen Fleischspieße am Drehgestell an.

Hinweis:

Werden nicht alle Fleischspieße verwendet, verteilen Sie die verwendeten Fleischspieße möglichst gleichmäßig am Drehgestellumfang.

Deutsch

Lösen Sie die Schrauben und verstellen Sie die Drehgestellscheiben gegebenenfalls nochmals und drehen Sie die Rändelschrauben fest. Für die Zubereitung verwenden Sie entweder das Brathähnchen-Programm oder schalten den Antrieb manuell zu.

Zum Einsetzen und zur Entnahme des Fleischspießdrehgestells aus der Heißluftfritteuse beachten Sie den Punkt

Einsetzen und Entnahme von Drehspieß, Drehkorb oder Drehgestell.

Wurde der Garvorgang beendet, entnehmen Sie das Drehgestell.

- Tragen Sie Ofenhandschuhe und drücken Sie den Clip des Fleischspießes zusammen. Drehen Sie den Fleischspieß aus der Aussparung der entsprechenden Drehgestellscheibe und ziehen Sie die Spitze aus der Bohrung der anderen Drehgestellscheibe. Nehmen Sie alle Fleischspieße vom Drehgestell ab.
- Lösen Sie die Rändelschrauben soweit, dass sich die Drehgestellscheiben lösen und nehmen Sie sie vom Drehspieß ab.

Einsetzen und Entnahme von Drehspieß, Drehkorb oder Drehgestell

Abb. **12** **1** Zum Einsetzen das Drehspießende mit dem langen Vierkant links in die Aufnahme des Antriebes schieben.
2 Anschließend das andere Drehspießende mit der Nut rechts auf die Lagerung setzen.

Abb. **13** Zur Entnahme benutzen Sie den Drehspießgriff und verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Einsetzen des Drehspießes, -gestells oder -korbes.



Achtung - Verbrennungsgefahr

Drehspieß, -gestell oder -korb sind nach dem Garen sehr heiß. Verwenden Sie zur Entnahme des heißen Drehspießes, -gestells oder -korbes immer den Drehspießgriff. Heben Sie zuerst das rechte Drehspießende nach oben aus der Lagerung **1** und bewegen es zu sich **2**, sodass dabei das linke Drehspießende aus der Aufnahme herausrutscht **3** und der Drehspieß oder -korb entnommen werden kann.

Frittieren und Grillen

Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob die Fettauffangschale in der unteren Position eingeschoben wurde.

Abb. **14** Setzen Sie die Fettauffangschale in der untersten Position ein.

Abb. **15** Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.

Abb. **16** Halten Sie die Ein-/Aus-Taste für ca. 1 Sekunde gedrückt, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie eines der voreingestellten Programme oder bestimmen Sie die Zubereitungszeit / -temperatur manuell.

Beachten Sie dazu die Symbole und die nachfolgende **Programmtabelle** sowie die **Frittiertabelle**.

Stellen Sie, wenn gewünscht, die Temperatur und Zeit individuell mit den Tasten + / - ein. Die einstellbare Temperatur beträgt 65°C - 200 °C, die Höchstdauer beträgt 60 min. Die Standardtemperatur für das Abtauen beträgt 70°C und kann von 40-70°C eingestellt werden. Die Temperatur wird rechts und die Zeit bzw. Restzeit werden im Display links angezeigt. Drücken Sie erneut kurz die Ein-/Aus-Taste um den Garvorgang zu starten. Wurde die voreingestellte Temperatur erreicht, erlischt der Heizkontrollindikator 🔥 🔥 🔥.

Heizen Sie den Garraum bei geschlossener Tür einige Minuten vor. Stellen Sie dazu die gewünschte Temperatur und ausreichend Zeit ein.

Bereiten Sie die zu grillenden oder frittierenden Lebensmittel vor, legen Sie sie auf die Backroste, das Backblech, in den Drehkorb bzw. spießen Sie sie auf, wie in den entsprechenden Punkten beschrieben.

Soll kein Fett oder Flüssigkeit abtropfen, legen Sie das Frittiergut direkt auf das Backblech.



Öffnen Sie die Tür und schieben Sie den Backrost oder das Backblech in der gewünschten Höhe ein, bzw. setzen Sie Drehspieß oder Drehkorb in die Heißluftfritteuse ein.

Schließen Sie die Tür, passen Sie u.U. die Temperatur und Zeit nochmals an.

Hinweis:

Die Zeit und Temperatur können Sie während des Frittier- bzw. Grillvorganges jederzeit ändern. Zum Ändern des Programms müssen Sie das Produkt erst aus- und wieder einschalten.


Hinweis:

Der Heizkontrollindikator   schaltet sich während des Frittiervorgangs immer wieder ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die eingestellte Temperatur thermostatisch geregelt und konstant gehalten wird.

Ist die eingestellte Zeit abgelaufen ertönt ein mehrmaliger Piepton und das Gerät schaltet sich aus. Zum manuellen Ausschalten der Heißluftfritteuse halten Sie die Ein-/Aus-Taste für ca. 1 Sekunde gedrückt.



Achtung

Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten weiter, um das Gerät abzukühlen. Ziehen Sie erst den Netzstecker, wenn das Lüftersymbol  erloschen ist.

Ist der Garvorgang beendet, öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut wie in den Punkten **Benutzung der Grillroste** und **Einsetzen und Entnahme von Drehspieß, Drehkorb oder Drehgestell** beschrieben. Benutzen Sie zum Öffnen der heißen Tür nur den Türgriff.



Vorsicht

Beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf entweichen. Daher die Tür immer vorsichtig und langsam öffnen. Ziehen Sie nach der Benutzung des Gerätes und wenn der Lüfter gestoppt hat den Netzstecker.













Vorsicht

Je nach Art und Beschaffenheit des Grillguts kann dieses sehr heiß werden! Insbesondere werden stark wasserhaltige Lebensmittel, wie Tomaten, sehr heiß. Gehen Sie daher, insbesondere bei der Entnahme dieser Lebensmittel, sehr vorsichtig vor.

Geben Sie das Frittiergut in eine geeignete Schüssel oder auf einen Teller. Benutzen Sie ggf. einen Holzspatel zum Entleeren des Frittierkorbes. Sind alle Teile abgekühlt reinigen Sie das Gerät wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Deutsch


Programmtabelle

Symbol	Programm	Zeit	Temperatur
	Pommes frites	18 Minuten	200 °C
	Pizza	20 Minuten	200 °C
	Hot dog	12 Minuten	160 °C
	Backen	30 Minuten	160 °C
	Hähnchenkeulen	25 Minuten	180 °C
	Steaks	12 Minuten	200 °C
	Fisch	13 Minuten	200 °C
	Geflügel	40 Minuten	190 °C
	Trocknen	4 Stunden	70 °C
	Auftauen	12 Minuten	70 °C

Hinweis: Vergewissern Sie vor dem Servieren, dass alle zubereiteten Speisen gut durchgegart sind.






Frittiertabelle

Die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Daten dienen als Richtwerte. Da sich Lebensmittel hinsichtlich ihrer Herkunft, Zusammensetzung, Größe und Form unterscheiden, kann es zu Abweichungen in der tatsächlich benötigten Garzeit / -temperatur kommen. Vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass alle Speisen komplett durchgegart sind.

Kat- egorie	Lebensmittel	Menge / Gewicht	Tem- peratur	Zeit (Min.)	Rühren / wenden	Empfehlung
  Pommes Frites / Snacks / Pizza	Dünne Pommes Frites (gefroren)	400 - 600g	200°C	20-25	wenden*	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Pommes. Wenden* nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Dicke Pommes Frites (gefroren)	400 - 600g	200°C	20-25	wenden*	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Pommes. Wenden* nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Selbstgemachte dicke Pommes Frites (frisch)	400 - 600g	185°C	40-45	wenden*	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Pommes. Wenden* nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Kroketten (gefroren)	400 - 600g	200°C	18-22	wenden	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Kroketten. Wenden nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit.
	Ofenkäse (frisch)	150 - 200g	200°C	20	nein	-
	Selbstgemachte dicke Süßkart- offelfritten (frisch)	400 - 600g	185°C	40-45	wenden*	Sprühen Sie vor dem Frittieren etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Pommes. Wenden* nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit
	Backcamembert (frisch)	2 - 3 Stk.	200°C	10-12	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Pizzabaguette (gefroren)	1 - 2 Stk.	180°C	10-12	nein	-
	Piccolini (gefroren)	4 - 6 Stk.	180°C	10-12	nein	-
	Mini- Frühlingsrollen	400 - 600g	200°C	12-15	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden

* Nicht erforderlich wenn der Drehkorb benutzt wird.

Deutsch

Kategorie	Lebensmittel	Menge / Gewicht	Temperatur	Zeit (Min.)	Rühren / wenden	Empfehlung
 Fleisch / Fisch	Marinierte Chicken Wings (gefroren)	400 - 600g	200°C	10-12	wenden*	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden*
	Chicken Nuggets (gefroren)	400 - 600g	200°C	20-25	wenden	Sprühen Sie vor dem Garen etwas Öl (ca. 1 Teelöffel) auf die Chicken Nuggets. Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Hähnchenkeulen (frisch)	200 - 400g	200°C	25-30	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Hähnchenbrust (gefroren)	200 - 400g	200°C	20-25	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Currywurst (frisch)	2 - 3 Stk.	200°C	8-10	wenden	Die Wurst sollte vor dem Garen mehrmals angeritzt werden um Aufplatzen zu vermeiden.
	Cordon Bleu (gefroren)	2 Stk.	200°C	20-25	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Garnelen	-	160°C	12	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Fischstäbchen (gefroren)	10 Stk.	180°C	10-15	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Paniertes Fischfilet (gefroren)	2 - 3 Stk.	180°C	20	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
 Brathähnchen	Brathähnchen (frisch)	1 Stk./ max. 1 kg	190°C	40	-	Mit Drehspieß und Antrieb ein
 Gebäck	Kuchen (gefroren)	2 - 3 Stk.	170°C	15-18	nein	-
	Muffins (frisch)	3 - 4 Stk.	160°C	20	nein	-
	Brötchen (frisch)	2 - 3 Stk.	180°C	10	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
	Croissants (frisch)	2 - 3 Stk.	150°C	3-5	nein	-
 Trocknen	Obst	-	70°C	240	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden
 Auftauen	Gefrorene Lebensmittel	-	70°C	5-60	wenden	Nach 1/3 und nach 2/3 der Zeit wenden

Hinweis:

Die Zeitangaben dienen nur zur Orientierung. Je nach Beschaffenheit / Fettanteil / Gewicht etc. kann die Garzeit variieren.

- Wenden Sie Frittiergut, insb. Pommes Frites*, Krokette etc. nach 1/3 und 2/3 der Garzeit. Beachten Sie dazu die Angaben in der Frittiertabelle.
- Öffnen Sie hierfür die Tür und ziehen Sie das Gitter / Blech heraus. Das Gerät schaltet sich dabei automatisch aus. Nehmen Sie zum Wenden ggf. einen Holzspatel zu Hilfe.
- Schieben Sie nun das Gitter / Blech wieder ein und schließen Sie die Tür. Das Gerät schaltet sich dann wieder automatisch ein und heizt weiter.
- Wählen Sie die mittlere Einschubhöhe, wenn Sie nur ein Gitter / Blech verwenden.
- Werden zwei oder mehr Gitter verwendet, empfiehlt es sich die Einschubhöhe der Gitter nach dem Wenden der Speisen zu tauschen, um ein gleichmäßigeres Ergebnis zu erzielen.

* Nicht erforderlich wenn der Drehkorb benutzt wird.

Tipps für ein besseres Ergebnis

- Beachten Sie im Allgemeinen immer auch die Zubereitungshinweise auf den Verpackungen der Lebensmittel. Prinzipiell können fast alle Lebensmittel, die in einem regulären Backofen zubereitet werden können, auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht vorheizen, addieren Sie 2-3 Minuten zur eigentlichen Garzeit hinzu.
- Kleinere Lebensmittel benötigen i.d.R. eine kürzere Garzeit als große Lebensmittel.
- Verwenden Sie für selbstgemachte Pommes am besten festkochende Kartoffeln. Frisch geschnittene Pommes vor dem Garen mit kaltem Wasser abwaschen um überschüssige Stärke abzuwaschen. Die Pommes danach gut abtrocknen und würzen. Je weniger Feuchtigkeit vorhanden ist, desto knuspriger werden die Kartoffeln. Die Pommes vor dem Frittieren mit etwas Speiseöl mischen, um einen knusprigen Effekt zu erzielen.
- Beachten Sie bei der Zubereitung von frischen Muffins und kleinen Kuchen, dass der Teig sich ausdehnen wird. Vermeiden Sie unter allen Umständen, dass der Teig das Heizelement berührt. Es besteht Brandgefahr!

Reinigung und Pflege



Vorsicht

Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Produkt vollständig abkühlen lassen.

Abb. 17 Die Tür lässt sich zur einfacheren Reinigung abnehmen. Öffnen Sie die Tür um ca. 10° und ziehen Sie sie dann nach oben heraus. Waschen Sie sie zusammen mit den anderen entnehmbaren Teilen wie nachfolgend beschrieben, jedoch nicht in der Spülmaschine, ab. Nach dem Abtrocknen stecken Sie die Tür im Winkel von 10° wieder auf die Scharniere und schließen Sie sie. **Hinweis:** Das Gerät arbeitet nicht wenn die Tür nicht korrekt montiert und geschlossen ist.

- Waschen Sie alle benutzten entnehmbaren Teile mit heißem Wasser und Spülmittel ab und spülen Sie alles ab. Bei starken Verkrustungen weichen Sie die festgebackenen Rückstände mit Wasser ein. Fügen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Hinweis:

Alternativ können die entnehmbaren Teile auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Backofenspray verwenden. Das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen und anschließend gut abtrocknen.

Fehlerbehebung

Sollte es während des Betriebs zu Störungen kommen, beachten Sie nachfolgende Tabelle. Sollten die Probleme wie unter **Behebung** angegeben nicht abgestellt werden können, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Produkt funktioniert oder heizt nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Stromversorgung • Tür nicht richtig geschlossen 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen der Stromversorgung • Achten Sie darauf, dass die Tür richtig geschlossen ist
Verbrannter Geruch / Rauch	<ul style="list-style-type: none"> • Fett oder Lebensmittel auf dem Heizelement 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass das Heizelement frei von Fett und anderen Rückständen ist. Lebensmittel und Fett dürfen nicht in Kontakt mit dem Heizelement kommen

Safety instructions



Caution! Hot surface! Risk of burning! Do

not touch the product's hot surfaces. Heat rises from the product during use.

- Do not operate the product by means of an external timer or separate remote control system.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are being supervised or have been given instructions concerning the use of the product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the product.
- Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep this product and its power cord out of reach of children under the age of 8 years.
- The product is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the product must not be used.

Safety instructions

- The product is designed for the preparation of normal household quantities in the home, or in household-like, non-commercial environments. Household-like environments include staff kitchens in shops, offices, agricultural and other small businesses or for use by guests at bed-and-breakfast establishments, small hotels and similar residential facilities.
- A damaged power cord may only be replaced by the authorised service agent in order to avoid hazards.
- Clean the product and all other accessories after each use.
- Follow the instructions in the chapter **Cleaning and care**.

Safety instructions

- Read this manual thoroughly before first use. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the equipment.
- Keep this manual for future reference and pass it on with the product.
- Pay particular attention to the warnings on the product and in this manual.
- Use the product only for its intended purpose. Improper use may lead to hazards.
- In the event of improper use or wrong operation, we do not accept any liability for resulting damages.
- The use of accessories and components not expressly recommended by the manufacturer may result in injuries or damages and voids the warranty.
- Never leave the product unsupervised while it is switched on.
- Do not place any objects on top of the product.
- Never immerse electrical parts of the product in water or any other fluid during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- Do not under any circumstances attempt to repair the product yourself. For servicing and repairs, please consult an authorised service agent.
- The mains voltage must match the information on the rating label of the product.
- The power plug is used as the disconnect device. Please be sure that the power plug is in operable condition.
- Only unplugging from the power socket can separate the product completely from the mains.
- Avoid damages to the power cord that may be caused by kinks or contact with sharp corners.
- Keep this product including its power cord and power plug away from all heat sources such as ovens, hot plates and other heat-producing devices/objects.
- Only unplug from the power socket by the plug itself. Do not pull on the cord.
- Unplug the product ...
 - when the product is not being used,
 - in case of malfunctions,
 - before attaching / detaching accessories and
 - before cleaning the product.
- If the power cord or the casing of the product have been damaged or if the product has been dropped, the product may not be used before it has been examined by an authorised service agent.
- Use this product in dry indoor areas only and never outdoors.
- Protect this product from extreme heat and cold as well as from direct sunlight and dust.
- In order to reduce the risk of fire and electric shock, do not expose the product to fire (fireplace, grill, candles, cigarettes and so on) or water (water drops, water splashes, vases, tubs, and so on).

Safety instructions

- **Warning!** Do not use this product near water or heavy moisture; e.g. in a damp basement or beside a swimming pool or bathtub.
- Use this product in temperate latitudes only. Avoid tropical and especially humid climatic regions.
- Protect this product from all moisture including spray water and humidity.
- Ensure sufficient air circulation. Therefore do not place any objects onto the appliance and keep clearances to all sides as given below:
 - Sides: 10 cm
 - Back: 30 cm
 - Up: 30 cm
- The appliance shall not be built into furniture. The appliance must not be installed directly below a plate, cupboard or cabinet.
- The feet of the appliance shall not be removed.
- Place the appliance on a surface resistant to heat and splashes. Do not place the appliance on hot surfaces (e.g. cooktops) or open flames (e.g. gas stoves).
- The product may not come into contact with or be covered by highly flammable materials, such as curtains, textiles, wall cladding, etc. Please make sure that sufficient safety clearance is kept to flammable materials.
- Do not insert any objects into the product.
- This product is not suitable for commercial use. It is designed for household use only.
- Do not place the product on hotplates (gas, electric, coal stoves, etc.). Keep the product away from all open flames. Operate the product on an even, stable, clean, fireproof and dry surface.
- **Fire hazard!** Foodstuffs can burn! Do not use with foodstuffs with an excessively high fat or sugar content since this may cause fire. Never leave the product unattended.
- **Risk of burning!** Do not touch the product's hot surfaces. Touch the product only by its handle or at the display. Be especially careful when removing hot foodstuffs.
- Parts of the product become very hot. Let the product cool down well before cleaning or storing.
- Do not touch the heating element.
- Oil and grease is easily flammable. Oil and grease must not get in contact with the heating element.

English

Congratulations!

Thank you for your purchase of a **KOENIC** product. Please read this manual carefully and keep it for future reference.

Intended use

This product is suitable for preparing foods only. Any other use may result in damage to the product or injuries.

The Imtron GmbH assumes no liability for damage to the product, for property damage or for personal injury due to careless or improper usage of the product, or usage of the product, which does not meet the manufacturer's specified purpose.

Before first time use

Carefully take the product and its accessories out of the original packaging. Retain the original packaging in case you would like to store the product away or transport it at a later date. If you choose to dispose of the original packaging, then do so according to the applicable legal regulations.

Check the packaging contents for completeness and damages. Should the contents in the packaging not be complete or damaged, do not use the product. Return it to your retail outlet immediately.

After unpacking, please refer to chapter

Cleaning and care.

To remove production residue, run the product for approx. 10 minutes without foodstuffs. When doing so use the max. temperature. For setting follow the chapter **Operation**. Make sure there is sufficient ventilation as a slight odor and some smoke may occur. This is harmless and will disappear shortly.

Disposal



Do not dispose of this product as unsorted municipal waste. Return it to a designated collection point for the recycling of WEEE. By doing so, you will help to conserve resources and protect the environment. Contact your retailer or local authorities for more information.

Content

1 x Hot air fryer
 3 x Baking grates
 1 x Baking tray/grease drip tray
 1 x Rotating basket
 1 x Rotisserie set
 1 x Rotisserie handle
 1 x Meat skewers set
 1 x Instruction manual

Technical Data

Rated voltage : 220 - 240 V~
 Rated input power : 1800 W
 Rated frequency : 50/60 Hz

Controls and components

A Control panel with indicators
B Display
C Time selection buttons +/-
D Lighting on / off button
E On / off button
F Rotisserie drive button
G Temperature selection buttons +/-
H Mode selection buttons and indicators
I Cooking chamber lighting
J Rotisserie socket
K Grate (3x)
L Baking tray / grease drip tray
M Door
N Door handle
O Rotating basket
P Rotisserie with clamps and screws
Q Rotisserie handle
R Meat skewers (10x)
S Skewer discs (2x)
T Power cord with plug
U Hot air outlet

Installation

Fig. 1 Place the product on an even, solid and heat resistant surface. Consider the distance to the next socket outlet.

Note:

To ensure sufficient air circulation follow minimum clearances as given below:

Sides: 10 cm

Back: 30 cm

Up: 30 cm



Warning

The product must not be placed or built into furniture. The product must not be placed directly below a plate, cupboard or cabinet. Note that hot air escapes from the rear hot air outlet. Make sure to keep the minimum clearances and keep heat-sensitive objects away.

Operation

Using the grates

Fig. 2 Place the food to be fried on one or more (up to 3) baking grates.

Fig. 3 If 2 or all three grates are used at the same time, note that the higher a grate is inserted, the hotter the grilling or cooking temperature is, as the heating element is at the top. Food therefore cooks faster on the top grate and becomes crispier, but can also burn more easily. To achieve a more equal distribution of heat choose the middle position. Select the lower position for gentle cooking.



Warning - Risk of burns

Use pot-holders to remove the hot grill grates or the baking tray.

Use of the rotisserie

The rotisserie is suitable for grilling larger pieces of meat or small roast chicken.



Fig. 4 The rotisserie rotates automatically only when the roast chicken program is selected. If another or no program is selected, the rotisserie drive must be switched on by pressing the  key. The drive is switched off by pressing the  key again.

Fig. 5 Loosen the knurled thumb screws on the clamps, but do not remove them.

Fig. 6 Pierce the food to be grilled as centrally as possible with the rotisserie so that it is evenly spaced from the heating element. Avoid an uneven distribution of weight around the rotisserie.

Fig. 7 Then fix the food in the middle of the rotisserie with the clamps. To do this, push the loosened clamps together and, when the food is properly fixed, fix the clamps by tightening the knurled thumb screws on the rotisserie.

Note:

- Make sure that the food is placed on the rotisserie so that the distance to the drive on the left and the support on the right is the same.
- Note the size of the food to be grilled (e.g. roast chicken). The food must not touch the upper heating element in any position.
- The rotisserie has recesses on both sides. These mark the outermost positions of the knurled thumb screws. The clamps with the screws must not be attached outside of these recesses.

English

Note:

- It is recommended to use only roast chicken up to 1 kg when using the rotisserie.
- For inserting and removing the rotisserie from the hot air fryer, see the section on **Inserting and removing the rotisserie, rotating basket or meat skewer drum**.

Use of the rotating basket



You can grill chips or other potato dishes, vegetables, meat and frozen products such as non-breaded squid rings evenly all around in the rotating basket. The rotating basket only rotates automatically when the roast chicken program is selected. If another or no program is selected, the rotary basket drive must be switched on by pressing the  key. The drive is switched off by pressing the  key again.

Fig. 8 Fill the rotating basket at most 2/3 so that the food in the drum can rotate and move around so it is evenly grilled. Close the rotating basket and make sure that it is closed properly so that it cannot open during operation. When inserting and removing the rotating basket from the hot air fryer, see section **Inserting and removing the rotisserie, rotating basket or meat skewer drum**.

Use of the meat skewer rotary drum

Fig. 9 Slide the two drum discs onto the rotisserie. Please note that the two knurled thumb screws supplied with the clamps must be used.

Make sure that:

- the knurled thumb screws point outwards
- the drum discs are located between the two round recesses.

Note:

The rotisserie has round recesses on both sides. These mark the outermost positions of the knurled screws. The drum discs with the screws must not be attached outside of these recesses.

Fix the two drum discs with the knurled thumb screws on the rotisserie. It is recommended that the knurled thumb screws are screwed exactly onto the round recesses so that the maximum meat skewer length can be used.

Fig. 10 Insert the tip of a meat skewer with grilled food through one of the round holes in the corresponding disc. Squeeze the clip on the other end of the grill skewer and turn it into the recess in the other disc until it clicks into place.

Fig. 11 Now attach the other meat skewers to the discs.

Note:

If not all meat skewers are used, distribute the meat skewers used as evenly as possible around the discs circumference.

Loosen the screws and, if necessary, adjust the drum discs again and tighten the knurled thumb screws. For grilling / cooking of the meat skewers, use the roast chicken program or manually turn on the drive.

When inserting and removing the meat skewer drum from the hot air fryer, see section

Inserting and removing the rotisserie, rotating basket or meat skewer drum.

When the cooking process is finished, remove the skewer drum.

- Wear oven gloves and press the clip of the skewer together. Turn the meat skewer out from the recess in the corresponding disc and pull the tip out of the hole in the other disc. Remove all skewers from the discs.
- Loosen the knurled thumb screws until the drum discs come loose and remove them from the rotisserie.

Inserting and removing the rotisserie, rotating basket or meat skewer drum

- Fig. 12 **1** Insert the end of the rotisserie with the long square on the left into the socket of the drive. **2** Then place the right end of the rotisserie with the groove on the support on the right side.
- Fig. 13 Use the rotisserie handle to remove it and proceed in the reverse order of inserting the rotisserie, drum or basket.



Warning - Risk of burns

Rotisserie, rack or basket are very hot after cooking. Always use the rotisserie handle to remove the hot rotisserie, rack or basket. First lift the right end of the rotisserie from the support **1** and move it towards you **2** so that the left end of the rotisserie slides out of the socket **3** and the rotisserie or basket can be removed.

Air frying and grilling

Before each start-up, check whether the grease drip tray has been inserted in the lower position.

- Fig. 14 Insert the fat drip tray in the lowest position.
- Fig. 15 Insert the mains plug into a suitable socket.
- Fig. 16 Press the on / off button for approx. 1 second to switch on the device. Select one of the pre-set programs or manually adjust the frying time and temperature.

Please note the symbols and the following **Programme table** and **Frying table**.

If desired, set the temperature and time individually using the + / - buttons. The adjustable temperature is 65°C - 200°C, the maximum time is 60 min. The default temperature for defrosting is 70°C and can be adjusted from 40-70°C. The temperature is shown on the right and the time or remaining time is shown in the display on the left. Briefly press the on / off button again to start the cooking process.

When the preset temperature has been reached, the heating control indicator  turns off.

Preheat the cooking chamber for a few minutes with the door closed. To do this, set the desired temperature and sufficient time.

Prepare the food to be grilled or fried, place it on the baking racks, the baking sheet, in the rotating basket or as described in the relevant points.

If no fat or liquid should drip off, place the food to be fried directly on the baking tray.


Open the door and insert the baking grate or baking tray at the desired height, or insert the rotisserie, rotating basket or skewer drum into the hot air fryer.

Close the door, adjust the temperature and time again.

Note:

You can change the time and temperature at any time during the frying or grilling process. To change the program, you first have to switch the product off and on again.

Note:

The heating indicator  will turn itself on and off during the frying process. This is a normal occurrence and indicates that the set temperature is being kept.

When the set time has expired, a beep sounds repeatedly and the unit turns off. To turn off the hot air fryer manually, press the on/off button for 1 second.



Warning

The fan continues to run after switching off to cool the device. Do not unplug the mains plug until the fan symbol  has turned off.

When the cooking process is finished, open the door and remove the food as described in the points on **Using the grates** and **Inserting and removing the rotisserie, rotating basket or meat skewer drum**. Only use the door handle to open the hot door.

English

**Caution**

Hot steam can escape when the door is opened. Therefore always open the door carefully and slowly. After use and after the fan has stopped running, unplug the mains plug.

**Caution**

Depending on the type and nature of the food, it can get very hot! In particular, foods with a high water content, such as tomatoes, become very hot. Hence be very careful when taking these foods out.

Put the fried food in a suitable bowl or on a plate. If necessary, use a wooden spatula to empty the frying basket. When all parts have cooled down, clean the device as described under **Cleaning and care**.



Programme table

Icons	Preset	Time	Temperature
	Chips	15 minutes	200 °C
	Pizza	20 minutes	200 °C
	Hot dog	12 minutes	160 °C
	Baking	30 minutes	160 °C
	Drumsticks	25 minutes	180 °C
	Steaks	12 minutes	200 °C
	Fish	13 minutes	200 °C
	Chicken	40 minutes	190 °C
	Dehydrator	4 hours	70 °C
	Defrost	12 minutes	70 °C

Note: Make sure that all prepared foods are well done before serving






Frying table

The data in the following table is supposed to serve as reference. Since foodstuffs differ in terms of origin, consistency, weight and form the actually needed temperature and frying time may vary. Make sure that all prepared foods are well done before serving.

Category	Food Item	Pieces / Weight	Temperature	Time (min.)	Stir / Flip	Recommendation
  french fries / snacks / pizza	Thin french fries (frozen)	400 - 600g	200°C	20-25	flip*	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Flip* after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Thick french fries (frozen)	400 - 600g	200°C	20-25	flip*	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Flip* after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Home-made thick french fries (fresh)	400 - 600g	185°C	40-45	flip*	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Flip* after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Croquettes (frozen)	400 - 600g	200°C	18-22	flip*	Spray some oil (approx. 1TS) on the croquettes before starting the frying process Flip* after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Baked cheese (fresh)	150 - 200g	200°C	20	no	-
	Home-made thick sweet potato french fries (fresh)	400 - 600g	185°C	40-45	flip*	Spray some oil (approx. 1TS) on the fries before starting the frying process Flip* after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Baking Camembert (fresh)	2 - 3 pcs.	200°C	10-12	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Pizza Baguette (frozen)	1 - 2 pcs	180°C	10-12	no	-
	Piccolini (frozen)	4 - 6 pcs	180°C	10-12	no	-
	Mini Spring Rolls (frozen)	400 - 600g	200°C	12-15	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over

* Not necessary if the rotating basket is used.

English

Category	Food Item	Pieces / Weight	Temperature	Time (min.)	Stir / Flip	Recommendation
 meat / fish	Marinated chicken wings / drumsticks (frozen)	400 - 600g	200°C	10-12	flip*	Flip* after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken Nuggets (frozen)	400 - 600g	200°C	20-25	flip	Spray some oil (approx. 1TS) on the chicken nuggets before starting the frying process Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken legs (fresh)	200 - 400g	200°C	25-30	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Chicken breast (frozen)	200 - 400g	200°C	20-25	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Curry wurst sausage (fresh)	2 - 3 pcs.	200°C	8-10	flip	The sausage should be incised a couple of time before frying to prevent bursting
	Cordon Bleu (frozen)	2 pcs	200°C	20-25	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Shrimps	-	160°C	12	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Fish sticks (frozen)	10 pcs	180°C	10-15	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Breaded fish (frozen)	2 - 3 pcs.	180°C	20	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
 Chicken	Broiler chicken (fresh)	1 pcs/ max. 1 kg	190°C	40	-	On rotisserie with rotisserie drive on
 breakfast / dessert	Pieces of cake (frozen)	2 - 3 pcs.	170°C	15-18	no	-
	Muffins (fresh)	3 - 4 pcs.	160°C	20	no	-
	Rolls (fresh)	2 - 3 pcs.	180°C	10	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
	Croissants (fresh)	2 - 3 pcs.	150°C	3-5	no	-
 Dry Fruits	Fruits	-	70°C	240	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over
 Defrosting	Frozen foods	-	70°C	5-60	flip	Flip after 1/3 and after 2/3 of the time are over

Note:

The above time is only for reference. The cooking time will vary according to the type/fat/weight of the food.

- Flip fried foods, especially French fries*, after 1/3 and 2/3 the cooking time. Observe the information in the table above.
- Open the door and pull out the baking grate(s). The heating process will be automatically stopped. Stir / flip the foodstuffs. You may also use a wooden spatula for stirring / flipping over.
- Re-insert the baking grate(s) and close the door. The device will automatically switch on again and continue to heat up.
- Choose the middle position when preparing foods on only one grate.
- When using two or more grates, it is recommended to rotate their position after stirring / flipping the food, to achieve a more equal result.

* Not necessary if the rotating basket is used.

Tips for better results

- Always pay attention to the preparation recommendations on the packaging of the foods. Almost all foods that can be prepared in a regular oven, can also be prepared in an air fryer.
- If the air fryer is not pre-heated, add 2-3 min. to the overall frying time.
- For smaller foodstuffs a shorter frying time is usually sufficient. For bigger foodstuffs, a longer frying time is needed.
- Use primarily waxy potatoes for homemade fries. Rinse freshly cut fries with cold water to remove excess starch and dry the fries thoroughly afterwards. Then add spices. The less moisture the fries contain, the crispier they will become. For a crispy effect mix fresh potatoes with a little cooking oil before frying.
- When baking fresh muffins or small cakes, keep in mind that the dough will extend. Always make sure that the dough does not touch the heating element. Risk of fire!

Cleaning and care



Caution

Always unplug the product from the power outlet and let it cool down before cleaning.

Fig. 17 The door can be removed for easier cleaning. Open the door approx. 10° and then pull it out upwards. Wash it together with the other removable parts as described below, but not in the dishwasher. After drying, put the door back on the hinges at an angle of 10° and close it.

Note: The product will not work if the door is not correctly installed and closed.

- Wash all removable parts with hot water and detergent and rinse thoroughly. For heavy encrustations soak the baked residues with water.

Note:

Alternatively the removable parts can also be cleaned in the dishwasher.

- When cleaning, never use solvents or abrasive materials, hard brushes, metallic or sharp objects. Solvents are harmful to human health and can attack plastic parts, while abrasive cleaning mechanisms and tools may scratch the surface(s).

Troubleshooting

If there are any problems during operation, please refer to the following table. If problems cannot be solved as indicated under **Solution**, please contact your manufacturer.

Problem	Possible causes	Solution
Product does not work or heat	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupted power supply • Door is not closed correctly 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the power supply • Make sure that the door is closed correctly
Burned smell / smoke	<ul style="list-style-type: none"> • Fat or food residues are stuck to the heating element 	<ul style="list-style-type: none"> • Always make sure that the heating element is clean and that no fat or foodstuffs get in contact with it

Instrucciones de seguridad



¡Precaución! Superficie caliente. ¡Riesgo de quemaduras! No toque las superficies calientes del producto. Durante el uso el producto emite calor.

- No use el producto mediante un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- Este producto puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
- Mantenga el producto y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.
- El producto debe enchufarse a una toma de corriente con toma de tierra.
- El cable de alimentación debe examinarse con regularidad para detectar indicios de daños; si el cable está dañado, no debe utilizarse el aparato.

Instrucciones de seguridad

- El producto está diseñado para la preparación de las cantidades propias del uso doméstico, o de entornos similares al doméstico, y no es adecuado para uso comercial. Los entornos similares al doméstico incluyen cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros negocios pequeños, o para los huéspedes en albergues, hoteles pequeños e instalaciones residenciales parecidas.
- Un cable de alimentación dañado sólo puede ser reemplazado por el agente autorizado de servicio para evitar peligros.
- Limpie el producto y los demás accesorios después de cada uso.
- Siga las instrucciones del capítulo **Limpieza y cuidados**.

Instrucciones de seguridad

- Lea este manual completamente antes del primer uso. Contiene información importante para su seguridad así como para el uso y el mantenimiento del equipo.
- Guarde estas instrucciones para futuras consultas y transmítalo con el producto.
- Preste atención particular a las advertencias que hay en el producto y en este manual.
- Utilice el producto sólo para el propósito para el que está pensado. Un uso inapropiado puede ser peligroso.
- En caso de uso inapropiado o manejo equivocado, no aceptamos responsabilidad por los daños resultantes.
- El uso de accesorios y componentes no expresamente recomendados por el fabricante puede tener como resultado heridas o daños e invalidación de la garantía.
- Nunca deje el producto sin supervisión mientras esté encendido.
- No coloque objetos pesados encima del producto.
- Nunca sumerja las partes eléctricas del producto en agua durante la limpieza ni el manejo. Nunca mantenga el producto bajo agua corriente.
- Bajo ninguna circunstancia intente reparar el producto usted mismo. Para recibir asistencia y reparaciones, consulte a un agente autorizado de servicio.
- El voltaje de la red debe coincidir con la información de la etiqueta de valores nominales del producto.
- El enchufe de alimentación se utiliza como dispositivo de desconexión. Asegúrese de que el enchufe de alimentación está en una condición operativa.
- Sólo desenchufe del enchufe de la toma de alimentación para separar el producto completamente de la red.
- Evite daños en el cable de alimentación que podrían ser causados por torceduras o el contacto con rincones afilados.
- Mantenga este producto incluido el cable de alimentación y el enchufe de alimentación lejos de fuentes de calor como por ejemplo, hornos, platos calientes y otros dispositivos/objetos que produzcan calor.
- Sólo desenchufe de la toma de alimentación tirando del propio enchufe. No tire del cable.
- Desenchufe el producto cuando el producto no esté en uso, en caso de disfunción, antes de conectar o quitar accesorios y antes de cada limpieza.
- Si el cable de alimentación o la carcasa del producto están dañados o si el producto se ha caído, no debe utilizarse el producto antes de que sea examinado por un agente autorizado de servicio.
- Utilice este producto sólo en zonas interiores secas y nunca fuera.
- Proteja este producto del calor y del frío extremos así como de la luz directa del sol y del polvo.

Instrucciones de seguridad

- Para reducir el riesgo de incendio y electrocución, no exponga el producto al fuego (chimenea, barbacoa, velas, cigarrillos y similares) ni agua (goteo de agua, salpicaduras, jarrones, bañeras, estanques y similares).
- **¡Advertencia!** No utilice este producto cerca del agua o de mucha humedad; por ejemplo en un sótano húmedo o al lado de una piscina o una bañera.
- Use este producto solamente en climas templados. Evite las zonas climáticas tropicales y especialmente húmedas.
- Proteja el producto de la humedad, incluyendo salpicaduras de agua y humedad ambiental.
- Garantice una circulación adecuada de aire. Por lo tanto, no ponga objetos sobre el aparato y mantenga las siguientes separaciones respecto a la pared:
 - Lateral: 10 cm
 - Posterior: 30 cm
 - Superior: 30 cm
- El aparato no debe integrarse en muebles. El aparato no debe instalarse directamente bajo una plancha, armario o mueble.
- Las patas del aparato no deben retirarse.
- Ponga el aparato sobre una superficie resistente al calor y las salpicaduras. No ponga el aparato sobre superficies calientes (como cocinas) ni llamas abiertas (como fogones de gas).
- El producto no debe entrar en contacto con ni cubrirse con materiales inflamables, como cortinas, tejidos, paredes, etc. Asegúrese de que exista un espacio de seguridad suficiente con materiales inflamables.
- No introduzca ningún objeto en el producto.
- Este producto no es adecuado para uso comercial. Está diseñado solamente para uso doméstico.
- No ponga el producto sobre fogones (de gas, eléctricos, de carbón, etc.).
- **¡Peligro de incendio!** Los alimentos pueden arder! No lo utilice con alimentos con un contenido de grasa o azúcar excesivamente alto, ya que esto puede provocar un incendio. Nunca deje el producto desatendido.
- **¡Riesgo de quemaduras!** No toque las superficies calientes del producto. Toque el producto solo por su asa o en la pantalla.
- Las planchas y otras partes del producto se calientan mucho. Deje enfriar bien el producto antes de limpiarlo o guardarlo.
- No toque el elemento de calentamiento.
- El aceite y la grasa arden con facilidad. No deben gotear sobre los elementos calentadores calientes.

Español

Felicidades!

Gracias por adquirir un producto **KOENIC**. Lea atentamente este manual y consérvelo como referencia en el futuro.

Uso pretendido

Este producto solo es adecuado para preparar alimentos. Cualquier otro uso puede producir lesiones o daños en el producto.

Imtron GmbH no asume ninguna responsabilidad por daños producidos al producto, a la propiedad o por lesiones personales debidas al uso inadecuado del producto o por su utilización para una finalidad distinta a la especificada por el fabricante.

Antes del primer uso

Saque el producto y sus accesorios cuidadosamente del embalaje original. Se recomienda conservar el embalaje original para guardarlo. Si quiere desechar el embalaje original, tenga en cuenta las normas legales aplicables. Si tiene dudas sobre una eliminación adecuada, contacte con su centro de gestión de residuos local.

Compruebe que el contenido entregado esté completo y sin daños. Si el contenido está incompleto o dañado, contacte de inmediato con su lugar de adquisición.

Tras desembalarlo, consulte el capítulo

Limpieza y cuidados.

Para eliminar los residuos de producción, haga funcionar el producto aproximadamente 10 minutos sin alimentos. Consulte el capítulo

Uso. Asegúrese de tener una ventilación adecuada, ya que se puede producir un leve olor y humo. Es inofensivo y desaparecerá en breve.

Eliminación



No deseche este aparato como residuo doméstico convencional. Devuélvalo a un punto de recogida de reciclado de piezas eléctricas y electrónicas WEEE. Con ello ayudará a preservar los recursos naturales y a proteger el medio ambiente. Contactar con su vendedor o las autoridades locales para obtener más información.

Contenidos

1 x Freidora de aire caliente
 3 x Rejillas de horneado
 1 x Bandeja de horneado/recoge grasas
 1 x Cesta giratoria
 1 x Set rustidor
 1 x Mango de rustidor
 1 x Set de brochetas de carne
 1 x Manual de instrucciones

Datos técnicos

Tensión nominal : 220 - 240 V~
 Potencia nominal de entrada : 1800 W
 Frecuencia nominal : 50/60 Hz

Control y componentes

- A** Panel de control con indicadores
- B** Pantalla
- C** Botones de selección del tiempo +/-
- D** Botón de encendido/apagado de la iluminación
- E** Botón de encendido/apagado
- F** Botón de manejo del asador
- G** Botones de selección de la temperatura +/-
- H** Indicadores y botones de selección de modo
- I** Iluminación de la cámara de cocción
- J** Soporte del rustidor
- K** Rejilla (x3)
- L** Bandeja de horneado/recoge grasas
- M** Puerta
- N** Tirador de puerta
- O** Cesta giratoria
- P** Rustidor con fijaciones y tornillos
- Q** Mango de rustidor
- R** Brocheta de carne (x10)
- S** Disco para brocheta (x2)
- T** Cable de alimentación con enchufe
- U** Salida de aire caliente

Instalación

Fig. 1 Ponga el producto sobre una superficie plana, sólida y resistente al calor. Tenga en cuenta la distancia a la toma de corriente.

Nota:

Para garantizar una circulación de aire adecuada respete las distancias siguientes:
 Laterales: 10 cm
 Posterior: 30 cm
 Superior: 30 cm



Advertencia

El producto no debe colocarse en muebles.
 El producto no debe colocarse directamente bajo una plancha, armario ni mueble.
 Tenga en cuenta que el aire caliente se escapa por la salida de aire posterior.
 Asegúrese de respetar las distancias mínimas y de mantener alejados los objetos sensibles al calor.

Funcionamiento

Uso de las rejillas

Fig. 2 Coloque la comida que vaya a cocinar en una o más rejillas de horneado (hasta 3).

Fig. 3 Si se usan dos o las tres rejillas al mismo tiempo, tenga en cuenta que cuanto más alta se inserte una rejilla, mayor será la temperatura de cocción o asado, ya que el elemento calefactor está en la parte superior. Por lo tanto, los alimentos se cocinan más rápido en la rejilla superior y quedan más crujientes, pero también pueden quemarse más fácilmente. Para lograr una distribución más equitativa del calor, elija la posición intermedia. Seleccione la posición inferior para una cocción lenta.



Advertencia: riesgo de quemaduras

Use manoplas para quitar las rejillas o la bandeja de horneado calientes.

Uso del rustidor

El rustidor es ideal para asar trozos grandes de carne o un pollo pequeño.



Fig. 4 El rustidor gira automáticamente solo cuando se selecciona el programa de pollo asado. Si se selecciona otro programa o ninguno, debe pulsar la tecla  para encender el rustidor. La unidad se apaga presionando la tecla  de nuevo.

Fig. 5 Afloje los tornillos moleteados de las fijaciones, pero no los quite.

Fig. 6 Inserte el pincho del rustidor lo más centrado posible en los alimentos que vaya a asar, de forma que quede separado uniformemente del elemento calefactor. Procure que la distribución del peso sea igual alrededor del rustidor.

Fig. 7 Luego fije la comida en el centro del rustidor con las fijaciones. Para ello, ajuste las fijaciones y, cuando la comida esté bien colocada, apriete los tornillos moleteados de las fijaciones en el rustidor.

Nota:

- Asegúrese de que cuando coloque la comida en el rustidor la distancia al disco de la izquierda y al soporte de la derecha sea la misma.
- Tenga en cuenta el tamaño de los alimentos que va a asar (por ejemplo, pollo asado). La comida no debe tocar el elemento calentador superior en ninguna posición.
- El rustidor tiene huecos en ambos lados. Estos marcan las posiciones más externas de los tornillos moleteados. Las fijaciones con los tornillos no deben fijarse fuera de estos huecos.

Español

Nota:

- Se recomienda usar solo pollos para asar de hasta 1 kg cuando se utilice el rustidor.
- Para insertar y extraer el rustidor de la freidora de aire caliente, consulte la sección **Inserción y extracción del rustidor, la cesta giratoria o el tambor para brochetas de carne.**

Uso de la cesta giratoria



En la cesta giratoria puede asar patatas fritas u otros platos de patatas, verduras, carne y productos congelados, como anillas de calamar sin rebozar, de manera uniforme. La cesta giratoria gira automáticamente cuando se selecciona el programa de pollo asado. Si se selecciona otro programa o ninguno, debe pulsar la tecla  para que la cesta giratoria se mueva. La unidad se apaga presionando la tecla  de nuevo.

Fig. 8 Llene la cesta giratoria como máximo 2/3 para que la comida en el tambor pueda moverse lo suficiente como para que se ase de manera uniforme. Cierre la cesta giratoria y asegúrese de que esté bien cerrada para que no se pueda abrir durante la operación. Cuando vaya a insertar y extraer la cesta giratoria de la freidora de aire caliente, consulte la sección **Inserción y extracción del rustidor, la cesta giratoria o el tambor para brochetas de carne.**

Uso del tambor giratorio para brochetas de carne

Fig. 9 Deslice los dos discos del tambor en el rustidor. Tenga en cuenta que deben usarse los dos tornillos moleteados que se proporcionan junto con las fijaciones. Asegúrese de lo siguiente:

- Los tornillos moleteados apuntan hacia afuera;
- Los discos del tambor se encuentran entre los dos huecos redondos.

Nota:

El rustidor tiene huecos redondos en ambos lados. Estos marcan las posiciones más externas de los tornillos moleteados. Los discos del tambor con los tornillos no deben fijarse fuera de estos huecos. Fije los dos discos del tambor con los tornillos moleteados en el rustidor. Se recomienda que los tornillos moleteados se atornillen exactamente en los huecos redondos para que se pueda utilizar la longitud máxima de la brocheta de carne.

Fig. 10 Inserte la punta de una brocheta de carne con comida para asar a través de uno de los agujeros redondos del disco correspondiente. Apriete el clip del otro extremo de la brocheta y gírela hasta que encaje en el hueco del otro disco.

Fig. 11 Coloque ahora las otras brochetas de carne en los discos.

Nota:

Si no se usan todas las brochetas de carne, distribuya las brochetas de carne que vaya a utilizar de la manera más uniforme posible alrededor de la circunferencia de los discos.

Afloje los tornillos y, si es necesario, ajuste nuevamente los discos del tambor y apriete los tornillos moleteados. Para asar/cocinar las brochetas de carne, use el programa de pollo asado o encienda manualmente la unidad. Cuando vaya a insertar y extraer el tambor para brochetas de carne de la freidora de aire caliente, consulte la sección **Inserción y extracción del rustidor, la cesta giratoria o el tambor para brochetas de carne.**

Cuando termine el proceso de cocción, retire el tambor para brochetas.

- Use guantes para horno y presione el clip de la brocheta. Desenrosque la brocheta de carne del hueco del disco correspondiente y saque la punta del orificio del otro disco. Retire todas las brochetas de los discos.
- Afloje los tornillos moleteados hasta que los discos del tambor se suelten, y retírelos del rustidor.

Inserción y extracción del rustidor, la cesta giratoria o el tambor para brochetas de carne

Fig. 12 **1** Inserte el extremo del rustidor con el cuadrado largo a la izquierda en el soporte de la unidad. **2** Luego, coloque el otro extremo del rustidor con la ranura a la derecha en el soporte del lado derecho.

Fig. 13 Use el mango del rustidor para retirarlo y proceda en el orden inverso que siguió cuando insertó el rustidor, el tambor o la cesta.



Advertencia: riesgo de quemaduras

El asador, la rejilla o la cesta están muy calientes después de cocinar. Utilice siempre el mango del rustidor para retirar el rustidor, la rejilla o la cesta calientes. Primero levante el extremo derecho del rustidor del soporte **1** y muévelo hacia usted **2** para que el extremo izquierdo del rustidor se deslice fuera del soporte **3** y se pueda quitar el rustidor o la cesta.

Fritura y asado a la parrilla

Antes de cada puesta en marcha, verifique si la bandeja recoge grasas se ha insertado en la parte inferior.


Fig. 14 Inserte la bandeja recoge grasas en la posición más baja.

Fig. 15 Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.

Fig. 16 Pulse el botón de encendido/apagado aproximadamente durante un segundo para encender el dispositivo. Seleccione uno de los programas preestablecidos o ajuste manualmente el tiempo y la temperatura de fritura.

Tenga en cuenta los símbolos y la siguiente **Tabla de programas**, así como la **Tabla de fritura**.

Si lo desea, ajuste la temperatura y el tiempo individualmente con los botones +/- . La temperatura máxima ajustable es de 65 °C a 200°C, el tiempo máximo es 60 min. La temperatura predeterminada para descongelar es 70 °C y se puede ajustar de 40 °C a 70 °C. La


temperatura se muestra a la derecha y el tiempo o el tiempo restante se muestra en la pantalla a la izquierda. Presione brevemente el botón de encendido/apagado nuevamente para comenzar el proceso de cocción. Una vez que se haya alcanzado la temperatura programada, el indicador de control de calentamiento  se apaga. Precaliente la cámara de cocción unos minutos con la puerta cerrada. Para ello, configure la temperatura deseada y el tiempo suficiente. Prepare la comida a la parrilla o frita, colóquela en las rejillas para hornear, la bandeja de horneado, en la cesta giratoria o como se describe en los puntos correspondientes. Si no gotea grasa ni líquido, coloque los alimentos que se van a freír directamente en la bandeja de horneado.

Abra la puerta e inserte la rejilla para hornear o la bandeja de horneado a la altura deseada, o inserte el rustidor, la cesta giratoria o el tambor para brochetas en la freidora de aire caliente. Cierre la puerta y ajuste la temperatura y el tiempo otra vez.

Nota:

Puede cambiar el tiempo y la temperatura en cualquier momento durante el proceso de fritura o asado. Para cambiar el programa, primero debe apagar y volver a encender el producto.


Nota:

El indicador de calentamiento  se encenderá y apagará durante el proceso de fritura. Esto es totalmente normal e indica que se mantiene la temperatura establecida.

Cuando se acaba el tiempo establecido, suena un pitido repetidas veces y la unidad se apaga. Para apagar la freidora de aire caliente manualmente, pulse el botón de encendido/apagado durante un segundo.



Advertencia

El ventilador continúa funcionando después de apagarse para enfriar el dispositivo. No desenchufe el aparato hasta que el símbolo del ventilador  se haya apagado.

Español

Cuando finalice el proceso de cocción, abra la puerta y retire la comida como se describe en los puntos de **Uso de las rejillas e Inserción y extracción del rustidor, la cesta giratoria o el tambor para brochetas de carne**. Solo use el tirador de la puerta para abrir la puerta caliente.

**Precaución**

Cuando se abre la puerta puede salir vapor caliente. Abra siempre la puerta con cuidado y despacio. Después de usar el aparato y cuando el ventilador se haya detenido, desconecte el enchufe de la red.

**Precaución**

Según el tipo y la naturaleza de los alimentos se pueden calentar mucho. Especialmente los alimentos con un alto contenido en agua, como los tomates, se calientan bastante. Por lo tanto, tenga mucho cuidado al sacar estos alimentos.

Coloque los alimentos fritos en un recipiente adecuado o en un plato. Si es necesario, use una espátula de madera para vaciar la cesta. Cuando todas las piezas se hayan enfriado, limpie el aparato como se describe en el apartado **Limpieza y cuidado**.

Tabla de programas

Iconos	Preestablecido	Tiempo	Temperatura
	Patatas fritas	15 minutos	200 °C
	Pizza	20 minutos	200 °C
	Perritos calientes	12 minutos	160 °C
	Horneado	30 minutos	160 °C
	Muslos	25 minutos	180 °C
	Filetes	12 minutos	200 °C
	Pescado	13 minutos	200 °C
	Pollo	40 minutos	190 °C
	Secado	4 horas	70 °C
	Descongelación	12 minutos	70 °C

Nota: Asegúrese de que todos los alimentos cocinados estén bien hechos antes de servirlos.






Tabla de fritura

Los datos en la siguiente tabla deben tomarse solo como referencia. Dado que los alimentos difieren en cuanto al origen, la consistencia, el peso y la forma, la temperatura real necesaria y el tiempo de fritura pueden variar. Asegúrese de que todos los alimentos cocinados estén bien hechos antes de servirlos.

Cate- goria	Alimento	Unidades/ peso	Tempe- ratura	Tiempo (min.)	Mover/ voltear	Recomendación
  Patatas fritas/aperitivos/pizzas	Patatas fritas de corte fino (producto congelado)	400 - 600g	200°C	20-25	Voltear*	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Patatas fritas de corte grueso (producto congelado)	400 - 600g	200°C	20-25	Voltear*	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Patatas fritas caseras de corte grueso (producto fresco)	400 - 600g	185°C	40-45	Voltear*	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Croquetas (producto congelado)	400 - 600g	200°C	18-22	Voltear*	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en las croquetas antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Queso para hornear (producto fresco)	150 - 200g	200°C	20	no	-
	Batatas fritas caseras de corte grueso (producto fresco)	400 - 600g	185°C	40-45	Voltear*	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los alimentos que va a freír antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Queso Camembert para hornear (producto fresco)	2 - 3 pcs.	200°C	10-12	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Baguette pizza (producto congelado)	1 - 2 pcs	180°C	10-12	no	-
	Piccolini (producto congelado)	4 - 6 pcs	180°C	10-12	no	-
	Mini rollitos de primavera (producto congelado)	400 - 600g	200°C	12-15	Voltear	Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.

* No es necesario si se utiliza la cesta giratoria.

Español

Categoría	Alimento	Unidades/ peso	Tempe- ratura	Tiempo (min.)	Mover/ voltear	Recomendación
 carne/pescado	Alitas/muslos de pollo marinados (producto congelado)	400 - 600g	200°C	10-12	Voltear*	Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Trozos de pollo empanados (producto congelado)	400 - 600g	200°C	20-25	Voltear	Rocíe un poco de aceite (aproximadamente 1 cucharadita) en los trozos de pollo empanados antes de comenzar el proceso de fritura. Agite bien una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Muslos de pollo (producto fresco)	200 - 400g	200°C	25-30	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Pechuga de pollo (producto congelado)	200 - 400g	200°C	20-25	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Salchicha con salsa de curry (producto fresco)	2 - 3 uds.	200°C	8-10	Voltear	Hágale un par de cortes a la salchicha antes de freírla para evitar que estalle.
	Cordon Bleu (producto congelado)	2 uds.	200°C	20-25	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Gambas	-	160°C	12	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Palitos de pescado (producto congelado)	10 uds.	180°C	10-15	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
 Pollo	Pescado empanado (producto congelado)	2 - 3 uds.	180°C	20	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Pollo de engorde (fresco)	1 uds./ máx. 1 kg	190°C	40	-	En rustidor y con rustidor en marcha
 Desayuno/postre	Trozos de tarta (producto congelado)	2 - 3 uds.	170°C	15-18	No	-
	Magdalenas (producto fresco)	3 - 4 uds.	160°C	20	No	-
	Panecillos (producto fresco)	2 - 3 uds.	180°C	10	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
	Cruasán (producto fresco)	2 - 3 uds.	150°C	3-5	No	-
 Frutas deshidratadas	Fruta	-	70°C	240	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.
 Descongelación	Comidas congeladas	-	70°C	5-60	Voltear	Voltee una vez pasado 1/3 y 2/3 del tiempo de fritura.

Note:

Los tiempos especificados anteriormente solo se deben tomar como referencia. El tiempo de cocción variará según el tipo, la grasa y el peso de los alimentos.

- Voltee los alimentos fritos, especialmente las patatas fritas*, después de 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción. Observe la información en la tabla anterior.
- Abra la puerta y saque la rejilla o rejillas de horneado. El proceso de calentamiento se detendrá automáticamente. Remueva/voltee los alimentos. También puede usar una espátula de madera para mover los alimentos o darles la vuelta.
- Vuelva a insertar la rejilla o rejillas de horneado y cierre la puerta. El aparato se encenderá automáticamente y continuará calentándose.
- Elija la posición intermedia cuando prepare alimentos en una sola rejilla.
- Al usar dos o más rejillas, se recomienda rotar su posición después de remover/voltear la comida, para lograr un resultado más uniforme.

* No es necesario si se utiliza la cesta giratoria.

Consejos para obtener mejores resultados

- Preste siempre atención a las recomendaciones de preparación del envase de los alimentos. Casi todos los alimentos que se pueden preparar en un horno convencional, también se pueden cocinar en una freidora de aire.
- Si la freidora de aire no se precalienta, añada 2 o 3 minutos al tiempo total de fritura.
- Los alimentos más pequeños suelen necesitar menos tiempo de cocción. Los alimentos más grandes suelen necesitar más tiempo de cocción.
- Use principalmente patatas rojas para preparar patatas fritas caseras. Enjuague las patatas para freír recién cortadas con agua fría para eliminar el exceso de almidón y séquelas bien después. Luego añada aceite y especias. Cuanto menos humedad contengan las patatas fritas, más crujientes se volverán. Para obtener un efecto crujiente, mezcle las patatas frescas con un poco de aceite antes de freír.
- Asegúrese de retirar la sartén únicamente para agitar los alimentos y solo durante el tiempo necesario para ello, de esta forma evitará que se pierda el calor, lo que perjudicaría el resultado general.

Limpieza y mantenimiento



Precaución

Desenchufe siempre el producto de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Fig. 17 La puerta se puede quitar para facilitar la limpieza. Abra la puerta aproximadamente 10° y luego tire hacia arriba. Lave junto con las otras partes extraíbles como se describe a continuación, pero no en el lavavajillas. Después de secar, vuelva a colocar la puerta en las bisagras en un ángulo de 10° y ciérrela.

Nota: El producto no funcionará si la puerta no está instalada y cerrada correctamente.

- Lave todas las partes extraíbles con agua caliente y detergente, y enjuague bien. Para residuos resistentes, remójelos con agua.

Nota:

Como alternativa, las partes extraíbles también se pueden lavar en el lavavajillas.

- Al limpiar, no use nunca disolventes ni materiales abrasivos, cepillos rígidos, objetos metálicos o afilados. Los disolventes son dañinos para la salud humana y pueden afectar a las piezas de plástico, mientras que los mecanismos y herramientas de limpieza abrasivos pueden rayar las superficies.

Resolución de problemas

Si aparecen problemas de funcionamiento, consulte la siguiente tabla. Si los problemas no se pueden resolver como se indica en **Solución**, contacte con el fabricante.

Problema	Causas posibles	Solución
El producto no funciona ni calienta	<ul style="list-style-type: none"> • Suministro de corriente interrumpido • Puerta cerrada incorrectamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe el suministro de corriente • Asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente
Olor a quemado o humo	<ul style="list-style-type: none"> • Hay grasa o residuos de alimentos pegados a la resistencia 	<ul style="list-style-type: none"> • Siempre asegúrese de que la resistencia esté limpia y de que ni la grasa ni los alimentos la toquen

Consignes de sécurité



Attention ! Surface chaude ! Risque de brûlure !

Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit. La chaleur s'élève du produit lors de l'utilisation.

- N'utilisez pas le produit avec un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou inexpérimentées et sans connaissances, s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et s'ils comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ce produit est prévu pour être connecté à une prise électrique munie d'un circuit de mise à la terre.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné à la recherche de dommage éventuel. Si c'est le cas, ne pas utiliser l'appareil.

Consignes de sécurité

- Ce produit est conçu pour la préparation de quantités adaptées à un domicile, ou à un environnement similaire, non commercial. Les environnements similaires au domicile peuvent être la cuisine du personnel d'un magasin, un bureau, de petites entreprises agricoles et autres, une chambre d'hôte, un petit hôtel ou des logements résidentiels de même importance.
- Un cordon d'alimentation détérioré ne peut être remplacé que par un service après-vente agréé afin de ne pas s'exposer à d'éventuels risques.
- Nettoyez l'appareil et tous les autres accessoires après chaque utilisation.
- Suivez les instructions de la section **Nettoyage et entretien**.

Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser votre appareil. Y figurent des informations importantes pour votre sécurité ainsi que pour l'utilisation et l'entretien de l'équipement.
- Veuillez conserver cette notice pour pouvoir vous y référer ultérieurement et la transmettre éventuellement avec l'appareil.
- Prêtez une attention particulière aux avertissements figurant sur l'appareil et dans cette notice.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques.
- En cas d'usage non conforme ou d'erreur de manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages en résultant.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non expressément recommandés par le fabricant peut occasionner des blessures ou des dommages et invalider la garantie.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Ne posez pas d'objets lourds sur l'appareil.
- N'immergez jamais les pièces électriques de l'appareil dans l'eau au cours du nettoyage ou de l'utilisation. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- Ne tentez en aucun cas de réparer l'appareil par vos propres moyens. Pour toute intervention ou réparation, adressez-vous à un service après-vente agréé.
- La tension du secteur doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- La fiche électrique sert de sectionneur. Assurez-vous qu'elle est facilement accessible.
- Seul le débranchement de la fiche électrique au niveau de la prise de courant peut interrompre l'alimentation de l'appareil par le secteur.
- Évitez de détériorer le cordon d'alimentation en le pliant ou par contact avec des angles vifs.
- Veuillez tenir l'appareil, y compris son cordon d'alimentation et sa fiche électrique, à l'écart de toute source de chaleur, telle qu'un poêle, une plaque chauffante ou tout autre appareil/équipement générant de la chaleur.
- Pour débrancher l'appareil de la prise de courant, tirez sur la fiche électrique et non pas sur le cordon.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, en cas de dysfonctionnement, avant de monter ou de démonter les accessoires et avant chaque nettoyage.
- Si le cordon d'alimentation ou la carcasse de l'appareil sont abîmés, ou si l'appareil est tombé, celui-ci ne doit pas être utilisé avant de l'avoir fait examiner par un service après-vente agréé.
- Utilisez cet appareil dans un lieu en intérieur non humide et jamais à l'extérieur.
- Protégez cet appareil de la chaleur ou du froid extrême ainsi que de la lumière directe du soleil et de la poussière.
- Afin de réduire les risques d'incendie et d'électrocution, n'exposez pas le produit au feu (foyer, grill, bougies, cigarettes, etc.) ou à l'eau (flaques d'eau, éclaboussures, vases, baignoires, bassins, etc.).

Consignes de sécurité

- **Avertissement !** N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau ou dans un endroit fortement humide, par exemple dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou d'une baignoire.
- Utilisez ce produit uniquement sous les latitudes tempérées. Évitez les régions tropicales, tout particulièrement les régions humides.
- Protégez ce produit de toutes les sources d'humidité, y compris des pulvérisation d'eau et d'humidité.
- Assurez-vous que la circulation d'air est suffisante. Par conséquent, ne posez pas d'objet sur l'appareil et laissez un espace avec les murs comme indiqué ci-dessous :
 - Côtés : 10 cm
 - Arrière : 30 cm
 - Haut : 30 cm
- L'appareil ne doit pas être encastré dans un meuble. L'appareil ne doit pas être installé directement sous une plaque, un placard ou une armoire.
- Les pieds de l'appareil ne doivent pas être démontés.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude (par ex. des plaques de cuisson) ou une flamme nue (par ex. une gazinière).
- Le produit ne doit pas entrer en contact ou être recouvert par des matières inflammables, comme des rideaux, des tissus, murs, etc. Veuillez vous assurer qu'une distance de sécurité suffisante est préservée par rapport aux matériaux inflammables.
- N'insérez pas d'objets dans le produit.
- Ce produit n'est pas adapté à une utilisation commerciale. Il est conçu uniquement pour une utilisation domestique.
- Ne placez pas le produit sur des plaques chauffantes (réchaud à gaz, électrique, charbon, etc.)
- **Risque d'incendie !** Les aliments peuvent prendre feu ! Ne pas utiliser avec des denrées alimentaires avec une teneur en graisses ou sucres excessive pouvant provoquer un incendie. Ne laissez jamais ce produit sans surveillance.
- **Risque de brûlures !** Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Touchez le produit uniquement par la poignée ou sur son écran. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez la nourriture chaude.
- Les plaques du grill et les autres parties du produit deviennent très chaudes. Laissez refroidir le produit avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez pas l'élément chauffant.
- L'huile et la graisse s'enflamment facilement. L'huile et la graisse ne doivent pas goutter sur les éléments chauffants.

Français

Félicitations!!

Merci d'avoir acheté un produit **KOENIC**. Veuillez lire soigneusement ce manuel et le conserver pour une consultation future.

Usage prévu

Ce produit convient uniquement à la préparation des aliments. Toute autre utilisation peut provoquer l'endommagement de l'appareil ou des blessures.

Imtron GmbH n'assume aucune responsabilité quant à des dommages au produit, à des dommages matériels ou à des blessures corporelles dus à une négligence ou un usage inapproprié du produit, ou à un usage du produit non indiqué par le fabricant.

Avant de l'utiliser pour la Première fois

Retirez soigneusement le produit et les accessoires de leur emballage d'origine. Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine pour le rangement. Si vous souhaitez disposer de l'emballage d'origine, veuillez respecter les recommandations légales en vigueur. Si vous avez des questions concernant le rebut approprié, contactez le service de déchetterie local. Vérifiez que le contenu est complet et qu'il n'est pas endommagé. Si le contenu livré est incomplet ou endommagé, contactez immédiatement votre revendeur.

Après avoir déballé, veuillez consulter la section

Nettoyage et entretien.

Pour éliminer les résidus de fabrication, faites fonctionner le produit pendant environ 10 minutes sans aucun aliment. Veuillez consulter la section **Utilisation**. Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante dans la mesure où le produit peut émettre une légère odeur ainsi que de la fumée. Cela est sans danger et disparaîtra rapidement.

Mise au rebut



Ne pas éliminer cet appareil dans les déchets ménagers municipaux non triés.

Les retourner au point de collecte désigné pour le recyclage des WEEE. Se conduire ainsi aidera à préserver les ressources et à protéger l'environnement. Contacter votre revendeur ou les autorités locales pour de plus amples informations.

44

Contenu

- 1 x Friteuse à air chaud
- 3 x Grilles de cuisson
- 1 x Plaque de cuisson / récupérateur de graisses
- 1 x Panier rotatif
- 1 x Ensemble de la rôtissoire
- 1 x Poignée de la rôtissoire
- 1 x Ensemble de brochettes à viande
- 1 x Mode d'emploi

Données techniques

- Tension nominale : 220 - 240 V~
- Puissance nominale : 1800 W
- Fréquence nominale : 50/60 Hz

Contrôle et composants

- A** Panneau de contrôle avec indicateurs
- B** Écran
- C** Boutons de sélection de durée +/-
- D** Bouton d'arrêt / marche de l'éclairage
- E** Bouton Marche/Arrêt
- F** Bouton d'entraînement de la rôtissoire
- G** Boutons de sélection de température +/-
- H** Boutons et indicateur de sélection de mode
- I** Eclairage de la chambre de cuisson
- J** Prise de la rôtissoire
- K** Grille (3x)
- L** Plaque de cuisson / récupérateur de graisses
- M** Porte
- N** Poignée de porte
- O** Panier rotatif
- P** Rôtissoire avec fixations et vis
- Q** Poignée de la rôtissoire
- R** Brochettes à viande (10x)
- S** Disques de brochettes (2x)
- T** Cordon d'alimentation avec fiche
- U** Bouche de sortie d'air chaud

Installation

Fig. 1 Posez l'appareil sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur. Prenez en compte la distance avec la prise secteur la plus proche.

Remarque :

Afin d'assurer une circulation d'air suffisante, observez les espaces minimum indiqués ci-dessous :

Côtés : 10 cm

Arrière : 30 cm

Haut : 30 cm



Avertissement

L'appareil ne doit pas être placé sur un meuble. L'appareil ne doit pas être installé directement sous une plaque, un placard ou une armoire. Gardez à l'esprit que de l'air chaud est expulsé de la bouche de sortie d'air chaud située sur l'arrière. Veillez à respecter l'espace libre minimum requis sur le pourtour de l'appareil et de ne pas laisser d'objets sensibles à la chaleur à proximité.

Utilisation

Utilisation des grilles

Fig. 2 Placez les aliments à frire sur une ou plusieurs (jusqu'à 3) grilles de cuisson.

Fig. 3 Si 2 ou toutes les trois grilles sont utilisées en même temps, notez que plus la grille est insérée haute, plus élevée sera la température de grillade ou de cuisson, étant donné que l'élément chauffant est situé en haut. Les aliments cuisent alors plus vite sur la grille supérieure et deviennent plus croustillants, mais peuvent aussi brûler plus facilement. Pour répartir plus uniformément la distribution de la chaleur choisissez la position du milieu. Sélectionnez la position basse pour une cuisson douce.



Avertissement ! Risque de brûlures

Utilisez des maniques pour retirer les grilles chaudes ou la plaque de cuisson.

Utilisation de la rôtissoire

La rôtissoire est destinée à griller des plus grands morceaux de viande ou un petit poulet rôti.



Fig. 4 La rôtissoire tourne automatiquement uniquement lorsque le programme de poulet rôti est sélectionné. Si un autre ou aucun programme n'est sélectionné, l'entraînement de la rôtissoire doit être activé en appuyant sur la touche . L'entraînement est désactivé en appuyant sur la touche  à nouveau.

Fig. 5 Dévissez les vis moletées sur les fixations, mais ne les retirez pas.

Fig. 6 Transpercez l'aliment à griller le plus proche possible du centre avec la rôtissoire pour qu'il soit régulièrement espacé de l'élément chauffant. Evitez une répartition inégale du poids autour de la rôtissoire.

Fig. 7 Fixez ensuite l'aliment au milieu de la rôtissoire avec les fixations. Pour ce faire, poussez les fixations desserrées ensemble et, lorsque l'aliment est correctement fixé, fixez les fixations en serrant les vis moletées sur la rôtissoire.

Remarque :

- Assurez-vous que les aliments sont placés sur la rôtissoire pour que les distances entre l'entraînement de gauche et le support de droite soient les mêmes.
- Prenez en compte la taille de l'aliment à griller (par ex. poulet rôti). Les aliments ne doivent pas toucher l'élément chauffant supérieur dans aucune position.
- La rôtissoire possède des cavités des deux côtés. Elles indiquent les positions extrêmes des vis moletées. Les fixations avec les vis ne doivent pas être fixées hors de ces cavités.

Français

Remarque :

- Il est recommandé de n'utiliser qu'un poulet rôti au maximum de 1 kg avec la rôtissoire.
- Pour insérer et retirer la rôtissoire de la friteuse à air chaud, voir la section sur **Insérer et retirer la rôtissoire, le panier rotatif ou le disque de brochettes à viande.**

Utilisation du panier rotatif



Vous pouvez griller des frites ou d'autres sortes de préparations à base de pommes de terre, des légumes, de la viande et des produits congelés comme des anneaux de calamar non-panés répartis tout autour du panier rotatif. Le panier rotatif ne tourne automatiquement que lorsque le programme poulet rôti est sélectionné. Si un autre ou aucun programme n'est sélectionné, l'entraînement du panier rotatif doit être activé en appuyant sur la touche . L'entraînement est désactivé en appuyant sur la touche  à nouveau.

Fig. 8 Remplissez le panier rotatif au maximum aux 2/3 pour que les aliments dans le tambour puissent tourner et se déplacer pour être grillés uniformément. Fermez le panier rotatif et vérifiez qu'il est correctement fermé pour qu'il ne puisse pas s'ouvrir pendant le fonctionnement. Pour insérer et retirer le panier rotatif de la friteuse à air chaud, voir la section **Insérer et retirer la rôtissoire, le panier rotatif ou le disque de brochettes à viande.**

Utilisation du disque rotatif de brochettes à viande

Fig. 9 Glissez les deux disques sur la rôtissoire. Veuillez noter que les deux vis moletées fournies avec les fixations doivent être utilisées.

Vérifiez que :

- Les vis moletées pointent vers l'extérieur
- Les disques sont situés entre les deux cavités arrondies.

Remarque :

La rôtissoire possède des cavités arrondies des deux côtés. Elles indiquent les positions extrêmes des vis moletées. Les disques avec les vis ne doivent pas être fixés hors de ces cavités.

Fixez les deux disques avec les vis moletées sur la rôtissoire. Il est recommandé de visser les vis moletées exactement sur les cavités arrondies pour que la longueur de brochette à viande maximum puisse être utilisée.

Fig. 10 Insérez la pointe de la brochette à viande avec les aliments grillés par l'un des trous ronds dans le disque correspondant. Pincez la fixation à l'autre bout de la brochette et pivotez-la dans la cavité de l'autre disque jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Fig. 11 Maintenant fixez les autres brochettes à viande aux disques.

Remarque :

Si vous n'utilisez pas toutes les brochettes à viande, positionnez les brochettes à viande utilisées aussi uniformément que possible autour de la circonférence des disques.

Dévissez les vis puis, si nécessaire, ajustez les disques à nouveau et serrez les vis moletées. Pour griller / cuisiner les brochettes à viande, utilisez le programme poulet rôti ou activez l'entraînement manuellement. Lorsque vous insérez ou retirez le disque de brochettes à viande de la friteuse à air chaud, voir la section **Insérer et retirer la rôtissoire, le panier rotatif ou le disque de brochettes à viande.**

Lorsque le processus de cuisson est terminé, retirez le disque de brochettes.

- Mettez des gants de cuisine et appuyez sur la fixation de la brochette. Faites pivoter la brochette à viande en la retirant de la cavité du disque correspondant et retirez la pointe du trou dans l'autre disque. Retirez toutes les brochettes des disques.
- Desserrez les vis moletées jusqu'à ce que les disques commencent à bouger et retirez-les de la rôtissoire.

Insérer et retirer la rôtissoire, le panier rotatif ou le disque de brochettes à viande

Fig. 12 1 Insérez le bout de la rôtissoire avec le grand carré sur la gauche dans le support d'entraînement. 2 Placez ensuite le bout de droite de la rôtissoire avec la rainure sur le support du côté droit.

Fig. 13 Utilisez la poignée de la rôtissoire pour la retirer et procédez dans l'ordre inverse pour insérer la rôtissoire, le disque ou le panier.



Avertissement ! Risque de brûlures

La rôtissoire, la grille ou le panier sont très chauds après la cuisson. Utilisez toujours la poignée de la rôtissoire pour retirer la rôtissoire, la grille ou le panier chaud. Tout d'abord soulevez l'extrémité droite de la rôtissoire du support 1 et déplacez-la vers vous 2 pour que l'extrémité gauche de la rôtissoire glisse hors de l'emplacement 3 puis la rôtissoire ou le panier peut être retiré.

Friture et grillade à l'air

Avant chaque démarrage, vérifiez si le récupérateur de graisses est inséré dans la position la plus basse.


Fig. 14 Insérez le récupérateur de graisses dans la position la plus basse.

Fig. 15 Insérez la fiche électrique dans une prise adaptée.

Fig. 16 Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 1 seconde pour allumer l'appareil. Sélectionnez le programme prédéfini ou ajustez manuellement le temps de friture et la température.

Notez les symboles et les **tableaux de Programmes et Fritures** suivants.

Si désiré, réglez la température et la minuterie individuellement en utilisant les boutons + / -. La température maximale réglable est de 65 °C - 200 °C, la durée maximale est de 60 minutes. La température par défaut pour le dégivrage est de 70 °C et peut être ajustée de 40-70 °C. La température est affichée à droite et la

minuterie ou le temps restant est affiché sur la gauche de l'écran. Appuyez brièvement sur le bouton Marche/Arrêt à nouveau pour démarrer le processus de cuisson. Lorsque la température prédéfinie a été atteinte, l'indicateur de contrôle de chaleur  s'éteint.

Préchauffez la chambre de cuisson pendant quelques minutes avec la porte fermée. Pour ce faire, réglez la température désirée et un temps adéquat.

Préparez les aliments à griller ou frire, placez-les sur les grilles de cuisson, sur la plaque de cuisson, dans le panier rotatif ou comme décrit dans le point approprié.


Si aucune graisse ou liquide ne dégouline, placez les aliments à frire directement sur la plaque de cuisson.

Ouvrez la porte et insérez la grille de cuisson ou la plaque de cuisson à la hauteur désirée, ou insérez la rôtissoire, le panier rotatif ou le disque de brochette dans la friteuse à air chaud. Fermez la porte, ajustez la température et la minuterie à nouveau.

Remarque :

Vous pouvez modifier la minuterie et la température à tout moment pendant le processus de friture ou de grillade. Pour changer le programme, vous devez d'abord éteindre l'appareil et le rallumer.

Remarque :

L'indicateur de chaleur  s'allumera et s'éteindra lui-même pendant le processus de friture. Ceci est normal et indique que la température prédéfinie est maintenue.

Lorsque le temps prédéfini est écoulé, l'unité émet un bip répété puis s'éteint. Pour éteindre la friteuse à air chaud manuellement, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant 1 seconde.



Avertissement

Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt pour refroidir l'appareil. Ne débranchez pas la fiche d'alimentation avant que le symbole de ventilateur  n'ait disparu.

Français

Lorsque le processus de cuisson est terminé, ouvrez la porte et retirez les aliments comme décrit dans les points sur **l'utilisation des grilles et Insérer et retirer la rôtissoire, le panier rotatif ou le disque de brochette à viande**. N'utilisez que la poignée de la porte pour ouvrir la porte chaude.

**Attention**











De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte est ouverte. Par conséquent ouvrez toujours la porte prudemment et lentement. Après utilisation et après que le ventilateur ait arrêté de fonctionner, débranchez la fiche d'alimentation.

**Attention**

Selon le type et la nature des aliments, ils peuvent devenir très chauds ! En particulier les aliments contenant beaucoup d'eau, comme les tomates, deviennent très chauds. De ce fait, soyez très prudent lorsque vous sortez ces aliments

Versez les aliments frits dans un saladier ou une assiette adaptée. Si nécessaire, aidez-vous d'une spatule de bois pour vider le panier à friture. Lorsque toutes les parties ont refroidi, nettoyez l'appareil comme décrit dans la section **Nettoyage et entretien**.


Tableau des Programmes

Icônes	Préréglage	Minuterie	Température
	Frites	15 minutes	200 °C
	Pizza	20 minutes	200 °C
	Hot dog	12 minutes	160 °C
	Cuisson	30 minutes	160 °C
	Pilons de poulet	25 minutes	180 °C
	Steaks	12 minutes	200 °C
	Poisson	13 minutes	200 °C
	Poulet	40 minutes	190 °C
	Déshydrateur	4 heures	70 °C
	Décongélation	12 minutes	70 °C

Remarque : Assurez-vous que tous les aliments sont correctement cuits avant de les servir.






Tableaux de Fritures

Les données indiquées dans le tableau suivant font office de référence seulement. En effet, les aliments sont différents selon leur origine, leur consistance, leur poids et leur forme, et le temps de cuisson ainsi que la température varient d'autant. Assurez-vous que tous les aliments sont correctement cuits avant de les servir.

Caté- gorie	Aliment	Morceaux / Poids	Temp.	Durée (min.)	Mélanger / Retourner	Recommandation
 Frites / Horsd'œuvres / Pizza	Frites fines (surgelé)	400 - 600g	200°C	20-25	Retourner*	Pulvériser de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Frites épaisses (surgelé)	400 - 600g	200°C	20-25	Retourner*	Pulvériser de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Frites épaisses (surgelé)	400 - 600g	185°C	40-45	Retourner*	Pulvériser de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Croquettes (surgelé)	400 - 600g	200°C	18-22	Retourner*	Pulvériser de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les croquettes avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Fromage grillé (frais)	150 - 200g	200°C	20	Non	-
	Frites de patate douce maison épaisses (frais)	400 - 600g	185°C	40-45	Retourner*	Pulvériser de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les frites avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Camembert grillé (frais)	2 - 3 morceaux.	200°C	10-12	Retourner	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Pizza baguette (surgelé)	1 - 2 morceaux	180°C	10-12	Non	-
	Piccolini (surgelé)	4 - 6 morceaux	180°C	10-12	Non	-
	Mini rouleaux de printemps (surgelé)	400 - 600g	200°C	12-15	Retourner	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

* Pas nécessaire si le panier rotatif est utilisé.

Français

Catégorie	Aliment	Morceaux / Poids	Temp.	Durée (min.)	Mélanger / Retourner	Recommandation
	Ailes ou pilons de poulet marinés (surgelé)	400 - 600g	200°C	10-12	Retourner*	Bien secouer à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Nuggets de poulet (surgelé)	400 - 600g	200°C	20-25	Retourner	Pulvériser de l'huile (environ 1 cuiller à café) sur les nuggets avant de commencer le processus de cuisson. Secouez bien à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Cuisses de poulet (frais)	200 - 400g	200°C	25-30	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Poitrine de poulet (surgelé)	200 - 400g	200°C	20-25	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Saucisse Currywurst (frais)	2 - 3 pièce	200°C	8-10	Retourner	Effectuez des lacerations sur les saucisses avant la cuisson pour éviter qu'elles ne se fendent.
	Cordon Bleu (surgelé)	2 pièce	200°C	20-25	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Crevettes	-	160°C	12	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson
	Bâtonnets de poisson (surgelé)	10 pièce	180°C	10-15	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Poisson pané	2 - 3 pièce	180°C	20	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Poulet grillé (frais)	1 pièce / max. 1 kg	190°C	40	-	En rôtissoire avec entraînement de rôtissoire activé
	Morceaux de gâteau (surgelé)	2 - 3 pièce	170°C	15-18	Non	-
	Muffins (Frais)	3 - 4 pièce	160°C	20	Non	-
	Pains au lait (frais)	2 - 3 pièce	180°C	10	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.
	Croissants (frais)	2 - 3 pièce	150°C	3-5	Non	-
	Fruits	-	70°C	240	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson
	Aliments congelés	-	70°C	5-60	Retourner	Retourner à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson

Remarque :

Les durées de cuisson données ci-dessus font office de référence seulement. La durée de cuisson varie selon le type/le gras/le poids des aliments.

- Retourner les aliments frits, particulièrement les frites à 1/3 et 2/3 du temps de cuisson. Consultez les informations du tableau ci-dessus.
- Ouvrez la porte et retirez la ou les grilles de cuisson. Le processus de chauffage s'arrêtera automatiquement. Mélangez / retournez les aliments. Vous pouvez également utiliser une spatule de bois pour mélanger/retourner les aliments.
- Réinsérez la ou les grilles de cuisson et fermez la porte. L'appareil s'allume alors de nouveau automatiquement et commence à chauffer.
- Choisissez la position du milieu lorsque vous préparez des aliments sur une seule grille.
- Lorsque vous utilisez deux grilles ou plus, il est recommandé de les tourner après avoir mélangé / retourné les aliments, pour obtenir un résultat plus uniforme.

* Pas nécessaire si le panier rotatif est utilisé.

Conseils pour une cuisson plus délicieuse

- Lisez toujours les conseils de préparation accompagnant les aliments. Presque tous les aliments pouvant être cuits dans un four classique peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Si la friteuse à air chaud n'est pas préchauffée, ajoutez 2 à 3 minutes au temps de cuisson.
- Un temps de cuisson plus court est généralement suffisant pour les plus petits aliments. Un temps de cuisson plus long est généralement suffisant pour les plus gros aliments.
- Utilisez de préférence des pommes de terre à chair ferme pour faire des frites maison. Rincez les frites fraîchement coupées dans l'eau froide pour retirer l'excès d'amidon et séchez ensuite les frites avec soin. Ajoutez ensuite l'huile et les épices. Plus les frites sont sèches, plus croustillantes elles seront. Pour un effet croustillant mélangez des pommes de terre fraîches avec un peu d'huile de cuisson avant de frire.
- Lorsque vous cuisez des muffins frais ou de petits gâteaux, souvenez-vous que ces derniers gonfleront. Assurez-vous toujours que la pâte ne puisse pas toucher les éléments chauffants. Risque d'incendie !

Fig. 17 La porte peut être enlevée pour un nettoyage plus facile. Ouvrez la porte à environ 10 degrés, puis tirez-la vers le haut. Lavez-les ensemble avec les autres pièces amovibles décrites ci-dessous, mais pas dans le lave-vaisselle. Après le séchage, remettez la porte sur les charnières à un angle de 10 degrés et fermez-la.

Remarque : Le produit ne fonctionnera pas si la porte n'est pas correctement installée et fermée.

- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude et au détergent puis rincez abondamment. Pour retirer les résidus d'aliments incrustés récalcitrants, faites-les tremper dans un bain d'eau.

Remarque : Alternativement les pièces amovibles peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle.

- Lors du nettoyage, ne jamais utiliser de solvants ou des matériaux abrasifs, des brosses dures, des objets métalliques ou pointus. Les solvants sont dangereux pour la santé humaine et peuvent ronger les éléments en plastique, alors que des mécanismes et des outils de nettoyage agressifs peuvent rayer les surfaces.

Nettoyage et entretien



Attention

Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Dépannage

En cas de problèmes pendant le fonctionnement, veuillez consulter le tableau suivant. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus tels indiqués dans **Solutions**, veuillez contacter votre fabricant.

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas ou ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentation interrompue • La porte n'est pas fermée correctement 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la source d'alimentation • Veillez à ce que la porte soit fermée correctement
Odeur de brûlé / fumée	<ul style="list-style-type: none"> • De la graisse ou des résidus sont collés aux éléments chauffants 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous toujours que les éléments chauffants restent propres, et que la graisse ou les aliments n'entrent pas en contact avec ces derniers.

Οδηγίες ασφαλείας



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια! Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής. Κατά τη διάρκεια της χρήσης εκπέμπεται θερμότητα από τη συσκευή.

- Μη θέτετε σε λειτουργία το προϊόν μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριστηρίου.
- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεις εφόσον τους έχουν δοθεί καθοδήγηση ή οδηγίες που αφορούν τη χρήση του προϊόντος κατά ένα ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους εμπλεκόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν μπορούν να παίζουν με το προϊόν.
- Καθαρισμός και συντήρηση χρήστη δεν θα γίνονται από παιδιά εκτός αν αυτά είναι ηλικίας μεγαλύτερης των 8 και βρίσκονται υπό παρακολούθηση.
- Φυλάξτε το προϊόν και το καλώδιό του μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Το προϊόν προορίζεται για σύνδεση σε πρίζα η οποία διαθέτει γείωση.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το καλώδιο ρεύματος για σημάδια φθοράς και σε περίπτωση που το καλώδιο παρουσιάζει φθορές, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Οδηγίες ασφαλείας

- Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για την προετοιμασία ποσοτήτων καφέ που συνηθίζονται στην οικιακή χρήση ή σε παρόμοιες μη επαγγελματικές χρήσεις. Στις συνηθισμένες οικιακές χρήσεις περιλαμβάνονται οι κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, γεωργικές και άλλες μικρές επιχειρήσεις, ή για χρήση από ενοίκους πανδοχείων, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων χώρων διαμονής.
- Τα χαλασμένα καλώδια τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίστανται μόνο από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο του σέρβις ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα της τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες της παραγράφου **Καθαρισμός και φροντίδα.**

Οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε πλήρως το εγχειρίδιο αυτό πριν από την πρώτη χρήση. Περιέχει σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και τη συντήρηση του εξοπλισμού.
- Φυλάξτε τις οδηγίες αυτές για μελλοντική αναφορά και δώστε τις μαζί με το προϊόν.
- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις προειδοποιήσεις πάνω στο προϊόν και σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο για την ενδεδειγμένη του χρήση. Τυχόν ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε κινδύνους.
- Στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης ή εσφαλμένης λειτουργίας, δεν δεχόμαστε καμία ευθύνη για προκύπτουσες ζημιές.
- Η χρήση αξεσουάρ και εξαρτημάτων, που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς ή ζημιές και ακυρώνει την εγγύηση.
- Μην αφήνετε ποτέ το προϊόν δίχως επίβλεψη ενώ είναι ενεργοποιημένο.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στο πάνω μέρος του προϊόντος.
- Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος στο νερό κατά τον καθαρισμό ή τη λειτουργία. Μην κρατάτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Για σέρβις και επισκευές, παρακαλείστε να συμβουλευθείτε έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο του σέρβις.
- Η τάση δικτύου πρέπει να αντιστοιχεί στις πληροφορίες στην ετικέτα ονομαστικής ισχύος του προϊόντος.
- Το βύσμα τροφοδοσίας χρησιμοποιείται ως η διάταξη αποσύνδεσης. Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα τροφοδοσίας βρίσκεται σε λειτουργική κατάσταση.
- Μόνο με την αποσύνδεση από την πρίζα μπορεί να επιτευχθεί πλήρης διαχωρισμός του προϊόντος από την τάση τροφοδοσίας.
- Αποφύγετε τις ζημιές στο καλώδιο τροφοδοσίας που μπορεί να προκληθούν από συστροφές ή από επαφή με αιχμηρές γωνίες.
- Κρατήστε το προϊόν αυτό συμπεριλαμβανομένων του καλωδίου και του βύσματος τροφοδοσίας μακριά από όλες τις πηγές θερμότητας όπως για παράδειγμα, φούρνους, εστίες μαγειρέματος και άλλες συσκευές/άλλα αντικείμενα που παράγουν θερμότητα.
- Βγάζετε το βύσμα από την πρίζα μόνο από αυτό καθαυτό το βύσμα. Μην τραβάτε το καλώδιο.
- Βγάλτε το προϊόν από την πρίζα όταν το προϊόν δεν βρίσκεται σε χρήση, σε περίπτωση δυσλειτουργιών, πριν να συνδέσετε ή να αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν από κάθε καθαρισμό.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή η θήκη του προϊόντος έχει υποστεί ζημιά ή το προϊόν έχει πέσει κάτω, το προϊόν μπορεί να μη μπορεί να χρησιμοποιηθεί πριν να εξεταστεί από έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο του σέρβις.
- Χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους και ποτέ σε εξωτερικούς χώρους.
- Προστατέψτε το προϊόν αυτό από την υπερβολική θερμότητα και το υπερβολικό κρύο καθώς και από το άμεσο ηλιακό φως και από τη σκόνη.
- Για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας, μην εκθέτετε το προϊόν σε φωτιά (τζάκι, σχάρα, κεριά, τσιγάρα κ.ο.κ) ή σε νερό (σταγόνες νερού, πισσιλιές νερού, βάζα, μπανιέρες, δεξαμενές κ.ο.κ.).

Οδηγίες ασφαλείας

- **Προειδοποίηση!** Μην χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν κοντά σε νερό ή βαριά υγρασία· π.χ. σε ένα υγρό υπόγειο ή δίπλα σε μια πισίνα ή σε μια μπανιέρα.
- Χρησιμοποιήστε την παρούσα συσκευή σε εύκρατες ζώνες μόνο. Αποφύγετε τροπικές και ιδιαίτερα υγρές περιοχές.
- Προστατέψτε το προϊόν από κάθε μορφή υγρασίας συμπεριλαμβανομένων υδρατμών και ατμοσφαιρικής υγρασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερη κυκλοφορία αέρα. Γι' αυτό μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και τηρείτε τις αποστάσεις ασφαλείας από τους τοίχους όπως φαίνεται παρακάτω:
 - Πλευρικά: 10 εκ.
 - Πίσω: 30 εκ.
 - Πάνω: 30 εκ.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εντοιχίζεται. Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται απευθείας κάτω από πάγκο κουζίνας ή να ακουμπά στο έσω επάνω μέρος του ντουλαπιού.
- Τα πόδια της συσκευής να μην αφαιρούνται.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και στο πιτσίλισμα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε καυτή επιφάνεια (π.χ. εστίες κουζίνας) ή σε γυμνές φλόγες (π.χ. εστίες γκαζιού).
- Το προϊόν δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή ή να καλύπτεται από ιδιαιτέρως εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, υφάσματα, τοίχους, κλπ. Παρακαλούμε, φροντίστε να υπάρχει επαρκής απόσταση ασφαλείας από εύφλεκτα υλικά.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο εσωτερικό της συσκευής.
- Το προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλο για εμπορική χρήση. Είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε μάτια κουζίνας (αερίου, ηλεκτρική, κάρβουνου, κλπ.).
- **Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Τα είδη τροφίμων μπορεί να πάρουν φωτιά! Μην χρησιμοποιείτε τρόφιμα που περιέχουν υπερβολικό λίπος ή ζάχαρη καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά. Ποτέ μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επίτηρηση.
- **Κίνδυνος εγκαύματος!** Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες του προϊόντος. Αγγίζετε το προϊόν μόνο από τη λαβή του ή στην οθόνη. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε ζεστά τρόφιμα.
- Οι πλάκες ψησίματος και άλλα μέρη της συσκευής αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά πριν την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.
- Μην αγγίζετε το θερμαντικό στοιχείο.
- Το λάδι και το λίπος είναι εύφλεκτα. Το λάδι και το λίπος δεν πρέπει να στάζουν πάνω στα θερμαντικά στοιχεία.

Ελληνικά

Συγχαρητήρια!

Σας ευχαριστούμε για την αγορά ενός προϊόντος **KOENIC**. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Προτιθέμενη χρήση

Το παρόν προϊόν προορίζεται μόνο για την επεξεργασία τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στο προϊόν ή τραυματισμό.

Η Imtron GmbH δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβη στο προϊόν, για καταστροφή περιουσίας ή για προσωπικό τραυματισμό εξαιτίας απρόσεκτης ή ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή χρήση που δεν είναι σύμφωνη με τον συγκεκριμένο σκοπό χρήσης όπως ορίζεται από τον κατασκευαστή.

Πριν την πρώτη χρήση

Βγάλτε το προϊόν και τα εξαρτήματα από την αρχική συσκευασία. Συνιστάται να φυλάξετε και να αποθηκεύσετε την αρχική συσκευασία. Αν επιθυμείτε τη διάθεση (απόρριψη) της αρχικής συσκευασίας, παρακαλείστε να λάβετε υπόψη σας την ισχύουσα νομοθεσία. Σε περίπτωση που έχετε τα οποιαδήποτε ερωτήματα σχετικά με τη σωστή διάθεση (απόρριψη) του προϊόντος παρακαλείστε να επικοινωνήσετε με το τοπικό σας κέντρο διαχείρισης αποβλήτων. Επιθεωρήστε τα περιεχόμενα που σας έχουν παραδοθεί σε ό,τι αφορά πληρότητα και ζημιές. Εφόσον τα περιεχόμενα της παράδοσης δεν είναι πλήρη ή έχουν υποστεί ζημιές, επικοινωνήστε με το γραφείο των πωλήσεών σας αμέσως. Μετά την αποσυσκευασία, παρακαλείστε να ανατρέξετε στο κεφάλαιο **Καθαρισμός και φροντίδα**.

Για να απομακρύνετε αυτά τα υπολείμματα της διαδικασίας παραγωγής, λειτουργήστε τη συσκευή για περίπου 10 λεπτά χωρίς τρόφιμα. Παρακαλείστε να ανατρέξετε στο κεφάλαιο **Χρήση**. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός καθώς ενδέχεται να προκληθεί μια ελαφρά οσμή και καπνός. Πρόκειται για κάτι αβλαβές που θα εξαφανιστεί σύντομα.

Απορριψη



Μην πετάτε αυτή τη συσκευή μαζί με τα χύδην οικιακά απορρίμματα. Επιστρέψτε την σε ένα καθορισμένο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Με αυτό τον τρόπο, συμβάλλετε στη διατήρηση των πόρων και την προστασία του περιβάλλοντος. Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο της περιοχής σας ή στις αρμόδιες αρχές για περισσότερες πληροφορίες.

Περιεχόμενο

1 x Φριτέζα θερμού αέρα
3 x Σχάρες ψησίματος
1 x Ταψί ψησίματος/ταψί αποστράγγισης λίπους
1 x Περιστρεφόμενο καλάθι
1 x Σετ σουβλας
1 x Λαβή σουβλας
1 x Σετ με σουβλάκια για κρέατα
1 x Εγχειρίδιο οδηγιών

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Όνομαστική τάση : 220 - 240 V~
Όνομαστική ισχύς εισόδου : 1800 W
Όνομαστική συχνότητα : 50/60 Hz

Χειριστήρια και εξαρτήματα

- A** Πίνακας ελέγχου με ενδείξεις
- B** Οθόνη
- C** Κουμπιά επιλογής ώρας +/-
- D** Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης φωτισμού
- E** Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- F** Κουμπί μηχανισμού κίνησης σουβλας
- G** Κουμπιά επιλογής θερμοκρασίας +/-
- H** Κουμπιά και ενδείξεις επιλογής λειτουργίας
- I** Φωτισμός θαλάμου μαγειρέματος
- J** Υποδοχή σουβλας
- K** Σχάρα (3x)
- L** Ταψί ψησίματος/ταψί αποστράγγισης λίπους
- M** Πόρτα
- N** Λαβή πόρτας
- O** Περιστρεφόμενο καλάθι
- P** Σουβλα με σφιγκτήρες και βίδες
- Q** Λαβή σουβλας
- R** Σουβλάκια για κρέατα (10x)
- S** Δίσκοι για σουβλάκια (2x)
- T** Καλώδιο τροφοδοσίας με φιν
- U** Έξοδος θερμού αέρα

Εγκατάσταση

Εικ. 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Λάβετε υπόψη σας την απόσταση από την κοντινότερη πρίζα.

Σημείωση:

Για να εξασφαλίσετε επαρκή ροή αέρα ακολουθήστε τις ελάχιστες αποστάσεις ασφαλείας ως κάτωθι:

Πλευρικά: 10 εκ.
Πίσω: 30 εκ.
Επάνω: 30 εκ.

**Προειδοποίηση**

Το προϊόν δεν πρέπει να τοποθετείται σε έπιπλα. Το προϊόν δεν πρέπει να τοποθετείται απευθείας κάτω από πάτο, ντουλάπι ή ερμάριο. Λάβετε υπόψη ότι θερμός αέρας διαφεύγει από την πίσω έξοδο θερμού αέρα. Πρέπει να τηρείτε τις ελάχιστες αποστάσεις και να κρατάτε μακριά τα αντικείμενα που είναι ευαίσθητα στη θερμότητα.

Λειτουργία**Χρήση των σχαρών**

Εικ. 2 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα μαγειρευτούν πάνω σε μία ή περισσότερες (έως 3) σχάρες ψησίματος.



Εικ. 3 Αν χρησιμοποιείτε 2 ή και τις τρεις σχάρες ταυτόχρονα, λάβετε υπόψη ότι όσο ψηλότερα τοποθετείτε μια σχάρα, τόσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία του γκριλ ή του ψησίματος, διότι το θερμαντικό στοιχείο βρίσκεται στο επάνω μέρος. Συνεπώς, το φαγητό ψήνεται πιο γρήγορα στην επάνω σχάρα και γίνεται πιο τραγανό, αλλά μπορεί επίσης και να καεί πιο εύκολα. Για να πετύχετε πιο ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, επιλέξτε τη μεσαία θέση. Επιλέξτε τη χαμηλότερη θέση για ήπιο ψήσιμο.

**Προειδοποίηση - Κίνδυνος εγκαυμάτων**

Χρησιμοποιήστε πιστράκια ή γάντια για να αφαιρέσετε τις καυτές σχάρες ή το ταψί ψησίματος.

Χρήση της σούβλας

Η σούβλα είναι κατάλληλη για το ψήσιμο στο γκριλ μεγαλύτερων κομματιών κρέατος ή μικρού ψητού κοτόπουλου.

Εικ. 4 Η σούβλα περιστρέφεται αυτόματα μόνο όταν επιλέξετε το πρόγραμμα για ψητό κοτόπουλο. Αν έχετε επιλέξει άλλο πρόγραμμα ή δεν έχετε επιλέξει κανένα πρόγραμμα, ο μηχανισμός κίνησης της σούβλας πρέπει να ενεργοποιηθεί πατώντας το πλήκτρο . Ο μηχανισμός κίνησης απενεργοποιείται πατώντας ξανά το πλήκτρο .

Εικ. 5 Ξεσφίξτε τις οδοντωτές βίδες στους σφιγκτήρες, αλλά μην τις αφαιρέσετε.

Εικ. 6 Τρυπήστε το τρόφιμο που θα ψηθεί στο γκριλ όσο το δυνατό πιο κεντρικά με τη σούβλα, έτσι ώστε να βρίσκεται σε ίση απόσταση από το θερμαντικό στοιχείο. Αποφύγετε την άνιση κατανομή βάρους γύρω από τη σούβλα.

Εικ. 7 Στη συνέχεια, στερεώστε το τρόφιμο στη μέση της σούβλας με τους σφιγκτήρες. Για να το κάνετε αυτό, σπρώξτε μαζί τους χαλαρωμένους σφιγκτήρες και, όταν το τρόφιμο στερεωθεί καλά, στερεώστε τους σφιγκτήρες σφίγγοντας τις οδοντωτές βίδες πάνω στη σούβλα.

Σημείωση:



- Βεβαιωθείτε ότι το τρόφιμο έχει τοποθετηθεί στη σούβλα έτσι ώστε η απόσταση μέχρι τον μηχανισμό κίνησης στα αριστερά και το στήριγμα στα δεξιά να είναι ίδια.
- Λάβετε υπόψη το μέγεθος του τροφίμου που θα ψηθεί στο γκριλ (π.χ. ψητό κοτόπουλο). Το τρόφιμο δεν πρέπει να αγγίζει το επάνω θερμαντικό στοιχείο σε καμία θέση.

Ελληνικά

Σημείωση:

- Η σουβλά διαθέτει εσοχές και στις δύο πλευρές. Αυτές οι εσοχές υποδεικνύουν τις πιο εξωτερικές θέσεις των οδοντωτών βιδών. Οι σφικτήρες με τις βίδες δεν πρέπει να συνδέονται έξω από αυτές τις εσοχές.
- Συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο ψητό κοτόπουλο έως 1 κιλό με τη σουβλά.
- Για την τοποθέτηση και την αφαίρεση της σουβλάς από την φριτέζα θερμού αέρα, ανατρέξτε στην ενότητα **Τοποθέτηση και αφαίρεση της σουβλάς, του περιστρεφόμενου καλαθιού ή του κάδου για σουβλάκια κρεάτων.**

Χρήση του περιστρεφόμενου καλαθιού

Μπορείτε να ψήσετε στο γκριλ τηγανιτές πατάτες ή άλλα φαγητά με πατάτες, λαχανικά, κρέας και κατεψυγμένα προϊόντα όπως μη παναρισμένες ροδέλες καλαμαριού ομοιόμορφα μέσα στο περιστρεφόμενο καλάθι. Το περιστρεφόμενο καλάθι περιστρέφεται αυτόματα μόνο όταν επιλέξετε το πρόγραμμα για ψητό κοτόπουλο. Αν έχετε επιλέξει άλλο πρόγραμμα ή δεν έχετε επιλέξει κανένα πρόγραμμα, ο μηχανισμός κίνησης του περιστρεφόμενου καλαθιού πρέπει να ενεργοποιηθεί πατώντας το πλήκτρο . Ο μηχανισμός κίνησης απενεργοποιείται πατώντας ξανά το πλήκτρο .

- Εικ. **8** Γεμίστε το περιστρεφόμενο καλάθι το πολύ μέχρι τα 2/3 έτσι ώστε τα τρόφιμα στο εσωτερικό του κάδου να μπορούν να περιστρέφονται και να κινούνται για να ψηθούν στο γκριλ ομοιόμορφα. Κλείστε το περιστρεφόμενο καλάθι και βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει καλά έτσι ώστε να μην μπορεί να ανοίξει κατά τη λειτουργία. Κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση του περιστρεφόμενου καλαθιού από την φριτέζα θερμού αέρα, ανατρέξτε στην ενότητα **Τοποθέτηση και αφαίρεση της σουβλάς, του περιστρεφόμενου καλαθιού ή του κάδου για σουβλάκια κρεάτων.**

Χρήση του περιστροφικού κάδου για σουβλάκια κρεάτων

- Εικ. **9** Ολισθήστε τους δύο δίσκους κάδου πάνω στη σουβλά. Λάβετε υπόψη ότι πρέπει να χρησιμοποιήσετε τις δύο οδοντωτές βίδες που παρέχονται μαζί με τους σφικτήρες. Βεβαιωθείτε ότι:
- οι οδοντωτές βίδες είναι στραμμένες προς τα έξω
 - οι δίσκοι του κάδου είναι τοποθετημένοι ανάμεσα στις δύο στρογγυλές υποδοχές.

Σημείωση:

Η σουβλά διαθέτει στρογγυλές εσοχές και στις δύο πλευρές. Αυτές οι εσοχές υποδεικνύουν τις πιο εξωτερικές θέσεις των οδοντωτών βιδών. Οι δίσκοι του κάδου με τις βίδες δεν πρέπει να συνδέονται έξω από αυτές τις εσοχές. Στερεώστε τους δύο δίσκους του κάδου με τις οδοντωτές βίδες πάνω στη σουβλά. Συνιστάται να βιδώσετε τις οδοντωτές βίδες ακριβώς πάνω στις στρογγυλές εσοχές έτσι ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί το μέγιστο μήκος για τα σουβλάκια κρεάτων.

- Εικ. **10** Τοποθετήστε τη μύτη του σουβλακιού κρεάτων μαζί με τα τρόφιμα που θα ψηθούν στο γκριλ σε μία από τις στρογγυλές οπές στον αντίστοιχο δίσκο. Πιέστε το κλιπ στο άλλο άκρο του σουβλακιού και γυρίστε το μέσα στην υποδοχή στον άλλο δίσκο μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
- Εικ. **11** Τώρα τοποθετήστε τα άλλα σουβλάκια κρεάτων στους δίσκους.

Σημείωση:

Αν δεν χρησιμοποιήσετε όλα τα σουβλάκια κρεάτων, κατανειμείτε τα χρησιμοποιούμενα σουβλάκια όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα στην περιφέρεια των δίσκων.

Ξεσφίξτε τις βίδες και, αν χρειάζεται, ρυθμίστε ξανά τους δίσκους του κάδου και σφίξτε τις οδοντωτές βίδες. Για ψήσιμο στο γκριλ απλό ψήσιμο των σουβλακιών κρεάτων, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα για ψητό

κοτόπουλο ή ενεργοποιήστε χειροκίνητα τον μηχανισμό κίνησης.
Κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση του κάδου με τα σουβλάκια κρεάτων από την φριτέζα θερμού αέρα, ανατρέξτε στην ενότητα **Τοποθέτηση και αφαίρεση της σούβλας, του περιστρεφόμενου καλαθιού ή του κάδου για σουβλάκια κρεάτων.**

Όταν η διαδικασία ψησίματος ολοκληρωθεί, αφαιρέστε τον κάδο με τα σουβλάκια.

- Φορέστε γάντια φούρνου και πιέστε μαζί το κλιπ του σουβλακιού. Στρέψτε το σουβλάκι κρεάτων έξω από την υποδοχή στον αντίστοιχο δίσκο και τραβήξτε τη μύτη από την οπή στον άλλο δίσκο. Αφαιρέστε όλα τα σουβλάκια από τους δίσκους.
- Ξεσφίξτε τις οδοντωτές βίδες μέχρι οι δίσκοι του κάδου να χαλαρώσουν και αφαιρέστε τους από τη σούβλα.

Τοποθέτηση και αφαίρεση της σούβλας, του περιστρεφόμενου καλαθιού ή του κάδου για σουβλάκια κρεάτων

- Εικ. 12 **1** Τοποθετήστε το άκρο της σούβλας μαζί με το μεγάλο τετράγωνο μέσα στην υποδοχή του μηχανισμού κίνησης.
- 2** Στη συνέχεια, τοποθετήστε το δεξιό άκρο της σούβλας μαζί με την εγκοπή πάνω στο στήριγμα στη δεξιά πλευρά.
- Εικ. 13 Χρησιμοποιήστε τη λαβή σούβλας για να την αφαιρέσετε και προχωρήστε με την αντίστροφη σειρά τοποθέτησης της σούβλας, του κάδου ή του καλαθιού.



Προειδοποίηση - Κίνδυνος εγκαυμάτων


Η σούβλα, η σχάρα ή το καλάθι είναι πολύ ζεστά μετά το ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή σούβλας για να αφαιρέσετε τη ζεστή σούβλα, σχάρα ή καλάθι. Πρώτα ανασκώστε το δεξιό άκρο της σούβλας από το στήριγμα **1** και μετακινήστε τη προς το μέρος σας **2** έτσι ώστε το αριστερό άκρο της σούβλας να γλιστρήσει έξω από την υποδοχή **3** και να μπορέσετε να αφαιρέσετε τη σούβλα ή το καλάθι.

Τηγάνισμα με αέρα και ψήσιμο στο γκριλ

Πριν από κάθε εκκίνηση, ελέγχετε αν το ταψί αποστράγγισης λίπους έχει τοποθετηθεί στη χαμηλότερη θέση.

- Εικ. 14 Τοποθετήστε το ταψί αποστράγγισης λίπους στη χαμηλότερη θέση.
- Εικ. 15 Συνδέστε το φινς τροφοδοσίας σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Εικ. 16 Πιέστε κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης για περίπου 1 δευτερόλεπτο για να γίνει ενεργοποίηση της συσκευής. Επιλέξτε ένα από τα προρυθμισμένα προγράμματα ή ρυθμίστε χειροκίνητα τον χρόνο και τη θερμοκρασία τηγανίσματος.

Τηρήστε τα σύμβολα και τον παρακάτω Πίνακα προγραμμάτων και τον Πίνακα τηγανίσματος.

Εάν θέλετε, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ξεχωριστά με τα κουμπιά +/-.
Η μέγιστη ρυθμιζόμενη θερμοκρασία είναι 65°C - 200 °C, ο μέγιστος χρόνος είναι 60 λεπτά. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία για την απόψυξη είναι 70°C και μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 40-70°C. Η θερμοκρασία εμφανίζεται στο δεξί μέρος της οθόνης και ο χρόνος ή ο υπόλοιπος χρόνος εμφανίζεται στο αριστερό μέρος της οθόνης. Πατήστε ξανά για λίγο το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος. Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, η ένδειξη ελέγχου θερμότητας  σβήνει. Προθερμάνετε τον θάλαμο μαγειρέματος για μερικά λεπτά με την πόρτα κλειστή. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε και τον απαραίτητο χρόνο. Προετοιμάστε το τρόφιμο που θα ψηθεί στο γκριλ ή θα τηγανιστεί πάνω στις σχάρες ψησίματος, στο φύλλο ψησίματος, στο περιστρεφόμενο καλάθι ή όπως περιγράφεται στα σχετικά σημεία.
Αν δεν τρέξουν λίπη ή υγρά, τοποθετήστε το τρόφιμο που θα τηγανιστεί απευθείας πάνω στο ταψί ψησίματος.
Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος ή το ταψί ψησίματος στο ύψος που θέλετε, ή τοποθετήστε τη σούβλα, το περιστρεφόμενο καλάθι ή τον κάδο για σουβλάκια μέσα στη φριτέζα θερμού αέρα.



Ελληνικά

Κλείστε την πόρτα, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ξανά.

Σημείωση:

Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος ή ψήσιματος στο γκριλ. Για να αλλάξετε το πρόγραμμα, πρέπει πρώτα να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και να την ενεργοποιήσετε ξανά.


Σημείωση:

Η ένδειξη θερμοότητας   θα ανάβει και θα σβήνει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος. Αυτό είναι φυσιολογικό και υποδεικνύει ότι διατηρείται η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Όταν ο καθορισμένος χρόνος λήξει, ακούγεται ένας ήχος 'μπιπ' επανειλημμένα και η συσκευή απενεργοποιείται. Για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα χειροκίνητα, πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για 1 δευτερόλεπτο.



Προειδοποίηση

Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί μετά την απενεργοποίηση προκειμένου η συσκευή να κρυώσει. Μην αποσυνδέσετε το φως μέχρι το σύμβολο του ανεμιστήρα  να σβήσει.

Όταν η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρωθεί, ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε το φαγητό όπως περιγράφεται στα σημεία στις ενότητες

Χρήση των σαρώων και Τοποθέτηση και αφαίρεση της σούβλας, του περιστρεφόμενου καλαθιού ή του κάδου για σουβλάκια κρεάτων. Χρησιμοποιείτε μόνο τη λαβή της πόρτας για να ανοίξετε τη ζεστή πόρτα.



Προσοχή

Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός. Συνεπώς, ανοίγετε πάντα την πόρτα προσεκτικά και αργά. Μετά τη χρήση και αφού ο ανεμιστήρας έχει σταματήσει να λειτουργεί, αποσυνδέστε το φως.











Προσοχή

Ανάλογα με τον τύπο και τα χαρακτηριστικά του φαγητού, μπορεί να γίνει πολύ καυτό! Συγκεκριμένα, φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, όπως οι ντομάτες, γίνονται ιδιαίτερα πολύ καυτά. Συνεπώς, πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί όταν αφαιρείτε αυτά τα φαγητά.

Τοποθετήστε τα τηγανισμένα τρόφιμα μέσα σε ένα κατάλληλο μπολ ή σε μια πιατέλα. Εάν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε μια ξύλινη σπάτουλα για να αδειάσετε το καλάθι τηγανίσματος. Όταν όλα τα μέρη κρυώσουν, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην ενότητα **Καθαρισμός και φροντίδα**.

Πίνακας προγραμμάτων

Εικονίδια	Προεπιλογή	Χρόνος	Θερμοκρασία
	Τηγανητές πατάτες	15 λεπτά	200 °C
	Πίτσα	20 λεπτά	200 °C
	Χοτ ντογκ	12 λεπτά	160 °C
	Ψήσιμο	30 λεπτά	160 °C
	Μπούτια κοτόπουλου	25 λεπτά	180 °C
	Μπριζόλες	12 λεπτά	200 °C
	Ψάρι	13 λεπτά	200 °C
	Κοτόπουλο	40 λεπτά	190 °C
	Αφυγραντής	4 ώρες	70 °C
	Ξεπάγωμα	12 λεπτά	70 °C

Σημείωση: Πριν από το σερβίρισμα, βεβαιωθείτε ότι όλα τα παρασκευασμένα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί καλά.









Ελληνικά

Πίνακα τηγανίσματος

Τα δεδομένα στον παρακάτω πίνακα χρησιμεύουν ως αναφορά. Επειδή τα τρόφιμα διαφέρουν ως προς την προέλευση, τη σύσταση, το βάρος και τη μορφή, ενδέχεται να διαφέρουν η θερμοκρασία και ο χρόνος τηγανίσματος που πραγματικά απαιτούνται. Πριν από το σερβίρισμα, βεβαιωθείτε ότι όλα τα παρασκευασμένα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί καλά.

Κατηγορία	Είδος τροφίμου	Τεμάχια / Βάρος	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Ανακείμεμα / Γύρισμα	Σύσταση
  τηγανιστές πατάτες / σνακ / πίτσα	Λεπτές τηγανιτές πατάτες (κατεψυγμένες)	400 - 600g	200°C	20-25	Γύρισμα*	Ψεκάστε με λίγο λάδι (περίπου 1 κ.σ.) πάνω στις πατάτες πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία ανακίνησης μετά το 1/3 και μετά τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Χονδρές τηγανιτές πατάτες (κατεψυγμένες)	400 - 600g	200°C	20-25	Γύρισμα*	Ψεκάστε με λίγο λάδι (περίπου 1 κ.σ.) πάνω στις πατάτες πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία ανακίνησης μετά το 1/3 και μετά τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Σπιτικές χονδρές τηγανιτές πατάτες (φρέσκες)	400 - 600g	185°C	40-45	Γύρισμα*	Ψεκάστε με λίγο λάδι (περίπου 1 κ.σ.) πάνω στις πατάτες πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία ανακίνησης μετά το 1/3 και μετά τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Κροκέτες (κατεψυγμένες)	400 - 600g	200°C	18-22	Γύρισμα*	Ψεκάστε με λίγο λάδι (περίπου 1 κ.σ.) πάνω στις κροκέτες πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία ανακίνησης μετά το 1/3 και μετά τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Ψημένο τυρί (φρέσκο)	150 - 200g	200°C	20	Όχι	-
	Σπιτικές χονδρές τηγανιτές γλυκοπατάτες (φρέσκες)	400 - 600g	185°C	40-45	Γύρισμα*	Ψεκάστε με λίγο λάδι (περίπου 1 κ.σ.) πάνω στις πατάτες πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία ανακίνησης μετά το 1/3 και μετά τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Ψημένο καμαμπέρ (φρέσκο)	2 - 3 τμχ.	200°C	10-12	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Πίτσα Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)	1 - 2 τμχ	180°C	10-12	Όχι	-
	Πικολίνι (κατεψυγμένα)	4 - 6 τμχ	180°C	10-12	Όχι	-
	Μίνι ανοιξιάτικα ρολά (κατεψυγμένα)	400 - 600g	200°C	12-15	Γύρισμα	Ανακινήστε καλά μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος

* Δεν είναι απαραίτητο αν χρησιμοποιείτε το περιστρεφόμενο καλάθι.

Κατηγορία	Είδος τροφίμου	Τεμάχια / Βάρος	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Ανακείμεμα / Γύρισμα	Σύσταση
    κρέας / ψάρια	Μαρινάρισμα φτερούγες κοτόπουλου / μπουτάκια (κατεψυγμένα)	400 - 600g	200°C	10-12	Γύρισμα*	Ανακινήστε καλά μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Κοτό μπουκιές (κατεψυγμένες)	400 - 600g	200°C	20-25	Γύρισμα	Ψεκάστε με λίγο λάδι (περίπου 1 κ.σ.) πάνω στις κοτομπουκιές πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία ανακίνησης μετά το 1/3 και μετά τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Μπουτία κοτόπουλου (φρέσκα)	200 - 400g	200°C	25-30	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Στήθος κοτόπουλου (κατεψυγμένο)	200 - 400g	200°C	20-25	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Γερμανικό λουκάνικο με κάρι (φρέσκα)	2 - 3 τμχ.	200°C	8-10	Γύρισμα	Το λουκάνικο πρέπει να χαράσσεται πριν από το τηγάνισμα για να μην καεί
	Γκόρντον μπλου (κατεψυγμένο)	2 τμχ	200°C	20-25	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Γαρίδες	-	160°C	12	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Ψαροκροκέτες (κατεψυγμένες)	10 τμχ	180°C	10-15	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
Κοτόπουλο  πρωινό / επιδόρπιο 	Ψάρι πανέ (κατεψυγμένο)	2 - 3 τμχ.	180°C	20	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Κοτόπουλο κρεατοπαρραγωγής (φρέσκα)	1 τμχ./ μέγ. 1 κιλό	190°C	40	-	Στη σουβλά με ενεργοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης σουβλάς
	Κομμάτια κέικ (κατεψυγμένα)	2 - 3 τμχ.	170°C	15-18	Όχι	-
	Μάφινς (φρέσκα)	3 - 4 τμχ.	160°C	20	Όχι	-
Αποξηραμένα φρούτα 	Στραγγυλά ψωμάκια (φρέσκα)	2 - 3 τμχ.	180°C	10	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Κρουασάν (φρέσκα)	2 - 3 τμχ.	150°C	3-5	Όχι	-
Απόψυξη 	Φρούτα	-	70°C	240	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος
	Παγωμένα τρόφιμα	-	70°C	5-60	Γύρισμα	Γυρίστε μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου από το τελείωμα του μαγειρέματος

Σημείωση:

Ο παραπάνω χρόνο είναι μόνο ενδεικτικός. Ο χρόνος μαγειρέματος θα διαφέρει ανάλογα με τον τύπο/λίπος/βάρος του τροφίμου.

- Γυρίστε τα τηγανισμένα τρόφιμα, ειδικά τις τηγανιτές πατάτες*, μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος. Τηρήστε τις πληροφορίες στον παραπάνω πίνακα.

Ελληνικά

Σημείωση:

- Ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε τη(ις) σχάρα(ες) ψησίματος. Η διαδικασία θερμότητας θα σταματήσει αυτόματα. Ανακατέψτε/γυρίστε το φαγητό. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μια ξύλινη σπάτουλα για το ανακάτεμα/το γύρισμα.
- Τοποθετήστε ξανά τη(ις) σχάρα(ες) ψησίματος και κλείστε την πόρτα. Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί αυτόματα και πάλι και θα συνεχίσει να θερμαίνεται.
- Επιλέξτε τη μεσαία θέση κατά την παρασκευή του φαγητού μόνο σε μία σχάρα.
- Όταν χρησιμοποιείτε δύο ή περισσότερες σχάρες, συνιστάται να περιστρέψετε τη θέση τους μετά το ανακάτεμα/γύρισμα του φαγητού, για να έχετε πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

* Δεν είναι απαραίτητο αν χρησιμοποιείτε το περιστρεφόμενο καλάθι.

Χρήσιμες συμβουλές για καλύτερα αποτελέσματα

- Δίνετε πάντα προσοχή στις συστάσεις προετοιμασίας στη συσκευασία των τροφίμων. Σχεδόν όλα τα τρόφιμα που μπορούν να μαγειρευτούν σε έναν συμβατικό φούρνο, μπορούν επίσης να μαγειρευτούν σε μια φριτέζα αέρα.
- Εάν η φριτέζα αέρα δεν προθερμαίνεται, προσθέστε 2-3 λεπτά στον συνολικό χρόνο τηγανίσματος.
- Για μικρότερα τρόφιμα συνήθως αρκεί μικρότερος χρόνος τηγανίσματος. Για μεγαλύτερα τρόφιμα συνήθως απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος τηγανίσματος.
- Χρησιμοποιήστε ήδη κερωμένες πατάτες για σπιτικές τηγανιτές πατάτες. Ξεβγάλετε τις φρεσκοκομμένες πατάτες με κρύο νερό για να απομακρύνετε την περίσσεια ποσότητα αμύλου και, στη συνέχεια, σκουπίστε τις πατάτες πολύ καλά. Μετά προσθέστε λάδι και καρυκεύματα. Όσο λιγότερη υγρασία περιέχουν οι πατάτες, τόσο πιο τραγανές θα γίνουν. Για πιο τραγανό αποτέλεσμα, αναμείξτε φρέσκες πατάτες με λίγο μαγειρικό λάδι πριν από το τηγάνισμα.
- Όταν ψήνετε φρέσκα μάφινς ή μικρά κέικ, λάβετε υπόψη ότι η ζύμη θα φουσκώσει. Να βεβαιώνετε πάντα ότι η ζύμη δεν αγγίζει το θερμαντικό στοιχείο. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Καθαρισμός και φροντίδα



Προσοχή

Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Εάν υπάρξουν προβλήματα κατά τη λειτουργία, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα. Εάν δεν είναι δυνατή η επίλυση των προβλημάτων όπως υποδεικνύεται στη στήλη **Λύση**, επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύση
Το προϊόν δεν λειτουργεί ή δεν θερμαίνεται	<ul style="list-style-type: none"> • Έχει διακοπεί η παροχή ρεύματος • Δεν έχει κλείσει καλά η πόρτα 	<ul style="list-style-type: none"> • Ελέγξτε την παροχή ρεύματος • Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα είναι κλειστή
Μυρωδιά καμένου / καπνός	<ul style="list-style-type: none"> • Λίπος ή υπολείμματα τροφίμων έχουν κολλήσει στο θερμαντικό στοιχείο 	<ul style="list-style-type: none"> • Να βεβαιώνετε πάντα ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και ότι δεν ακουμπούν σε αυτό λίπη ή τρόφιμα

Εικ. 17 Η πόρτα μπορεί να αφαιρεθεί για ευκολότερο καθαρισμό. Ανοίξτε την πόρτα περίπου 10° και μετά τραβήξτε την προς τα πάνω ώστε να βγει. Πλύνετε την μαζί με τα υπόλοιπα αφαιρούμενα κομμάτια όπως περιγράφεται παρακάτω, αλλά όχι στο πλυντήριο πιάτων. Μετά το στέγνωμα, βάλτε πάλι την πόρτα πίσω στους μεντεσέδες σε γωνία 10° και κλείστε την.

Σημείωση: Το προϊόν δεν θα λειτουργήσει εάν η πόρτα δεν είναι σωστά τοποθετημένη και κλειστή.

- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεβγάλετε πολύ καλά. Για υπολείμματα που έχουν κολλήσει, μουλιάστε τα με νερό.

Σημείωση: Εναλλακτικά, τα αποσπώμενα εξαρτήματα μπορείτε να τα καθαρίσετε και στο πλυντήριο πιάτων.

- Όταν καθαρίζετε, μη χρησιμοποιείτε ποτέ διαλύτες ή διαβρωτικά υλικά, σκληρές βούρτσες, μεταλλικά ή αιχμηρά αντικείμενα. Οι διαλύτες είναι επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία και μπορούν να προσβάλουν τα πλαστικά μέρη, ενώ οι μηχανισμοί διαβρωτικού καθαρισμού και τα εργαλεία μπορεί να χαράξουν την(τις) επιφάνεια(-ες).

Biztonsági utasítások



Figyelem! Forró felület! Égésveszély! Ne érintse meg termék forró felületeit. A használat során hő távozik a készülékből.

- Ne működtesse a terméket külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.
- A terméket 8 éves és idősebb gyerekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelik őket vagy megtanították őket a termék biztonságos használatára és tisztában vannak a veszélyekkel.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve a 8 évnél idősebbeket, és ők is csak megfelelő felügyelet mellett.
- A terméket és kábelét tartsa távol a 8 év alatti gyerekektől.
- A terméket csak földelő érintkezővel rendelkező aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- A tápkábelt rendszeresen át kell vizsgálni sérülések tekintetében, és amennyiben a kábel megsérült, a terméket tilos használni.

Biztonsági utasítások

- A termék normál háztartási mennyiség készítésére alkalmas otthoni vagy ehhez hasonló, nem kereskedelmi környezetben. Ilyen környezetnek számítanak például a személyzeti konyhák üzletekben, irodákban, illetve mezőgazdasági célú és hasonló kisvállalkozásokban, valamint a magánshállások, kisebb szállodák és bentlakásos otthonok.
- A sérült áramvezetékot csak szakképzett szerelő cserélheti, a veszélyek elkerülése érdekében.
- Minden használat után tisztítsa meg a terméket és az összes tartozékot.
- Kövesse a **Tisztítás és karbantartás** fejezetben leírt utasításokat.

Biztonsági utasítások

- Első használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót. A készülék karbantartásáról illetve biztonságos használatáról lényeges információkat tartalmaz.
- Tartsa meg a használati utasítást, hogy később is fellapozhassa, ha pedig a készüléket továbbadja, ezt is adja vele.
- Fordítson kiemelt figyelmet a használati utasításban és a terméken található figyelmeztetésekre.
- Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket. A nem rendeltetésszerű használat veszélyeket rejt.
- A helytelen használatból származó sérülésekért vagy meghibásodásért a gyártó felelősséget nem vállal.
- Ha olyan kiegészítő alkatrészeket használ, melyek nem szerepelnek a gyártó által ajánlottak között, akkor az a garancia elvesztésével jár, valamint veszélyeket rejt magában.
- Bekapcsolt állapotban soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülék tetjére.
- Soha ne merítse a készülék elektromos alkatrészeit víz alá működtetés vagy tisztítás közben. Soha ne tartsa folyóvíz alá a készüléket.
- Soha, semmilyen körülmények között ne próbálja javítani a készüléket. Javítási vagy szervizelési munkálatokkal a hivatásos szerviz-céget keresse meg.
- Az otthonában található hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a készüléken olvasható hálózati feszültséggel.
- A készülék áramtalanításához húzza ki a konnektorból. Ellenőrizze, hogy a hálózati aljzat megfelelő állapotban van.
- Csak a csatlakozó kihúzása után lehet biztos benne, hogy a készüléket teljesen áramtalanította.
- Vigyázzon, hogy az áramvezeték ne sérüljön, ha éles sarkokkal vagy kiszögellésekkel kerül kapcsolatba.
- Tartsa távol a készüléket, beleértve az áramvezetékét és a csatlakozót is, mindenféle hőforrástól, mint például sütők, főzőlapok, vagy más hőtermelő készülékek/tárgyak.
- Csak a csatlakozónál fogva húzza ki a készüléket a konnektorból. A vezetékét ne húzza.
- A készüléket húzza ki a konnektorból, ha nem használja, ha hibát észlel, ha tisztítja, vagy mielőtt kiegészítő alkatrészeket szerel fel vagy le.
- Ha az áramvezeték, vagy a készülék külső borítása megsérül, vagy ha leejtette, a készülék addig nem használható, míg egy szakképzett szerelő meg nem győződik annak használhatóságáról.
- Csak száraz beltéri helységben használja a készüléket, odakint soha.
- Védje a terméket az extrém hőmérsékletektől, valamint a közvetlen napfénytől és porosodástól is.
- Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében ne tegye ki a terméket tűznek (kandalló, grill, gyertyák, cigaretta stb.), illetve víznek (vízcseppeknek, fröccsenő víznek, ne használja vázák, kádak, tavak mellett stb.).

Biztonsági utasítások

- **Vigyázat!** Ne használja a terméket víz vagy nedvesség közelében, mint például párás pincében, úszómedencében vagy fürdőkádban.
- Csak mérséklet égvön használja a terméket. Kerülje a trópusi és a különösen párás klímájú régiókat.
- Óvja a terméket minden nedvességtől, köztük a vízpermettől és a páratartalomtól is.
- Biztosítson elégséges szellőzést. Ezért ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre, és tartson a falaktól a lentiek szerint megadott távolságot:
 - Oldalt: 10 cm
 - Hátul: 30 cm
 - Fent: 30 cm
- A készüléket nem építhető be bútorba. A készülék nem helyezhető üzembe közvetlenül bútorlap, konyhaszekrény vagy szekrény alatt.
- A készülék lábai nem távolíthatók el.
- Helyezze a készüléket hő- és fröccsenésálló felületre. Ne helyezze a készüléket forró felületre (pl. főzőlap) vagy nyílt lángra (pl. gázsütő).
- A termék nem érintkezhet, illetve nem takarható le nagyon gyúlékony anyagokkal, mint függöny, szövetek, falak stb. Ügyeljen rá, hogy elégséges biztonsági távolságot tartson a gyúlékony anyagoktól.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékbe.
- Ez a termék nem alkalmas kereskedelmi használatra. Csak otthoni használatra való.
- Ne tegye a terméket sütőlapokra (gáz, elektromos, szénkályhákra stb.).
- **Tűzveszély!** Az élelmiszerek éghetnek! Ne használja a terméket túlzottan magas zsírtartalmú vagy cukortartalmú élelmiszerekkel, mivel ez tüzet okozhat. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.
- **Égési veszély!** Ne érjen a termék forró felületéhez. A terméket csak a fogantyújánál fogja meg vagy a kijelzőt érintse meg. Különösen óvatosan vegye ki a forró élelmiszereket.
- A grillező lapok és a termék más részei nagyon forróvá válnak. Tisztítás vagy tárolás előtt hagyja jól lehűlni a terméket.
- Ne érintse meg a fűtőelemet.
- Az olaj és a zsír nagyon gyúlékony. Az olaj és a zsír nem csepeghet a forró fűtőelemekre.

Gratulálunk!

Köszönjük, hogy **KOENIC** terméket vásárolt. Kérjük, fi gyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és tartsa meg későbbi használatra.

Rendeltetészerű használat

A termék kizárólag ételkészítésre használható. Minden más használat a termék károsodását vagy sérüléseket okozhat.

Az Imtron GmbH nem vállal felelősséget a termék nem körültekintő, illetve helytelen használatából, valamint a gyártó által meghatározott rendeltetéstől eltérő használatból eredő, a készülékben vagy az Ön értékeiben bekövetkezett károkért, vagy személyi sérülésekért.

Az első használat előtt

Óvatosan vegye ki a terméket és az alkatrészeket az eredeti csomagolából. Ajánlatos az eredeti csomagolást megőrizni, hogy abban tárolhassa a készüléket. Ha kidobja az eredeti csomagolást, legyen tekintettel a hatályos jogszabályokra. Ha bármilyen kérdése van a hulladékkezeléssel kapcsolatban, lépjen kapcsolatba a helyi hulladékkezelési központtal. Ellenőrizze, hogy a szállított alkatrészek hiánytalanul és épen megvannak-e. Ha a szállított termékek hiányosak vagy sérültek, azonnal lépjen kapcsolatba a viszonteladóval. A kicsomagolás után a **Tisztítás és karbantartás** fejeztben leírtak szerint járjon el.

A gyártási maradékanyagok eltávolításához ételek nélkül működtesse a készüléket kb. 10 percig. **Használat** fejeztben leírtak szerint járjon el. Biztosítson elégséges szellőzést, mivel némi szag és füst képződhet. Ez veszélytelen és hamar eltűnik.

Ártalmatlanítás



Ne tegye ezt a készüléket a válogatás nélküli kommunális hulladékba. Vigye el a villamos és elektronikus készülékek számára kijelölt WEEE gyűjtőpontba. Ha így tesz, segít megőrizni a természeti erőforrásokat és védi a környezetet. További információért vegye fel a kapcsolatot az értékesítőjével vagy a helyi hatósággal.

Tartalom

1 x Forrólég sütő
3 x Sütőrács
1 x Sütőtálca/zsírlefogó tálca
1 x Forgókosár
1 x Forgónyárs készlet
1 x Forgónyárs fogantyú
1 x Húsvilla készlet
1 x Használati útmutató

Műszaki adatok

Névleges feszültség : 220 - 240 V~

Névleges teljesítmény : 1800 W

Névleges frekvencia : 50/60 Hz

Kezelés és alkatrészek

- A** Kezelőtábla jelzésekkel
- B** Kijelző
- C** Időválasztó gombok +/-
- D** Világítás be / ki gomb
- E** Be / ki gomb
- F** Forgónyárs forgató gomb
- G** Hőmérsékletválasztó gombok +/-
- H** Módválasztó gombok és jelzések
- I** Főzőkamra világítás
- J** Forgónyárs foglalat
- K** Rács (3x)
- L** Sütőtálca/zsírlefogó tálca
- M** Ajtó
- N** Ajtófogantyú
- O** Forgókosár
- P** Forgónyárs kapcsokkal és csavarokkal
- Q** Forgónyárs fogantyú
- R** Húsvillák (10x)
- S** Villatárcsák (2x)
- T** Áramkábel dugóval
- U** Forró levegő kimenet

Magyar

Üzembe helyezés

- 1** ábra Helyezze a terméket egy sima, szilárd, hőálló felületre. Vegye figyelembe a legközelebbi csatlakozóaljzat távolságát.

Megjegyzés:

A szükséges levegőáramlás biztosításához tartsa be a lent megadott minimális távolságokat:

Oldalt: 10 cm

Hátul: 30 cm

Fent: 30 cm



Figyelem

A termék nem helyezhető bútorba. A termék nem helyezhető közvetlenül bútorlap, konyhaszekrény vagy szekrény alá. Vegye figyelembe, hogy forró levegő távozik a hátsó forrólevegő-kimeneti nyíláson. Ellenőrizze a minimális távolságok betartását, és tartsa távol a készüléktől a hőérzékeny tárgyakat.

Működés

A rácsok használata



- 2** ábra Helyezze a sütni kívánt ételmezsert egy vagy több (max. 3) sütőrácsra.
- 3** ábra Ha 2 vagy mindhárom rácsot egyidejűleg használja, ügyeljen arra, hogy minél magasabbra helyezze a rácsot, annál forróbb a grillező vagy főző hőmérséklet, mivel a fűtőelem felül van. Az étel ezért gyorsabban készül el a felső rácsra és ropogósabb lesz, de könnyebben meg is éghet. Az egyenletesebb hőeloszlás érdekében válassza a középső állást. Az alsó állás kíméletesebb főzésre való.

Figyelmeztetés -
Megégés veszélye

Használjon edényfogót a forró grillrács vagy sütőtálca kivevéséhez.

A forgónyárs használata

A forgónyárs alkalmas nagyobb húsdarabok vagy kisebb csirke grillezésére.

- 4** ábra A forgónyárs automatikusan forog, ha a sült csirke programot választja. Ha másik programot választ, vagy nem választ programot, a forgónyárs meghajtását a  gombbal lehet bekapcsolni. A meghajtást a  gomb újbóli megnyomásával lehet kikapcsolni. Lazítsa meg a recés bütykös csavarokat a kapcsokon, de ne vegye ki őket.
- 6** ábra A grillezni kívánt ételmezsert lehetőleg középen szúrja át a forgónyárral, hogy azonos távolságra legyen a fűtőelemtől. Kerülje az egyenetlen súlyeloszlást a forgónyárs körül.
- 7** ábra Ezután rögzítse az ételmezsert a forgónyárs közepén a kapcsokkal. Ehhez tolja össze a meglazított kapcsokat, és ha megfelelően rögzítette az ételmezsert, rögzítse a kapcsokat a forgónyáron a recés bütykös csavarok meghúzásával.



Megjegyzés:

- Helyezze az ételmezsert úgy a forgónyársra, hogy a bal oldali meghajtástól és a jobb oldali támasztól egyenlő távolságra legyen.
- Ügyeljen a grillezni kívánt ételmezser méretére (pl. sült csirke). Az ételmezser semmilyen állásban nem érhet hozzá a felső fűtőelemhez.
- A forgónyárs mindkét oldalán vajatok vannak. Ezek a recés bütykös csavarok legszélső állását jelzik. A kapcsokat nem szabad a csavarokkal a vajatokon kívül rögzíteni.

Megjegyzés:

- Javasoljuk max. 1 kg-os csirke használatát a forgónyárs alkalmazása esetén.
- A forgónyárs eltávolításáról a forró forrólég sütőből **A forgónyárs, forgókosár vagy húsvilla dob behelyezése és eltávolítása** részben tájékozódhat.

A forgókosár használata

A forgókosárban egyenletesen és körkörösén lehet grillezni chipset vagy egyéb burgonyás ételt, zöldséget, húst és fagyasztott termékeket, mint például nem panírozott tintahal karikákat. A forgókosár csak akkor forog automatikusan, ha a sült csirke programot választja. Ha másik programot választ, vagy nem választ programot, a forgónyárs meghajtását a  gombbal lehet bekapcsolni. A meghajtást a  gomb újbóli megnyomásával lehet kikapcsolni.

- 8** ábra A forgókosarat legfeljebb 2/3-ig töltsze meg, hogy a dobban lévő élelmiszer foroghasson és körbe mozoghasson az egyenletes grillezés érdekében. Zárja le a forgókosarat, és győződjön meg róla, hogy megfelelően le van zárva, nehogy kinyíljon működés közben. Amikor beteszi vagy kiveszi a forgókosarat a forró forrólég sütőből, tájékozódjon **A forgónyárs, forgókosár vagy húsvilla dob behelyezése és eltávolítása** részben.

A húsvilla forgódob használata

- 9** ábra Csúsztassa a két dobtárcsát a forgónyársra. Használja a két, a kapcsokhoz való recés bütykös csavart. Győződjön meg róla, hogy:
- a recés bütykös csavarok kívül helyezkednek el
 - a dobtárcsák a két körkörös vájaton belül vannak.

Megjegyzés:

A forgónyárson körkörös vájatok vannak mindkét oldalon. Ezek jelzik a bütykös csavarok legszélső helyzetét. A dobtárcsákat a csavarokkal nem szabad ezeken a vájatokon kívül elhelyezni. Rögzítse a két dobtárcsát a recés bütykös csavarokkal a forgónyársra. Javasoljuk, hogy a recés bütykös csavarokat pontosan a körkörös vájatokra rögzítse, hogy a legnagyobb húsvilla hosszúságot használhassa.

- 10** ábra Helyezze a húsvilla hegyét az élelmiszerrel a megfelelő tárcsa egyik kerek lyukába. Nyomja fel a kapcsot a grillvilla másik oldalára, és fordítsa a másik tárcsán lévő vájatba, míg a helyére nem kattant.
- 11** ábra Ezután helyezze a többi húsvillát a tárcsákra.

Megjegyzés:

Ha nem használja az összes húsvillát, a lehető legegyszerűbben ossza el a húsvillákat a tárcsák területén.

Lazítsa meg a csavarokat, és szükség esetén állítsa be újra a dobtárcsákat és húzza meg a recés bütykös csavarokat. Húsvillákkal történő grillezés / főzés esetén használja a sült csirke programot, vagy kézzel kapcsolja be a meghajtást.

Amikor beteszi vagy kiveszi a húsvilla dobot a forró forrólég sütőből, tájékozódjon **A forgónyárs, forgókosár vagy húsvilla dob behelyezése és eltávolítása** részben.

A főzés befejeztével vegye ki a villadobot.

- Viseljen sütőkesztyűt és nyomja össze a villa kapcsát. Fordítsa ki a húsvillát az adott tárcsa mélyedéséből, és húzza ki a hegyét a másik tárcsa lyukából. Vegye ki az összes villát a tárcsákból.
- Lazítsa meg a recés bütykös csavarokat, míg a dobtárcsák elszabadulnak, és távolítsa el őket a forgónyársról.

Magyar

A forgónyárs, forgókosár vagy húsvilla dob betétele és kivevése

12 ábra **1** Helyezze be a forgónyárs bal oldalán lévő, hosszú négyzetes végét a meghajtó foglatába. **2** Ezután helyezze a forgónyárs jobb oldalát a támaszon lévő mélyedéssel a jobb oldalra.

13 ábra Használja a forgónyárs fogantyúját az eltávolításhoz, és járjon el fordított sorrendben a forgónyárs, dob vagy kosár behelyezéséhez képest.

**Figyelmeztetés - Megégés veszélye**

A forgónyárs, keret vagy kosár nagyon forró főzés után. Mindig használja a forgónyárs fogantyúját a forró forgónyárs, keret vagy kosár eltávolításához. Először emelje ki a forgónyárs jobb végét a támaszból **1** és mozgassa maga felé **2**, hogy a forgónyárs bal oldala kicsússzon a foglatból **3**, és el lehessen távolítani a forgónyársat vagy kosarat.

Légsütés és grillezés

Minden kezdés előtt ellenőrizze, hogy a zsírfelfogó tálca alsó állásban van-e.


14 ábra Helyezze a zsírfelfogó tálcat a legalsó állásba.

15 ábra Dugja be az áramdugót egy megfelelő konnektorba.

16 ábra Nyomja meg a be / ki kapcsolót mintegy 1 másodpercig a készülék bekapcsolásához. Válassza ki az egyik programot, vagy kézzel állítsa be a sütési időt és hőmérsékletet.

Kérjük, vegye figyelembe a szimbólumokat és az alábbi **Programtáblázat** és **Sütőtáblázat**.

Ha úgy kívánja, állítsa be a hőmérsékletet és időt egyénileg a + / - gombok használatával. A legmagasabb választható hőmérséklet 65°C - 200°, a leghosszabb idő 60 perc. Az alapértelmezett felolvasztási hőmérséklet 70°C, ez 40 és 70°C között állítható. A hőmérséklet a kijelző jobb oldalán, az idő vagy hátralévő idő pedig a bal oldalán látható. Nyomja meg röviden ismét a be / ki gombot

a főzés megkezdéséhez. Amikor eléri az előre beállított hőmérsékletet, a fűtésjelző szimbólum  kikapcsol.

Fűtse fel előre a főzőkamrát pár percig zárt ajtó mellett. Ehhez állítsa be a kívánt hőmérsékletet és a megfelelő időt.

Készítse elő a grillezni vagy sütni kívánt élelmiszert, helyezze a sütőrácsokra, sütőlapra, forgókosárba vagy az adott pontokban leírt helyre. Ha nem akarja, hogy zsír vagy folyadék csöpögjön le, a sütni kívánt élelmiszert közvetlenül a sütőtálcára tegye.


Nyissa ki az ajtót, és helyezze be a sütőrácsot vagy sütőtálcat a kívánt magasságba, vagy tegye be a forgórácsot, forgókosarat vagy villadobot a forró lég sütőbe.

Csukja be az ajtót, és állítsa be újra a hőmérsékletet és időt.

Megjegyzés:


Az időt vagy hőmérsékletet bármikor megváltoztathatja sütés vagy grillezés közben. A program módosításához előbb ki, és aztán újra be kell kapcsolni a készüléket.

Megjegyzés:

A fűtésjelző  be- és kikapcsol sütés közben. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.

A beállított idő lejártakor többszöri sípoló hang hallatszik, és a készülék kikapcsol. A forró lég sütő kézi kikapcsolásához nyomja meg a be / ki gombot 1 másodpercig.

**Figyelmeztetés**

A kikapcsolás után a ventilátor tovább működik, hogy hűtse a készüléket. Ne húzza ki a dugót a konnektorból, míg a ventilátor szimbólum  ki nem alszik.

A főzés végeztével nyissa ki az ajtót és vegye ki az ételt **A rácsok használata és A forgónyárs, forgókosár vagy húsvilla dob behelyezése és eltávolítása** részekben leírtak szerint. Csak az ajtófogantyút használja a forró ajtó kinyitásához.

**Vigyázat**

Forró gőz áramolhat ki az ajtó kinyitásakor. Ezért mindig óvatosan és lassan nyissa ki az ajtót. Használat és a ventilátor leállása után húzza ki a dugót a konnektorból.

**Vigyázat**

Az élelmiszer típusa és természete függvényében nagyon felforrósodhat! Különösen a nagy nedvességtartalmú élelmiszerek, mint például a paradicsom nagyon felforrósodik. Legyen nagyon óvatos, amikor kiveszi ezeket az élelmiszereket.

Tegye át a sült ételt egy megfelelő tálba vagy tányérra. Szükség esetén használjon faspatulát a sütőkosár kiürítéséhez. Ha minden alkatrész lehűlt, akkor tisztítsa meg a készüléket a **Tisztítás és karbantartás** részben leírtak szerint.

Programtáblázat


Ikonok	Beállítás	Idő	Hőmérséklet
	Chips	15 perc	200 °C
	Pizza	20 perc	200 °C
	Hot dog	12 perc	160 °C
	Tortasütés	30 perc	160 °C
	Csirkecomb	25 perc	180 °C
	Steak	12 perc	200 °C
	Hal	13 perc	200 °C
	Csirke	40 perc	190 °C
	Dehidrátor [szárító]	4 óra	70 °C
	Kifagyasztó	12 perc	70 °C

Megjegyzés: Győződjön meg róla tálalás előtt, hogy minden elkészített étel jól megfőtt.






Magyar

Sütőtáblázat

Az alábbi táblázatban található adatok referenciaként szolgálnak. Mivel az élelmiszerek eltérőek lehetnek származás, állag, súly és alak tekintetében, a valójában szükséges hőmérséklet és sütési idő eltérhet. Felszolgálás előtt ellenőrizze, hogy minden elkészített étel jól átsült.

Kategória	Étel	Darab / Súly	Hőmérséklet	Idő (Min.)	Keverés / Átfogatás	Ajánlás
  hasáburgonya / nass / pizza	Vékony hasáburgonya (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	20-25	fogatás*	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Vastag hasáburgonya (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	20-25	fogatás*	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Vastag házi hasáburgonya (friss)	400 - 600g	185°C	40-45	fogatás*	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Krokkett (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	18-22	fogatás*	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a krockettre, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Sültcsaj (friss)	150 - 200g	200°C	20	nem	-
	Vastag házi hasáburgonya édesburgonyából (friss)	400 - 600g	185°C	40-45	fogatás*	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a hasáburgonyára, mielőtt elkezd a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Sült camembert (friss)	2 - 3 darab.	200°C	10-12	fogatás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Pizzás baguette (fagyasztott)	1 - 2 darab	180°C	10-12	nem	-
	Piccolini (fagyasztott)	4 - 6 darab	180°C	10-12	nem	-
	Mini tavaszi tekercsek (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	12-15	fogatás	Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után

* Nem szükséges, ha a forgókosarat használja.

Kategória	Étel	Darab / Súly	Hőmérséklet	Idő (min.)	Keverés / Átfogatás	Ajánlás
 hús / hal	Marinált csirkeszárnyak/-combok (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	10-12	fogatás*	Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Csirke-falatkák (fagyasztott)	400 - 600g	200°C	20-25	fogatás	Spricceljen némi (kb. 1 evőkanál) olajat a csirkefalatkákra, mielőtt elkezdí a sütési folyamatot Rázza át jól az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Csirkecombok (friss)	200 - 400g	200°C	25-30	fogatás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Csirkemell (fagyasztott)	200 - 400g	200°C	20-25	fogatás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Currywurst virsli (friss)	2 - 3 darab.	200°C	8-10	fogatás	A virsliit sütés előtt pár helyen be kell metszeni, hogy ne pukkadjon ki
	Cordon Bleu (fagyasztott)	2 darab	200°C	20-25	fogatás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
	Rák	-	160°C	12	fogatás	Forgassa meg a fennmaradó idő 1/3 része és 2/3 része után
	Halrudacsok (fagyasztott)	10 darab	180°C	10-15	fogatás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
 Csirke	Broiler csirke (friss)	1 db/ max. 1 kg	190°C	40	-	Forgónyáron, bekapcsolt forgónyárs meghajtással
	 reggeli / desszert	Sütemény (fagyasztott)	2 - 3 darab.	170°C	15-18	nem
Muffin (friss)		3 - 4 darab	160°C	20	nem	-
Zsömlé (friss)		2 - 3 darab	180°C	10	fogatás	Fordítsa át az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után
Croissant (friss)		2 - 3 darab	150°C	3-5	nem	-
 Gyümölcsök szárítása	Gyümölcs	-	70°C	240	fogatás	Forgassa meg a fennmaradó idő 1/3 része és 2/3 része után
	 Jég	Fagyasztott élelmiszerek	-	70°C	5-60	fogatás

Megjegyzés:

A fenti idők csak tájékoztató jellegűek. A főzési idő az élelmiszer típusa/zsírsága/tömege szerint eltérő lehet.

- Forgassa meg a sült ételeket, különösen a hasáburgonyát*, az elkészítési idő 1/3 része és 2/3 része után. Nézze meg a fenti táblázat adatait.
- Nyissa ki az ajtót és húzza ki a sütőrácso(ka)t. A fűtési folyamat automatikusan leáll. Keverje / forgassa meg az ételt. Fakanalat is használhat a keveréshez / fogatáshoz.
- Tegye vissza a sütőrácso(ka)t és csukja be az ajtót. A készülék automatikusan bekapcsol, és a felfűtés folytatódik.
- Válassza a középső állást, ha csak egy rácson készíti az ételt.
- Ha kettő vagy több rácst használ, javasoljuk a helyzetük megcserélését keverés / fogatás után, hogy egyenletesebb eredményt érjen el.

* Nem szükséges, ha a forgókosarat használja.

Magyar

Tipppek a jobb eredményekért

- Mindig figyeljen oda az élelmiszerek csomagolásán található elkészítési ajánlásokra. Majdnem minden étel, ami elkészíthető hagyományos sütőben, elkészíthető forrólevegős sütőben is.
- Ha a forrólevegős sütő nincs előmelegítve, számoljon hozzá 2–3 perccel a teljes sütési időhöz.
- Kisebb élelmiszerek esetén általában rövidebb sütési idő is elegendő. Nagyobb élelmiszerek esetén hosszabb sütési idő szükséges.
- Lehetőleg viaszos burgonyát használjon házi hasábburgonya készítéséhez. A frissen felvágott burgonyát öblítse át hideg vízben a túlzott keményítő eltávolításához, majd alaposan szárítsa meg a burgonyát. Ezután adja hozzá az olajat és a fűszereket. Minél kevesebb nedvességet tartalmaz a burgonya, annál ropogósabb lesz. A ropogós hatás érdekében a nyers burgonyához keverjen egy kevés sütőolajat sütés előtt.
- Friss muffinok vagy kis sütemények sütésekor vegye figyelembe, hogy a tészta meg fog emelkedni. Mindig biztosítsa, hogy a tészta ne érhesse a fűtőelemhez. Tűzveszély!

Hibaelhárítás

Amennyiben üzemeltetés közben bármilyen rendellenességet tapasztal, tekintse át a következő táblázatot. Amennyiben a probléma nem oldódik meg a **Megoldás**, részben foglaltak elvégzését követően, vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.

Hiba	Lehetséges okok	Megoldás
A termék nem működik vagy nem fűt.	<ul style="list-style-type: none"> • Megszakadt az áramellátás. • Az ajtó nincs jól bezárva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze az áramellátást • Győződjön meg róla, hogy az ajtó jól be legyen zárva.
Égett szag / füst	<ul style="list-style-type: none"> • Zsír vagy ételmaradványok tapadtak a fűtőelemhez 	<ul style="list-style-type: none"> • Mindig ellenőrizze, hogy a fűtőelem tiszta, és nem érintkezik zsírral vagy ételmaradvánnyal

Tisztítás és ápolás



Vigyázat

Mindig húzza ki a készüléket a hálózatból, és hagyja lehűlni tisztítás előtt.

- 17** ábra Az ajtó eltávolítható a könnyebb tisztítás érdekében. Nyissa ki az ajtót kb. 10°-kal, majd húzza felfelé. Mossa le őket a többi leszerelhető alkatrészrel az alábbiak szerint, de ne a mosogatógépben. Szárítás után tegye vissza az ajtót a zsanérokra 10° szögben és zárja be.

Megjegyzés: A nem működő sportolók nem elérhetőek a telepítéshez és a testreszabáshoz.

- Mosson meg minden kivehető részt forró vízben és mosogatószerrel, és alaposan öblítse le őket. Erős lerakódások esetén áztassa be vízbe a rásült ételmaradványokat.

Megjegyzés:

Választhatóan a kivehető részek tisztíthatók mosogatógépben is.

- Tisztítás során soha ne használjon oldó- vagy súrolószereket, kemény keféket, fémes vagy éles tárgyakat. Az oldatok károsak lehetnek az emberi szervezetre és a műanyag alkatrészekre, míg a súrolószerek és eszközök felsérthetik a felszín(eke)t.

Istruzioni di sicurezza



Attenzione! Superficie calda! Rischio di scottature! Non toccare le superfici calde dell'apparecchio. Calore emerge dal prodotto durante l'uso.

- L'apparecchio non dovrebbe essere utilizzato mediante timer esterno o sistema di controllo remoto separato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenze in merito, in presenza di altre persone che ne sorvegliano l'operato o ricevano istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendano i pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non deve essere effettuata da bambini a meno che non abbiano oltre 8 anni e sotto supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- Il prodotto deve essere collegato a una presa di rete dotata di contatto di messa a terra.
- Il cavo di alimentazione deve essere ispezionato regolarmente per verificare l'eventuale presenza di danni; nel caso risultasse danneggiato, il prodotto non deve essere utilizzato.

Istruzioni di sicurezza

- Il prodotto è progettato per la preparazione di normali quantità in ambiente domestico, o ambienti simili non commerciali. Ambienti comparabili a quello domestico includono cucine per staff nei negozi, uffici, ambito agricolo o altre piccole attività o per l'uso da parte degli ospiti presso costruzioni bed & breakfast, piccoli hotel e strutture residenziali simili.
- Se il cavo è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore o dall'assistenza o personale qualificato per evitare pericoli.
- Pulire l'apparecchio e gli altri accessori dopo ciascun utilizzo.
- Seguire le istruzioni nel capitolo **Pulizia e cura**.

Istruzioni di sicurezza

- Leggere con cura questo manuale prima dell'uso. Contiene importanti informazioni per la sicurezza, nonché indicazioni di funzionamento e manutenzione.
- Conservare queste istruzioni per uso futuro e consegnarle a terzi se il prodotto viene consegnato a terzi.
- Fare attenzione alle avvertenze sul prodotto e nel manuale.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto. L'uso non corretto può portare a pericoli.
- Nel caso di utilizzo improprio o funzionamento errato, non ci assumiamo responsabilità dei danni derivanti.
- L'uso di accessori e componenti non espressamente consigliati dal produttore può determinare lesioni e danni e invalidare la garanzia.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'utilizzo.
- Non posizionare oggetti pesanti sull'apparecchio.
- Non immergere mai le parti elettriche in acqua durante la pulizia. Non tenere mai il dispositivo sotto acqua corrente.
- Non riparare mai da soli il dispositivo. Per assistenza e riparazioni, contattare un centro autorizzato.
- Il voltaggio deve corrispondere alle informazioni presenti sull'etichetta del modello del prodotto.
- La presa è usata per scollegare il dispositivo. Accertarsi che la presa sia in condizioni buone.
- Scollegare la corrente tirando dalla spina dalla presa.
- Evitare guasti del cavo di alimentazione causati da calpestamento o contatto con angoli taglienti.
- Conservare il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore come forni, piastre e altri dispositivi/oggetti che producono calore.
- Tirare sempre la spina e non il cavo di alimentazione. Non tirare mai dal cavo.
- Scollegare il dispositivo se non in uso, prima di montare o smontare accessori e prima di pulirlo.
- Se il cavo di alimentazione o l'alloggiamento del prodotto sono danneggiati o se il prodotto è caduto, questo non deve essere utilizzato se non prima controllato da un tecnico autorizzato.
- Usare questo prodotto in ambienti chiusi e mai all'aperto.
- Proteggere il prodotto da calore esterno e da freddo nonché dalla luce solare diretto dal sole.
- Per prevenire il rischio di incendio o di scossa elettrica, non esporre questo apparecchio al fuoco (focolai, griglie, candele, sigarette ecc.) o all'acqua (gocce, spruzzi, vasi, lavandini, laghetti ecc.).
- **Avvertenza!** Non usare questo prodotto vicino ad acqua o umidità forte; ad es. in una cantina o accanto a piscina o lavandino.
- Utilizzare questo prodotto solo a latitudini temperate. Evitare regioni climatiche tropicali e particolarmente umide.

Istruzioni di sicurezza

- Proteggere questo apparecchio dall'umidità e dagli spruzzi d'acqua.
- Assicurare una sufficiente circolazione dell'aria. Quindi non posizionare oggetti sull'apparecchio e mantenere la distanza dalle pareti come indicato qui sotto:
 - Lati: 10 cm
 - Posteriore: 30 cm
 - Superiore: 30 cm
- L'apparecchio non deve essere posizionato dentro la mobilia. Il prodotto non deve essere installato direttamente sotto una piastra, credenza o armadietto.
- Non rimuovere i piedini dell'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente a calore e schizzi. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda (ad es. Piano di cottura) o fiamme aperte (ad es. cucina a gas).
- L'apparecchio può non venire a contatto o essere coperto da materiale altamente infiammabile come tende, tessuti, pareti ecc. Assicurarsi che vi sia una distanza di sicurezza sufficiente dai materiali infiammabili.
- Non inserire alcun oggetto nel prodotto.
- Questo apparecchio non è idoneo per uso commerciale. Esso è stato progettato solo per uso domestico.
- Non porre l'apparecchio su superfici calde (fornellini a gas, elettrici, a legna ecc.).
- **Pericolo d'incendio!** Gli alimenti possono bruciare! Non usare il prodotto con alimenti con un contenuto di grassi o zuccheri eccessivamente elevato poiché ciò potrebbe causare un incendio. Non lasciare mai il prodotto incustodito.
- **Rischio di ustioni!** Non toccare le superfici calde del prodotto. Toccare il prodotto solo per la sua maniglia o sul display. Prestare particolare attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi.
- Le piastre della griglia e altre parti dell'apparecchio diventano molto calde. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o conservarlo.
- Non toccare l'elemento riscaldante.
- Olio e grasso sono facilmente infiammabili. Olio e grasso non devono cadere sugli elementi di riscaldamento caldi.

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato un prodotto **KOENIC**.
Leggere questo manuale con attenzione e conservarlo per futura consultazione.

Uso previsto

Questo prodotto è adatto solo per la preparazione di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo può arrecare danni all'apparecchio o infortuni. Imtron GmbH non si assume alcuna responsabilità in caso di danni al prodotto, alle cose o in caso di lesioni personali dovuti a usi inappropriati o impropri, o per usi del prodotto che non rispondono alle finalità indicate dal costruttore.

Prima messa in funzione

Rimuovere accuratamente il prodotto e gli accessori dalla confezione originale. Si consiglia di conservare la confezione originale per l'immagazzinamento. Se si desidera smaltire la confezione originale, osservare le disposizioni di legge applicabili. In caso di domande relative al corretto smaltimento, contattare il centro locale di gestione dei rifiuti.

Ispezionare i contenuti della consegna per verificarne la completezza e l'eventuale presenza di danni. Nel caso in cui il contenuto sia incompleto o danneggiato, contattare immediatamente il punto vendita.

Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Pulizia e cura**.

Per rimuovere i residui di produzione, far funzionare l'apparecchio per ca. 10 min. senza alimenti. Dopo il disimballaggio, fare riferimento al capitolo sulla **Usa**. Assicurarsi che ci sia una ventilazione sufficiente in quanto potrebbe generarsi cattivo odore e fumo. Ciò è innocuo e sparirà a breve.

Smaltimento



Non smaltire questi apparecchi con i rifiuti domestici. Consegnarlo presso un punto di raccolta per il riciclo WEEE. Così aiutate a risparmiare le risorse ed a proteggere l'ambiente. Contattare le autorità o il rivenditore locale per ulteriori informazioni.

Contenuto

- 1 x Friggitrice ad aria calda
- 3 x Griglie di cottura
- 1 x Teglia da forno/vaschetta di sgocciolamento per grasso
- 1 x Cestello rotante
- 1 x Set da girarrosto
- 1 x Impugnatura per girarrosto
- 1 x Set di spiedi per la carne
- 1 x Manuale di istruzioni

Dati tecnici

- Tensione nominale : 220 - 240 V~
- Potenza nominale : 1800 W
- Frequenza nominale : 50/60 Hz

Controlli e componenti

- A** Pannello di controllo con indicatori
- B** Display
- C** Pulsanti di selezione del tempo +/-
- D** Pulsante di attivazione / disattivazione dell'illuminazione
- E** Pulsante di accensione / spegnimento
- F** Pulsante di azionamento del girarrosto
- G** Pulsanti di selezione della temperatura +/-
- H** Pulsanti di selezione della modalità e indicatori
- I** Illuminazione della camera di cottura
- J** Alloggiamento per girarrosto
- K** Griglia (3x)
- L** Teglia da forno / vaschetta di sgocciolamento per grasso
- M** Sportello
- N** Maniglia dello sportello
- O** Cestello rotante
- P** Girarrosto con morsetti e viti
- Q** Impugnatura del girarrosto
- R** Spiedi per la carne (10x)
- S** Dischi per spiedi (2x)
- T** Cavo di alimentazione con spina
- U** Uscita dell'aria calda

Italiano

Installazione

Fig. 1 Posizionare il prodotto su una superficie piana, solida e resistente al calore. Considerare la distanza alla presa di corrente più vicina.

Nota:

Per assicurare sufficiente circolazione d'aria, seguire la distanza minima qui sotto indicata:

Lati: 10 cm
Retro: 30 cm
Alto: 30 cm



Attenzione

Il prodotto non deve essere collocato su mobili. Il prodotto non deve essere collocato direttamente sotto un piatto, una credenza o un armadietto. Tenere presente che l'aria calda fuoriesce dall'uscita posteriore dell'aria calda. Assicurarsi di mantenere le distanze minime e di tenere lontani gli oggetti sensibili al calore.

Funzionamento

Utilizzo delle griglie

Fig. 2 Mettere gli alimenti da friggere su una o più (fino a 3) griglie da forno.

Fig. 3 Se si utilizzano contemporaneamente 2 o tutte e tre le griglie, tenere presente che più alta è la griglia inserita, più calda è la temperatura della griglia o della cottura, poiché l'elemento riscaldante si trova nella parte superiore. Pertanto, gli alimenti cuociono più velocemente sulla griglia superiore e diventano più croccanti, ma possono anche bruciare più facilmente. Per ottenere una distribuzione più omogenea del calore scegliere la posizione centrale. Selezionare la posizione inferiore per una cottura delicata.



Avvertenza - Pericolo di ustioni

Utilizzare le presine per rimuovere le griglie calde o la teglia da forno.

Utilizzo del girarrosto

Il girarrosto è adatto per grigliare pezzi di carne più grandi o piccoli pezzi di pollo arrosto.



Fig. 4 Il girarrosto ruota automaticamente solo quando viene selezionato il programma per il pollo arrosto. Se si seleziona un altro programma o non si seleziona alcun programma, l'azionamento del girarrosto deve essere attivato premendo il tasto . L'azionamento viene disattivato premendo nuovamente il tasto .

Fig. 5 Allentare le viti a testa zigrinata dei morsetti, senza rimuoverle.

Fig. 6 Forare gli alimenti da grigliare il più centralmente possibile con il girarrosto in modo che sia uniformemente distanziato dall'elemento riscaldante. Evitare una distribuzione non uniforme del peso intorno al girarrosto.

Fig. 7 Successivamente fissare gli alimenti al centro del girarrosto utilizzando i morsetti. Per fare questo, spingere insieme i morsetti allentati e, quando gli alimenti sono fissati correttamente, fissare i morsetti stringendo le viti zigrinate del girarrosto.

Nota:

- Assicurarsi che gli alimenti siano posizionati sul girarrosto in modo che la distanza dal disco a sinistra e il supporto a destra sia la stessa.
- Tenere presente le dimensioni degli alimenti da grigliare (ad es. pollo arrosto). Gli alimenti non devono toccare l'elemento riscaldante superiore in nessuna posizione.
- Il girarrosto presenta degli incavi su entrambi i lati. Questi indicano le posizioni più esterne delle viti a testa zigrinata. I morsetti con le viti non devono essere fissati al di fuori di questi incavi.
- Si consiglia di utilizzare solo pollo arrosto fino a 1 kg quando si utilizza il girarrosto.
- Per l'inserimento e la rimozione del girarrosto dalla friggitrice ad aria calda, vedere la sezione **Inserimento e rimozione del girarrosto, del cestello rotante o del tamburo degli spiedi per la carne.**

Utilizzo del cestello rotante



È possibile grigliare patatine fritte o altri piatti a base di patate, verdure, carne e prodotti congelati, come ad esempio anelli di calamari non impanati, in modo uniforme lungo tutto il cestello rotante. Il cestello rotante ruota automaticamente solo quando viene selezionato il programma per il pollo arrosto. Se si seleziona un altro programma o non si seleziona alcun programma, l'azionamento del cestello rotante deve essere attivato premendo il tasto . L'azionamento viene disattivato premendo nuovamente il tasto .

Fig. 8 Riempire il cestello rotante fino a 2/3 in modo che gli alimenti nel tamburo possano ruotare e muoversi in modo che vengano grigliati in modo uniforme. Chiudere il cestello rotante e assicurarsi che sia chiuso correttamente in modo che non possa aprirsi durante il funzionamento. Quando si inserisce e si toglie il cestello rotante dalla friggitrice ad aria calda, vedere la sezione **Inserimento e rimozione del girarrosto, del cestello rotante o del tamburo degli spiedi per la carne.**

Utilizzo del tamburo rotante degli spiedi per la carne

Fig. 9 Far scorrere i due dischi del tamburo sul girarrosto. Tenere presente che è necessario utilizzare le due viti a testa zigrinata fornite con i morsetti. Assicurarsi che:

- le viti a testa zigrinata siano rivolte verso l'esterno
- i dischi del tamburo si trovino tra i due incavi rotondi.

Nota:

Il girarrosto è dotato di incavi rotondi su entrambi i lati. Questi indicano le posizioni più esterne delle viti zigrinate. I dischi del tamburo con le viti non devono essere fissati al di fuori di questi incavi.

Fissare i due dischi del tamburo con le viti a testa zigrinata sul girarrosto. Si consiglia di avvitare le viti a testa zigrinata esattamente sugli incavi rotondi in modo da poter utilizzare la lunghezza massima degli spiedi per la carne.

Fig. 10 Inserire la punta di uno spiedo per la carne con alimenti grigliati attraverso uno dei fori rotondi del disco corrispondente. Premere il morsetto sull'altra estremità dello spiedo e ruotarlo nell'incavo dell'altro disco fino a quando non scatta in posizione.

Fig. 11 Ora fissare gli altri spiedi per la carne ai dischi.

Nota:

Se non si utilizzano tutti gli spiedi per la carne, distribuire gli spiedi utilizzati nel modo più uniforme possibile intorno alla circonferenza dei dischi.

Allentare le viti e, se necessario, regolare nuovamente i dischi del tamburo e serrare le viti zigrinate. Per grigliare / cucinare gli spiedi di carne, utilizzare il programma per il pollo arrosto o accendere manualmente l'unità. Quando si inserisce e si toglie il tamburo degli spiedi per la carne dalla friggitrice ad aria calda, vedere la sezione **Inserimento e rimozione del girarrosto, del cestello rotante o del tamburo degli spiedi per la carne.**

Al termine del processo di cottura, rimuovere il tamburo degli spiedi.

- Indossare guanti da forno e premere il morsetto dello spiedo. Estrarre lo spiedo di carne dall'incavo del disco corrispondente ed estrarre la punta attraverso il foro dell'altro disco. Rimuovere tutti gli spiedi dai dischi.
- Allentare le viti a testa zigrinata fino a quando i dischi del tamburo non si allentano, dopodiché rimuoverli dal girarrosto.

Italiano

Inserimento e rimozione del girarrosto, del cestello rotante o del tamburo degli spiedi per la carne







Fig. 12  Inserire l'estremità del girarrosto a collo quadrato a sinistra nella sede del meccanismo.  Quindi posizionare l'estremità destra del girarrosto con la scanalatura sul supporto nel lato destro.

Fig. 13  Utilizzare l'impugnatura del girarrosto per rimuoverlo e procedere nell'ordine inverso all'inserimento del girarrosto, del tamburo o del cestello.



Avvertenza - Pericolo di ustioni

Il girarrosto, la griglia o il cestello diventano molto caldi dopo la cottura. Utilizzare sempre l'impugnatura del girarrosto per rimuovere il girarrosto caldo, la griglia o il cestello. Sollevare prima l'estremità destra del girarrosto dal supporto  e spostarla verso se stessi  in modo tale che l'estremità sinistra fuoriesca dalla sede  e il girarrosto e il cestello potranno essere rimossi.

Friggitura e cottura alla griglia ad aria

Prima di ogni messa in funzione, controllare se la vaschetta di raccolta del grasso è stata inserita nella posizione inferiore.


Fig. 14  Inserire la vaschetta di raccolta del grasso nella posizione più bassa.




Fig. 15  Inserire la spina di rete in una presa adeguata.

Fig. 16  Premere il pulsante di accensione / spegnimento per circa 1 secondo per accendere l'apparecchio. Selezionare uno dei programmi preimpostati o regolare manualmente il tempo di friggitura e la temperatura.

Osservare i simboli e la seguente Tabella dei programmi e la Tabella di friggitura.

Se necessario, impostare la temperatura e il tempo singolarmente con i pulsanti + / -. I limiti massimi di regolazione della temperatura sono 65°C e 200°C e la durata massima è di 60 min. La temperatura automatica per lo scongelamento è 70°C e può essere regolata entro 40°C e 70°C. La temperatura viene visualizzata a destra e il tempo o il tempo residuo viene visualizzato sul

display a sinistra. Premere brevemente di nuovo il pulsante di accensione / spegnimento per avviare il processo di cottura. Al raggiungimento della temperatura preimpostata, la spia di controllo del riscaldamento  si spegne.

Preriscaldare la camera di cottura per alcuni minuti con lo sportello chiuso. Per fare ciò, impostare la temperatura desiderata e il tempo necessario.

Preparare gli alimenti da grigliare o da friggere, posizzarli sulle griglie, sulla teglia, nel cestello rotante o come descritto nelle relative sezioni.

Se non dovesse sgocciolare grasso o liquido, posizionare gli alimenti da friggere direttamente sulla teglia da forno.


Aprire lo sportello e inserire la griglia o la teglia all'altezza desiderata, oppure inserire il girarrosto, il cestello rotante o il tamburo per gli spiedi nella friggitrice ad aria calda.

Chiudere lo sportello, regolare di nuovo la temperatura e il tempo.

Nota:

È possibile modificare il tempo e la temperatura in qualsiasi momento durante il processo di friggitura o di cottura alla griglia. Per modificare il programma, è necessario prima spegnere e riaccendere il prodotto.


Nota:

L'indicatore di riscaldamento  si accenderà e spegnerà da solo durante il processo di friggitura. Si tratta di un evento normale che indica che la temperatura impostata viene mantenuta.

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso ripetutamente un segnale acustico e l'unità si spegne autonomamente. Per spegnere manualmente la friggitrice ad aria calda, premere il pulsante di accensione/spegnimento per 1 secondo.



Avvertenza

Dopo lo spegnimento la ventola continua a ruotare per raffreddare l'apparecchio. Non scollegare la spina di rete finché il simbolo della ventola  non si spegne.

Una volta terminato il processo di cottura, aprire lo sportello e rimuovere gli alimenti come descritto nei punti su **Uso delle griglie e Inserimento e rimozione del girarrosto, del cestello rotante o del tamburo degli spiedi per la carne**. Utilizzare la maniglia dello sportello solamente per aprirlo quando è caldo.



Attenzione

Quando viene aperto lo sportello potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Pertanto, aprire sempre lo sportello facendo attenzione e lentamente. Dopo l'uso e dopo che la ventola ha smesso di girare, scollegare la spina di rete.



Attenzione

A seconda del tipo e della natura degli alimenti, possono diventare molto caldi! In particolare, gli alimenti ad alto contenuto d'acqua, come i pomodori, diventano molto caldi. Pertanto, prestare particolare attenzione quando si rimuovono tali alimenti.

Mettere il cibo fritto in un'apposita ciotola o su un piatto. Se necessario, svuotare il cestello con una spatola di legno. Quando tutte le parti si sono raffreddate, pulire il dispositivo come descritto in **Pulizia e manutenzione**.

Tabella dei programmi



Icone	Preimp	Tempo	Temperatura
	Patatine	15 minuti	200 °C
	Pizza	20 minuti	200 °C
	Hot dog	12 minuti	160 °C
	Gratinatura	30 minuti	160 °C
	Cosce di pollo	25 minuti	180 °C
	Bistecche	12 minuti	200 °C
	Pesce	13 minuti	200 °C
	Pollo	40 minuti	190 °C
	Disidratatore	4 ore	70 °C
	Scongelamento	12 minuti	70 °C

Nota: Assicurarsi che tutti i cibi preparati siano ben fatti prima di servirli






Italiano

Tabella di friggitura

I dati della seguente tabella devono servire da riferimento. Poiché i prodotti alimentari differiscono in termini di origine, consistenza, peso e forma, la temperatura e i tempi di friggitura effettivamente necessari possono variare. Assicurarsi che tutti i cibi preparati siano ben fatti prima di servirli.

Categoria	Alimento	Pezzi / Peso	Temperatura	Tempo (minuti)	Miscelazione / Capovolgimento	Raccomandazione
  patatine / snack / pizza	Patatine fritte sottili (congelate)	400 - 600g	200°C	20-25	capovolgimento*	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine fritte prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Patatine fritte spesse (congelate)	400 - 600g	200°C	20-25	capovolgimento*	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine fritte prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Patatine fritte spesse fatte in casa (fresche)	400 - 600g	185°C	40-45	capovolgimento*	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine fritte prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Crocchette (congelate)	400 - 600g	200°C	18-22	capovolgimento*	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle crocchette prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Formaggio cotto (fresco)	150 - 200g	200°C	20	nessuna	-
	Patatine fritte spesse con patate dolci fatte in casa (fresche)	400 - 600g	185°C	40-45	capovolgimento*	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sulle patatine prima di iniziare il processo di frittura, agitare bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Camembert al forno (fresco)	2 - 3 pezzi.	200°C	10-12	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Pizza Baguette (congelata)	1 - 2 pezzi	180°C	10-12	nessuna	-
	Piccolini (congelati)	4 - 6 pezzi	180°C	10-12	nessuna	-
	Involtini primavera (congelati)	400 - 600g	200°C	12-15	capovolgimento	Agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura

* Non è necessario se viene utilizzato il cestello rotante.

Cate- goria	Alimento	Pezzi / Peso	Tem- pera- tura	Tempo (min.)	Miscelazione/ Capovolgimento	Raccomandazione
 carne / pesce	Ali di pollo marinate / cosce di pollo (congelate)	400 - 600g	200°C	10-12	capovolgimento*	Agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Nugget di pollo (congelati)	400 - 600g	200°C	20-25	capovolgimento	Cospargere dell'olio (circa 1 cucchiaino) sui nugget di pollo prima di iniziare il processo di frittura, agitare per bene dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Cosce di pollo (fresche)	200 - 400g	200°C	25-30	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Petto di pollo (congelato)	200 - 400g	200°C	20-25	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Salsiccia Currywurst (fresco)	2 - 3 pezzi	200°C	8-10	capovolgimento	La salsiccia deve essere incisa un paio di volte prima della frittura per evitare che scoppi.
	Cordon Bleu (congelato)	2 pezzi	200°C	20-25	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Gamberetti	-	160°C	12	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Bastoni di pesce (congelati)	10 pezzi	180°C	10-15	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Pesce impanato (congelato)	2 - 3 pezzi	180°C	20	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
 Pollo	Pollo d'allevamento (fresco)	1 pezzi/ max. 1 kg	190°C	40	-	Su girarrosto in movimento
 colazione/ dessert	Pezzi di torta (congelati)	2 - 3 pezzi	170°C	15-18	nessuna	-
	Muffin (freschi)	3 - 4 pezzi	160°C	20	nessuna	-
	Involtni(freschi)	2 - 3 pezzi	180°C	10	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
	Croissant (freschi)	2 - 3 pezzi	150°C	3-5	nessuna	-
 Frutta secca	Frutta	-	70°C	240	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura
 Sponge- lamanti	Cibo congelato	-	70°C	5-60	capovolgimento	Capovolgere dopo 1/3 e dopo 2/3 del tempo di frittura

Nota:

Il tempo menzionato sopra è solo di riferimento. Il tempo di cottura varia in base al tipo/grasso/peso dell'alimento.

- Capovolgere i fritti, in particolare le Patatine fritte*, dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura. Osservare le indicazioni della tabella sopra riportata.
- Aprire lo sportello ed estrarre la o le griglie di cottura. Il processo di riscaldamento verrà arrestato automaticamente. Agitare / capovolgere gli alimenti. È anche possibile utilizzare una spatola di legno per mescolare/capovolgere gli alimenti.
- Inserire di nuovo la o le griglie di cottura e chiudere lo sportello. L'apparecchio si riaccende automaticamente e continua a riscaldarsi.
- Scegliere la posizione centrale quando si preparano alimenti utilizzando solamente una griglia.
- Quando si utilizzano due o più griglie, si consiglia di ruotare la loro posizione dopo aver agitato / capovolto gli alimenti, per ottenere un risultato più omogeneo.

* Non è necessario se viene utilizzato il cestello rotante.

Italiano

Suggerimenti per ottenere risultati migliori

- Prestare sempre attenzione alle raccomandazioni sulla preparazione riportate sulla confezione degli alimenti. Quasi tutti gli alimenti che possono essere preparati in un normale forno, possono anche essere preparati in una friggitrice.
- Se la friggitrice non è preriscaldata, aggiungere 2-3 minuti al tempo totale di frittura.
- Per i prodotti alimentari più piccoli è di solito sufficiente un tempo di frittura più breve. Per i prodotti alimentari più grandi è necessario un tempo di frittura più lungo.
- Per le patatine fritte fatte in casa utilizzare principalmente patate cerate. Sciacquare le patatine fritte appena tagliate con acqua fredda per eliminare l'eccesso di amido e asciugarle accuratamente in seguito. Successivamente aggiungere olio e spezie. Minore è l'umidità contenuta nelle patatine fritte, più saranno croccanti. Per conferire un effetto croccante mescolare le patate fresche con un po' di olio da cucina prima di friggere.
- Durante la cottura di muffin freschi o di piccole torte, tenere presente che l'impasto si estende. Accertarsi sempre che l'impasto non tocchi la resistenza. Pericolo di incendio!

Pulizia e manutenzione**Avviso**

Scollegare sempre il prodotto dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.

Fig. 17 Lo sportello può essere rimosso per facilitare la pulizia. Aprire la porta ca. 10°, quindi estrarlo verso l'alto. Lavarli insieme alle altre parti rimovibili come descritto di seguito, ma non in lavastoviglie. Dopo l'asciugatura, rimettere la porta sui cardini inclinata di 10° e chiuderla.

Nota: il prodotto non funziona se lo sportello non è installato e chiuso in modo corretto.

- Lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e detersivo e risciacquare accuratamente. Per le incrostazioni più ostinate bagnare con acqua i residui della cottura.

Nota:

In alternativa le parti rimovibili possono essere lavate anche nel lavastoviglie.

- Durante la pulizia, non usare mai solventi o materiali abrasivi, spazzole metalliche, oggetti metallici o taglienti. I solventi sono pericolosi alla salute umana e possono attaccare le parti in plastica, mentre i meccanismi di pulizia e gli utensili potrebbero graffiare la superficie.

Risoluzione dei problemi

Se ci sono problemi durante il funzionamento, fare riferimento alla seguente tabella. Se i problemi non possono essere risolti come indicato sotto **Soluzione**, si prega di contattare il produttore.

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il prodotto non funziona o non riscalda	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione interrotta • Lo sportello non è chiuso correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare che l'apparecchio sia collegato all'alimentazione elettrica • Assicurarsi che lo sportello sia chiuso correttamente
Odore di bruciato /fumo	<ul style="list-style-type: none"> • Residui di grasso o di alimenti sono rimasti attaccati alla resistenza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e che il grasso o gli alimenti non entrino in contatto con essa.

Veiligheidsinstructies



Let op! Warm oppervlak! Risico op brandwonden!

Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan. Er komt warmte af van het apparaat tijdens de werking.

- Gebruik het product niet op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Het reinigen en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het product en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het product moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging en als het snoer beschadigd is, mag het product niet worden gebruikt.

Veiligheidsinstructies

- Het product is ontworpen voor de bereiding van normale hoeveelheden thuis of in huishoudelijke niet-commerciële omgevingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren, boeren- en kleine bedrijven of door gasten bij een bed&brakfast, kleine hotels en soortgelijke verblijfsomgevingen.
- Een beschadigde stroomkabel dient uitsluitend te worden vervangen door bevoegde onderhoudsinstanties om gevaar te voorkomen.
- Reinig het product en andere onderdelen na elk gebruik.
- Volg de aanwijzingen in het hoofdstuk **Reiniging en Onderhoud**.

Veiligheidsinstructies

- Lees deze handleiding voor het gebruik aandachtig door. De handleiding omvat belangrijke informatie m.b.t. uw veiligheid en het gebruik en serviceonderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze voorschriften voor toekomstige referentie en geef ze samen met het product door.
- Neem met name de waarschuwingen die zich op het apparaat en in deze handleiding bevinden in acht.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot gevaar.
- In het geval van oneigenlijk of verkeerd gebruik, stellen wij ons op geen enkele wijze aansprakelijk voor eventueel hieruit voortvloeiende schade.
- Het gebruik van accessoires en onderdelen die niet uitdrukkelijk zijn aangeraden door de fabrikant, kan leiden tot letsel of schade en leidt tot de nietigheid van de garantie.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het is ingeschakeld.
- Plaats geen zware voorwerpen op de bovenkant van het apparaat.
- Dompel de elektrische onderdelen van het apparaat nooit onder water tijdens het reinigen of de bediening. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- Probeer onder geen enkele omstandigheden het apparaat zelf te repareren. Wij verzoeken u voor serviceonderhoud en reparaties een bevoegde onderhoudsinstantie te raadplegen.
- De netspanning dient overeen te komen met de informatie die staat vermeld op het kenplaatje van het apparaat.
- De stroomkabel wordt gebruikt als uitschakelapparaat. Zorg ervoor dat de stroomkabel gemakkelijk te bedienen is.
- Het apparaat kan uitsluitend geheel van het voedingsnet worden gescheiden door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Vermijd schade aan de stroomkabel door knikken of contact met scherpe hoeken.
- Houd dit apparaat, met inbegrip van de stroomkabel en de stekker, uit de buurt van alle hittebronnen, zoals bijvoorbeeld ovens, kookplaten en andere hitteproducerende apparaten/voorwerpen.
- Verwijder de stroomkabel uit het stopcontact door aan de stekker te trekken. Niet aan het snoer trekken.
- Koppel het apparaat los van het voedingsnet als het apparaat niet in gebruik is of als er sprake is van storingen en alvorens accessoires te verbinden of te verwijderen en voor elke reinigingshandeling.
- Als de stroomkabel of de behuizing van het apparaat is beschadigd of als het apparaat is gevallen, dient het apparaat niet meer te worden gebruikt, totdat het apparaat is onderzocht door een bevoegde onderhoudsinstantie.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend op droge plaatsen en binnen, niet geschikt voor gebruik buiten.
- Bescherm dit apparaat tegen extreme hitte en kou, direct zonlicht en stof.

Veiligheidsinstructies

- Om het risico van brand en elektrische schokken te verkleinen, stel het product niet bloot aan vuur (open haard, grill, kaarsen, sigaretten enzovoort) of water (waterdruppels, waterspatten, vazen, kuipen, vijvers en enzovoort).
- **Waarschuwing!** Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water of onder zeer vochtige omstandigheden; bijv. in een vochtige kelder of naast een zwembad of badkuip.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend bij gematigde temperaturen. Voorkom tropische en met name vochtige klimaten.
- Bescherm het apparaten tegen vocht, inclusief opspetterend water en vochtigheid.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie. Plaats daarom geen voorwerpen op het toestel en houd de vrije ruimte tot de muren aan zoals hieronder aangegeven:
 - Zijkanten: 10 cm
 - Achterkant: 30 cm
 - Bovenkant: 30 cm
- Het toestel mag niet in meubilair worden ingebouwd. Het toestel mag niet direct onder een plaat, een kast of een behuizing worden geïnstalleerd.
- De pootjes van het toestel mogen niet worden verwijderd.
- Plaats het apparaat op een hitte- en spatbestendig oppervlak. Plaats het toestel niet op een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaten) of open vlammen (bijvoorbeeld gasovens).
- Het apparaat dient niet in aanraking te komen of bedekt te worden met zeer licht ontvlambare materialen, zoals gordijnen, stoffen, muren, enz. Wees er zeker van dat er voldoende afstand is tussen het apparaat en ontvlambare materialen.
- Voer geen voorwerpen in het apparaat in.
- Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik. Het is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Plaats het apparaat niet op kookplaten (gas, elektrisch, kolenkacheltjes, enz.).
- **Brandgevaar!** Levensmiddelen kunnen verbranden! Niet te gebruiken bij voedingsmiddelen met een uitzonderlijk hoog vet- of suikergehalte, omdat dit brand kan veroorzaken. Laat het product nooit onbeheerd achter.
- **Risico op verbranding!** Raak de hete oppervlakken van het product niet aan. Raak het product alleen aan via de hendel of op het display. Wees vooral voorzichtig bij het uitnemen van warme levensmiddelen.
- De grillplaten en de andere onderdelen van het apparaat worden erg warm. Laat het apparaat goed afkoelen alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Raak het verwarmingselement niet aan.
- Olie en vet zijn gemakkelijk ontvlambaar. Olie en vet mogen niet op de hete verwarmingselementen druppelen.

Gefeliciteerd!!

Bedankt voor uw aankoop van een **KOENIC** product. Lees het zorgvuldig en bewaar het voor toekomstig gebruik.

Beoogd gebruik

Met dit product kan alleen voedsel worden bereid. Elk ander gebruik kan tot schade aan het product of tot letsel leiden.

Imtron GmbH aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan het product, schade aan eigendommen of lichamelijk letsel als gevolg van onzorgvuldig of oneigenlijk gebruik van het product, of gebruik van het product die niet voldoet aan het doel opgegeven door de fabrikant.

Voor het eerste gebruik

Verwijder het apparaat en de accessoires voorzichtig uit de verpakking. Het is aangeraden om de originele verpakking te bewaren voor opslag. Als u de originele verpakking wenst weg te gooien, dient u dit in overeenkomst met de wettelijke bepalingen te doen. Voor vragen over de correcte wijze van afvalverwerking, kunt u contact opnemen met uw lokale afvalverwerkingscentrum. Controleer de inhoud van de verpakking op compleetheid en schade. Indien de inhoud incompleet of beschadigd is, dient u direct contact op te nemen met uw lokale verkooppunt. Raadpleeg het hoofdstuk **Reiniging en zorg** nadat u de verpakking heeft verwijderd.

Om productieresten te verwijderen, dient het apparaat ca. 10 minuten lang in werking te worden gesteld zonder etenswaren. Raadpleeg het hoofdstuk **Gebruik** nadat u de verpakking heeft verwijderd. Zorg ervoor dat er voldoende wordt geventileerd, daar er een onaangename geur en rook kan worden afgegeven. Dit is niet schadelijk en verdwijnt op den duur.

Afval



Gooi dit apparaat niet weg bij het huisafval. Lever het in bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Op deze manier

helpt u bronnen te sparen en het milieu te beschermen. Neem contact op met uw detailhandelaar of met de lokale autoriteiten voor meer informatie.

Inhoud

- 1 x Hetelucht frituseuse
- 3 x Bakroosters
- 1 x Bakplaat / lekbak voor vet
- 1 x Roterende mand
- 1 x Draaispies
- 1 x Handgreep voor de draaispies
- 1 x Vleespennen set
- 1 x Gebruiksaanwijzing

Besturingselement en onderdelen

- Toegekende spanning : 220 - 240 V~
- Toegekend ingangsvermogen : 1800 W
- Toegekende frequentie : 50/60 Hz

Besturingselement en onderdelen

- A** Bedieningspaneel met indicatoren
- B** Display
- C** Tijdselectieknoppen +/-
- D** Verlichting aan / uit-knop
- E** Aan / uit-knop
- F** Aandrijfknoop draaispies
- G** Knoppen voor temperatuurselectie +/-
- H** Knoppen en indicatoren voor modusselectie
- I** Verlichting van de ovenruimte
- J** Aansluiting draaispies
- K** Rooster (3x)
- L** Bakplaat / lekbak voor vet
- M** Deur
- N** Deurgreep
- O** Roterende mand
- P** Draaispies met klemmen en schroeven
- Q** Draaispies handvat
- R** Vleespennen (10x)
- S** Vleespen schijven (2x)
- T** Netsnoer met stekker
- U** Hete luchtuitlaat

Nederlands

Installatie

Fig. 1 Plaats het product op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Denk aan de afstand tot het dichtstbijzijnde stopcontact.

Opmerking: Om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen, houd de minimale vrije afstanden aan zoals hieronder aangegeven:

Zijkanten: 10 cm

Achterkant: 30 cm

Bovenkant: 30 cm



Frituurpan

Het product mag niet in meubilair worden geplaatst. Het product mag niet direct onder een plank, in een kast of een behuizing worden geplaatst.

Houd er rekening mee dat hete lucht ontsnapt uit de achterste hete lucht uitlaat. Zorg ervoor dat u de minimumafstanden aanhoudt en houd warmtegevoelige voorwerpen uit de buurt.

Gebruik

Gebruik van de roosters

Fig. 2 Plaats het te bakken voedsel op een of meer (maximaal 3) bakroosters.

Fig. 3 Als 2 of alle drie de roosters tegelijkertijd worden gebruikt, houd er dan rekening mee dat hoe hoger een rooster wordt geplaatst, hoe hoger de grill- of baktemperatuur is, aangezien het verwarmingselement zich bovenin bevindt. Voedsel bakt daarom sneller op het bovenste rooster en wordt knapperiger, maar kan ook gemakkelijker aanbranden. Kies de middelste positie voor een meer gelijkmatige warmteverdeling. Selecteer de onderste positie voor zacht bakken.



Waarschuwing - gevaar van brandwonden

Gebruik pannenlappen om de hete grillroosters of de bakplaat te verwijderen.

Gebruik van het draaispit

Het draaispit is geschikt voor het grillen van grotere stukken vlees of een kleine gebraden kip.



Fig. 4 Het draaispit draait alleen automatisch wanneer het gebraden kip-programma is geselecteerd. Als een ander of geen programma is geselecteerd, moet de draaispitaandrijving worden ingeschakeld door op de  toets te drukken. De aandrijving wordt uitgeschakeld door nogmaals op de  toets te drukken.

Fig. 5 Draai de kartelschroeven op de klemmen los, maar verwijder ze niet.

Fig. 6 Steek het draaispit zo centraal mogelijk in het te grillen voedsel zodat het overal op gelijke afstand van het verwarmingselement zit. Vermijd een ongelijke gewichtsverdeling rond het draaispit.

Fig. 7 Bevestig vervolgens het voedsel in het midden van het draaispit met de klemmen. Hiervoor duwt u de losgemaakte klemmen samen en, wanneer het voedsel goed is bevestigd, bevestigt u de klemmen door de kartelschroeven op het draaispit vast te draaien.

Opmerking:

- Zorg ervoor dat het voedsel zo op het draaispit wordt geplaatst dat de afstand tot de aandrijving links en de steun rechts hetzelfde is.
- Let op de grootte van het te grillen voedsel (bijv. gebraden kip). Het voedsel mag in geen enkele stand het bovenste verwarmingselement raken.
- Het draaispit heeft uitsparingen aan beide kanten. Deze markeren de buitenste posities van de kartelschroeven. De klemmen met de schroeven mogen niet buiten deze uitsparingen worden bevestigd.

Opmerking:

- Het wordt aanbevolen om alleen gebraden kip tot 1 kg te gebruiken wanneer u het draaispit gebruikt.
- Voor het plaatsen en verwijderen van het draaispit uit de hetelucht friteuse, raadpleegt u het gedeelte over het **Plaatsen en verwijderen van het draaispit, het roterende mandje of de vleespennentrommel.**

Gebruik van de roterende mand

U kunt friet of andere aardappelgerechten, groenten, vlees en bevroren producten zoals niet-gepaneerde inktvisringen gelijkmatig rondom in de roterende mand grillen. De roterende mand roteert alleen automatisch wanneer het gebraden kip-programma is geselecteerd. Als een ander of geen programma is geselecteerd, moet de draaispitaandrijving worden ingeschakeld door op de  toets te drukken. De aandrijving wordt uitgeschakeld door nogmaals op de  toets te drukken.

Fig. 8 Vul de roterende mand maximaal 2/3 zodat het voedsel in de trommel kan draaien en rond kan bewegen om het gelijkmatig te grillen. Sluit de roterende mand en zorg ervoor dat deze goed is gesloten, zodat deze tijdens het draaien niet kan openen. Zie voor het plaatsen en verwijderen van de roterende mand uit de hetelucht friteuse het gedeelte **Het draaispit, roterende mand of vleespennentrommel plaatsen en verwijderen.**

Gebruik van de roterende vleespennentrommel

Fig. 9 Schuif de twee drumschijven op het draaispit. Houd er rekening mee dat de twee kartelschroeven die bij de klemmen worden geleverd, moeten worden gebruikt.

Controleer:

- de kartelschroeven wijzen naar buiten
- de drumschijven bevinden zich tussen de twee ronde uitsparingen.

Opmerking:

Het draaispit heeft uitsparingen aan beide kanten. Deze markeren de buitenste posities van de kartelschroeven. De klemmen met de schroeven mogen niet buiten deze uitsparingen worden bevestigd. Bevestig de twee drumschijven met de kartelschroeven op het draaispit. Het wordt aanbevolen om de kartelschroeven precies op de ronde uitsparingen te schroeven, zodat de maximale spieslengte kan worden gebruikt.

Fig. 10 Steek de punt van een vleespen met gegrild voedsel door een van de ronde gaten in de bijbehorende schijf. Knijp in de clip aan het andere uiteinde van de spies en draai deze in de uitsparing in de andere schijf totdat deze vastklikt.

Fig. 11 Bevestig nu de andere vleespennen aan de schijven.

Opmerking:

Als niet alle vleespennen worden gebruikt, verdeel dan de gebruikte vleespennen zo gelijkmatig mogelijk over de omtrek van de schijven.

Draai de schroeven los en stel indien nodig de drumschijven opnieuw af en draai de kartelschroeven vast. Voor het grillen / bereiden van de vleespennen gebruikt u het gebraden kip-programma of schakelt u de schijf handmatig in. Zie voor het plaatsen en verwijderen van de roterende mand uit de hetelucht friteuse het gedeelte **Het draaispit, roterende mand of vleespennentrommel plaatsen en verwijderen.**

Wanneer het bereidingsproces is voltooid, verwijdert u de vleespennentrommel.

- Draag ovenwanten en druk de clip van de spies samen. Draai de vleesspies uit de uitsparing in de bijbehorende schijf en trek de punt uit het gat in de andere schijf. Verwijder alle pennen van de schijven.
- Draai de kartelschroeven los totdat de drumschijven loskomen en verwijder ze uit het draaispit.

Nederlands




Het draaispit, roterende mand of vleespennentrommel plaatsen en verwijderen

Fig. 12  Steek het uiteinde van het draaispit met het lange vierkant links in de aansluiting van de schijf.  Plaats vervolgens het rechteruiteinde van het draaispit met de groef op de steun aan de rechterkant.

Fig. 13 Gebruik de draaispieshendel om deze te verwijderen en werk verder in de volgorde omgekeerd aan die voor het plaatsen van de draaispies, trommel of mand.



Waarschuwing - gevaar van brandwonden

Draaispies, rooster of mand zijn erg heet na de bereiding. Gebruik altijd de draaispieshendel om de hete draaispies, het rek of de mand te verwijderen. Til eerst het rechteruiteinde van het draaispit van de steun  en beweeg het naar u toe  zodat het linkeruiteinde van het draaispit uit de kom schuift  en het draaispit of de mand kan worden verwijderd.

Hetelucht friteuze en grillen

Controleer voor elk opstarten of de vetopvangbak in de onderste positie is geplaatst.


Fig. 14 Plaats de vetopvangbak in de laagste positie.

Fig. 15 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

Fig. 16 Houd de aan / uit knop ingedrukt voor ca. 1 seconde om het apparaat in te schakelen. Selecteer een van de vooraf ingestelde programma's of pas de frituurtijd en temperatuur handmatig aan.

Let op de symbolen en de volgende **Programmatabel** en **Frituurtabel**.

Stel desgewenst de temperatuur en tijd afzonderlijk in met de + / - toetsen. De maximale instelbare temperatuur is 65°C - 200 °C, de maximale tijd is 60 min. De standaardtemperatuur voor ontdoeien is 70°C


en kan worden ingesteld van 40-70°C. De temperatuur wordt rechts weergegeven en de tijd of resterende tijd wordt links in het display weergegeven. Druk nogmaals kort op de aan / uitknop om het bereidingsproces te starten. Als de ingestelde temperatuur bereikt is gaat het indicatielampje van de temperatuurregeling  uit.

Verwarm de ovenruimte enkele minuten voor met de deur dicht. Stel hiertoe de gewenste temperatuur en voldoende tijd in. Bereid het voedsel dat gegrild of gebakken moet worden, plaats het op de bakrekken, de bakplaat, in de roterende mand of zoals beschreven in de relevante secties. Plaats het te frituren voedsel direct op de bakplaat als er geen vet of vloeistof uit druppelt. Open de deur en plaats het bakrooster of de bakplaat op de gewenste hoogte, of plaats het draaispit, de roterende mand of de spies in de hetelucht friteuze. Sluit de deur, pas de temperatuur en tijd opnieuw aan.

Opmerking:

U kunt de tijd en temperatuur op elk moment tijdens het frituren of grillen wijzigen. Om het programma te wijzigen, moet u het product eerst uit- en opnieuw inschakelen.

Opmerking:

Het indicatielampje voor de verwarming  zal tijdens het frituren aan en uit gaan. Dit is normaal en geeft aan dat de ingestelde temperatuur behouden wordt.

Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er herhaaldelijk een pieptoon en wordt het apparaat uitgeschakeld. Druk 1 seconde op de aan/uit knop om de hetelucht friteuze handmatig uit te schakelen.



Waarschuwing

De ventilator blijft draaien na het uitschakelen om het apparaat te koelen. Trek de stekker niet uit het stopcontact voordat het ventilatorsymbool  is uitgeschakeld.

Wanneer het bereidingsproces is voltooid, opent u de deur en verwijdert u het voedsel zoals beschreven in de secties **Gebruik van de roosters** en **Het plaatsen en verwijderen van het draaispit, de roterende mand of de vleespen**. Gebruik alleen de deurgreep om de warme deur te openen.

**Let op**











Er kan hete stoom ontsnappen wanneer de deur wordt geopend. Open daarom de deur voorzichtig en langzaam. Trek na gebruik en nadat de ventilator is gestopt met werken de stekker uit het stopcontact.

**Let op**

Afhankelijk van het type en de aard van het voedsel, kan het erg heet worden! Levensmiddelen met een hoog watergehalte, zoals tomaten, zullen vooral erg heet worden. Wees daarom heel voorzichtig bij het uitnemen van deze voedingsmiddelen.

Plaats het gefrituurde voedsel in een geschikte kom of op een bord. Gebruik indien nodig een houten spatel om het mandje leeg te maken. Als alle onderdelen zijn afgekoeld, reinig dan het apparaat zoals beschreven onder **Reiniging en onderhoud**.

Programmatabel



Pictogrammen	Vooraf ingesteld	Tijd	Temperatuur
	Friet	15 minuten	200 °C
	Pizza	20 minuten	200 °C
	Hotdog	12 minuten	160 °C
	Bakken	30 minuten	160 °C
	Drumsticks	25 minuten	180 °C
	Biefstuk	12 minuten	200 °C
	Vis	13 minuten	200 °C
	Kip	40 minuten	190 °C
	Droogoven	4 uur	70 °C
	Ontdooien	12 minuten	70 °C

Opmerking: zorg ervoor dat alle bereide gerechten goed gaar zijn voordat ze worden opgediend.








Nederlands

Frituurtabel

De gegevens in de volgende tabel dienen als referentie. Aangezien voedingsmiddelen verschillen in oorsprong, samenstelling, gewicht en vorm kan de werkelijk benodigde temperatuur en baktijd variëren. Zorg ervoor dat alle bereide gerechten goed gaar zijn voordat ze worden opgediend.

Categorie	Etenswaar	Stukken / Gewicht	Temperatuur	Tijd (min.)	Roeren/ Omdraaien	Aanbeveling
  friet / snacks / pizza	Dunne Franse friet (bevroren)	400 - 600g	200°C	20-25	omdraaien*	Spuut wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Dikke friet (bevroren)	400 - 600g	200°C	20-25	omdraaien*	Spuut wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Huisgemaakte dikke friet (vers)	400 - 600g	185°C	40-45	omdraaien*	Spuut wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kroketten (bevroren)	400 - 600g	200°C	18-22	omdraaien*	Spuut wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Gebakken kaas (vers)	150 - 200g	200°C	20	nee	-
	Huisgemaakte dikke friet van zoete aardappel (vers)	400 - 600g	185°C	40-45	omdraaien*	Spuut wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de frites voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Bakken Camembert (vers)	2 - 3 st..	200°C	10-12	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd
	Pizza Baguette (bevroren)	1 - 2 st..	180°C	10-12	nee	-
	Piccolini (bevroren)	4 - 6 st..	180°C	10-12	nee	-
	Mini Loempia's (bevroren)	400 - 600g	200°C	12-15	omdraaien	Goed schudden na 1/3 en na 2/3 van de tijd.

* Niet nodig als de roterende mand wordt gebruikt.

Categorie	Etenswaar	Stukken / Gewicht	Temperatuur	Tijd (min.)	Roeren/ Omdraaien	Aanbeveling
    vlees / vis	Gemarineerde kippenvleugels / drumsticks (bevoren)	400 - 600g	200°C	10-12	omdraaien*	Goed schudden na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kip Nuggets (bevoren)	400 - 600g	200°C	20-25	omdraaien	Spuit wat olie (ongeveer 1 eetl.) op de kipnuggets voordat u met het frituurproces begint. Schud goed na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kippenpoten (vers)	200 - 400g	200°C	25-30	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Kipfilet (bevoren)	200 - 400g	200°C	20-25	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Curryworst worstje (vers)	2 - 3 st.	200°C	8-10	omdraaien	Het worstje dient voor het frituren een paar maal ingesneden te worden om openbarsten te voorkomen
	Cordon Bleu (bevoren)	2 st.	200°C	20-25	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Garnalen	-	160°C	12	omdraaien	Omdraaien na verloop van 1/3 en na 2/3 van de tijd
	Vissticks (bevoren)	10 st.	180°C	10-15	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Gepaneerde vis (bevoren)	2 - 3 st.	180°C	20	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
kip	Braadkip (vers)	1 stuk / max. 1 kg	190°C	40	-	Op draaispits met draaispitaandrijving aan
 ontbijt / nagerecht	Stukken cake (bevoren)	2 - 3 st.	170°C	15-18	nee	-
	Muffins (vers)	3 - 4 st.	160°C	20	nee	-
	Broodjes (vers)	2 - 3 st.	180°C	10	omdraaien	Omdraaien na 1/3 en na 2/3 van de tijd.
	Croissants (vers)	2 - 3 st.	150°C	3-5	nee	-
 fruit droogen	Vruchten	-	70°C	240	omdraaien	Omdraaien na verloop van 1/3 en na 2/3 van de tijd
 ontdooien	Bevoren voedsel	-	70°C	5-60	omdraaien	Omdraaien na verloop van 1/3 en na 2/3 van de tijd

Opmerking:

Bovenstaande tijden zijn alleen voor referentie. De bereidingstijden zullen variëren afhankelijk van het soort / vet / gewicht van het voedsel.

- Schud gefrituurd voedsel, vooral de friet, na 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd. Houd u aan de bovenstaande tabel.
- Open de deur en trek het/de bakrooster(s) eruit. Het verwarmingsproces wordt automatisch gestopt. Roer / draai de levensmiddelen om. U kunt ook een houten spatel gebruiken om te roeren / om te draaien.
- Plaats het/de bakrooster(s) opnieuw in en sluit de deur. Het apparaat zal automatisch inschakelen en doorgaan met verwarmen.
- Kies de middelste positie wanneer u voedsel op slechts één rooster bereidt.
- Wanneer u twee of meer roosters gebruikt, wordt het aanbevolen om hun positie te draaien na roeren / omdraaien van het voedsel, om een meer gelijkwaardig resultaat te bereiken.

* Niet nodig als de roterende mand wordt gebruikt.

Nederlands

Tips voor betere resultaten

- Let altijd op de bereidingsaanbevelingen op de verpakking van het voedsel. Bijna al het voedsel dat in een gewone oven bereid kan worden, kan ook in een airfryer bereid worden.
- Als de airfryer niet is voorverwarmd, voeg dan 2-3 minuten toe aan de totale frituurtijd.
- Voor kleinere voedingsmiddelen is een kortere frituurtijd meestal voldoende. Voor grotere voedingsmiddelen is langere frituurtijd vereist.
- Gebruik voornamelijk wasachtige aardappelen voor huisgemaakte friet. Spoel vers gesneden frites af met koud water om overtollig zetmeel te verwijderen en droog de frites daarna grondig. Voeg vervolgens olie en kruiden toe. Hoe minder vocht de frieten bevatten, des te knapperiger ze worden. Meng voor een knapperig effect verse aardappelen met een beetje bakolie voordat u gaat frituren.
- Houd er bij het bakken van verse muffins of kleine cakes rekening mee dat het deeg uitzet. Zorg er altijd voor dat het deeg het verwarmingselement niet raakt. Brandgevaar!

Schoonmaak en onderhoud



Voorzichtig

Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt.

Fig. 17 De deur kan worden afgenomen om het reinigen eenvoudiger te maken. Open de deur ca. 10° en trek hem vervolgens omhoog. Was deze samen met de andere afneembare onderdelen zoals hieronder beschreven, maar niet in de vaatwasser. Plaats de deur als deze droog is terug op de scharnieren onder een hoek van 10° en sluit deze.

Opmerking: Het product werkt niet als de deur niet goed geïnstalleerd en gesloten is.

- Was alle verwijderbare onderdelen met heet water en afwasmiddel en spoel grondig. Voor dikke korsten weekt u de aangebakken resten met water.

Opmerking:

Als alternatief kunnen de afneembare delen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

- Gebruik tijdens het reinigen nooit oplosmiddelen, schurende materialen, harde borstels, metalen voorwerpen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de kunststof onderdelen van het apparaat aantasten, terwijl schurende reinigingsmiddelen krassen kunnen veroorzaken op het oppervlakte/de oppervlaktes.

Problemen oplossen

Als zich problemen voordoen tijdens het gebruik, raadpleeg de volgende tabel. Als problemen niet kunnen worden opgelost zoals aangegeven onder **Oplossing**, neem contact op met de fabrikant.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Product werkt niet of verwarmt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Onderbroken voeding • Deur is niet correct gesloten 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de stroomvoorziening • Controleer of de deur correct is gesloten
Verbrande geur / Rook	<ul style="list-style-type: none"> • Vet of voedselresten zitten vast aan het verwarmingselement 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg er altijd voor dat het verwarmingselement schoon is en dat er geen vet of voedingsmiddelen mee in contact komen

Instrukcje bezpieczeństwa



Uwaga! Gorące powierzchnie! Ryzyko poparzeń! Nie dotykać gorących powierzchni produktu. W trakcie eksploatacji istnieje ryzyko nagrzania się produktu.

- Nie należy użytkować produktu za pomocą zewnętrznego czasomierza czy osobnego pilota.
- Produkt ten może być obsługiwany przez dzieci w wieku od 8 lat i przez osoby o zmniejszonych możliwościach psychicznych, sensorycznych i umysłowych czy braku doświadczenia i wiedzy, jeśli będą pod nadzorem lub zostaną dokładnie poinstruowane w zakresie użytkowania produktu w bezpieczny sposób i zrozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie wolno dopuszczać, aby dzieci bawiły się produktem.
- Czyszczenie i konserwacja produktu nie mogą być dokonywane przez dzieci, o ile nie są one starsze niż 8 lat i są pod opieką.
- Produkt wraz z kablem zasilania trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie należy podłączać do gniazdka sieciowego z uziemieniem.
- Kable zasilania powinien być regularnie sprawdzany pod kątem uszkodzeń i jeśli jest uszkodzony, nie wolno używać urządzenia.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone do parzenia kawy w ilościach typowych dla gospodarstw domowych lub niekomercyjnych obiektów zbliżonych do gospodarstw domowych. Obiekty zbliżone do gospodarstw domowych obejmują kuchnie dla personelu w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych prowadzących działalność gospodarczą i innych małych firmach, a także miejsca wyznaczone dla gości w placówkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem, małych hotelach itp.
- Uszkodzony przewód zasilający może wymienić wyłącznie autoryzowany agent serwisowy w celu uniknięcia zagrożeń.
- Urządzenie i pozostałe części należy czyścić po każdym użyciu.
- Prosimy zwracać uwagę na rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Najpierw należy uważnie przeczytać tę instrukcję. Zawiera ona istotne informacje dotyczące bezpieczeństwa, jak też użytkowania i konserwacji sprzętu.
- Zachować tę instrukcję na przyszłość i przechowywać ją wraz z produktem.
- Zwrócić szczególną uwagę na ostrzeżenia na produkcie oraz te w instrukcji.
- Produkt użytkować tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do powstawania zagrożeń.
- W przypadku niewłaściwego używania czy złej obsługi, producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikłe usterki.
- Użycie akcesoriów i elementów składowych w sposób niezgodny z zaleceniami producenta może spowodować uszkodzenie ciała lub szkody materialne oraz utratę gwarancji.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego produktu bez nadzoru.
- Nie kłaść na produkcie żadnych ciężkich przedmiotów.
- W trakcie czyszczenia czy użytkowania nigdy nie zanurzać podzespołów elektrycznych produktu w wodzie. Nigdy nie wkładać produktu pod strumień bieżącej wody.
- Nie próbować samemu naprawiać produktu. W celu przeprowadzenia obsługi i napraw należy kontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu.
- Napięcie sieci zasilania musi być zgodne z informacją o napięciu nominalnym, znajdującą się na tabliczce znamionowej produkt.
- Jako wyłącznik produktu służy wtyczka zasilania. Należy upewnić się, czy wtyczka zasilania jest sprawna.
- Tylko wyjęcie wtyczki z gniazdka zasilania całkowicie odłącza produkt od sieci zasilania.
- Unikać uszkodzeń kabla zasilania, które mogą być spowodowane skręceniem się kabla czy jego kontaktu z ostrymi krawędziami.
- Produkt ten wraz z jego kablem zasilania i wtyczką trzymać z dala od wszystkich źródeł ciepła, takich jak np.: kuchenki mikrofalowe, płyty grzejne i inne urządzenia/obiekty wytwarzające ciepło.
- Odłączać z gniazdka zasilania tylko poprzez chwyt dłonią za wtyczkę. Nie ciągnąć za kabel.
- Wyjmować wtyczkę z gniazdka, gdy produkt nie jest używany, w przypadku uszkodzenia, przed podłączeniem lub odłączeniem akcesoriów oraz przed każdym czyszczeniem.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania lub upadku samego produktu, nie należy go używać, zanim nie będzie sprawdzone przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.
- Produkt użytkować tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na otwartym powietrzu.
- Produkt ten chronić przed skrajnie wysokimi, jak i niskimi temperaturami jak też i przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i pyłu.
- W celu zmniejszenia ryzyka pożaru i porażenia prądem elektrycznym, nie wystawiać produktu na działanie ognia (kominek, grill, świece, papierosy, itp.) czy wody (krople wody, rozbryzgi wody, wazony, wanny, stawy, itp.).

Instrukcje bezpieczeństwa

- **Ostrzeżenie!** Nie użytkować produktu w pobliżu wody czy w pomieszczeniu o dużej wilgotności; np. w wilgotnej piwnicy lub obok basenu czy wanny.
- Produkt używać tylko w umiarkowanych szerokościach geograficznych. Unikać regionów tropikalnych i szczególnie wilgotnych.
- Chronić produkt przed wilgocią, tj. odpryskami wodą itp.
- Zapewnij odpowiednią cyrkulację powietrza. W związku z tym nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu i zachować odstęp od ścian, jak podano poniżej:
 - Boki: 10 cm
 - Tył: 30 cm
 - Góra: 30 cm
- Urządzenie nie powinno być wbudowane w meble. Urządzenie nie może być instalowane bezpośrednio pod płytą lub szafką.
- Nóżki urządzenia nie mogą zostać usunięte.
- Umieść urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło i ochłapania. Nie należy umieszczać urządzenia na gorącej powierzchni (np.: kuchenek) lub przy nieosłoniętym płomieniu (np.: kuchenek gazowych).
- Produkt nie może mieć styczności z łatwopalnymi materiałami, np. zasłonami, tekstyliami, ściankami itp. ani być nimi zakrywany. Zawsze zachować odpowiedni odstęp bezpieczeństwa od łatwopalnych materiałów.
- Nie wprowadzać do produktu żadnych ciał obcych.
- Produkt ten nie nadaje się do zastosowań komercyjnych. Jest przeznaczony jedynie do użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Nie ustawiać produktu na płycie grzewczej (gazowej, elektrycznej, piecu węglowym itd.).
- **Niebezpieczeństwo pożaru!** Artykuły żywnościowe mogą ulec zapaleniu! Nie używać do artykułów żywnościowych o nadmiernej zawartości tłuszczu lub cukru, gdyż może to spowodować pożar. Nigdy nie pozostawiać produktu bez nadzoru.
- **Ryzyko poparzenia!** Nie dotykać gorących powierzchni produktu. Produkt chwycić wyłącznie za uchwyt lub dotykać w okolicach wyświetlacza. Zachowuj szczególną ostrożność wyjmując gorące produkty.
- Płyty do grillowania oraz inne części produktu silnie się nagzewają. Odczekać aż produkt ostygnie przed jego czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Nie dotykać elementu grzejnego.
- Olej i tłuszcz są łatwopalne. Olej i tłuszcz nie może kapać na gorące elementy grzejne.

Gratulacje!

Dziękujemy za zakup produktu **KOENIC**.
Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Przeznaczenie

Ten produkt jest przeznaczony jedynie do przygotowywania żywności. Jakikolwiek inny sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń. Imtron GmbH bierze żadnej odpowiedzialności za uszkodzenie produktu, szkody majątkowe czy jakiegokolwiek obrażenia ciała spowodowane nieostrożnym użytkowaniem produktu czy użytkowaniem produktu do celu innego niż ten określony przez producenta.

Przed pierwszym użyciem

Produkt wraz z wyposażeniem należy ostrożnie wyjąć z oryginalnego opakowania. Zaleca się zachowanie oryginalnego opakowania dla późniejszego przechowywania. W celu wyrzucenia oryginalnego opakowania należy postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji. W przypadku pytań dotyczących prawidłowej utylizacji należy zasięgnąć porady w miejscowej gminie.

Zawartość opakowania należy sprawdzić pod względem kompletności i uszkodzeń. W przypadku braku części w opakowaniu lub w razie stwierdzenia uszkodzeń należy skontaktować się z punktem sprzedaży. Po wypakowaniu urządzenia zapoznaj się z rozdziałem **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Aby usunąć pozostałości po produkcji, włączyć produkt na ok. 10 minut bez potraw wewnątrz. Po wypakowaniu urządzenia zapoznaj się z rozdziałem **Użytkowanie**. Sprawdzić, czy jest odpowiednia wentylacja, jako że może pojawić się delikatny odór i trochę dymu. Jest to nieszkodliwe i szybko zanika.

Utylizacja



Nie wyrzucać urządzenia do ogólnego domowego kosza na śmieci. Należy je oddać w specjalnym punkcie zbiórki elektrycznego i elektronicznego przeznaczonego do recyklingu. W ten sposób przyczynią się Państwo do redukcji zużycia zasobów oraz do ochrony środowiska. Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, proszę skontaktować się ze sprzedawcą lub odpowiednim urzędem.

Zawartość opakowania

1 x frytkownica na gorące powietrze
3 x ruszt do pieczenia
1 x tacka do pieczenia/tacka na tłuste krople
1 x koszyk obrotowy
1 x zestaw różna
1 x uchwyt do różna
1 x zestaw szpikulców do mięsa
1 x instrukcja użytkownika

Dane techniczne

Napięcie szacunkowe : 220 - 240 V~
Szacunkowa moc wejściowa : 1800 W
Szacunkowa częstotliwość : 50/60 Hz

Sterowniki i części składowe

- A** Panel sterowania z lampkami kontrolnymi
- B** Wyświetlacz
- C** Przyciski wyboru czasu +/-
- D** Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia
- E** Przycisk wł./wył.
- F** Przycisk napędu różna
- G** Przyciski wyboru temperatury +/-
- H** Przyciski i lampki kontrole wyboru trybu
- I** Oświetlenie komory gotowania
- J** Gniazdo różna
- K** Ruszt (3x)
- L** Tacka do pieczenia/tacka na tłuste krople
- M** Drzwiczki
- N** Uchwyt drzwiczek
- O** Kosz obrotowy
- P** Różny z zaciskami i śrubami
- Q** Uchwyt różna
- R** Szpikulce do mięsa (10x)
- S** Krążki do szpikulców (2x)
- T** Przewód zasilania z wtyczką
- U** Wylot powietrza gorącego

Polski

Instalacja

Rys. 1 Umieścić produkt na równej, solidnej i odpornej na ciepło powierzchni. Weź pod uwagę odległość do najbliższego gniazdka.

Uwaga:

Aby zapewnić wystarczający przepływ powietrza, przestrzegaj minimalnych odstępów, jak podano poniżej:

Boki: 10 cm

Tył: 30 cm

Góra: 30 cm

**Ostrzeżenie**

Urządzenie nie może być instalowane i umieszczane w meblach. Urządzenie nie może być umieszczane bezpośrednio pod płytą lub szafką.

Zwróć uwagę, że gorące powietrze wydobywa się z tylnego wylotu gorącego powietrza.

Zachowaj minimalne odstęp i trzymaj przedmioty wrażliwe na ciepło z daleka.

Działanie**Korzystanie z rusztów**

Rys. 2 Umieść produkty do smażenia na jednym ruszcie do pieczenia lub więcej, maks. 3.



Rys. 3 Jeżeli w użyciu są 2 lub wszystkie trzy ruszty równocześnie, pamiętaj o tym, że im wyżej ruszt zostanie włożony, tym wyższa jest temperatura grillowania lub gotowania, jeżeli element grzejny jest na górze. Dlatego produkt gotuje się szybciej na górnym ruszcie i staje się kruchszy, ale łatwiej może się przypalić. Aby uzyskać bardziej równomierne rozłożenie ciepła, wybieraj pozycję środkową. Dolne położenie wybieraj dla delikatnego gotowania.

**Ostrzeżenie - Ryzyko oparzeń**

Do wyjmowania gorących rusztów do grillowania lub tacek do gotowania używaj chwytak kuchennych.

Użycie różna

Rożen jest odpowiedni do grillowania większych kawałków mięsa lub kurczaka.

Rys. 4 Rożen obraca się automatycznie tylko wtedy, gdy wybierze się program opiekane kurczaka. Jeżeli zostanie wybrany inny program, lub żaden, napęd różna musi być włączony naciśnięciem klawisza . Napęd wyłącza się przez ponowne naciśnięcie klawisza .

Rys. 5 Poluzuj radełkowane śruby na zaciskach, ale nie wyjmuj ich.

Rys. 6 Nakłuj produkt do grillowania możliwie centralnie rożnem, aby był jednakowo oddalony od elementu grzejjego. Unikaj nierównomiernego rozkładu wagi wokół różna.

Rys. 7 Za pomocą zacisków zamocuj produkt na środku różna. W tym celu dopchnij poluzowane zaciski ku sobie i gdy produkt jest należycie zamocowany, ustal zaciski dokręcając śruby radełkowane na ruszcie.



Uwaga:

- Zadbaj o to, by produkt był umieszczony na ruszcie w taki sposób, by odległości od napędu po lewej stronie i od wspornika po prawej były takie same.
- Zwróć uwagę na rozmiar produktu do grillowania (np.: pieczonego kurczaka). W żadnej pozycji produkt nie może dotykać elementu grzejjego.
- Rożen ma zagłębienia po obu stronach. Oznaczają one skrajne pozycje śrub radełkowanych. Zacisków ze śrubami nie wolno mocować poza tym zagłębieniami.

Uwaga:

- Do pieczenia na rożnie zaleca się używanie kurczaka o masie do 1 kg.
- W kwestii wkładania i wyjmowania rożna z frytkownicy powietrznej, patrz rozdział **Wkładanie i wyjmowanie rożna, kosz obrotowy i bęben szpikulca do mięsa.**

Użycie kosza obrotowego

W koszu obrotowym możesz grillować równo wokół chipsy i inne produkty ziemniaczane, warzywa mięso i produkty mrożone, jak krążki kalmarów niepanierowanych. Kosz obrotowy obraca się automatycznie tylko wtedy, gdy wybierze się program opiekanego kurczaka. Jeżeli zostanie wybrany inny program lub żaden, napęd kosza musi być włączony naciśnięciem klawisza . Napęd wyłącza się przez ponowne naciśnięcie klawisza .

Rys. 8 Napełnij kosz maks. w 2/3 tak, by produkt w bębnie mógł obracać się i poruszać wokół, a więc był równomiernie grillowany. Zamknij kosz obrotowy i upewnij się, że jest prawidłowo zamknięty talk, by nie mógł otworzyć się w czasie pracy. W kwestii wkładania i wyjmowania kosza obrotowego z frytkownicy powietrznej, patrz rozdział **Wkładanie i wyjmowanie rożna, kosza obrotowego i bębna i bębna szpikulcami do mięsa.**

Użycie bębna obrotowego szpikulca do mięsa

Rys. 9 Wsuń oba krążki bębna na rożen. Zwróć uwagę, że muszą być w użyciu dwie śruby radełkowane dostarczone z zaciskami. Upewnij się, czy:

- śruby radełkowane są zwrócone na zewnątrz
- krążki bębna są umieszczone między obydwoma zagłębieniami.

Uwaga:

Rożen ma okrągłe zagłębienia po obu stronach. Oznaczają one skrajne zewnętrzne pozycje śrub radełkowanych. Krążków bębna ze śrubami nie wolno mocować poza tym zagłębieniami. Zamocuj oba krążki bębna śrubami radełkowanymi na rożnie. Zaleca się, by śruby radełkowane były przykręcane dokładnie na okrągły zagłębieniach, aby można było wykorzystać maksymalną długość szpikulca do mięsa.

Rys. 10 Włóż koniec szpikulca do mięsa z produktem w jeden z okrągłych otworów w odpowiednim krążku. Ściśnij zacisk na drugim końcu szpikulca grilla i obróć go w zagłębienie na drugim krążku, aż zaskoczy na miejscu.

Rys. 11 Teraz zamocuj inne szpikulce na krążkach.

Uwaga:

Jeżeli nie wszystkie szpikulce są w użyciu, rozłóż szpikulce do miejsca w miarę równo wokół obwodu krążków.

Poluzuj śruby i - w miarę potrzeby - wyreguluj ponownie krążki bębna i dokręć śruby radełkowane. Do grillowania / gotowania mięsa na szpikulcach zastosuj program dla kurczaka lub ręcznie obracaj napęd.

W kwestii wkładania i wyjmowania bębna szpikulców do mięsa z frytkownicy powietrznej, patrz rozdział **Wkładanie i wyjmowanie rożna, kosz obrotowego i bębna ze szpikulcami do mięsa.**

Z zakończeniem procesu gotowania wyjmij bęben szpikulca.

- Noś rękawice kuchenne i ściśnij zacisk szpikulca Wykręć szpikulec z zagłębienia w odpowiednim krążku i wyciągnij koniec z otworu w drugim krążku. Wyjmij wszystkie szpikulce z krążków.
- Poluzuj śruby radełkowane, aż krążki bębna staną się luźne i zdejmij z rożna.

Polski

Wkładanie lub wyjmowanie rożna, kosza obrotowego lub bębna ze szpikulcami

- Rys. 12 **1** Włóż koniec rożna z długim polem po lewej w gniazdo napędu. **2** Następnie umieść prawy koniec rożna z rowkiem we wsporniku po prawej stronie.
- Rys. 13 Posłuż się uchwytem rożna w celu wyjęcia i postępuj w odwrotnej kolejności do wkładania rożna, bębna lub kosza.

**Ostrzeżenie - Ryzyko oparzeń**

Rożen, stojak lub kosz są bardzo gorące po gotowaniu. Zawsze używaj uchwyty rożna do wyjmowania gorącego rożna, stojaka lub kosza. Najpierw podnieś prawy koniec rożna ze wspornika **1** i przesunij ku sobie **2** tak, by lewy koniec rożna wysunął się z gniazda **3** i rożen lub kosz można wyjąć.


Smażenie w powietrzu i grillowanie

Przed każdym uruchomieniem sprawdź, czy tacka na krople tłuszczu została włożona w dolną pozycję.

- Rys. 14 Włóż tackę na kapiący tłuszcz w dolną pozycję.
- Rys. 15 Włóż wtyczkę do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
- Rys. 16 Wciśnij włącznik/wyłącznik na ok. 1 sekundę, aby włączyć urządzenie. Wybierz jeden z fabrycznie nastawionych programów lub ręcznie zadaj czas i temperaturę smażenia.

Stosuj się do symboli i następującej Tabeli programów i Tabeli smażenia.


W razie potrzeby indywidualnie ustaw temperaturę i czas za pomocą przycisków +/- . Maksymalna temperatura możliwa do ustawienia to 65° C - 200° C, maksymalny czas to 60 min. Domyślna temperatura odmrażania wynosi 70°C i można ją regulować w zakresie 40 - 70°C. Temperatura jest wyświetlana po prawej stronie wyświetlacza, czas lub pozostały czas - po lewej. Ponownie naciśnij przycisk ON/OFF, aby rozpocząć gotowanie. Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta,

kontrolka nagrzewania  zgaśnie. Rozgrzej komorę gotowania przez kilka minut przy zamkniętych drzwiczkach. W tym celu ustaw żądaną temperaturę i wystarczający czas. Przygotuj produkt do grillowania lub smażenia, umieść go na stojakach do pieczenia, blaszce do pieczenia lub w koszu obrotowym lub w odpowiednich punktach - zgodnie z opisem. Jeżeli żaden tłuszcz ani ciecz nie będzie kapać, umieść produkt wprost na tacce do pieczenia. Otwórz drzwiczki i włóż ruszt lub tackę do pieczenia na żądanej wysokości lub rożen, kosz obrotowy bądź bęben ze szpikulcami do frytkownicy. Zamknij drzwiczki i ponownie wyreguluj temperaturę i czas.

Uwaga:


Czas i temperaturę możesz zmienić w dowolnym momencie podczas smażenia lub grillowania. Aby zmienić program, najpierw musisz wyłączyć urządzenie i ponownie je włączyć.

Uwaga:

Lampka kontrolna grzania  włącza się i wyłącza podczas procesu smażenia. Jest to normalne zjawisko i oznacza, że utrzymywana jest ustawiona temperatura.

Po upływie tego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Aby ręcznie wyłączyć frytkownicę, naciśnij włącznik/wyłącznik. na 1 sekundę.

**Ostrzeżenie**

Wentylator pracuje dalej po wyłączeniu urządzenia aż do ostygnięcia. Nie wyjmuj wtyczki z gniazdka sieciowego, aż symbol  wyłączy się.

Z zakończeniem gotowania otwórz drzwiczki i wyjmij produkt, jak opisano w części **Użycie rusztów i Wkładanie i wyjmowania rożna, kosza obrotowego lub bębna ze szpikulcami do mięsa**. Do otwierania gorących drzwiczek używaj tylko ich uchwyty.

**Ostrożnie**

Gorąca para może ugodzić przy otwarciu drzwiczek. Zawsze należy otwierać drzwiczki bardzo ostrożnie i powoli. Po użyciu i po zakończeniu pracy wentylatora należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

**Ostrożnie**

W zależności od rodzaju i jakości żywności, może ona stać się bardzo gorąca! Żywność o wysokiej zawartości wody, jak pomidory, stanie się szczególnie gorąca. Dlatego zachowuj szczególną ostrożność wyjmując te produkty

Umieść usmażone jedzenie w odpowiedniej misce lub na talerzu. Jeśli to konieczne, użyj drewnianej łyżki, aby opróżnić koszyk do smażenia. Po schłodzeniu wszystkich części wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w części **Czyszczenie i konserwacja**.

Tabela programowania

Ikony	Nastawa fabryczna	Czas	Temperatura
	Czipsy	15 minut	200 °C
	Pizza	20 minut	200 °C
	Hotdog	12 minut	160 °C
	Pieczenie	30 minut	160 °C
	Udka	25 minut	180 °C
	Steki	12 minut	200 °C
	Ryby	13 minut	200 °C
	Kurczak	40 minut	190 °C
	Dehydrator	4 godziny	70 °C
	Rozmrażanie	12 minut	70 °C






Uwaga: Upewnij się, że wszystkie przygotowane potrawy są dobrze usmażone przed podaniem

Tabeli smażenia

Dane w poniższej tabeli mają służyć jako odniesienie. Ponieważ produkty spożywcze różnią się pod względem pochodzenia, konsystencji, wagi i formy, faktycznie potrzebna temperatura i czas smażenia mogą się różnić. Upewnij się, że wszystkie przygotowane potrawy są dobrze usmażone przed podaniem.

Kate- goria	Żywność	Sztuki/ waga	Tempe- ratura	Czas (minuty)	Zamie- szaj/ obróć	Zalecenie
  frytki / przekaski / pizza	Cienkie frytki (mrożone)	400 - 600g	200°C	20-25	obróć*	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Grube frytki (mrożone)	400 - 600g	200°C	20-25	obróć*	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Domowe grube frytki (świeże)	400 - 600g	185°C	40-45	obróć*	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Krokiety (mrożone)	400 - 600g	200°C	18-22	obróć*	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na krokietach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pieczony ser (świeży)	150 - 200g	200°C	20	nee	-
	Domowe grube frytki ze słodkich ziemniaków (świeże)	400 - 600g	185°C	40-45	obróć*	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na frytkach przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pieczony Camembert (świeży)	2 - 3 szt.	200°C	10-12	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pizza Bagietka (mrożona)	1 - 2 szt.	180°C	10-12	nee	-
	Piccolini (mrożone)	4 - 6 szt.	180°C	10-12	nee	-
	Mini sajgonki (mrożone)	400 - 600g	200°C	12-15	obróć	Potrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia

* Nie jest konieczne, jeżeli używany jest kosz obrotowy.

Kategoria	Żywność	Sztuki/ waga	Temperatura	Czas (minuty)	Zamieszaj/ obróć	Zalecenie
 mięso / ryba	Marynowane skrzydełka z kurczaka/udka (mrożone)	400 - 600g	200°C	10-12	obróć*	Potrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Panierowane kawałki kurczaka (mrożone)	400 - 600g	200°C	20-25	obróć	Spryskaj trochę oleju (około 1 łyżki) na panierowane kawałki kurczaka przed rozpoczęciem smażenia. Dobrze wstrząśnij po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Nóżki kurczaka (świeże)	200 - 400g	200°C	25-30	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Pierś z kurczaka (mrożona)	200 - 400g	200°C	20-25	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Kiełbasa Currywurst (świeża)	2 - 3 szt.	200°C	8-10	obróć	Kiełbasę należy naciąć przed smażeniem, aby zapobiec jej popękaniu
	Cordon Bleu (mrożony)	2 szt.	200°C	20-25	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Krewetki	-	160°C	12	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Paluszki rybne (mrożone)	10 szt.	180°C	10-15	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
Ryby panierowane (mrożone)	2 - 3 szt.	180°C	20	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia	
 Kurczak	Brojler (świeży)	1 szt./ maks. 1 kg	190°C	40	-	Na rożnie z napędem rożna
 śniadanie / deser	Kawałki ciasta (mrożone)	2 - 3 szt.	170°C	15-18	nee	-
	Muffinki (świeże)	3 - 4 szt.	160°C	20	nee	-
	Bułki (świeże)	2 - 3 szt.	180°C	10	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
	Rogaliki (świeże)	2 - 3 szt.	150°C	3-5	nee	-
 Suszone owoce	Owoce	-	70°C	240	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia
 Odmrażanie	Mrożona żywność	-	70°C	5-60	obróć	Obróć po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia

Uwaga:

Powyższy czas podany jest tylko w celach informacyjnych. Czas smażenia będzie różny w zależności od rodzaju/zawartości tłuszczu/wagi żywności.

- Potrząśnij smażonymi potrawami, zwłaszcza frytkami, po upływie 1/3 i 2/3 czasu smażenia. Przestrzegaj informacji z powyższej tabeli.
- Otwórz drzwiczki i wyjmij ruszt(y) do pieczenia. Proces grzania zatrzymuje się automatycznie. Mieszaj / odwracaj produkty. Możesz również użyć drewnianej łopatką do mieszania/przewracania.
- Ponownie włóż ruszt(y) do pieczenia i zamknij drzwiczki. Urządzenie automatycznie włączy się ponownie i będzie się nagrzewać.
- Wybieraj pozycję środkową, jeżeli sporządzasz produkty tylko na jednym ruszcie.
- Jeżeli używasz więcej rusztów, zaleca się obracanie och pozycji / odwróceniu produktu, aby osiągnąć bardziej równomierny efekt.

* Nie jest konieczne, jeżeli używany jest kosz obrotowy.

Co robić, aby uzyskać lepsze wyniki

- Zawsze zwracaj uwagę na zalecenia dotyczące przygotowania na opakowaniu. Niemal wszystkie produkty spożywcze, które można przygotować w zwykłym piekarniku, można również przygotować w frytkownicy na gorące powietrze.
- Jeśli frytkownica nie jest wstępnie nagrzana, dodaj 2-3 min. do ogólnego czasu smażenia.
- W przypadku mniejszych artykułów spożywczych zwykle krótszy czas smażenia jest wystarczający. W przypadku większych artykułów spożywczych potrzebny jest dłuższy czas smażenia.
- Używaj głównie ziemniaków woskowych do przygotowania domowych frytek. Opłucz świeżo pocięte frytki zimną wodą, aby usunąć nadmiar skrobi i dokładnie je wysusz. Następnie dodaj olej i przyprawy. Im mniej wilgoci frytki zawierają, tym staną się bardziej kruche. Dla efektu kruchości mieszaj świeże ziemniaki z niewielką ilością oleju przed smażeniem.
- Podczas pieczenia świeżych muffinków lub małych ciasteczek, należy pamiętać, że ciasto urośnie. Zawsze upewnij się, że ciasto nie dotyka elementu grzejnego. Ryzyko pożaru!

Czyszczenie i konserwacja



Ostrożnie

Odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

Rys. 17 Drzwi można zdemontować w celu ułatwienia czyszczenia. Otwórz drzwi na około 10°, a następnie zdejmij je, ciągnąc do góry. Umyj je wraz z innymi wyjmowanymi częściami jak opisano poniżej, ale nie w zmywarce. Po wysuszeniu umieść drzwi z powrotem na zawiasach pod kątem 10° i zamknij je.

Uwaga: produkt nie będzie działał w przypadku nieprawidłowo zamontowanych i nie zamkniętych drzwi.

- Myj wszystkie wyjmowane części w gorącej wodzie i detergencie, płucz starannie. W przypadku silnie zapieczonych pozostałości, namocz je w wodzie.

Uwaga:

Alternatywnie części wyjmowane można także myć w zmywarce.

- Do czyszczenia nie należy nigdy używać rozpuszczalników, silnych środków czyszczących, twardych szczotek, metalowych ani ostrych przedmiotów. Rozpuszczalniki są szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i mogą uszkodzić plastikowe części; silne środki i przybory do czyszczenia mogą natomiast porysować powierzchnię.

Wykrywanie i usuwanie usterek

Jeśli istnieją jakiegokolwiek problemy podczas użytkowania, należy zapoznać się z poniższą tabelą. Jeśli problemów nie można rozwiązać według wskazań w kolumnie **Rozwiązanie**, należy skontaktować się z Producentem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa ani nie grzeje	<ul style="list-style-type: none"> • Przerwa w zasilaniu • Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź zasilanie • Upewnij się, czy drzwiczki są prawidłowo zamknięte
Zapach spalenizny/dym	<ul style="list-style-type: none"> • Tłuszcz lub resztki jedzenia przyklejają się do elementu grzejnego 	<ul style="list-style-type: none"> • Zawsze należy się upewnić, że element grzejny jest czysty i że nie wchodzi w kontakt z tłuszczem ani artykułami spożywczymi

Instruções de segurança



Cuidado! Superfície quente! Risco de queimadura! Não toque nas superfícies quentes do aparelho. O aparelho emana calor durante o seu funcionamento.

- Não opera o produto através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Este produto pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência, se forem supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização segura do produto e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o produto.
- A limpeza e manutenção de utilização não devem ser executadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 e recebam supervisão.
- Mantenha o produto e o respectivo cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- O produto deve ser ligado a uma tomada com contacto de ligação à terra.
- O cabo de alimentação deve ser inspecionado regularmente relativamente a sinais de danos e, em caso de danos no cabo, o produto não pode ser usado.

Instruções de segurança

- O produto está concebido para a preparação de quantidades normais domésticas, numa habitação ou em ambientes semelhantes a habitações, não comerciais. Os ambientes semelhantes a habitações, incluem copas em lojas, escritórios, negócios agrícolas e outros pequenos negócios ou para ser utilizado por hóspedes em estabelecimentos de cama e pequeno-almoço, pequenos hotéis e instalações residenciais semelhantes.
- Para evitar perigos, um cabo de alimentação danificado só pode ser substituído pelo agente de serviços autorizado.
- Limpe o aparelho e os respectivos acessórios após cada utilização.
- Siga as instruções no capítulo **Limpeza e manutenção**.

Instruções de segurança

- Leia este manual na íntegra antes de utilizar o produto pela primeira vez. Contém informações importantes para sua segurança, bem como para a utilização e manutenção do equipamento.
- Mantenha estas instruções para referência futura e transmita-as juntamente com o produto.
- Tome especial atenção aos avisos que se encontram no produto e neste manual.
- Utilize o produto apenas para a finalidade a que se destina. A utilização incorrecta poderá conduzir a perigos.
- No caso de funcionamento inadequado ou incorrecto, não aceitamos qualquer responsabilidade pelos danos resultantes.
- A utilização de acessórios e componentes não recomendados expressamente pelo fabricante poderá resultar em ferimentos ou danos e anula a garantia.
- Nunca deixe o produto sem supervisão enquanto estiver ligado.
- Não coloque objectos pesados sobre o produto.
- Nunca mergulhe peças eléctricas do produto na água durante a respectiva limpeza ou funcionamento. Nunca segure o produto debaixo de chuva.
- Não tente, em nenhuma circunstância, reparar o produto sozinho. Para serviço e reparações, consulte um agente de serviços autorizado.
- A tensão do sector tem de corresponder às informações na etiqueta de classificação do produto.
- O cabo de alimentação é utilizado como dispositivo de desligamento. Certifique-se de que o cabo de alimentação se encontra em condições de funcionamento.
- Só desligando da tomada é que é possível separar o produto completamente da rede.
- Evite danos no cabo de alimentação que possam ser originados por nós ou pelo contacto com extremidades pontiagudas.
- Mantenha este produto, incluindo o cabo de alimentação, longe de todas as fontes de calor como, por exemplo, fornos, placas quentes e outros dispositivos/ objectos que produzam calor.
- Desligue apenas o cabo de alimentação através da respectiva ficha. Não puxe o cabo.
- Desligue o produto quando este não estiver a ser utilizado, em caso de funcionamento incorrecto, antes de ligar ou remover acessórios e antes de cada limpeza.
- Se o cabo de alimentação ou a caixa do produto estiver danificado ou se o produto cair, não poderá ser utilizado antes de ser examinado por um agente de serviços autorizado.
- Utilize este produto apenas em áreas internas e secas e nunca no exterior.
- Proteja este produto do calor e frios extremos e da luz solar directa e poeira.
- Para reduzir o risco de incêndio e choque eléctrico, não exponha o produto a chamas (lareira, grelha, velas, cigarros, etc.) ou à água (pingos de água, salpicos de água, copos, tubos, tanques, etc.).

Instruções de segurança

- **Aviso!** Não utilize este produto próximo da água ou elevada humidade; por exemplo, numa cave húmida ou ao lado de uma piscina ou banheira.
- Utilize este aparelho apenas em climas temperados. Evite regiões tropicais e especialmente húmidas.
- Proteja este aparelho de toda a humidade, incluindo água pulverizada.
- Certifique-se de que existe circulação de ar suficiente. Deste modo, não coloque nenhum objeto no aparelho e mantenha uma distância das paredes, conforme abaixo:
 - Lados: 10 cm
 - Parte posterior: 30 cm
 - Parte superior: 30 cm
- O aparelho não deve ser colocado sobre móveis. O aparelho não pode ser instalado diretamente abaixo de uma placa, armário ou móvel.
- Os pés do aparelho não devem ser removidos.
- Coloque o aparelho numa superfície resistente ao calor e salpicos. Não coloque o aparelho em superfícies quentes (por ex., placas) ou chamas abertas (por ex., fornos a gás).
- O aparelho não deve entrar em contacto com, ou ser coberto por, materiais altamente inflamáveis, como cortinas, têxteis, paredes, etc. Certifique-se de que existe uma distância de segurança adequada para materiais inflamáveis.
- Não insira quaisquer objectos no aparelho.
- Este produto não é adequado para uso comercial. Foi concebido apenas para uso doméstico.
- Não coloque o aparelho sobre placas de fogão (gás, eléctrico, carvão, etc.).
- **Perigo de incêndio!** Os alimentos podem queimar! Não use com alimentos com um teor excessivo de gordura ou açúcar, dado que tal pode provocar um incêndio. Nunca deixe o produto sem supervisão.
- **Risco de queimaduras!** Não toque nas superfícies quentes do produto. Toque no produto apenas pela pega ou no ecrã. Tenha especial cuidado ao remover alimentos quentes.
- As placas de grelha e outras partes do aparelho ficam muito quentes. Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar ou guardar.
- Não toque no elemento de aquecimento.
- O óleo e a gordura são facilmente inflamáveis. O óleo e a gordura não podem escorrer para os elementos de aquecimento quentes.

Parabéns!

Agradecemos a aquisição de um aparelho **KOENIC**. Leia este manual cuidadosamente e guarde-o para consultas futuras.

Finalidade de utilização

Este produto é adequado apenas para preparar alimentos. Qualquer outra utilização poderá resultar em danos no aparelho ou lesões pessoais. A Imtron GmbH não se responsabiliza por danos ao produto, danos a propriedade ou ferimentos pessoais devido a negligência ou utilização indevida do produto, ou utilização do produto fora da finalidade especificada pelo fabricante.

Antes de utilizar pela primeira vez

Remova o produto e os acessórios com cuidado da embalagem original. Recomenda-se que guarde a embalagem original para armazenamento. Se pretender eliminar a embalagem original, cumpra os regulamentos legais aplicáveis. Se tiver qualquer questão relativamente à eliminação correcta, contacte o seu centro de gestão de resíduos local. Inspeccione o conteúdo fornecido e verifique se está completo e sem danos. Se o conteúdo fornecido estiver incompleto ou com danos, contacte imediatamente o seu ponto de venda. Depois de desembalar, consulte o capítulo

Limpeza e cuidado.

Para remover resíduos de película, ligue o aparelho durante cerca de 10 minutos sem alimentos. Depois de desembalar, consulte o capítulo **Utilização**. Certifique-se de que existe ventilação suficiente ou poderá ocorrer um ligeiro odor ou fumo. Estes são inofensivos e desaparecerão rapidamente.

Eliminação



Não elimine o aparelho no lixo doméstico não separado. Retorne-o a um ponto de recolha destinado à reciclagem de lixo electrónico (WEEE). Dessa forma, estará ajudando a preservar recursos e proteger o meio ambiente. Para mais informações, entre em contacto com o seu revendedor ou as autoridades locais.

Conteúdo

- 1 x Frigideira de ar quente
- 3 x Grelhas de cozedura
- 1 x Tabuleiro de cozedura/tabuleiro para gotas de gordura
- 1 x Cesto giratório
- 1 x Conjunto de churrasqueira
- 1 x Pega da churrasqueira
- 1 x Conjunto de espetos de carne
- 1 x Manual de instruções

Dados técnicos

- Tensão nominal : 220 - 240 V~
- Potência de entrada nominal : 1800 W
- Frequência nominal : 50/60 Hz

Controlo e componentes

- A** Painel de controlo com indicadores
- B** Ecrã
- C** Botões de seleção de tempo +/-
- D** Botão para acender/apagar
- E** Botão para ligar/desligar
- F** Botão de orientação da assadura
- G** Botões de seleção de temperatura +/-
- H** Indicadores e botões de seleção de modo
- I** Iluminação da câmara de cozedura
- J** Tomada do assador
- K** Grelha (3x)
- L** Tabuleiro de cozedura/tabuleiro para gotas de gordura
- M** Porta
- N** Puxador da porta
- O** Cesto giratório
- P** Churrasqueira com pinças e parafusos
- Q** Pega da churrasqueira
- R** Espetos de carne (10x)
- S** Discos de espeto (2x)
- T** Cabo de alimentação com ficha
- U** Saída de ar quente

Português

Instalação

Fig. 1 Coloque o produto numa superfície plana, sólida e resistente ao calor. Considere a distância até à próxima tomada.

Nota: Para garantir uma circulação de ar suficiente, siga os espaços mínimos como descrito abaixo:

Lados:	10 cm
Parte posterior:	30 cm
Parte superior:	30 cm



Atenção

O produto não pode ser colocado em móveis.
O produto não pode ser colocado diretamente debaixo de uma placa, armário ou móvel.
Note que, o ar quente sai da saída de ar quente traseira. Certifique-se de que mantém um espaço mínimo, bem como os objetos sensíveis ao calor afastados.

Funcionamento

Utilizar as grelhas

Fig. 2 Coloque os alimentos para fritar numa ou mais grelhas de cozedura (até 3).

Fig. 3 Se 2 ou todas as três grelhas forem usadas ao mesmo tempo, note que, quanto mais alta estiver a grelha, mais alta será a temperatura de cozedura ou assadura, uma vez que o elemento de aquecimento se encontra na parte superior. Assim, os alimentos demoram menos tempo a cozer ou a assar na grelha superior e ficam mais crocantes, mas também podem queimar mais facilmente. Para atingir uma distribuição mais uniforme de calor, escolha a posição do meio. Selecione a posição inferior para uma cozedura suave.



Aviso - Risco de queimadura

Use pegas para remover as grelhas ou o tabuleiro de cozedura quentes.

Utilização da churrasqueira

A churrasqueira é adequada para grelhar peças grandes de carne ou para assar frangos pequenos.



Fig. 4 A churrasqueira gira automaticamente apenas quando o programa para assar frangos está selecionado. Se selecionar outro programa ou não selecionar nenhum, a movimentação da churrasqueira terá de ser ligada premindo a tecla . A movimentação é desligada premindo novamente a tecla .

Fig. 5 Desaperte os parafusos serrilhados nas pinças, mas não os remova.

Fig. 6 Fure os alimentos para grelhar o mais centralmente possível relativamente à churrasqueira, de modo a ficar com um espaçamento igual em relação ao elemento de aquecimento. Evite uma distribuição desigual do peso à volta da churrasqueira.

Fig. 7 Em seguida, coloque os alimentos no meio da churrasqueira com as pinças. Para isto, aproxime as pinças desapertadas e, quando os alimentos estiverem devidamente fixos, fixe as pinças apertando os parafusos serrilhados na churrasqueira.

Nota:

- Certifique-se de que os alimentos estão colocados na churrasqueira de modo a que a distância até ao dispositivo de movimentação à esquerda e até ao suporte à direita seja igual.
- Considere o tamanho dos alimentos para grelhar (por ex., frango assado). Os alimentos não podem tocar no elemento de aquecimento superior em nenhuma posição.
- A churrasqueira possui encaixes nos dois lados. Estes marcam as posições mais extremas dos parafusos serrilhados. As pinças com os parafusos não podem ser fixadas fora destes encaixes.

Nota:

- Recomenda-se que use apenas frangos para assar até 1 kg quando usar a churrasqueira.
- Para inserir e remover a churrasqueira da frigideira de ar quente, consulte a secção **Inserir e remover a churrasqueira, cesto giratório ou tambor do espeto para carne.**

Utilização do cesto giratório



Pode fritar batatas ou outros pratos com batatas, vegetais, carne e produtos congelados, como rodelas de lulas não panadas de forma uniforme no cesto giratório. O cesto giratório apenas gira automaticamente quando o programa de frango assado está selecionado. Se selecionar outro programa ou não selecionar nenhum, a movimentação do cesto giratório terá de ser ligada premindo a tecla . A movimentação é desligada premindo novamente a tecla .

Fig. 8 Encha o cesto giratório no máximo 2/3 de modo a que os alimentos no tambor possam girar e mover-se para ficarem uniformemente grelhados. Feche o cesto giratório e certifique-se de que está devidamente fechado de modo a não abrir durante o funcionamento. Quando inserir e remover o cesto giratório da frigideira de ar quente, consulte a secção **Inserir e remover a churrasqueira, cesto giratório ou espeto para carne.**

Utilização do tambor giratório do espeto para carne

Fig. 9 Deslize o dois discos de tambor para a churrasqueira. Note que, os dois parafusos serrilhados fornecidos com as pinças têm de ser usados. Certifique-se de que:

- os parafusos serrilhados apontam para fora
- os discos de tambor estão localizados entre os dois encaixes redondos.

Nota:

A churrasqueira possui encaixes redondos nos dois lados. Estes marcam as posições mais extremas dos parafusos serrilhados. Os discos de tambor com os parafusos não podem ser fixadas fora destes encaixes. Fixe os dois discos de tambor com os parafusos serrilhados na churrasqueira. Recomenda-se que aparafuse os parafusos serrilhados exatamente nos encaixes redondos de modo a usar o comprimento máximo do espeto para carne.

Fig. 10 Insira a ponta de um espeto para carne com alimentos grelhados através de um dos orifícios redondos no disco correspondente. Aperte o clipe na outra extremidade do espeto da grelha e rode-o par o encaixe no outro disco, até encaixar no respetivo lugar.

Fig. 11 Agora, encaixe os outros espetos para carne no disco.

Nota:

Se não usar todos os espetos para carne, distribua os espetos para carne usados o mais uniformemente possível à volta da circunferência dos discos.

Desaperte os parafusos e, se for necessário, ajuste os discos de tambor novamente e aperte os parafusos serrilhados. Para grelhar/cozer com os espetos para carne, use o programa de frango assado ou ligue manualmente o dispositivo de movimentação.

Quando inserir ou remover o tambor do espeto para carne da frigideira de ar quente, consulte a secção **Inserir e remover a churrasqueira, cesto giratório ou tambor do espeto para carne.**

Quando o processo de cozedura estiver concluído, remova o tambor do espeto.

- Use luvas para forno e prima o clipe do espeto. Rode o espeto para carne para fora do encaixe no disco correspondente e puxe a ponta para fora do orifício no outro disco. Remova todos os espetos dos discos.
- Desaperte os parafusos serrilhados até os discos de tambor ficarem soltos e remova-os da churrasqueira.

Português

Inserir e remover a churrasqueira, cesto giratório ou tambor do espeto para carne






Fig. 12  Insira a extremidade da churrasqueira com o quadrado longo no lado esquerdo na tomada do dispositivo de movimentação.  Em seguida, coloque a extremidade direita da churrasqueira com a ranhura no suporte no lado direito.

Fig. 13 Use a pega da churrasqueira para remover e continue pela ordem inversa de inserção da churrasqueira, tambor ou cesto.

**Aviso - Risco de queimadura**

A churrasqueira, o tabuleiro ou o cesto ficam muito quentes após a cozedura. Use sempre a pega da churrasqueira para remover a churrasqueira, tabuleiro ou cesto quente. Levante primeiro a extremidade direita da churrasqueira do suporte  e mova-a na sua direção  de modo a que a extremidade esquerda da churrasqueira deslize para fora da tomada  e a churrasqueira ou cesto possa ser removida.

Fritar e grelhar com ar

Antes de cada iniciação, verifique se o tabuleiro para gotas de gordura foi inserido na posição inferior.

Fig. 14 Insira o tabuleiro para gotas de gordura na posição mais baixa.

Fig. 15 Insira a ficha de alimentação numa tomada adequada.


Fig. 16 Prima o botão ligar/desligar durante aprox. 1 segundo para ligar o dispositivo. Seleccione um dos programas predefinidos ou ajuste manualmente o tempo e a temperatura de fritura.

Tenha em atenção os símbolos e as seguintes

Tabela de programas e Tabela de fritura.

Se pretender, defina a temperatura e o tempo individualmente usando os botões +/- . A temperatura máxima ajustável é 65°C - 200°C, o tempo máximo é 60 min. A temperatura por defeito para descongelar é 70°C e pode ser ajustada entre 40-70°C. A temperatura é

apresentada no lado direito e o tempo ou o tempo restante é apresentado no ecrã à esquerda. Prima brevemente o botão ligar/desligar novamente para iniciar o processo de cozedura.

Quando a temperatura predefinida for atingida, o indicador de controlo de aquecimento  apagará.

Pré-aqueça a câmara de cozedura durante alguns minutos com a porta fechada. Para isto, defina a temperatura pretendida e o tempo suficiente.

Prepare os alimentos para grelhar ou fritar, coloque-os nos tabuleiros de cozedura, assadeira, cesto giratório ou conforme descrito nos pontos relevantes.

Se não for suposto cair nenhuma gordura ou líquido, coloque os alimentos para fritar diretamente no tabuleiro de cozedura.


Abra a porta e insira a grelha de cozedura ou o tabuleiro de cozedura na altura pretendida, ou insira a churrasqueira, o cesto giratório ou o tambor do espeto na frigideira de ar quente.

Feche a porta e ajuste novamente a temperatura e o tempo.

Nota:


Pode alterar o tempo e a temperatura durante o processo de fritura ou grelha. Para alterar o programa, primeiro tem de desligar e voltar a ligar o produto.

Nota:

O indicador de aquecimento  acenderá e apagará sozinho durante o processo de fritura. Trata-se de uma ocorrência normal e indica que a temperatura definida está a ser mantida.

Quando o tempo definido chega ao fim, é emitido um sinal sonoro repetidamente e a unidade desliga-se. Para desligar manualmente a frigideira de ar quente, prima o botão ligar/desligar durante 1 segundo.

**Aviso**

A ventoinha continua a funcionar após desligar para arrefecer o dispositivo. Não retire a ficha da tomada até o símbolo da ventoinha  apagar.

Quando o processo de cozedura terminar, abra a porta e remova os alimentos conforme descrito nos pontos em **Utilização das grelhas e Inserir e remover a churrasqueira, cesto giratório e tambor do espeto para carne**. Use apenas o puxador da porta para abrir a porta quente.



Cuidado

Pode sair vapor quente quando abre a porta. Assim, abra sempre a porta lentamente e com cuidado. Depois de usar e depois de a ventoinha parar de funcionar, retire a ficha da tomada.



Cuidado

Dependendo do tipo e natureza dos alimentos, poderá ficar bastante quente! Em particular, os alimentos com um teor de água elevado, tais como, tomates, ficarão muito quentes. Deste modo, tenha muito cuidado ao retirar estes alimentos.

Coloque os alimentos fritos num recipiente adequado ou num prato. Se for necessário, use uma espátula de madeira para esvaziar o cesto de fritura. Quando todas as peças tiverem arrefecido, limpe o dispositivo conforme descrito em **Limpeza e manutenção**.

Tabela de programas

Ícones	Predefinição	Tempo	Temperatura
	Batatas fritas	15 minutos	200 °C
	Piza	20 minutos	200 °C
	Cachorro-quente	12 minutos	160 °C
	Cozer	30 minutos	160 °C
	Coxinhas	25 minutos	180 °C
	Bifes	12 minutos	200 °C
	Peixe	13 minutos	200 °C
	Frango	40 minutos	190 °C
	Desidratador	4 horas	70 °C
	Descongelar	12 minutos	70 °C

Nota: Certifique-se de que todos os alimentos preparados estão bem fritos antes de servir






Português

Tabela de fritura

Os dados na seguinte tabela destinam-se a servir como referência. Uma vez que os alimentos diferem em termos de origem, consistência, peso e forma, a temperatura e tempo de fritura necessários poderão variar. Certifique-se de que todos os alimentos preparados estão bem fritos antes de servir.

Cate- goria	Alimento	Peças/ Peso	Peças/ Peso	Tempo (min.)	Mexer/ Virar	Recomendação
 batatas fritas / aperitivos / pizza	Batatas fritas finas (congeladas)	400 - 600g	200°C	20-25	virar*	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nas batatas antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Batatas fritas grossas (congeladas)	400 - 600g	200°C	20-25	virar*	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nas batatas antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Batatas fritas grossas caseiras (frescas)	400 - 600g	185°C	40-45	virar*	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nas batatas antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Croquetes (congelados)	400 - 600g	200°C	18-22	virar*	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nos croquetes antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Cozinhar queijo (fresco)	150 - 200g	200°C	20	não	-
	Batatas doces fritas grossas caseiras (frescas)	400 - 600g	185°C	40-45	virar*	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nas batatas antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Cozinhar Camembert (fresco)	2 - 3 peças	200°C	10-12	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Pizza Baguete (congelada)	1 - 2 peças	180°C	10-12	não	-
	Piccolini (congelado)	4 - 6 peças	180°C	10-12	não	-
	Mini Rolos de Primavera (congelados)	400 - 600g	200°C	12-15	virar	Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar

* Não é necessário se usar o cesto giratório.

Cate- goria	Alimento	Peças/ Peso	Peças/ Peso	Tempo (min.)	Me- xer/ Virar	Recomendação
 carne / peixe	Pernas/asas de frango marinadas (congeladas)	400 - 600g	200°C	10-12	virar*	Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Nuggets de Frango (congelados)	400 - 600g	200°C	20-25	virar	Salpique um pouco de óleo (aprox. 1 colher de chá) nos nuggets de frango antes de começar o processo de fritura. Agite bem 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Pernas de frango (frescas)	200 - 400g	200°C	25-30	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Peito de frango (congelado)	200 - 400g	200°C	20-25	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Salsicha de caril (fresca)	2 - 3 peças.	200°C	8-10	virar	A salsicha tem de ser perfurada algumas vezes antes de ser frita para evitar que rebente
	Empanado de ave (congelado)	2 peças	200°C	20-25	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Camarões	-	160°C	12	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Barrinhas de peixe (congeladas)	10 peças	180°C	10-15	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
Filete de peixe (congelado)	2 - 3 peças.	180°C	20	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar	
 Frango	Frango grelhado (fresco)	1 peça/ máx. 1 kg	190°C	40	-	Na churrasqueira com o dispositivo de movimentação da churrasqueira ligado
 almoço / sobremesa	Pedaços de bolo (congelados)	2 - 3 peças.	170°C	15-18	não	-
	Queques (congelados)	3 - 4 peças.	160°C	20	não	-
	Rolos (frescos)	2 - 3 peças.	180°C	10	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
	Croissants (frescos)	2 - 3 peças.	150°C	3-5	não	-
 Desidra- tação de frutas	Fruta	-	70°C	240	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar
 Descon- gelar	Alimentos congelados	-	70°C	5-60	virar	Vire 1/3 e 2/3 após o tempo terminar

Nota:

O tempo acima destina-se apenas para referência. O tempo de cozedura irá variar de acordo com o tipo/gordura/peso dos alimentos.

- Vire os alimentos fritos, especialmente as Batas fritas*, 1/3 e 2/3 após o tempo de cozedura. Observe as informações na tabela acima.
- Abra a porta e retira a(s) grelha(s) de cozedura. O processo de aquecimento parará automaticamente. Mexa/vire os alimentos. Também pode usar uma espátula de madeira para mexer/virar.
- Insira novamente a(s) grelha(s) de cozedura e feche a porta. O dispositivo ligará automaticamente outra vez e continuará a aquecer.
- Escolha a posição do meio quando preparar os alimentos em apenas uma grelha.
- Quando usar duas ou mais grelhas, recomenda-se que rode a respetiva posição após mexer/virar os alimentos, para atingir um resultado mais uniforme.

* Não é necessário se usar o cesto giratório.

Português

Sugestões para melhores resultados

- Preste sempre atenção às recomendações de preparação nas embalagens dos alimentos. Quase todos os alimentos que podem ser preparados num forno normal, podem também ser preparados numa frigideira de ar.
- Se a frigideira de ar não for pré-aquecida, adicione 2-3 min. ao tempo de fritura geral.
- Para alimentos mais pequenos, normalmente, um tempo de fritura mais curto é suficiente. Para alimentos maiores, é necessário um tempo de fritura mais longo.
- Use principalmente batatas cerosas para frituras caseiras. Passe as batatas acabadas de cortar por água fria para remover o excesso de amido e seque-as totalmente depois. Em seguida, junte óleo e especiarias. Quanto menos humidade as batatas tiverem, mais crocantes ficarão. Para um efeito crocante, misture batatas frescas com um pouco de óleo alimentar antes de fritar.
- Ao preparar queques frescos ou bolos pequenos, lembre-se que a massa cresce. Certifique-se sempre de que a massa não toca no elemento de aquecimento. Risco de incêndio!

Limpeza e manutenção



Aviso

Retire sempre a ficha do produto da tomada elétrica e deixe-o arrefecer antes de limpar.

Fig. 17 A porta pode ser removida para fácil limpeza. Abra a porta aprox. 10° e depois puxe-a para cima. Lave-a juntamente com as outras peças amovíveis como descrito abaixo, mas não na máquina de lavar loiça. Depois de secar, recoloque a porta nas dobradiças com um ângulo de 10° e feche-a.

Nota: o produto não funciona se a porta não estiver instalada e fechada corretamente.

- Lave todas as peças removíveis com água quente e detergente e enxagúe totalmente. Para grandes incrustações, absorva os resíduos com água.

Nota:

Alternativamente, as peças removíveis também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

- Durante a limpeza, nunca utilize solventes, materiais abrasivos, escovas duras nem objetos metálicos ou afiados. Os solventes são prejudiciais à saúde humana e podem danificar as peças de plástico, enquanto os materiais e instrumentos de limpeza abrasivos podem deixar riscos na(s) superfície(s).

Resolução de problemas

Se houver algum problema durante o funcionamento, consulte a tabela seguinte. Se os problemas não forem solucionados conforme indicado em **Solução**, contacte o seu fabricante.

Problema	Causas possíveis	Solução
O produto não funciona ou aquece	<ul style="list-style-type: none"> • Fonte de alimentação interrompida • A porta não está corretamente fechada 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a fonte de alimentação • Certifique-se de que a porta está fechada corretamente
Cheiro a queimado/ fumo	<ul style="list-style-type: none"> • Os resíduos de alimentos ou gordura ficam presos no elemento de aquecimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se sempre de que o elemento de aquecimento está limpo e que a gordura nem os alimentos entram em contacto com o mesmo

Säkerhetsinstruktioner



Varning! Het yta! Risk för brännskador!

Värme stiger från produkten under användning.

- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrt kontrollsystem.
- Denna produkt kan användas av barn över 8 års ålder och personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental hälsa eller saknar erfarenhet och kunskap om de har fått instruktion eller övervakas beträffande produktens användning på ett säkert sätt samt förstår risken förknippade med detta.
- Barn ska inte leka med produkten.
- Rengöring och användarskötsel ska inte göras av barn om de inte är över 8 år samt sker under överinseende.
- Håll produkten och dess sladd oåtkomligt för barn under 8 år.
- Produkten skall anslutas till ett uttag som är jordat.
- Den medföljande kabeln skall regelbundet kontrolleras om det finns tecken på skador och om kabeln är skadad skall inte produkten användas.

Säkerhetsinstruktioner

- Produkten är avsedd för att förbereda normala hushållsmängder i hemmet, eller i hushållslika ickekommersiella miljöer. Hushållslika miljöer är t.ex. personalkök i affärer, kontor, jordbruk och andra mindre företag, eller för användning av gäster hos bed-and-breakfast-anläggningar, små hotell eller liknande bostadsanläggningar.
- En skadad nätsladd får bara ersättas av en auktoriserad serviceagentur för att förhindra skador.
- Rengör produkten och alla andra tillbehör efter varje användning.
- Följ instruktionerna i kapitlet **Rengöring och skötsel**.

Säkerhetsinstruktioner

- Läs denna bruksanvisning noggrant före användning. Den innehåller viktig information om din säkerhet liksom om användning och skötsel av utrustningen.
- Spara dessa anvisningar för framtida referens och lämna den vidare med produkten.
- Var uppmärksam på varningarna på produkten och i denna bruksanvisning.
- Använd bara produkten för dess avsedda användning. Olämplig användning kan orsaka skador.
- Vid felaktig användning eller felfunktion, ansvarar vi inte för några skador orsakade av detta.
- Användning av tillbehör och delar ej uttryckligen rekommenderade av tillverkaren kan orsaka skador och annullera garantin.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den är påslagen.
- Placera inga tunga objekt ovanpå produkten.
- Doppa aldrig ner elektriska delar i vatten i samband med rengöring eller under användning. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.
- Under inga omständigheter försök reparera din produkt på egen hand. För service och reparation kontakta en auktoriserad service agentur.
- Nätspänningen måste stämma med informationen som anges på etiketten på produkten.
- Nätkontakten används som urkopplingsenhet. Se till att kontakten är i funktionsdugligt tillstånd.
- Det är bara genom att dra ut kontakten från uttaget som produkten kan helt kopplas bort från huvudnätet.
- Undvik skador på nätsladden som kan orsakas av knutar eller kontakt med skarpa hörn.
- Håll produkten inklusive nätsladden och kontakten borta från alla värmekällor som t ex ugnar, värmeplattor och andra varma objekt/föremål.
- Dra bara ut kontakten från vägguttaget med kontakten själva. Dra inte i nätsladden.
- Dra först ut nätkontakten innan tillbehör monteras eller tas bort och före rengöring samt vid felfunktion.
- Om kontakten eller höljet på produkten är skadat eller om produkten tappats får produkten inte användas innan den kontrollerats av en auktoriserad service representant.
- Använd bara denna produkt inomhus och aldrig utomhus.
- Skydda produkten mot extrem värme och kyla liksom från direkt solljus och damm.
- För att minska risken för brand och elektrisk stöt, utsätt inte produkten för eld (öppen spis, grill, ljus, cigaretter osv) eller vatten (vattendroppar, vattenstänk, vasar, tuber, dammar osv).
- **Varning!** Använd inte denna produkt i närheten av vatten eller kraftig fukt; t ex i en fuktig källare eller vid sidan av en pool eller ett badkar.
- Använd endast denna produkt i tempererade klimat. Undvik tropiska och särskilt fuktiga klimatregioner.

Säkerhetsinstruktioner

- Skydda produkten från alla typer av fukt, inklusive vattenstrålar och vattenånga.
- Se till att ventilationen är tillräcklig. Placera därför inga föremål på utrustningen och håll de avstånd till väggarna som ges nedan:
 - Sidor: 10 cm
 - Baksida: 30 cm
 - Uppåt: 30 cm
- Produkten får inte byggas in i möblemang. Utrustningen får inte installeras direkt under en hylla eller skåp.
- Utrustningens fötter får inte tas bort.
- Placera utrustningen på en yta som tål värme och stänk. Placera inte utrustningen på en varm yta (t.ex. spisplatta) eller öppen eld (t.ex. gasspis).
- Produkten får inte komma i kontakt eller täckas med brännbara material, såsom gardiner, tyger, väggar etc. Se till att det alltid finns ett tillräckligt säkerhetsavstånd till alla brännbara material.
- Stick aldrig in några föremål i produkten.
- Denna produkt är inte lämplig för kommersiellt bruk. Den är designad för hushållbruk och inget annat.
- Ställ inte produkten på någon värmeplatta (gas, elektrisk, kolspis etc.).
- **Brandfara!** Matvaror kan brinna! Använd inte tillsammans med matvaror med en överdrivet hög fett- eller sockerhalt, eftersom detta kan orsaka brand. Lämna aldrig produkten utan uppsikt.
- **Brännskaderisk!** Vidrör inte varma ytor på produkten. Vidrör endast produkten i dess handtag eller vid displayen. Var särskilt försiktig när heta matvaror tas bort.
- Grillplattan och andra delar av produkten kan bli mycket varma. Låt produkten svalna ordentligt innan du rengör den eller ställer undan den för förvaring.
- Vidrör inte varmaelementet.
- Olja och fett är lättantändligt. Olja och fett får inte droppa ner på de varma värmeelementen.

Grattis!

Tack för ditt köp av en **KOENIC** produkt. Läs denna bruksanvisning noggrant och spara den för framtida referens.

Avsedd användning

Denna produkt är endast avsedd för matberedning. All annan användning kan leda till skador på produkten eller personskador. Imtron GmbH tar inget ansvar för skador på produkten, för skador på egendom eller personskador på grund av vårdslös eller felaktig användning av produkten eller användning av produkten som inte uppfyller tillverkarens angivna ändamål.

Innan första användning

Ta försiktigt upp produkten och tillbehören ur originalförpackningen. Du rekommenderas att behålla originalförpackningen för framtida förvaring. Om du vill slänga originalförpackningen måste du iaktta gällande bestämmelser. Om du har några frågor om återvinningen kan du kontakta din lokala återvinningscentral.

Kontrollera leveransens innehåll, så att alla delar finns med och att delarna inte är skadade. Om leveransens innehåll är ofullständigt eller skadat bör du kontakta din återförsäljare omedelbart. När du har packat upp produkten, läs vidare i kapitlet **Rengöring och skötsel**.

För att ta bort resterna från tillverkningen kan du låta produkten vara igång under cirka 10 minuter utan matvaror. När du har packat upp produkten, läs vidare i kapitlet **Användning**. Se till att ventilationen är god, eftersom en svag lukt och lite rök kan uppstå. Detta är ofarligt och kommer att försvinna inom kort.

Avyttring



Denna apparat får inte kastas med hushållsavfallet. Lämna in den på återvinningsstationen för återvinning av elektroniskt och elektriskt avfall. Genom att göra detta hjälper du till att bevara resurserna och skydda miljön. Kontakta din återförsäljare eller lokala myndigheter för mer information.

Innehåll

- 1 x Varmluftsfritös
- 3 x Ugnsgaller
- 1 x Ugnsplåt/fettdroppbricka
- 1 x Roterande kort
- 1 x Set roterande stekspett
- 1 x Handtag till rotserie
- 1 x Set köttgrillspett
- 1 x Bruksanvisning

Tekniska uppgifter

- Märkspänning : 220 - 240 V~
- Ingående märkeffekt : 1800 W
- Märkfrekvens : 50/60 Hz

Kontroller och komponenter

- A** Kontrollpanel med indikatorer
- B** Display
- C** Tidsvalknappar +/-
- D** Lysande på-/avknapp
- E** På-/Av-knapp
- F** Drivknapp rotisereri
- G** Temperaturinställningsknappar +/-
- H** Knappar och indikatorer för lägesval
- I** Belysning tillagningskammare
- J** Uttag rotisereri
- K** Galler (3x)
- L** Ugnsplåt/fettdroppbricka
- M** Lucka
- N** Luckhandtag
- O** Korg roterande stekspett
- P** Rotisereri med klämmor och skruvar
- Q** Handtag rotisereri
- R** Köttgrillspett (10x)
- S** Köttgrillspettsskivor (2x)
- T** Strömkabel med kontakt
- U** Varmluftsutlopp

Svenska

Installation

Fig. 1 Placera produkten på en jämn, stabil och värmetålig yta. Tänk på avståndet till närmaste eluttag.

Obs:

För att säkerställa tillräcklig luftcirkulation, följ de minimiavstånd som ges nedan:

Sidor: 10 cm

Baksida: 30 cm

Uppåt: 30 cm

**Försiktighet**

Produkten får inte installeras och placeras i möblemang. Produkten får inte installeras direkt under en hylla eller i skåp.

Observera att varmluft kommer ut från bakluftsuttaget. Se till att du håller minst möjliga avstånd och håller bort värmekänsliga föremål.

Användning**Använda gallren**

Fig. 2 Placera maten som skall grillas på en eller flera (upp till 3) bakplåtar.

Fig. 3 Om två eller alla tre plåtarna används samtidigt bör noteras att ju högre upp en plåt sätts in desto varmare är grillnings- eller tillagningstemperaturen då värmeelementet är placerat överst. Maten kommer därför att tillagas snabbare på en övre plåt och bli krispigare, men kan också brännas enklare. För att få en jämnare fördelning av värmen, välj den mittersta positionen. Välj den nedre positionen för försiktigare tillagning.

**Varning - Risk för brännskador**

Använd en grytlapp för att ta bort de heta grillgallren eller bakplåten.

Använda rotisserien

Rotisserie är lämplig för att grilla större köttbitar eller små grillkycklingar.



Fig. 4 Rotisserie roterar endast automatiskt när kycklinggrillprogrammet valts. Om annat eller inget program valts måste rotisseriens drivenhet slås på genom att trycka på knappen . Drivenheten stängs av genom att trycka på knappen  igen.

Fig. 5 Lossa den räfflade tumskruvorna på klämmorna men ta inte bort dem.

Fig. 6 Fördela maten som skall grillas så centralt som möjligt på rotisserie så att de är jämnt fördelade från värmeelementet. Undvik ojämn fördelning av vikten runt rotisserien.

Fig. 7 Fäst sedan maten på mitten av rotisserien med klämmorna. För att göra detta, skjut samman de lossade klämmorna och när maten är ordentligt fastsatt, fäst klämmorna genom att dra åt de räfflade tumskruvorna på rotisserien.

Obs:

- Se till att maten är placerad på rotisserien så att avståndet från drivenheten till vänster och stödet till höger är detsamma.
- Notera storleken på maten som skall grillas (t.ex. rostad kyckling). Maten får inte vidröra det övre värmeelementet i någon position.
- Rotisserien har uppehåll på båda sidorna. Dessa markera de yttre positionerna för de räfflade tumskruvorna. Klämmorna med skruvarna får inte fästas utanför dessa falsar.

Obs:

- Det rekommenderas att endast använda rostad kyckling upp till 1 kg när rotisserien används.
- För isättning och borttagning av rotisserien från varmluftsfritysen, se sektionen **Sätta i och ta bort rotisserien, roterande korgen eller köttgrillspetttrumman**.

Använda den roterande korgen



Du kan grilla pommes frites eller andra potatisrätter, grönsaker, kött och frysta produkter såsom icke-panerade bläckfiskringar jämnt runt i den roterande korgen. Den roterande korgen roterar endast automatiskt när grillkycklingsprogrammet valts. Om annat eller inget program valts måste den roterande korgens drivenhet slås på genom att trycka på knappen . Drivenheten stängs av genom att trycka på knappen  igen.

Fig. 8 Fyll den roterande korgen som mest till 2/3 så att maten i trumman kan rotera och flyttas runt så att den blir jämnt grillad. Stäng den roterande korgen och se till att den är ordentligt stängd så att den inte öppnas under processen. Vid isättning och borttagning av den roterande korgen från varmluftsfritysen, se sektionen **Sätta i och ta bort rotisserien, roterande korgen eller köttgrillspettets trumma**.

Använda köttgrillspettets roterande trumma

Fig. 9 Skjut på den två trumskivorna på rotisserien. Noter att den två räfflade tumskruvarna som medföljer klämmorna måste användas. Se till att:

- de räfflade tumskruvarna pekar utåt
- trumskivorna är placerade mellan de två runda falsarna.

Obs:

Rotisserien har runda falsar på båda sidorna. Dessa markerar de yttre positionerna för de räfflade tumskruvarna. Trumskivorna med skruvarna får inte fästas utanför dessa falsar. Fäst de två trumskivorna med de räfflade tumskruvarna på rotisserien. Det rekommenderas att de räfflade tumskruvarna skruvas exakt på de runda falsarna så att den maximala köttspettlängden kan användas.

Fig. 10 Sätt i spetsen av köttspettet med grillmat genom ett av de två runda hålen i motsvarande skiva. Kläm fast klämman på den andra änden av grillspettet och vrid in det i falsen i den andra skivan tills den klickar på plats.

Fig. 11 Fäst nu det andra köttspettet på skivorna.

Obs:

Om inte alla köttspett används, fördela köttspetten som används så jämnt som möjligt runt skivornas omkrets.

Lossa skruvarna och, om så behövs, justera trumskivorna igen och dra åt de räfflade tumskruvarna. För grillning/tillagning av köttspett, använd programmet grillad kyckling eller slå på drivenheten manuellt. Vid isättning och borttagning av köttgrillspetttrumman från varmluftsfritysen, se sektionen **Sätta i och ta bort rotisserien, roterande korgen eller köttgrillspettets trumma**.

När tillagningsprocessen är klar, ta bort grillspetttrumman.

- Använd grillvantar och tryck samman klämman för spettet. Vänd köttspettet ut från flänsen i motsvarande skiva och dra ut spetsen ur hålet i den andra skivan. Ta bort alla spett från skivorna.
- Lossa den räfflade tumskruvarna till trumskivan lossnar och ta bort dem från rotisserien.

Svenska

Isättning och borttagning av rotisserien, roterande korgen eller köttspettrumman

Fig. 12 **1** Sätt i änden av rotisserien med den långa fyrkanten på vänster sida i uttaget på drivenheten. **2** Placera sedan högra änden av rotisserien med spåret på stödet på höger sida.

Fig. 13 **13** Använd rotisseriens handtag för att ta bort och fortsatt i motsatt ordning för att sätta in rotisserie, trumman eller korgen.

**Varning - Risk för brännskador**

Rotisserie, ställningen eller korgen är mycket het efter tillagningen. Använd alltid rotisseriens handtag för att ta bort den heta rotisserien, ställningen eller korgen. Lyft först den högra änden av rotisserien från stödet **1** och flytta den mot dig **2** så att den vänstra änden av rotisserien glider ut från sockeln **3** och rotisserien eller korgen kan tas bort.

Luftfritering och grillning




Innan varje start, kontrollera om fettdropbrickan har satts i den nedre positionen.

Fig. 14 **14** Sätt i fettdropbrickan i den nedersta positionen.

Fig. 15 **15** Anslut strömkabeln i ett lämpligt vägguttag.

Fig. 16 **16** Tryck på strömbrytaren i ungefär en sekund för att slå på enheten. Välj ett av de förinställda programmen eller ställ manuellt in friteringstiden och temperaturen.

Notera symbolerna och följande **Programtabell** och **Friteringstabell**.

Ställ in temperaturen och tiden individuellt med +/- knapparna. Den maximalt justerbara temperaturen är 65°C – 200°C, den maximala tiden är 60 min. Standardtemperatur för avfrostning är 70°C och kan justeras från 40-70°C. Temperaturen visas till höger och tiden eller kvarvarande tid visas i displayen till vänster. Tryck på på/av-knappen för att starta tillagningsprocessen. När den inställda temperaturen nås slocknar   

132

värmekontrollindikatorn.

Förvärm tillagningskammaren i några minuter med luckan stängd. För att göra detta, ställ in önskad temperatur och lämplig tid.

Bered maten som skall grillas eller friteras, placera den på bakställningen, bakarket, i den roterande korgen eller såsom beskrivs i de relevanta punkterna.

Om inget fett eller vätska skall droppa ned, placera maten som skall friteras direkt på bakplåten.




Öppna luckan och sätt in bakgallret eller bakplåten på önskad höjd eller sätt in rotisserien, roterande korgen eller grillspettrumman i varmluftsritösen.

Stäng luckan, ställ in temperaturen och tiden igen.

Obs:

Du kan ändra tiden och temperaturen när som helst under friteringen eller grillprocessen. För att programmet behöver du först stänga av produkten och sedan slå på den igen.

Obs:

Värmeindikatorn    slår på och stänger av sig själv under friteringsprocessen. Detta är ett normalt uppträdande och indikerar att den inställda temperaturen hålls.

När den inställda tiden löpt ut hörs ett pip upprepade gånger och enheten stängs av. För att stänga av varmluftsritösen manuellt, tryck på på-/av-knappen i en sekund.

**Varning**

Fläkten fortsätter att köras efter avstängningen för att kyla ned enheten. Koppla inte ifrån elkontakten innan fläktsymbolen  har slocknat.

När tillagningsprocessen är avslutad, öppna luckan och ta bort maten såsom beskrivs i punkterna under **Använda spetten** och **Isättning och borttagning av rotisserien, roterande korgen eller köttspettrumman**. Använd endast luckans handtag för att öppna den heta luckan.

**Försiktighet**

Het ånga kan komma ut när luckan öppnar. Öppna därför alltid luckan försiktigt och långsamt. Efter användning och när fläkten stannar, koppla ifrån elkontakten.

**Försiktighet**

Beroende på matens typ och mängd kan den bli mycket hett! Särskilt mat med högt vatteninnehåll, t.ex. tomater, blir mycket heta. Därför skall man vara mycket försiktig när denna mat tas ut.

Sätt stekt mat i en lämplig skål eller på en tallrik. Om det behövs, använd en träspatel för att tömma stekpannan. När alla delar har svalnat, rengör enheten enligt beskrivningen under **Rengöring och skötsel**.

Programtabell



Ikoner	Förinställning	Tid	Temperatur
	Pommes frites	15 minuter	200 °C
	Pizza	20 minuter	200 °C
	Grillkorv	12 minuter	160 °C
	Bakning	30 minuter	160 °C
	Kycklingklubbor	25 minuter	180 °C
	Stekar	12 minuter	200 °C
	Fisk	13 minuter	200 °C
	Kyckling	40 minuter	190 °C
	Avfuktare	4 timmar	70 °C
	Avfrostning	12 minuter	70 °C

Obs: Se till att all förberedd mat är ordentligt tillagad innan servering





Svenska

Friteringstabell

Data i följande tabell är rekommendation. Eftersom livsmedel skiljer sig från ursprung, kan konsistens, vikt och form den faktiskt önskade temperaturen och stekningstiden variera. Tillse att all förberedd mat är väl kokt före servering.

Kate- gori	Typ av mat	Bitar/vikt	Tempe- ratur	Tid (min.)	Rör om / vänd	Rekommendation
  Pommes frites / tilltugg / pizza	Tunna Pommes frites	400 - 600g	200°C	20-25	vänd*	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommes frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Tjocka Pommes frites (djupfrysta)	400 - 600g	200°C	20-25	vänd*	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommes frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Hemmagjorda tjocka pommes frites (färsk)	400 - 600g	185°C	40-45	vänd*	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommes frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Croquettes (frusna)	400 - 600g	200°C	18-22	vänd*	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommes frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Bakad ost (färsk)	150 - 200g	200°C	20	nej	-
	Hemmagjorda tjocka pommes frites (färsk)	400 - 600g	185°C	40-45	vänd*	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommes frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Bakad Camembert (färsk)	2 - 3 bitar	200°C	10-12	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Pizza Baguette (frusen)	1 - 2 bitar	180°C	10-12	nej	-
	Piccolini (frusen)	4 - 6 bitar	180°C	10-12	nej	-
	Mini vår Rullar (frusna)	400 - 600g	200°C	12-15	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden

* Inte nödvändigt om roterande korgen används.

Kate- gori	Typ av mat	Bitar/ vikt	Tempe- ratur	Tid (min.)	Rör om / vänd	Rekommendation
 kött / fisk	Marinerade kycklingvingar/ kycklingben	400 - 600g	200°C	10-12	vänd*	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Kyckling Nuggets (frusna)	400 - 600g	200°C	20-25	vänd	Spraya lite olja (ca 1TS) på pommes frites innan du börjar stekningen. Skaka bra efter 1/3 och efter 2/3 av tiden
	Kycklingben (frusna)	200 - 400g	200°C	25-30	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Kycklingbröst (frusna)	200 - 400g	200°C	20-25	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Curry korv (färsk)	2 - 3 styck.	200°C	8-10	vänd	Korven ska snittas ett par gånger innan den steks för att förhindra spräckor
	Cordon Bleu (frusen)	2 styck	200°C	20-25	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Räkor	-	160°C	12	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Fiskpinnar (frusna)	10 styck	180°C	10-15	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Sröbröd fisk (frusen)	2 - 3 styck.	180°C	20	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
Kyck- ling 	Broilerkyckling (färsk)	1 styck/ max. 1 kg	190°C	40	-	På rotisserie med rotiseriens drivenhet påslagen
frukost / efterrätt 	kakbitar (frusna)	2 - 3 styck.	170°C	15-18	nej	-
	Muffin Färska)	3 - 4 styck.	160°C	20	nej	-
	Småfranska (färska)	2 - 3 styck.	180°C	10	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
	Croissants (färsk)	2 - 3 styck.	150°C	3-5	nej	-
Torka frukt 	Frukt	-	70°C	240	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden
Avfrost- ning 	Frusen mat	-	70°C	5-60	vänd	Vänd efter 1/3 och 2/3 av tiden

Obs:

Ovanstående tid är endast till som referens. Tillagningstiden varierar beroende av typ/fett/vikt hos maten.

- Vänd stekt mat, särskilt pommes frites*, efter 1/3 och 2/3 av tillagningstiden. Observera tiden i tabellen ovan.
- Öppna luckan och dra ut bakplåt(en/arna). Uppvärmningsprocessen kommer att stoppa automatiskt. Rör om/vänd maten. Du kan också använda en träspatel för röra om/vända över.
- Sätt tillbaka bakplåt(en/arna) och stäng luckan. Enheten startar automatiskt igen och fortsätter att värma.
- Välj mittenpositionen när mat bereds med endast en plåt.
- När två eller fler plåtar används rekommenderas att byta plats på dessa efter omrörning/vändning av maten för att få ett jämnare resultat.

* Inte nödvändigt om roterande korgen används.

Svenska

Tips för bästa resultat

- Ta alltid hänsyn till förberedande rekommendationer på matförpackningen . Nästan all mat kan tillagas i en normal ugn, kan även tillagas i en frittös.
- Om frittösen inte är förvärmad lägg till 2-3 min. till den totala tiden.
- För mindre rätter är en kortare stekningstid tillräcklig. För större rätter, a behövs längre tider.
- Använd primärt vaxartad potatis för hemmagjord frtts. Skölj färskt skurna frittess i kallt vatten för att avlägsna överflödigt stärkelse och torka dem noggrant efter . Tillsätt olja och kryddor . Desto mindre fukt, desto krispiga. För en krispig effekt, banda färsk potatis med lite matolja innan friteringen.
- När du bakar färska muffins eller små kakor, kom ihåg att degen kommer att öka. Kontrollera alltid att degen inte rör värmeelementet. Risk för brand!

Rengöring och skötsel



Försiktighet

Koppla bort maskinen från strömförsörjningen och låt den svalna innan du rengör den.

Fig. 17 Dörren kan tas bort för enklare rengöring. Öppna dörren omkring 10° och lyft den uppåt. Tvätta dem tillsammans med de andra avtagbara delarna enligt beskrivningen nedan, dock ej i diskmaskin. Efter att den torkat, sätt dörren tillbaka på gångjärnen, vid en vinkel på 10°, och stängs.

Obs: Produkten kommer inte att fungera om dörren inte har satts in korrekt och stängts.

- Skölj alla löstagbara delar med hett vatten och rengöringsmedel och skölj noga. För svåra beläggningar blöta bakresterna med vatten.

Obs:

Alternativt kan de löstagbara delarna också diskas i diskmaskinen.

- Vid rengöring, använd aldrig lösningsmedel eller slipande material, hårda borstar, metall eller vassa föremål. Lösningsmedel är skadliga för människors hälsa och kan angripa plastdelarna, medan slipande rengöringsmedel och verktyg kan repa ytan(-orna).

Felsökning

Om problem uppstår under användningen, se följande tabell. Om problemet inte kan lösas enligt beskrivningen som anges under **Lösning**, kontakta tillverkaren.

Problem	Möjliga orsaker	Lösning
Produkten fungerar inte eller värms inte	<ul style="list-style-type: none"> • Avbruten strömtillförsel • Luckan är inte korrekt stängd 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera strömförsörjningen • Se till att luckan är korrekt stängd
Bränd lukt/rök	<ul style="list-style-type: none"> • Fett eller matrester har fastnat på värmeelement 	<ul style="list-style-type: none"> • Se alltid till att värmeelementet är rent och att inget fett eller livsmedel kommer i kontakt med det

Güvenlik Talimatları



Dikkat! Sıcak yüzeyler! Yanma tehlikesi!

Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın. İşletim sırasında ürünün üzerinde yukarı çıkan ısı söz konusudur.

- Lütfen ürünü harici bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemiyle kullanmayın.
- Bu cihaz, eğer gözetim altındalar ise veya bu ürünün güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatları aldılar ve içerdiği tehlikeleri anladılar ise 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri sınırlı ya da deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı eğer 8 yaşından büyük ve gözetim altında değillerse çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu ürünü ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.
- Bu ürün, topraklı prize bağlanmalıdır.
- Besleme kablosunda hasar durumu düzenli olarak kontrol edilmeli ve hasar varsa ürün kullanılmamalıdır.

Güvenlik Talimatları

- Ürün, ev ortamında ya da ev benzeri ortamlarda ve ticari ortamlar haricinde normal tüketim miktarının hazırlanması için tasarlanmıştır. Ev benzeri ortamlar mağazalardaki, ofislerdeki, tarım işletmelerindeki veya diğer küçük işletmelerdeki personel mutfağını ve pansiyonları, küçük otelleri ve benzer konut tipi tesisleri içerir.
- Hasarlı bir şebeke kablosu, tehlikeleri önlemek için sadece üretici, üretici tarafından görevlendirilmiş bir atölye veya benzer niteliğe sahip bir kişi tarafından değiştirilebilir.
- Cihazı ve diğer aksesuar parçalarını her kullanımdan sonra temizleyin.
- **Temizlik ve koruyucu bakım** bölümünü dikkate alın.

Güvenlik Talimatları

- İlk kullanımdan önce bu kılavuzu derinlemesine okuyun. Kılavuz, ekipmanın kullanımı ve bakımı hakkında olduğu kadar güvenliğinizi hakkında da önemli bilgiler içerir.
- İleride danışmak için bu talimatları saklayın ve ürünle beraber teslim edin.
- Ürün üzerindeki ve bu kılavuzdaki uyarılara özellikle dikkat edin.
- Bu ürünü sadece amaçlanan görev için kullanın. Uygunsuz kullanım tehlikelere yol açabilir.
- Uygunsuz kullanım veya yanlış işletim durumunda, hasarla sonuçlanmalar için hiçbir sorumluluk kabul etmiyoruz.
- Aksesuar ve ek parçaların kullanımı üretici tarafından kesinlikle tavsiye edilmez ve yaralanmalara ve hasara yol açabilir ve garantiyi geçersiz kılar.
- Ürün çalışır durumdayken asla denetimsiz bırakmayın.
- Ürünün üzerine ağır cisimler koymayın.
- Temizleme veya işletim sırasında ürünün hiçbir elektrikli parçasını su içerisine sokmayın. Ürünü asla akan suyun altına tutmayın.
- Hiçbir koşul altında ürünü kendiniz tamir etmeye kalkışmayın. Hizmet ve tamirler için lütfen yetkili bir hizmet çalışanına danışın.
- Evinizdeki ana elektrik ürünün üzerindeki değer etiketindeki bilgiyle uyusmalıdır.
- Güç fişi cihazın bağlantısını kesmek için kullanılır. Lütfen güç fişinin çalışabilir durumda olduğundan emin olun.
- Sadece elektrik prizinden bağlantıyı kesmek ürünü tamamiyle elektrikten ayırır.
- Elektrik kablosunu, dolanmalardan veya sivri köşelere temas etmekten doğabilecek hasarlardan koruyun.
- Bu cihazı, güç kablosu ve güç fişi dahil olmak üzere fırın, elektrik ocağı gibi ısı kaynaklarından ve diğer ısı üreten cihaz/cisimlerden uzak tutun.
- Elektrik prizinden fişi çekerken sadece fişin kendisini tutun. Kablosundan çekmeyin.
- Ürün kullanımda değilken, arıza durumlarında, aksesuarları takmadan veya çıkarmadan önce ve her temizlemeden önce ürünün fişini çekin.
- Eğer elektrik kablosu veya ürünün şasesi zarar görmüşse veya ürün yere düşürülmüşse, ürün bir yetkili servis elemanı tarafından incelenmeden önce tekrar kullanılmamalıdır.
- Bu ürünü kuru kapalı alanlarda kullanın, asla açık alanda kullanmayın.
- Bu ürünü direkt gün ışığı ve tozdan olduğu kadar aşırı sıcak ve soğuktan da koruyun.
- Yangın ve elektrik çarpması riskini azaltmak için, ürünü ateşe (şömine, ızgara, mum, sigara ve benzerleri) ve suya (su damlaları, su sıçramaları, vazolar, küvetler, havuzlar ve benzerleri) maruz bırakmayın.
- **Uyarı!** Bu cihazı su veya ağır nemli ortamların yakınında kullanmayın; örn. nemli bodrum katı veya yüzme havuzu ya da küvet yanı.
- Cihazı tropik iklime ve nemli iklime sahip bölgelerde kullanmaktan kaçının.
- Sıçrayan su ve nem de dahil olmak üzere ürün her türlü ıslaklığa karşı korunmalıdır

Güvenlik Talimatları

- Yeterli hava sirkülasyonu sağlayın
Cihaza herhangi bir nesne yerleştirmeyin ve duvar mesafesini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayın:
 - Yanlar: 10 cm
 - Arka: 30 cm
 - Üst: 30 cm
- Ürün, mobilyanın içine yerleştirilmemelidir. Ürün doğrudan bir plakanın, dolabın veya kabinin altına monte edilmemelidir.
- Ürünün ayağı çıkarılmamalıdır.
- Ürünü ısıya ve sıçramalara dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Ürünü sıcak yüzeylere (örn. pişirme yüzeyi) ya da açık alevli yüzeylere (örn. gazlı ocaklar) yerleştirmeyin.
- Ürün kolay tutuşabilen materyalle, örn. Perdeler, tekstil ürünleri, duvarlar vb. ile temas etmemeli veya bunlarla üzeri örtülmemelidir. Her zaman tutuşabilecek materyallere yeterli bir mesafenin bulunmasına dikkat edin.
- Cihaza bir cisim sokmayın.
- Bu ürün ticari kullanım için uygun değildir. Sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Ürünü ocak (gazlı, elektrikli, kömürlü vs.) üzerine koymayın.
- **Yangın tehlikesi!** Gıda maddeleri yanabilir! Yangına neden olabileceğinden gıda maddeleriyle birlikte aşırı yüksek yağ veya şeker kullanmayın. Cihazı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın.
- **Yanma tehlikesi!** Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Cihaza sadece sapıyla veya göstergesine dokununuz. Sıcak yiyecekleri çıkarırken özellikle dikkatli olun.
- Ürünün gril plakaları ve parçaları çok sıcak olur. Temizlemeden veya saklamadan önce ürünün iyice soğumasını bekleyin.
- Isıtıcı elemana dokunmayın.
- Yağ ve gres kolay alevlenir. Yağ ve gres, sıcak ısıtma elemanlarının üzerine damlamamalıdır.

Tebrikler!

Bir **KOENIC** ürünü aldığınız için teşekkür ediyoruz. Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın.

Amaçlanan kullanım

Bu ürün yalnız gıda maddeleri hazırlamak için uygundur. Başka herhangi bir kullanım ürün hasarına veya yaralanmaya neden olabilir. Imtron GmbH ürünün dikkatsiz veya yanlış kullanımı ya da ürünün üretici tarafından belirtilen amaca uymayan kullanımı nedeniyle ürüne hasar, maddi hasar veya kişisel yaralanma için herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

İlk kullanımdan önce

Ürünü ve aksesuarı dikkatlice orijinal ambalajdan çıkarın. Daha sonra kullanmak üzere orijinal ambalajın saklanması önerilir. Orijinal ambalajı tasfiye etmek istiyorsanız bunu geçerli yasal düzenlemelere göre yapın. Doğru tasfiyeyle ilgili sorularınız varsa belediyenize danışın.

Ambalaj içeriğinin tam olup olmadığını ve hasar bakımından kontrol edin. Ambalaj içeriği eksik ise veya hasar tespit ederseniz derhal satış yerinize başvurun.

Paketi açtıktan sonra, lütfen **Temizlik ve bakım** bölümüne bakın.

Üretim izini temizlemek için, ürünü içerisine yiyecek koymadan yaklaşık 10 dakika boyunca çalıştırın. Paketi açtıktan sonra, lütfen

Kullanım bölümüne bakın. Yeterli havalandırma olduğundan emin olun çünkü hafif bir koku ve biraz duman meydana çıkabilir. Bu zararsızdır ve kısa süre sonra yok olacaktır.

İmha etme



Bu aygıtı çeşitlerine ayrılmamış belediye çöpüne atmayın. Aygıtı atık elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü için belirlenen toplama merkezine bırakın. Bu şekilde kaynakların ve çevrenin korunmasına katkıda bulunacaksınız. Daha fazla bilgi için perakende satış mağazasına veya yerel idareye başvurun.

İçindekiler

- 1 x Sıcak hava fritözü
- 3 x Pişirme ızgarası
- 1 x Pişirme tepsisi/yağ damlama tepsisi
- 1 x Döner sepet
- 1 x Et şişi seti
- 1 x Et şişi tutacağı
- 1 x Şiş seti
- 1 x Kullanıcı kılavuzu

Teknik Veri

- Anma gerilimi : 220 - 240 V~
- Anma giriş gücü : 1800 W
- Anma frekansı : 50/60 Hz

Kontroller ve bileşenler

- A** Göstergeli kontrol paneli
- B** Ekran
- C** Zaman seçim düğmeleri +/-
- D** Aydınlatma açma/kapama düğmesi
- E** Açma/kapama düğmesi
- F** Et şişi tahrik düğmesi
- G** Sıcaklık seçim düğmeleri +/-
- H** Mod seçim düğmeleri ve göstergeleri
- I** Pişirme haznesi aydınlatması
- J** Et şişi soketi
- K** Izgara (3x)
- L** Pişirme tepsisi / yağ damlama tepsisi
- M** Kapak
- N** Kapak sapı
- O** Döner sepet
- P** Kelepçeli ve vidalı şiş
- Q** Şiş tutacağı
- R** Şişler (10x)
- S** Şiş diskleri (2x)
- T** Fişli güç kablosu
- U** Sıcak hava çıkışı

Türkçe

Kurulum

Şek. 1 Ürünü düz, ısıya dayanıklı ve sert bir yüzeye yerleştirin. Yandaki priz çıkışına olan mesafeyi göz önünde bulundurun.

Not:

Yeterli hava sirkülasyonu sağlamak için aşağıda verilen minimum mesafelere riayet edin:

Yanlar: 10 cm

Arka: 30 cm

Üst: 30 cm

**Dikkat**

Ürün mobilyaya yerleştirilmemelidir. Ürün doğrudan bir plakanın, dolabın veya kabinin altına yerleştirilmemelidir.

Arka sıcak hava çıkışından sıcak hava çıktığı unutulmamalıdır. Minimum boşlukları bıraktığınızdan ve ısıya hassas cisimleri uzak tuttuğunuzdan emin olun.

Çalışma**Izgaraları kullanma**

Şek. 2 Kızartılacak yiyeceği bir ya da daha fazla (en fazla 3) pişirme ızgarasının üzerine yerleştirin.

Şek. 3 Aynı anda 2 ya da tüm 3 ızgara kullanılırsa ısıtma elemanı olarak en üste ne kadar büyük ızgara takılırsa ızgara ya da pişirme sıcaklığının o kadar yüksek olacağını unutmayın. Dolayısıyla, en üst ızgarada daha çabuk pişer ve daha çitir olur ama aynı zamanda daha kolay yanabilir. Isının daha eşit dağılımı için orta konumu seçin. Daha kontrollü pişirme için en alt konumu seçin.

**Uyarı - Yanma riski**

Sıcak ocak ızgaralarını ve pişirme tepsilerini çıkarmak için fırın eldiveni kullanın.

Et şişinin kullanımı

Et şişi büyük et parçalarını ve küçük tavukları ızgara yapmak için uygundur.

Şek. 4 Et şişi yalnızca piliç çevirme programı seçildiğinde otomatik olarak döner. Başka bir program seçilir ya da hiçbir program seçilmezse et şişi tahriği tuşuna basılarak açılmalıdır. Tahrik tuşuna yeniden basılarak kapatılır.

Şek. 5 Keleпçelerdeki tırtıklı keleпek vidaları gevşetin ama çıkarmayın.

Şek. 6 Et şişini ızgara yapılacak yiyecekte mümkün olduğunca ortalararak geçirip ısıtma elemanı ile eşit mesafe bırakılmasını sağlayın. Ağırlığın et şişi etrafında eşit olmayan şekilde dağılmasını önleyin.

Şek. 7 Ardından, keleпçeleri kullanarak yiyeceği şişin ortasına sabitleyin. Bunun için, gevşetilmiş keleпçeleri birlikte itin ve yiyecek doğru şekilde sabitlendiğinde et şişinin üstündeki tırtıklı keleпek vidaları sıkarak keleпçeleri sabitleyin.

Not:

- Yiyeceğin et şişi üstünde soldaki tahrik ile sağdaki desteğe uzaklıkları eşit olacak şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Izgara yapılacak yiyeceğin büyüklüğünü dikkate alın (örneğin kızarmış piliç) Yiyecek üst ısıtma elemanlarına hiçbir konumda temas etmemelidir.
- Et şişinin her iki tarafından girintiler vardır. Bunlar tırtıklı keleпek vidaların en dış konumlarını gösterir. Vidalı keleпçeler bu girintilerin dışına takılmamalıdır.

Not:

- Et şişinde en fazla 1 kg ağırlığında tavuk kullanılması önerilir.
- Et şişinin sıcak hava fritözüne takılıp çıkarılması için **Et şişinin, döner sepetin veya şiş tamburunun takılıp çıkarılması** kısmına başvurun.

Döner sepetin kullanımı

Izgara patates kızartmalarını ve diğer patates yemeklerini, sebzeleri, eti ve galeta ununa bulanmamış kalamar halkaları gibi donmuş ürünleri döner sepetin etrafında eşit şekilde ızgara yapabilirsiniz. Döner sepet yalnızca piliç çevirme programı seçildiğinde otomatik olarak döner. Başka bir program seçilir ya da hiçbir program seçilmezse döner sepet tahriği tuşuna basılarak açılmalıdır. Tahrik tuşuna yeniden basılarak kapatılır.

Şek. 8 Döner sepeti tamburdaki yiyecek dönüp etrafında hareket edebilecek ve böylece eşit seviyede ızgara olacak şekilde en fazla 2/3 seviyesine kadar doldurun. Döner sepeti kapatın ve çalışırken açılmayacak şekilde düzgün kapatıldığından emin olun. Döner sepeti sıcak hava fritözüne takıp çıkarırken **Et şişinin, döner sepetin veya şiş tamburunun takılıp çıkarılması** kısmına başvurun.

Şiş döner tamburunun kullanımı

Şek. 9 İki tambur diskini et şişinin üstüne kaydırın. Keleççelerle verilen iki tırtıklı kelebek vidanın kullanılması gerektiğini unutmayın. Aşağıdakilerden emin olun:

- tırtıklı kelebek vidanın dışa baktığından
- tambur disklerinin iki yuvarlak girinti arasında olduğundan.

Not:

Et şişinin her iki tarafında yuvarlak girintiler vardır. Bunlar tırtıklı vidaların en dış konumlarını gösterir. Vidalı tambur diskleri bu girintilerin dışına takılmamalıdır. İki tambur diskini tırtıklı kelebek vidalarla et şişinin üstünde sabitleyin. Maksimum şiş uzunluğunun kullanılabilmesi için tırtıklı kelebek vidaların yuvarlak girintilerin tam üstüne vidalanması önerilir.

Şek. 10 Izgara yapılan yiyeceklerin olduğu şişin ucunu karşılık gelen diskteki yuvarlak deliklerden birisinden geçirin. Izgara şişinin diğer ucundaki klipsi sıkıp diğer diskteki girintinin içine yerine tık sesi çıkarıp oturana kadar döndürün.

Şek. 11 Şimdi diğer şişleri disklere takın.

Not:

Tüm şişler kullanılmıyorsa kullanılan şişleri disklerin çevresine mümkün olduğunca eşit seviyede dağıtın.

Vidaları gevşetin ve gerekirse tambur disklerini yeniden ayarlayıp tırtıklı kelebek vidaları sıkın. Şişlerin ızgara edilmesi / pişirilmesi için piliç çevirme programını kullanın ya da tahrik üzerinde manuel olarak çevirin. Şiş sıcak hava fritözüne takıp çıkarırken **Et şişinin, döner sepetin veya şiş tamburunun takılıp çıkarılması** kısmına başvurun.

Pişirme işlemi tamamlandığında şiş tamburunu çıkarın.

- Fırın eldivenlerini takın ve şişin klipslerine birlikte basın. Şiş karşılık gelen diskteki girintiden çevirerek çıkarın ve ucunu diğer diskteki delikten dışarı çekin. Tüm şişleri disklerden çıkarın.
- Tambur diskleri boşa çıkana kadar tırtıklı kelebek vidaları gevşetin ve et şişinden çıkarın.

Et şişinin, döner sepetin veya şiş tamburunun takılıp çıkarılması

Şek. 12 1 Et şişinin solda uzun kareli ucunu tahriğin socketinin içine takın.

2 Ardından, şişin destekteki oluklu sağ ucunu sağ tarafa yerleştirin.

Şek. 13 Çıkarmak için et şişi tutacağı kullanın ve et şişini, tamburu ya da sepeti takma sırasının tersini takip edin.

Türkçe

**Uyarı - Yanma riski**

Pişirme işleminden sonra et şişi, raf ya da sepet çok sıcak olur. Sıcak et şişini, rafı ya da sepeti çıkarmak için her zaman et şişi tutacağıni kullanın. İlk olarak, et şişinin sağ ucunu destekten ❶ kaldırıp kendinize ❷ doğru hareket ettirin; böylece, et şişinin sol ucu soketten ❸ dışarı kayar ve et şişi ya da sepet çıkarılabilir.

Havali fritöz ve ızgara

Her kullanımdan önce yağ damlama tepsisinin alt konuma takıldığını kontrol edin.

Şek. 14 Yağ damlama tepsisini en alt konuma takın.

Şek. 15 Cihazın fişini uygun prize takın.

Şek. 16 Cihazın gücünü açmak için açma / kapama düğmesini yaklaşık 1 saniye basılı tutun. Ön ayar programlarından birisini seçin ya da fritöz süresini ve sıcaklığı manuel olarak seçin.

Lütfen sembollere ve aşağıdaki **Program tablosu** ile **kızartma tablosuna** dikkat edin. İsterseniz sıcaklığı ve süreyi +/- düğmeleriyle ayrı ayrı ayarlayın. Maksimum ayarlanabilen sıcaklık 65 °C - 200 °C arasındadır, maksimum süre 60 dakikadır. Buz çözmeye yönelik varsayılan sıcaklık 70 °C'dir ve 40-70 °C arasında ayarlanabilir. Sıcaklık sağda ve süre ya da kalan süre ekranda solda gösterilir. Pişirme işlemi başlatmak için açma / kapama düğmelerine yeniden kısaca basın. Önceden ayarlanmış sıcaklığa ulaşıldığında ısınma kontrol göstergesi ❶❶❶ söner. Pişirme haznesini kapak kapalı halde birkaç dakika önden ısıtın. Bunun için, istediğiniz sıcaklığı ve yeterli süreyi ayarlayın. Izgara edilecek ya da kızartılacak yiyeceği hazırlayın, pişirme raflarının veya pişirme kağıdının üstüne, herhangi bir döner sepetin içine ya da ilgili noktalarda açıklandığı şekilde yerleştirin.

Hiçbir yağ ya da sıvının damlamaması gerekiyorsa kızartılacak yiyeceği doğrudan pişirme tepsisinin üstüne koyun. Kapağı açın ve pişirme ızgarasını ya da pişirme tepsisini istenen yüksekliğe takın ya da et şişini, döner sepeti ya da şiş tamburunu sıcak hava fritözüne takın. Kapağı kapatın, sıcaklığı ve süreyi yeniden ayarlayın.

Not:

Kızartma ya da ızgara işlemleri sırasında süreyi ve sıcaklığı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz. Programı değiştirmek için ilk olarak ürünü kapatıp açmalısınız.

Not:

Kızartma işlemi sırasında ısınma göstergesi ❶❶❶ kendiliğinden yanıp söner. Bu normal bir durum olup ayarlanan sıcaklığın korunduğunu gösterir.

Ayarlanan süre dolduğunda sürekli bip sesi çalar ve ünite kapanır. Sıcak hava fritözünü manuel olarak kapatmak için açma/kapama düğmesini 1 saniye basılı tutun.

**Uyarı**

Ürün kapatıldıktan sonra cihazı soğutmak için fan çalışmaya devam eder. Fan sembolü ❀ sönene kadar ürünün fişini prizden çıkarmayın.

Pişirme işlemi tamamlandığında kapağı açın ve yiyeceği **Izgaraları kullanma** ve **Et şişinin, döner sepetin veya şiş tamburunun takılıp çıkarılması** kısımlarında açıklandığı şekilde çıkarın. Sıcak kapağı açmak için yalnızca kapak sapını kullanın.

**Dikkat**

Kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Bu yüzden kapağı daima dikkatle ve yavaşça açın. Kullanımdan sonra ve fanın çalışması durduktan sonra fişi prizden çıkarın.

**Dikkat**

Gıdanın türüne ve mahiyetine bağlı olarak çok ısınabilir! Özellikle domates gibi yüksek su içeriğine sahip gıdalar çok ısınır. Bu yüzden bu yiyecekleri dışarı çıkarırken çok dikkatli olun

Kızartılan gıdayı uygun bir kaseye ya da tabağa koyun. Gerekirse kızartma sepetini boşaltmak için tahta spatula kullanın. Tüm parçalar soğuduktan sonra cihazı **Temizlik ve bakım** kısmında açıklanan şekilde temizleyin.

Program tablosu



Simgeler	Ön Ayar	Süre	Sıcaklık
	Patates kızartması	15 dakika	200 °C
	Pizza	20 dakika	200 °C
	Sosis	12 dakika	160 °C
	Pişirme	30 dakika	160 °C
	But	25 dakika	180 °C
	Biftek	12 dakika	200 °C
	Balık	13 dakika	200 °C
	Tavuk	40 dakika	190 °C
	Kurutma	4 saat	70 °C
	Buz çözme	12 dakika	70 °C

Not: Servisten önce hazırlanan tüm gıdaların iyi piştiğinden emin olun.

















Türkçe

Kızartma tablosu

Aşağıdaki tabloda yer alan veriler fikir verme amaçlıdır. Gıda maddeleri menşelerine, kıvamlarına, ağırlıklarına ve şekillerine göre farklı sıcaklık ve kızartma süreleri gerektirir. Servisten önce hazırlanan tüm gıdaların pişirildiğinden emin olun.

Kate- gori	Gıda maddesi	Parça / Ağırlık	Sıcaklık	Süre (min.)	Karıştır / Ters Çevir	Öneri
  kızartmalık patates / atırtmalık / pizza	İnce kızartmalık patates (donmuş)	400 - 600g	200°C	20-25	Ters çevir*	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Kalın kızartmalık patates (donmuş)	400 - 600g	200°C	20-25	Ters çevir*	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Ev yapımı kalın kızartmalık patates (taze)	400 - 600g	185°C	40-45	Ters çevir*	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Kroket (donmuş)	400 - 600g	200°C	18-22	Ters çevir*	Kızartma işlemine başlamadan önce kroketlerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Pişmiş peynir (taze)	150 - 200g	200°C	20	hayır	-
	Ev yapımı kalın kızartmalık tatlı patates (taze)	400 - 600g	185°C	40-45	Ters çevir*	Kızartma işlemine başlamadan önce patateslerin üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Pişirmelik Kamamber Peyniri (taze)	2 - 3 adet	200°C	10-12	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Pizza Baget (donmuş)	1 - 2 adet	180°C	10-12	hayır	-
	Piccolini (donmuş)	4 - 6 adet	180°C	10-12	hayır	-
	Mini Sigara Böreği (donmuş)	400 - 600g	200°C	12-15	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın

* Döner sepet kullanılıyorsa gerekmez.

Kate- gori	Gıda maddesi	Parça / Ağırlık	Sıcaklık	Süre (min.)	Karıştır / Ters Çevir	Öneri
        	Marine tavuk kanadı / pirzola (donmuş)	400 - 600g	200°C	10-12	Ters çevir*	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın
	Tavuk Nugget (donmuş)	400 - 600g	200°C	20-25	Ters çevir	Kızartma işlemine başlamadan önce tavuk nugget'ların üzerine biraz (yakl. 1ÇK) yağ püskürtün. Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra iyice sallayın.
	Tavuk ayağı (taze)	200 - 400g	200°C	25-30	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Tavuk göğüs (donmuş)	200 - 400g	200°C	20-25	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Currywurst sosisi (taze)	2 - 3 adet.	200°C	8-10	Ters çevir	Patlamasını önlemek için sosisi kızartılmadan bir süre önce çizilmelidir
	Cordon Bleu (donmuş)	2 adet	200°C	20-25	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Karides	-	160°C	12	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Balık kroket (donmuş)	10 adet	180°C	10-15	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Galetalı balık (donmuş)	2 - 3 adet.	180°C	20	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Izgara piliç (taze)	1 adet/ maks. 1 kg	190°C	40	-	Et şişi tahrîği açıkken şişte
   	Dilim kek (donmuş)	2 - 3 adet.	170°C	15-18	hayır	-
	Muffin (taze)	3 - 4 adet.	160°C	20	hayır	-
	Sandviç ekmeği (taze)	2 - 3 adet.	180°C	10	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Kruvasan (taze)	2 - 3 adet.	150°C	3-5	hayır	-
	Meyveler	-	70°C	240	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin
	Dondurulmuş gıdalar	-	70°C	5-60	Ters çevir	Sürenin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin

Not:

Yukarıdaki süreler yalnızca fikir verme amaçlıdır. Pişirme süreleri gıda türüne/yağ içeriğine/ağırlığına göre değişir.

- Kızarmış gıdaları, özellikle kızartmalı patatesleri* pişirme süresinin 1/3'ü ve 2/3'ü dolduktan sonra ters çevirin. Yukarıdaki tabloda yer alan bilgilere riayet edin.
- Kapağı açın ve pişirme izgarasını/izgaralarını çekip çıkarın. Isıtma işlemi otomatik durur. Gıda maddelerini karıştırın / çevirin. Karıştırmak / ters çevirmek için tahta spatula da kullanabilirsiniz.
- Pişirme izgarasını/izgaralarını yeniden takip kapağı kapatın. Cihaz yeniden otomatik olarak açılır ve ısınmaya başlar.
- Gıdaları yalnızca tek bir izgarada hazırlarken orta konumu seçin.
- İki ya da daha fazla izgarayı kullanırken daha eşit seviyeli bir sonuç elde etmek için gıdayı karıştırdıktan / ters çevirdikten sonra konularının döndürülmesi önerilir.

* Döner sepet kullanılıyorsa gerekmez.

Türkçe

Daha iyi sonuçlar için ipuçları

- Gıda ambalajlarında yer alan hazırlama önerilerine her zaman dikkat edin. Normal fırınlarda pişirilebilen neredeyse tüm gıdalar sıcak hava fritözünde de pişirilebilir.
- Sıcak hava fritözü önceden ısıtılmamışsa toplam kızartma süresine 2-3 dakika ekleyin.
- Daha küçük gıdalar için genellikle daha kısa kızartma süresi yeterli gelecektir. Daha büyük gıdalar için daha uzun kızartma süreleri gerekir.
- Ev yapımı patates kızartması için nişastalı patatesleri tercih edin. Fazla nişastayı gidermek için yani kesilmiş kızartmalı patatesleri soğuk suda yıkayın ve ardından iyice kurulayın. Ardından yağ ve baharat ekleyin. Patates ne kadar az nem içerirse o kadar çıtır olur. Daha çıtır bir sonuç için taze patatesleri kızartmadan önce az miktarda pişirme yağıyla karıştırın.
- Taze muffin ya da küçük kek pişirirken hamurun kabarcığını unutmayın. Hamurun ısıtma parçasına asla temas etmediğinden emin olun! Yangin tehlikesi!

Temizlik ve bakım



Dikkat

Temizlik yapmadan önce her zaman ürünün fişini prizden çıkarıp soğumasını bekleyin.

- Şek. 17 Kapı kolay temizleme için çıkarılabilir. Kapıyı yakl. 10° ve ardından yukarıya doğru dışarı çekin. Aşağıda açıklandığı gibi, bulaşık makinesinde olmamak üzere diğer çıkarılabilir parçalarla birlikte yıkayın. Kuruttuktan sonra kapıyı 10°'lik açıda menteşelere geri takın.

Not: Kapı doğru şekilde yerine oturmadığında ve kapatılmadığında ürün çalışmaz.

- Çıkarılabilir tüm parçaları sıcak su ve deterjanla yıkayın ve iyice durulayın. Ağır yapışan parçalar için yemek artıklarını suda bekletin.

Not:

Alternatif olarak, çıkarılabilir parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

- Temizlerken, çözücüler veya aşındırıcı malzemeler, sert fırçalar, metalik veya keskin nesnelere kullanmayın. Çözücüler insan sağlığına zararlıdır ve aşındırıcı temizlik mekanizmaları ve araçları bir yandan yüzeyleri çizebilirken, plastik parçalara zarar verebilir.

Sorun Giderme

Çalışma sırasında herhangi bir sorun olursa, lütfen aşağıdaki tabloya bakın. Sorunlar **Çözüm** altında belirtilen şekilde çözülemezse, lütfen üreticisine başvurun.

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
Ürün çalışmıyor ya da ısıtmıyor	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrik kesilmiştir • Kapak düzgün kapatılmamıştır 	<ul style="list-style-type: none"> • Güç kaynağını kontrol edin • Kapağın düzgün kapatıldığından emin olun
Yanık kokusu / duman	<ul style="list-style-type: none"> • Yağ ya da gıda maddeleri ısıtma elemanına yapışmıştır 	<ul style="list-style-type: none"> • Her zaman ısıtma elemanının temiz olduğundan ve yağ ya da gıda maddelerinin buna temas etmediğinden emin olun