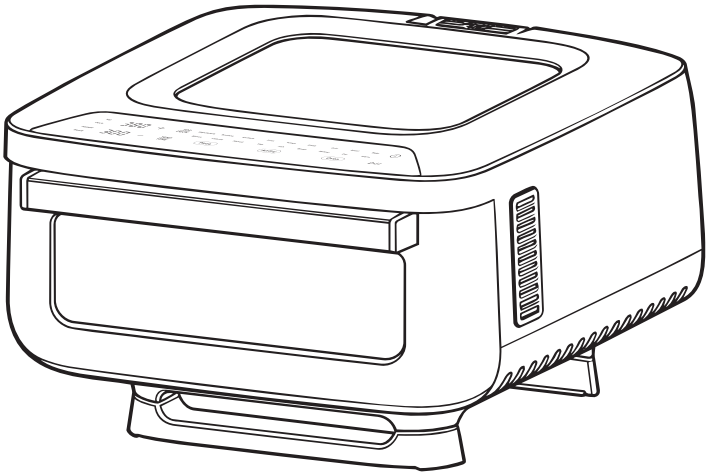
AEG

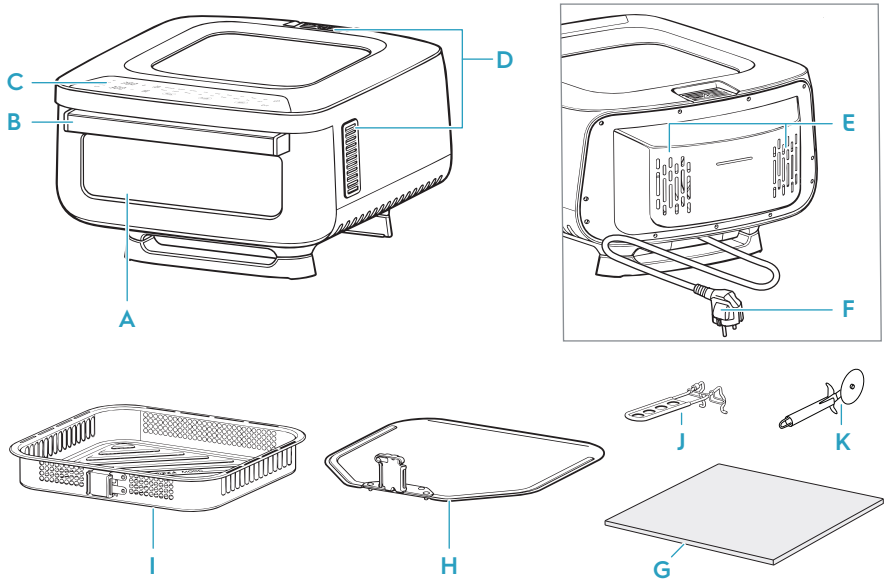
Instruction Book

Design Collection
Pizza Oven

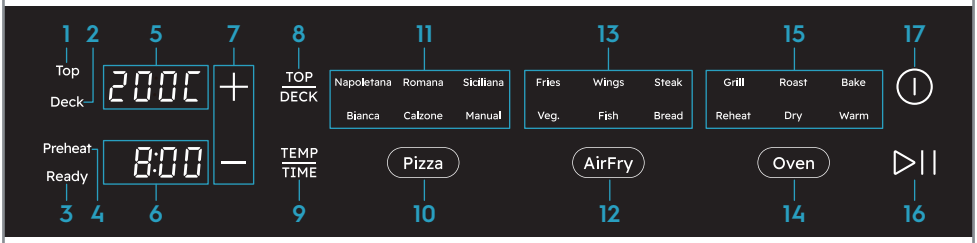


EN INSTRUCTION BOOK 13
BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ 17
CA MANUAL D'INSTRUCCIONS 21
DE GEBRAUCHSANWEISUNG 25
DK BRUGSVEJLEDNING 29
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES 33
FI KÄYTTÖOHJEEN MUKAISESTI 37
FR MODE D'EMPLOI 41
GR ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ 45
IT MANUALE DI ISTRUZIONI 49
NL GEBRUIKSAANWIJZING 53
NO BRUKSANVISNING 57
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES 61
SE INSTRUKTIONSMANUAL 65
AR دليل التعليمات 69

Components

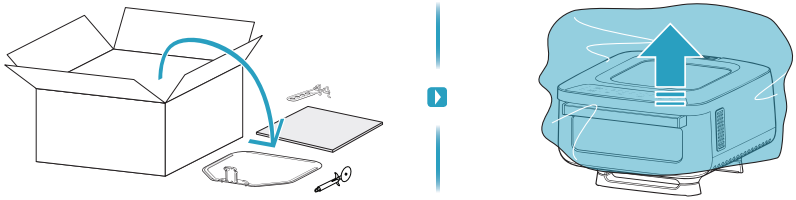


A Door	D Air Outlet	G Pizza Stone	J Detachable Handle
B Handle	E Air Inlet	H Pizza Peel	K Pizza Cutter
C Control Panel	F Power cord and plug	I Air Fry Tray	

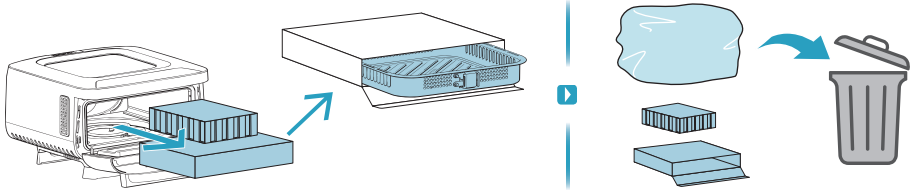


1. Top Indicator
2. Deck Indicator
3. Ready Indicator
4. Preheat Indicator
5. Temperature Display
6. Timer Display
7. Adjustment Buttons (+/-)
8. Top / Deck Selection Button
9. TEMP / TIME Selection Button
10. Pizza Button
11. Pizza Preset Indicators
12. AirFry Button
13. AirFry Preset Indicators
14. Oven Button
15. Oven Preset Indicators
16. Start/Stop Button
17. Power On/Off Button

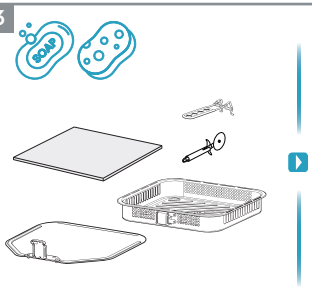
1



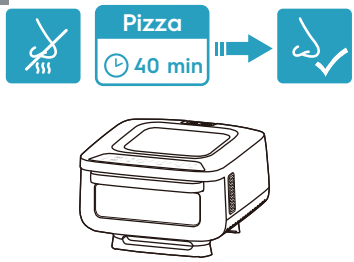
2



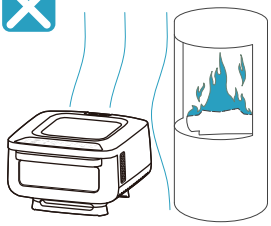
3



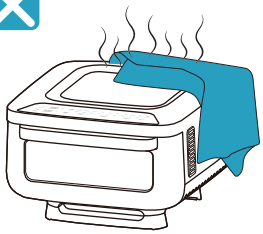
4



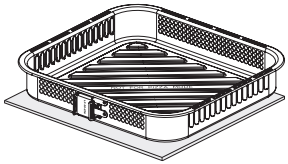
5



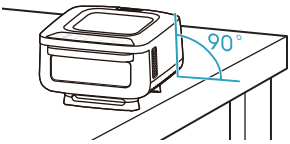
6



7



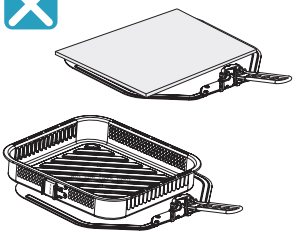
8



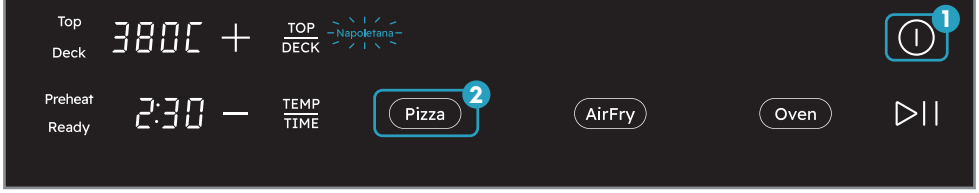
9



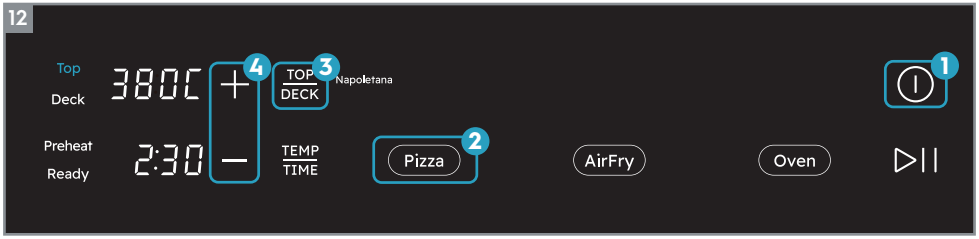
10



11


Top
Deck
380C
+
TOP
DECK
Napoletana
Preheat
Ready
2:30
–
TEMP
TIME
Pizza
2
AirFry
Oven
1

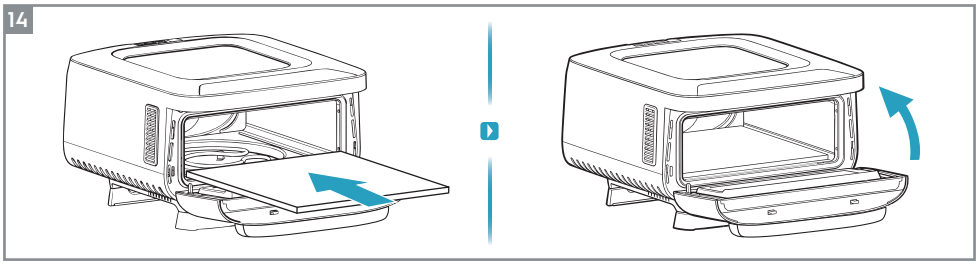
12


Top
Deck
380C
4
+
TOP
DECK
3
Napoletana
Preheat
Ready
2:30
–
TEMP
TIME
Pizza
2
AirFry
Oven
1

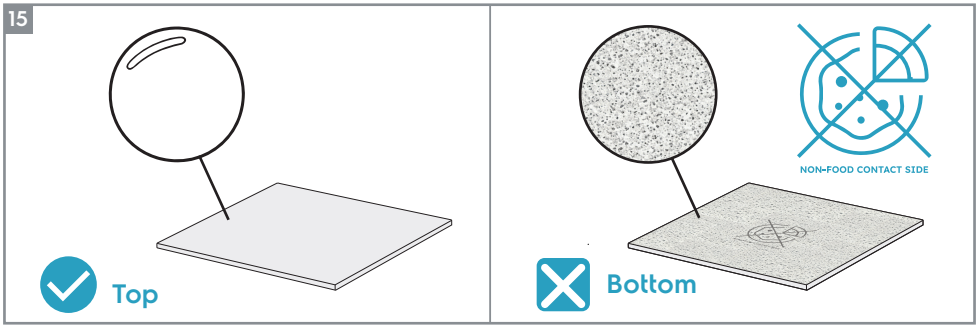
13


Top
Deck
380C
4
+
TOP
DECK
Napoletana
Romana
Siciliana
Fries
Wings
Steak
Grill
Roast
Bake
Bianca
Calzone
Manual
Veg.
Fish
Bread
Reheat
Dry
Warm
Preheat
Ready
2:30
–
TEMP
TIME
3
Pizza
2
AirFry
Oven
1

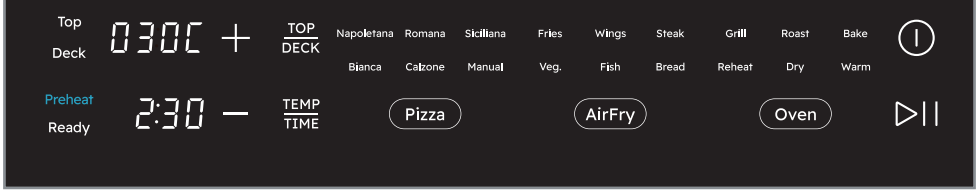
14



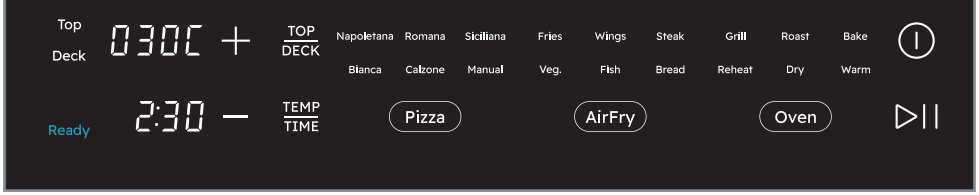
15


Top
NON-FOOD CONTACT SIDE
Bottom

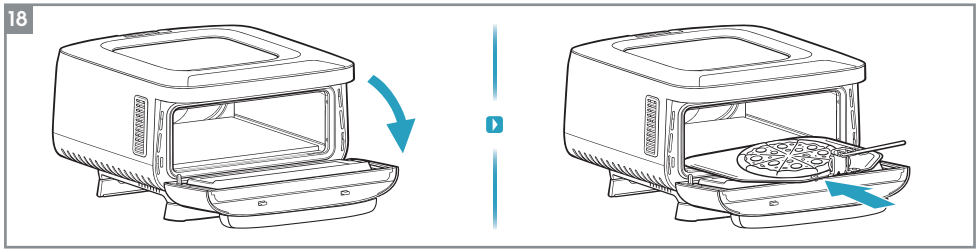
16



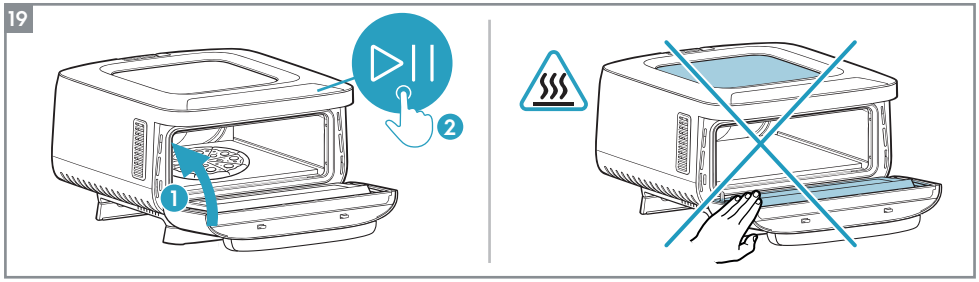
17



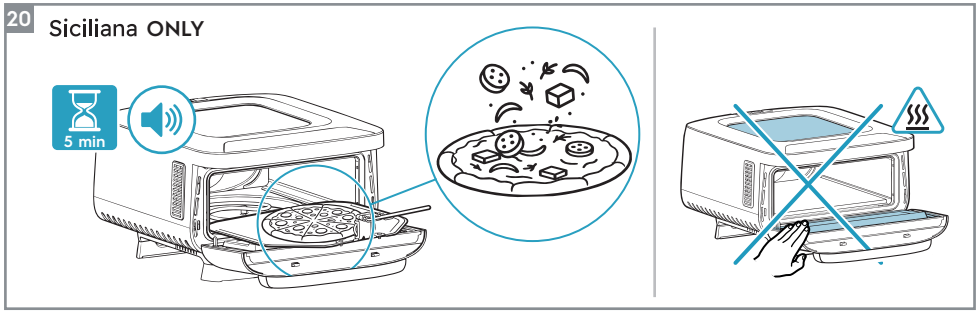
18



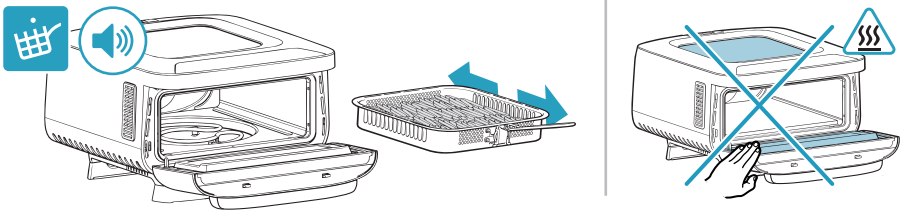
19



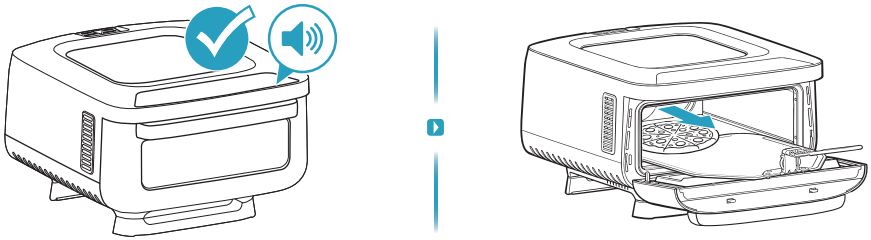
20 Siciliana ONLY



21 Fries / Veg. **ONLY**



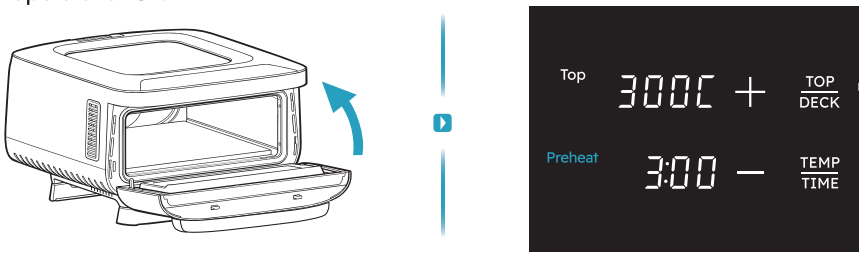
22



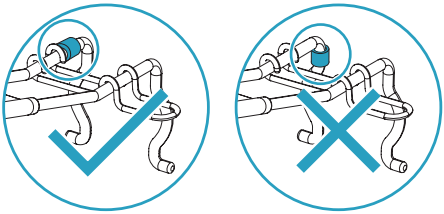
23



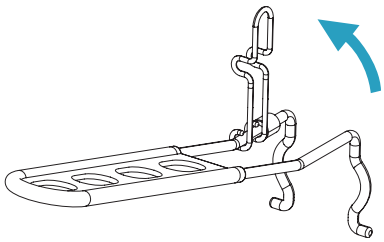
24 Napoletana **ONLY**



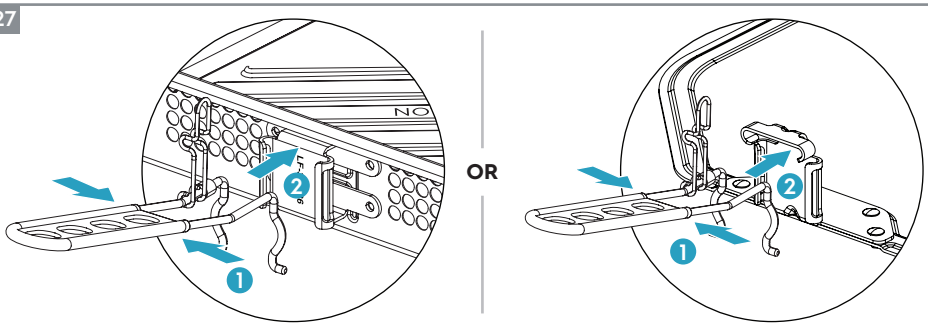
25



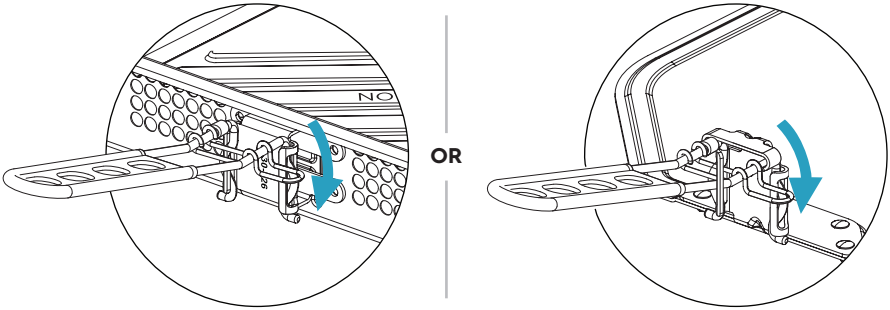
26



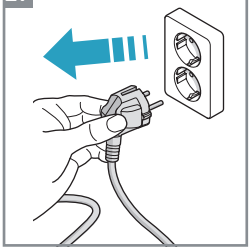
27



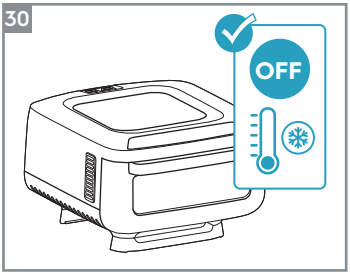
28



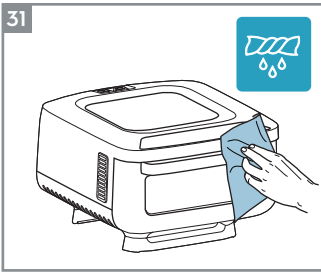
29



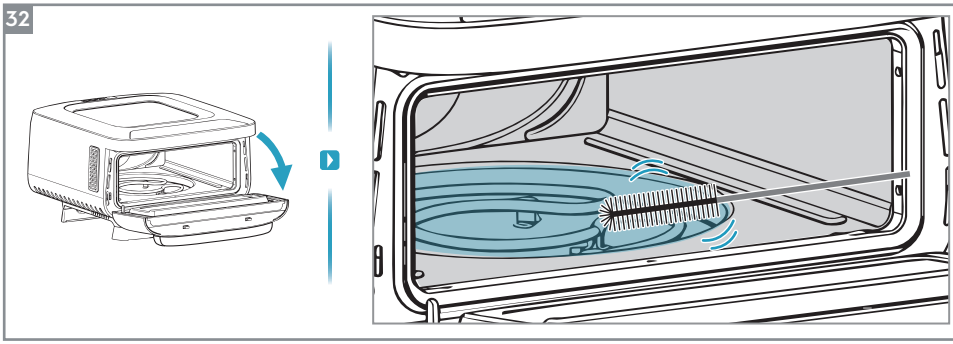
30



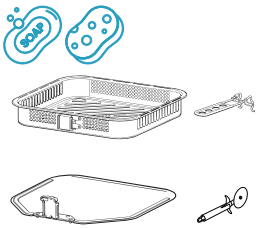
31



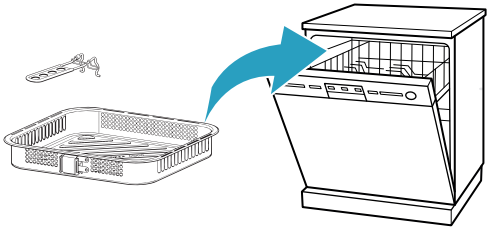
32



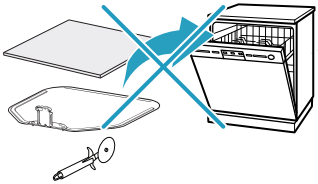
33



34



35



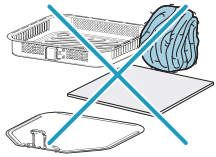
36



37



38



Pre-set Functions

						
Napoletana	Upper: 380°C Lower: 350°C	2.5min	180~380°C	30sec~5min	✓	
Romana	Upper: 320°C Lower: 300°C	3min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Siciliana	Upper: 230°C Lower: 210°C	5 min prebaking +5min baking	180~380°C	30sec~30min	✓	
Bianca	Upper: 280°C Lower: 250°C	3min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Calzone	Upper: 250°C Lower: 220°C	7min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Manual	Upper: 200°C Lower: 180°C	5min	180~380°C	30sec~30min	✓	
Fries	Upper: 200°C Lower: N/A	25min	80~260°C	1~60min		✓
Wings	Upper: 230°C Lower: N/A	13min	80~260°C	1~60min		
Steak	Upper: 200°C Lower: N/A	8min	80~300°C	1~60min		
Veg.	Upper: 190°C Lower: N/A	12min	80~260°C	1~60min		✓
Fish	Upper: 190°C Lower: N/A	12min	80~260°C	1~60min		
Bread	Upper: 180°C Lower: N/A	18min	80~300°C	1~60min	✓	
Grill	Upper: 250°C Lower: N/A	5min	40~300°C	1~90min		

						
Roast	Upper: 300°C Lower: N/A	5min	40~300°C	1~90min		
Bake	Upper: 170°C Lower: N/A	20min	40~220°C	1~90min		
Reheat	Upper: 160°C Lower: N/A	8min	40~220°C	1~90min		
Dry	Upper: 80°C Lower: N/A	5h	40~100°C	1~5h		
Warm	Upper: 70°C Lower: N/A	60min	40~100°C	1~90min		

Components

A Door
B Handle
C Control Panel
D Air Outlet
E Air Inlet
F Power cord and plug
G Pizza Stone
H Pizza Peel
I Air Fry Tray
J Detachable Handle
K Pizza Cutter

1. Top Indicator
2. Deck Indicator
3. Ready Indicator
4. Preheat Indicator
5. Temperature Display
6. Timer Display
7. Adjustment Buttons (+/-)
8. Top / Deck Selection Button
9. TEMP / TIME Selection Button
10. Pizza Button
11. Pizza Preset Indicators
12. AirFry Button
13. AirFry Preset Indicators
14. Oven Button
15. Oven Preset Indicators
16. Start/Stop Button
17. Power On/Off Button

Before first use

1. After unpacking, remove all accessories from the top molded pulp. Then lift out the unit and remove the plastic bag.
2. Open the door and remove the protective packaging and the air fry tray inside. The air fry tray is packaged in a box. Dispose of the packaging materials.
3. Clean the pan and grid with warm water and dish soap. Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth.
4. It is normal for a new unit to emit odors the first few times it is operated. Run the empty appliance at Pizza mode for 40 minutes before first use to avoid that.

Causion

5. Do not place the appliance near open flames.
6. Do not block the air inlet or air outlet of the appliance.
7. Do not place the air fry basket on the pizza stone, as this may damage the coating.
8. Place the appliance on a flat and level surface
9. Do not place the appliance on an uneven surface.
10. Do not use a pizza peel to carry or move the pizza stone and air fry basket.

Usage

Mode selection

11. Follow below step to select different modes.
    1. Press the power on/off button to turn on the unit.
    2. Press the Pizza, AirFry or Oven button to select the desired mode. The selected mode will flash slowly and the other mode will be disapprear.

Note: Each mode has different preset temperature and time. Detailed settings can be found in the Presetting Selection.

Temperature adjustment

12. Follow below step to adjust setting temperature
    1. Press the Power button to turn on the unit.
    2. Press the Pizza, Air Fry, or Oven button to select the desired mode.
    3. Press the TOP/DECK button to select the Top or Deck temperature for adjustment.
    4. Press the " + " or " - " buttons to adjust the temperature.

Note: The temperature range varies by mode. For some modes, only the Top temperature can be adjusted.

Timer adjustment

13. Follow below step to adjust setting temperature
    1. Press the Power button to turn on the unit.
    2. Press the Pizza, Air Fry, or Oven button to select the desired mode.
    3. Press the TEMP/TIME button to select the timer display. When the timer display is selected, it will flash slowly.
    4. Press the " + " or " - " buttons to adjust the timer setting.

Note: The timer range varies by mode.

Pizza stone

14. When cooking Pizza, put the pizza stone into the unit, before starting preheat.
15. Important: The two sides of the pizza stone are different. The top side has a smooth, glossy surface and is intended for food contact. The bottom side has a rough surface and is not intended for food contact.

Preheat feature

16. For modes with a preheating function, place food inside affter the preheating completed. Press the Start/Stop button to start the preheating process.
    During preheating, the temperature display shows the actual temperature inside the unit, and the preheat indicator will turn on.

Note: During the preheating, the time display continues to show the set time. The preheating process takes approximately 20 minutes.

17. Once preheating is complete, the unit will beep and stop heating. And the ready indicator will turn on.
18. Open the door and put food inside.
19. Close the door, then press the Start/Stop button to begin cooking. The timer display will start counting down the remaining time.

Note: Hot surfaces. Use caution, do not touch the door glass, top glass panel, or the interior of the unit, as these areas may become very hot during operation.

Siciliana only feature

20. For Siciliana mode, the unit will emit a beep 5 minutes before the end of the set cooking time to remind you to add additional ingredients.

Shake reminder

21. For Fries or Veg. mode, the unit will beep halfway through the set cooking time to remind the user to turn the food.
22. After cooking is complete, the unit will emit a series of beeps as a reminder.
23. Do not stand too close to the door when opening it to avoid burns from hot steam.
    Do not touch the door glass, the top glass panel, or the interior of the unit, as these areas may become very hot during operation.

Napoletana only feature

24. For Napoletana mode, after the door is closed the unit will start preheating again. This mode is specifically designed for quickly baking pizzas in succession. In this mode, we have preset a control logic for 4 consecutive rounds of pizza baking.
    1. Press the "Pizza" button to select "Napoletana" mode, then press the "Start/Pause" button to begin preheating.
    2. Once preheating is complete and the ready icon is illuminated, open the door and place the pizza inside.
    3. Close the door, then press the "Start/Pause" button again to start the timer.
    4. When the timer finishes, open the door to remove the pizza. The appliance will automatically return to preheating mode once the door is closed.
    5. Repeat steps 2–4 to cook the next pizza.

Key Notes for Napoletana Mode

- This mode supports consecutive baking of up to 4 pizzas. After the fourth pizza is cooked, the appliance will automatically exit this mode.
- To continue baking more pizzas, it is recommended to cool down the product for 5 minutes, then restart it and reselect the "Napoletana" mode.
- You can exit this mode directly by pressing the power button at any time.
- While cooking in Napoletana mode, opening and closing the door will trigger the preheating process automatically.

Usage of detachable handle

25. Check that the retaining ring is in the correct position.
26. Release the locking clip.
27. Squeeze the handle and insert the front end of the handle into the connecting slots on the Air Fry Tray or Pizza Peel.
28. Reattach the locking clip.

To remove the handle, first release the locking clip, then squeeze the handle to disengage the handle head from the connector.
Note: When using the Air Fry Tray, remove the handle before closing the door.

CARE & CLEANING

General Cleaning

29. To avoid electric shock, remove the plug from the outlet before performing any cleaning or maintenance. Cleaning should be done with a cold appliance.
30. Allow the unit and accessories to cool completely before cleaning.
31. Use only a damp cloth to clean the outside of the appliance and its electrical cable.
32. Use a soft-bristled brush to gently sweep crumbs or flour from around the elements—do not apply pressure or scratch the surface.
33. For the accessories (excluding the pizza stone), use a soft sponge and mild detergent and rinse thoroughly to clean the accessories.
34. Air fry tray and Detachable handle can be cleaned in a dishwasher.

Pizza Stone Cleaning

- Allow the pizza stone to cool completely before cleaning.
- Use a soft brush, soft sponge, or dry cloth to remove loose food particles and crumbs.
- Use soft sponge to gently remove food residue and stains.

Note:

- Some staining and color changes are normal and are not considered defects.
- Do not use sharp or hard cleaning tools to scrape the pizza stone, as they may damage the surface coating.
- You can rinse the stone with water if needed but DO NOT submerge the stone in water. Make sure the stone is completely dry before using again in the appliance. Wet or damp stones can crack when heated.
- Do not cool the stone with water or use it when damp.

Important

35. Do not put Pizza stone, Pizza peel, Pizza cutter in a dishwasher.
36. Do not use harsh cleaning agents.
37. Do not immerse plug in water.
38. Do not use steel wool to clean the pizza stone, pizza peel or air fry tray.

EN

What to do if...

Use this guide to help with common issues that may interfere with the performance of the product. If this does not help improve the issue, please contact Customer Service.

Problem	Possible Cause	Solution
Appliance doesn't work	Appliance not plugged in.	Plug the mains plug into an earthed wall socket.
	Start button not pressed.	Press the start/power button after setting temperature and time.
Fried ingredients are undercooked.	Too many ingredients in the basket.	Cook ingredients in smaller batches (for more even frying).
	Set temperature too low.	Adjust to the required temperature.
Ingredients fry unevenly.	Certain ingredients need shaking halfway through cooking.	Shake ingredients stacked/crossed (e.g., fries) halfway through cooking.
Fried snacks lack crispiness.	Used snacks meant for traditional deep fryers.	Use oven - suitable snacks.
Can't slide the basket properly.	Too many ingredients in the basket.	Don't fill beyond the "MAX" mark on the basket.
White smoke comes out of the appliance.	Preparing greasy ingredients.	The oil released when splash on the heating white smoke. This is normal.
	Grease residues left in the basket from previous use.	White smoke is caused by the heated grease residues in the basket. Thoroughly clean the basket after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	Using the wrong type of potato.	Use fresh potatoes and ensure they remain firm during frying.
	Insufficient rinsing of potato sticks before frying.	Properly rinse the potato sticks to remove the starch from their surface.

Компоненти

A Вратичка
B Дръжка
C Контролен панел
D Изход за въздуха
E Вход за въздух
F Захранващ кабел и щепсел
G Камък за пица
H Лопата за пица
I Тава за еър фрай
J Подвижна дръжка
K Резачка за пица

1. Индикатор за горен нагревател
2. Индикатор за долен нагревател
3. Индикатор “Готово”
4. Индикатор за предварително загряване
5. Дисплей за температура
6. Дисплей за таймер
7. Бутони за настройка (+/−)
8. Бутон за избор на горен / долен нагревател
9. Бутон за избор на температура / време
10. Бутон за пица
11. Индикатори за предварителни настройки за пица
12. Бутон за еър фрай
13. Индикатори за предварителни настройки за еър фрай
14. Бутон за фурна
15. Индикатори за предварителни настройки за фурна
16. Бутон за Старт/Стоп
17. Бутон за Включване/ Изключване на захранването

Преди да използвате за първи път

1. След разопаковане извадете всички аксесоари от горната формована целулоза. След това повдигнете уреда и отстранете найлоновата торбичка.
2. Отворете вратичката и извадете защитната опаковка и тавата за еър фрай отвътре. Тавата за еър фрай е опакована в кутия. Изхвърлете опаковъчните материали.
3. Почистете тавичката и решетката с топла вода и препарат за миене на съдове. Избършете вътрешността и външността на уреда с мека кърпа.
4. Нормално е нов уред да излъчва миризми при първите няколко използвания. Пуснете празния уред за пица за 40 минути преди да го използвате за първи път.

Внимание

5. Не поставяйте уреда близо до открит пламък.
6. Не блокирайте входа за въздух или изхода за въздух на уреда.
7. Не поставяйте кошницата за еър фрай върху камъка за пица, тъй като това може да повреди покритието.
8. Поставете уреда върху равна и хоризонтална повърхност.
9. Не поставяйте уреда върху неравни повърхности.
10. Не използвайте лопата за пица, за да пренасяте или местите камъка за пица и кошницата за еър фрай.

Употреба

Избор на режим

11. Следвайте стъпките по-долу, за да изберете различни режими.
    1. Натиснете бутона за включване/изключване на захранването, за да включите уреда.
    2. Натиснете бутона за Пица, Еър фрай или Фурна, за да изберете желания режим. Избраният режим ще мига бавно, а останалите режими ще изчезнат от дисплея.

Забележка: Всеки режим има различна предварително зададена температура и време. Подробни настройки могат да бъдат намерени в раздел “Избор на предварителни настройки”.

Настройка на температурата

12. Следвайте стъпките по-долу, за да настроите желаната температура.
    1. Натиснете бутона за захранване, за да включите уреда.
    2. Натиснете бутона за Пица, Еър фрай или Фурна, за да изберете желания режим.
    3. Натиснете бутона за Горен/Долен, за да изберете температурата на горния или долния нагревател за настройка.
    4. Натиснете бутоните “+” или “–”, за да регулирате температурата.

Забележка: Температурният диапазон се различава в зависимост от режима. При някои режими може да се регулира само температурата на горния нагревател.

Настройка на таймера

13. Следвайте стъпките по-долу, за да настроите желаното време.
    1. Натиснете бутона за захранване, за да включите уреда.
    2. Натиснете бутона за Пица, Еър фрай или Фурна, за да изберете желания режим.
    3. Натиснете бутона за Температура/Време, за да изберете дисплея на таймера. Когато е избран дисплеят на таймера, той ще мига бавно.
    4. Натиснете бутоните “+” или “–”, за да настроите времето.

Забележка: Диапазонът на таймера варира според режима.

Камък за пица

14. При приготвяне на пица поставете камъка за пица в уреда преди да започнете предварителното загряване.
15. Важно: Двете страни на камъка за пица са различни. Горната страна има гладка, лъскава повърхност и е предназначена за контакт с храна. Долната страна е грапава и не е предназначена за контакт с храна.

Функция за предварително загряване

16. За режими с функция за предварително загряване поставете храната вътре след като предварителното загряване приключи. Натиснете бутона за Старт/Стоп, за да стартирате процеса на предварително загряване. По време на предварителното загряване дисплеят за температура показва действителната температура вътре в уреда, а индикаторът за предварително загряване светва.

Забележка: По време на предварителното загряване дисплеят за време продължава да показва зададеното време. Процесът на предварително загряване отнема приблизително 20 минути.

17. След като предварителното загряване приключи, уредът ще издаде звуков сигнал и ще спре да нагрява. Индикаторът за Готово ще светне.
18. Отворете вратичката и поставете храната вътре.
19. Затворете вратичката, след което натиснете бутона за Старт/Стоп, за да започне готвенето. Дисплеят на таймера ще започне да отброява оставащото време.

Забележка: Повърхностите са горещи. Бъдете внимателни - не докосвайте стъклото на вратичката, горния стъклен панел или вътрешността на уреда, тъй като тези части могат да станат много горещи по време на работа.

Функция само за Siciliana

20. При режим Siciliana уредът ще издаде звуков сигнал 5 минути преди края на зададеното време за готвене, за да ви напомни да добавите допълнителни съставки.

Напомняне за разклащане

21. При режим Fries или Veg. уредът ще издаде звуков сигнал по средата на зададеното време за готвене, за да напомни на потребителя да обърне храната.
22. След приключване на готвенето уредът ще издаде серия от звукови сигнали като напомняне.
23. Не стойте твърде близо до вратичката при отваряне, за да избегнете изгаряния от гореща пара. Не докосвайте стъклото на вратичката, горния стъклен панел или вътрешността на уреда, тъй като тези части могат да станат много горещи по време на работа.

Функция само за Neapolitan

24. При режим Neapolitan, след затваряне на вратичката уредът автоматично започва ново предварително загряване. Този режим е специално проектиран за бързо изпичане на няколко пици последователно. В този режим е зададена логика за контрол, позволяваща 4 последователни цикъла на печене.
    1. Натиснете бутона “Пица”, за да изберете режим “Neapolitan”. Натиснете бутона “Старт/Пауза”, за да започне предварителното загряване.
    2. След като предварителното загряване приключи и индикаторът за Готово светне, отворете вратичката и поставете пицата вътре.

3. Затворете вратичката и натиснете бутона “Старт/Пауза”, за да стартирате таймера.
4. Когато таймерът приключи, отворете вратичката и извадете пицата. Уредът автоматично ще се върне към предварително загряване след затваряне на вратичката.
5. Повторете стъпки 2–4 за следващата пица.

Важни бележки за режим Neapolitan

- Този режим поддържа последователно изпичане на до 4 пици. След изпичането на четвъртата пица уредът автоматично излиза от режима.
- За да продължите с печенето на повече пици, препоръчва се да оставите уреда да се охлади за 5 минути, след което да го рестартирате и отново да изберете режим “Neapolitan”.
- Можете да излезете от този режим по всяко време, като натиснете бутона за захранване.
- По време на готвене в режим Neapolitan, отварянето и затварянето на вратичката автоматично задейства процеса на предварително загряване.

Използване на подвижната дръжка

25. Проверете дали фиксиращият пръстен е в правилната позиция.
26. Освободете заключващия клипс.
27. Стиснете дръжката и поставете предната ѝ част в свързващите отвори на тавата за еър фрай или лопатата за пица.
28. Закрепете отново заключващия клипс. За да премахнете дръжката, първо освободете клипса, след това стиснете дръжката, за да освободите главата ѝ от конектора.

Забележка: При използване на тавата за еър фрай дръжката трябва да бъде премахната преди затваряне на вратичката.

ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

Общо почистване

29. За да избегнете електрически удар, изключете уреда от контакта преди почистване или поддръжка. Почистването трябва да се извършва, когато уредът е студен.
30. Оставете уреда и аксесоарите да изстинат напълно.
31. Използвайте само влажна кърпа за външната част и кабела.
32. Използвайте четка с меки влакна, за да отстраните трохи или брашно около нагревателите - без натиск и без надраскване.
33. За аксесоарите (с изключение на камъка за пица) използвайте мека гъба и мек препарат, след което изплакнете добре.
34. Тавата за еър фрай и подвижната дръжка могат да се мият в съдомиялна машина.

Почистване на камъка за пица

- Преди почистване оставете камъка за пица да изстине напълно.
- Използвайте мека четка, мека гъба или суха кърпа, за да премахнете остатъци и трохи.
- Използвайте мека гъба за внимателно премахване на остатъци от храна и петна.

Забележка:

- Промени в цвета и петна са нормални и не се считат за дефект.
- Не използвайте остри или твърди инструменти за остъргване, тъй като могат да повредят покритието.
- Може да изплакнете камъка с вода, но НЕ го потапяйте. Уверете се, че е напълно сух преди следваща употреба. Мокър камък може да се напука при нагряване.
- Не охлаждайте камъка с вода и не го използвайте, когато е влажен.

Важно

35. Не поставяйте камъка за пица, лопатата за пица или резачката за пица в съдомиялна машина.
36. Не използвайте агресивни почистващи препарати.
37. Не използвайте телена четка за камъка, лопатата или тавата за еър фрай.

Какво да направите, ако...

Използвайте това ръководство за често срещани проблеми, които могат да повлияят на работата на уреда. Ако проблемът продължава, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи	Уредът не е включен.	Включете щепсела в заземен контакт.
	Бутонът за Старт не е натиснат.	Натиснете бутона за Старт или Захранване след задаване на температура и време.
Пържените продукти са недопържени.	Твърде много продукти в кошницата.	Гответе на по-малки порции (за по-равномерно пържене).
	Настроената температура е твърде ниска.	Настройте на необходимата температура.
Продуктите се изпържват неравномерно.	Някои продукти трябва да се разклащат по средата на готвенето.	Разклатете/обърнете продуктите (напр. Пържени картофи) по средата на готвенето.
Пържените закуски не са хрупкави.	Използвани са закуски за традиционни фритюрници.	Използвайте закуски подходящи за фурна.
Кошницата не се плъзга правилно.	Твърде много продукти в кошницата.	Не надвишавайте маркировката “MAX”.
От уреда излиза бял дим.	Готвене на мазни продукти.	Маслото, което се отделя и попада върху нагревателя, причинява бял дим. Това е нормално.
	Остатъци от мазнина останали в кошницата от предишното готвене.	Белият дим се причинява от нагрятите остатъци от мазнина в кошницата. Почиствайте кошницата добре след всяка употреба.
Пресните картофи се пържат неравномерно.	Неподходящ сорт картофи.	Използвайте пресни картофи, за да останат те твърди по време на пържението.
	Недостатъчно изплакнати картофени пръчици преди пържението.	Изплакнете добре картофените пръчици, за да премахнете нишестето от повърхността им.

Components

A Porta
B Mànec
C Panell de control
D Sortida d'aire
E Entrada d'aire
F Cable d'alimentació i endoll
G Pedra per a pizza
H Pala per a pizza
I Safata de la fregidora d'aire
J Mànec desmuntable
K Tallador de pizza

1. Indicador superior
2. Indicador inferior
3. Indicador de preparat
4. Indicador de preescalfament
5. Pantalla de temperatura
6. Pantalla del temporitzador
7. Botons d'ajust (+/-)
8. Botó de selecció Superior/Inferior
9. Botó de selecció TEMP/TIME
10. Botó de pizza
11. Indicadors dels programes preestablerts de pizza
12. Botó de fregidora d'aire
13. Indicadors dels programes preestablerts de la fregidora d'aire
14. Botó del forn
15. Indicadors dels programes preestablerts del forn
16. Botó d'inici/aturada
17. Botó d'engegar/apagar

Abans del primer ús

1. Després de desembalar l'aparell, retireu tots els accessoris de la safata superior de pasta modelada. A continuació, traieu l'aparell i retireu la bossa de plàstic.
2. Obriu la porta i retireu l'embalatge de protecció i la safata de la fregidora d'aire de l'interior. La safata de la fregidora d'aire està empaquetada dins d'una capsa. Traieu els materials d'embalatge.
3. Netegeu la safata i la reixeta amb aigua tèbia i detergent per a plats. Netegeu l'interior i l'exterior de l'aparell amb un drap suau.
4. És normal que un aparell nou emeti olors les primeres vegades que es faci servir. Abans del primer ús, feu funcionar l'aparell buit en mode «Pizza» durant 40 minuts per evitar que desprengui olors.

Precaució

5. No col·loqueu l'aparell a prop de flames obertes.
6. No obstruïu l'entrada ni la sortida d'aire de l'aparell.
7. No col·loqueu la cistella de la fregidora d'aire sobre la pedra per a pizza, ja que es podria danyar el revestiment.
8. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície plana i anivellada.
9. No col·loqueu l'aparell sobre una superfície irregular.
10. No utilitzeu la pala per a pizza per transportar o moure la pedra per a pizza ni la cistella de la fregidora d'aire.

Ús

Selecció del mode

11. Seguiu els passos següents per seleccionar els diferents modes.
    1. Premeu el botó d'engegar/apagar per engegar l'aparell.
    2. Premeu el botó de «Pizza», «Fregidora d'aire» o «Forn» per seleccionar el mode que vulgueu. El mode seleccionat parpellejarà lentament i els altres desapareixeran.

Nota: Cada mode té una temperatura i un temps preestablerts diferents. La configuració detallada es troba a l'apartat «Selecció dels programes preestablerts».

Ajustar la temperatura

12. Seguiu els passos següents per ajustar la temperatura.
    1. Premeu el botó d'engegar per engegar l'aparell.
    2. Premeu el botó de «Pizza», «Fregidora d'aire» o «Forn» per seleccionar el mode desitjat.

3. Premeu el botó «SUPERIOR/INFERIOR» per seleccionar la temperatura superior o inferior que voleu ajustar.
4. Premeu els botons «+» o «-» per ajustar la temperatura.

Nota: L'interval de temperatura varia segons el mode. En alguns modes només es pot ajustar la temperatura superior.

Ajust del temporitzador

13. Seguiu els passos següents per ajustar el temporitzador.
    1. Premeu el botó d'engegar per engegar l'aparell.
    2. Premeu el botó de «Pizza», «Fregidora d'aire» o «Forn» per seleccionar el mode desitjat.
    3. Premeu el botó «TEMP/TIME» per seleccionar la pantalla del temporitzador. Quan la pantalla del temporitzador estigui seleccionada, parpellejarà lentament.
    4. Premeu els botons «+» o «-» per ajustar el temps.

Nota: L'interval del temporitzador varia segons el mode.

Pedra per a pizza

14. Quan cuineu pizza, col·loqueu la pedra per a pizza dins de l'aparell abans d'iniciar el preescalfament.
15. Important: Les dues cares de la pedra per a pizza són diferents. La cara superior té una superfície llisa i brillant i està destinada a estar en contacte amb els aliments. La cara inferior té una superfície rugosa i no està destinada a estar en contacte amb els aliments.

Funció de preescalfament

16. En els modes amb funció de preescalfament, introduïu els aliments un cop finalitzat el preescalfament. Premeu el botó «Inici/Aturar» per iniciar el procés de preescalfament. Durant el preescalfament, la pantalla de temperatura mostra la temperatura real de l'interior de l'aparell i s'encén l'indicador de preescalfament.

Nota: Durant el preescalfament, la pantalla del temporitzador continua mostrant el temps establert. El procés de preescalfament dura aproximadament 20 minuts.

17. Quan finalitzi el preescalfament, l'aparell emetrà un senyal acústic i deixarà d'escalfar. S'encendrà l'indicador de preparat.
18. Obriu la porta i introduïu-hi els aliments.
19. Tanqueu la porta i, a continuació, premeu el botó «Inici/Aturar» per començar la cocció. La pantalla del temporitzador iniciarà el compte enrere del temps restant.

Nota: Superfícies calentes. Aneu amb compte. No toqueu el vidre de la porta, el panell de vidre superior ni l'interior de l'aparell, ja que aquestes zones poden arribar a temperatures molt altes mentre es fan servir.

Funció exclusiva del mode «Sicília»

20. En el mode «Sicília», l'aparell emetrà un senyal acústic 5 minuts abans que finalitzi el temps de cocció establert per recordar-vos que heu d'afegir ingredients addicionals.

Recordatori de remenar

21. En el mode «Patates fregides» o «Verdures», l'aparell emetrà un senyal acústic quan hagi transcorregut la meitat del temps de cocció establert per recordar-vos que heu de girar els aliments.
22. Quan finalitzi la cocció, l'aparell emetrà una sèrie de senyals acústics com a recordatori.
23. No us situeu massa a prop de la porta quan l'obriu per evitar cremades provocades pel vapor calent. No toqueu el vidre de la porta, el panell de vidre superior ni l'interior de l'aparell, ja que aquestes zones poden assolir temperatures molt elevades durant el funcionament.

Funció exclusiva del mode «Napolità»

24. En el mode «Napolità», un cop es tanqui la porta, l'aparell tornarà a iniciar el preescalfament. Aquest mode està dissenyat específicament per coure pizzes de manera consecutiva i ràpida. En aquest mode, hem preestablert una lògica de control per a 4 cicles consecutius de cocció de pizza.
    1. Premeu el botó «Pizza» per seleccionar el mode «Napolità» i, a continuació, premeu el botó «Inici/Aturar» per iniciar el preescalfament.

2. Quan el preescalfament hagi finalitzat i s'encengui l'indicador de preparat, obriu la porta i introduïu la pizza.
3. Tanqueu la porta i, a continuació, torneu a prémer el botó «Inici/Aturar» per iniciar el temporitzador.
4. Quan finalitzi el temporitzador, obriu la porta per treure la pizza. L'aparell tornarà automàticament al mode de preescalfament quan es tanqui la porta.
5. Repetiu els passos del 2 al 4 per coure la pizza següent.

Notes importants sobre el mode «Napolità»

- Aquest mode permet coure fins a 4 pizzes de manera consecutiva. Després de preparar la quarta pizza, l'aparell sortirà automàticament d'aquest mode.
- Per continuar coent més pizzes, es recomana deixar refredar l'aparell durant 5 minuts; a continuació, reinicieu l'aparell i torneu a seleccionar el mode «Napolità».
- Podeu sortir d'aquest mode directament en qualsevol moment prement el botó d'energia.
- Durant la cocció en mode «Napolità», en obrir i tancar la porta s'activarà automàticament el procés de preescalfament.

Ús del mànec desmuntable

25. Comproveu que l'anell de retenció estigui en la posició correcta.
26. Allibereu el clip de bloqueig.
27. Premeu el mànec i introduïu-ne l'extrem davanter a les ranures de connexió de la safata de la fregidora d'aire o de la pala per a pizza.
28. Torneu a fixar el clip de bloqueig. Per retirar el mànec, primer allibereu el clip de bloqueig i, a continuació, premeu el mànec per desencaixar-ne el capçal del connector.

Nota: Quan utilitzeu la safata de la fregidora d'aire, retireu el mànec abans de tancar la porta.

MANTENIMENT I NETEJA

Neteja general

29. Per evitar descàrregues elèctriques, desendolleu el cable de la presa de corrent abans de fer qualsevol feina de neteja o manteniment. La neteja s'ha de fer quan l'aparell està fred.
30. Deixeu que l'aparell i els accessoris es refredin completament abans de netejar-los.
31. Feu servir només un drap humit per netejar la part exterior de l'aparell i el cable elèctric.
32. Utilitzeu un raspall de pues suaus per retirar delicadament les molles o la farina del voltant dels elements calefactors; no hi feu pressió ni en ratlleu la superfície.
33. Per netejar els accessoris (excepte la pedra per a pizza), utilitzeu una esponja suau i un detergent suau i, després, esbandiu-los bé.
34. La safata de la fregidora d'aire i el mànec desmuntable es poden rentar al rentaplats.

Neteja de la pedra per a pizza

- Deixeu que la pedra per a pizza es refredi completament abans de netejar-la.
- Utilitzeu un raspall suau, una esponja suau o un drap sec per eliminar les restes de menjar i les molles.
- Utilitzeu una esponja suau per eliminar delicadament els residus d'aliments i les taques.

Nota:

- És normal que apareguin taques i canvis de color, i no es consideren defectes.
- No utilitzeu eines de neteja dures ni esmolades per raspar la pedra per a pizza, ja que podrien danyar-ne el revestiment superficial.
- Si cal, podeu esbandir la pedra amb aigua, però NO la submergiu en aigua. Assegureu-vos que la pedra estigui completament seca abans de tornar-la a utilitzar a l'aparell. Les pedres mullades o humides es poden esquerdar quan s'escalfen.
- No refredeu la pedra amb aigua ni la utilitzeu mentre estigui humida.

Important

35. No poseu la pedra per a pizza, la pala per a pizza ni el tallador de pizza al rentaplats.
36. No utilitzeu productes de neteja agressius.
37. No utilitzeu fregalls metàl·lics per netejar la pedra per a pizza, la pala per a pizza ni la safata de la fregidora d'aire.

Què fer si...

Feu servir aquesta guia si necessiteu ajuda amb problemes comuns que poden interferir amb el rendiment de l'aparell. Si això no millora el problema, poseu-vos en contacte amb el servei d'atenció al client.

Problema	Possible causa	Solució
L'aparell no funciona.	L'aparell no està endollat.	Endolleu l'aparell a una presa de corrent amb connexió a terra.
	No s'ha premut el botó d'inici.	Després d'ajustar la temperatura i el temps, premeu el botó d'inici o engegar.
Els aliments fregits no queden prou cuits.	Hi ha massa aliments a la cistella.	Cuineu els aliments en quantitats més petites (per aconseguir una cocció més uniforme).
	La temperatura configurada és massa baixa.	Ajusteu la temperatura requerida.
Els aliments es fregeixen de manera desigual.	Alguns aliments s'han de sacsejar a mitja cocció.	Sacsegeu els aliments que estiguin amuntegats o superposats (per exemple, les patates fregides) a mitja cocció.
Els aliments fregits no queden cruixents.	S'han utilitzat aliments pensats per a fregidores convencionals.	Utilitzeu aliments aptes per al forn.
No es pot introduir la cistella correctament.	Hi ha massa aliments a la cistella.	No empliu la cistella per sobre de la marca «MAX».
Surt fum blanc de l'aparell.	S'estan preparant aliments amb molt de greix.	L'oli que desprenen els aliments, en esquitxar sobre l'element calefactor, provoca fum blanc. Això és normal.
	Han quedat residus de greix a la cistella d'un ús anterior.	El fum blanc és provocat pels residus de greix escalfats que han quedat a la cistella. Netegeu bé la cistella després de cada ús.
Les patates fregides fresques es fregeixen de manera desigual.	S'està utilitzant un tipus de patata inadequat.	Feu servir patates fresques i assegureu-vos que es mantinguin fermes durant la cocció.
	Les tires de patata no s'han esbandit prou abans de fregir-les.	Esbandiu bé les tires de patata per eliminar-ne el midó de la superfície.

TEILE

A Tür	**D** Luftauslass	**G** Pizzastein	**J** Abnehmbarer Griff
B Griff	**E** Lufteinlass	**H** Pizzaschaufel	**K** Pizzaschneider
C Bedienfeld	**F** Netzkabel und -stecker	**I** AirFry-Schale	

1. Anzeige Oben	**8.** Auswahltaste Oben / Unten	**13.** Anzeige Voreinstellungen AirFry
2. Anzeige Unten	**9.** Auswahltaste TEMP. / ZEIT	**14.** Ofentaste
3. Anzeige Bereit	**10.** Pizzataste	**15.** Anzeige Voreinstellungen Ofen
4. Anzeige Vorheizen	**11.** Anzeige Voreinstellungen Pizza	**16.** Start-/Stopp-Taste
5. Temperaturanzeige	**12.** AirFry-Taste	**17.** Ein-/Aus-Taste
6. Zeitanzeige		
7. Einstellungstasten (+/-)		

Erste Inbetriebnahme

1. Entnehmen Sie nach dem Auspacken sämtliches Zubehör aus der oberen Verpackungsform. Nehmen Sie dann das Gerät heraus und entfernen Sie die Kunststofftüte.
2. Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie die Schutzfolie und die AirFry-Schale im Inneren. Die AirFry-Schale ist in einem Karton eingepackt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial.
3. Reinigen Sie die Pfanne und den Rösteinsatz mit warmem Wasser und Geschirrreiniger. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem weichen Tuch ab.
4. Es ist normal, dass ein neues Gerät beim ersten Betrieb riecht. Lassen Sie das leere Gerät vor dem ersten Betrieb im Pizzamodus für 40 Minuten laufen, um das zu vermeiden.

Vorsicht

5. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen auf.
6. Blockieren Sie weder den Lufteinlass noch den Luftauslass des Geräts.
7. Stellen Sie den Air-Fry-Korb nicht auf den Pizzastein, da dies die Beschichtung beschädigen könnte.
8. Stellen Sie das Gerät stets auf eine ebene und waagerechte Oberfläche.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine unebene Oberfläche.
10. Verwenden Sie zum Tragen oder Verschieben des Pizzasteins und des AirFry-Korbs nicht die Pizzaschaufel.

Verwendung

Modus-Auswahl

11. Befolgen Sie die folgenden Schritte, um verschiedene Modi auszuwählen.
    1. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
    2. Drücken Sie die Pizza-, AirFry- oder Ofentaste, um den gewünschten Modus auszuwählen. Der ausgewählte Modus blinkt langsam und der andere Modus wird ausgeblendet.

Hinweis: Jeder Modus verfügt über unterschiedliche voreingestellte Temperaturen und Zeiten. Detaillierte Einstellungen finden Sie in der Voreinstellungsauswahl.

Einstellung der Temperatur

12. Befolgen Sie die folgenden Schritte, um die Temperatur einzustellen
    1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
    2. Drücken Sie die Pizza-, AirFry- oder Ofentaste, um den gewünschten Modus auszuwählen.
    3. Drücken Sie die Taste OBEN/UNTEN, um die Ober- oder Unterhitzetemperatur zur Einstellung auszuwählen.
    4. Drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Temperatur einzustellen.

Hinweis: Der Temperaturbereich variiert je nach ausgewähltem Modus. Bei einigen Modi kann nur die Temperatur für oben eingestellt werden.

Zeiteinstellung

13. Befolgen Sie die folgenden Schritte, um die Zeit einzustellen
    1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.
    2. Drücken Sie die Pizza-, AirFry- oder Ofentaste, um den gewünschten Modus auszuwählen.
    3. Drücken Sie die Taste TEMP./ZEIT, um die Zeitanzeige auszuwählen. Wenn die Zeitanzeige ausgewählt ist, blinkt sie langsam.
    4. Drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Zeit einzustellen.

Hinweis: Der Zeitbereich variiert je nach ausgewähltem Modus.

Pizzastein

14. Legen Sie beim Backen von Pizza den Pizzastein in das Gerät, bevor Sie mit dem Vorheizen beginnen.
15. Wichtig: Die beiden Seiten des Pizzasteins sind unterschiedlich. Die obere Seite hat eine glatte, glänzende Oberfläche und ist für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen. Die untere Seite hat eine raue Oberfläche und ist nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen.

Vorheizfunktion

16. Bei Modi mit Vorheizfunktion sollten Sie die Speisen erst nach Abschluss des Vorheizens in den Ofen geben. Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um den Vorheizvorgang zu starten. Während des Vorheizens zeigt die Temperaturanzeige die aktuelle Temperatur im Inneren des Geräts an und die Anzeige Vorheizen leuchtet auf.

Hinweis: Während des Vorheizens zeigt die Zeitanzeige weiterhin die eingestellte Zeit an. Der Vorheizvorgang dauert etwa 20 Minuten.

17. Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und stellt das Aufheizen ein. Und die Anzeige Bereit leuchtet auf.
18. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Speisen hinein.
19. Schließen Sie die Tür und drücken Sie anschließend die Start-/Stopp-Taste, um den Garvorgang zu starten. Die Zeitanzeige fängt an, die verbleibende Zeit herunterzuzählen.

Hinweis: Heiße Oberflächen. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie weder die Türscheibe noch die obere Glasscheibe oder das Innere des Geräts, da diese Bereiche während des Betriebs sehr heiß werden können.

Nur bei Siciliana

20. Im Siciliana-Modus gibt das Gerät 5 Minuten vor Ablauf der eingestellten Garzeit einen Signalton ab, um Sie daran zu erinnern, weitere Zutaten hinzuzufügen.

Schüttel-/Wendeerinnerung

21. Im Pommes- oder Gemüse-Modus gibt das Gerät nach der Hälfte der eingestellten Garzeit einen Signalton ab, um den Benutzer daran zu erinnern, die Speisen zu wenden.
22. Nach Abschluss des Garvorgangs gibt das Gerät zur Erinnerung eine Reihe von Signaltönen ab.
23. Stehen Sie beim Öffnen der Tür nicht zu nah daran, um Verbrennungen durch heißen Dampf zu vermeiden. Berühren Sie weder die Türscheibe noch die obere Glasscheibe oder das Innere des Geräts, da diese Bereiche während des Betriebs sehr heiß werden können.

Nur bei Neapolitaner

24. Im neapolitanischen Modus beginnt das Gerät nach dem Schließen der Tür erneut mit dem Vorheizen. Dieser Modus wurde speziell dafür entwickelt, Pizzen schnell nacheinander zu backen. In diesem Modus haben wir eine Steuerung für vier aufeinanderfolgende Durchgänge beim Pizzabacken voreingestellt.
    1. Drücken Sie die Pizzataste, um den Modus neapolitanisch auszuwählen, und drücken Sie anschließend die Start-/Pausetaste, um das Vorheizen zu starten.
    2. Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist und das Symbol Bereit leuchtet, öffnen Sie die Tür und legen Sie die Pizza hinein.
    3. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann erneut die Taste "Start/Pause", um die Zeit neu zu starten.

4. Öffnen Sie die Tür, sobald die Zeit abgelaufen ist, um die Pizza herauszunehmen. Sobald die Tür geschlossen ist, kehrt das Gerät automatisch in den Vorheizmodus zurück.
5. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4, um die nächste Pizza zu backen.

Wichtige Hinweise zum neapolitanischen Modus

- In diesem Modus können bis zu 4 Pizzen nacheinander gebacken werden. Sobald die vierte Pizza fertig gebacken ist, beendet das Gerät diesen Modus automatisch.
- Um weitere Pizzen zu backen, empfiehlt es sich, das Gerät 5 Minuten lang abkühlen zu lassen, es anschließend neu zu starten und erneut den neapolitanischen Modus auszuwählen.
- Sie können diesen Modus jederzeit direkt beenden, indem Sie die Ein-/Aus-Taste drücken.
- Beim Garen im neapolitanischen Modus wird durch das Öffnen und Schließen der Tür automatisch der Vorheizvorgang ausgelöst.

Die Verwendung des abnehmbaren Griffs

25. Vergewissern Sie sich, dass sich der Sicherungsring in der richtigen Position befindet.
26. Lösen Sie den Sicherungsclip.
27. Drücken Sie den Griff zusammen und stecken Sie das vordere Ende des Griffs in die Verbindungsschlitze an der AirFry-Schale oder an der Pizzaschaufel.
28. Befestigen Sie den Sicherungsclip wieder. Um den Griff zu lösen, lösen Sie zunächst den Sicherungsclip und drücken Sie dann den Griff zusammen, um den Griffkopf vom Verbindungstück zu lösen.

Hinweis: Wenn Sie die AirFry-Schale verwenden, entfernen Sie vor dem Schließen der Tür den Griff.

PFLEGE & REINIGUNG

Grundreinigung

29. Um einen Stromschlag zu vermeiden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten. Die Reinigung sollte bei abgekühltem Gerät durchgeführt werden.
30. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung vollständig abkühlen.
31. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts und das Stromkabel zu reinigen.
32. Entfernen Sie Krümel oder Mehl rund um die Heizelemente vorsichtig mit einer weichen Bürste – üben Sie dabei keinen Druck aus und zerkratzen Sie die Oberfläche nicht.
33. Verwenden Sie zur Reinigung des Zubehörs (mit Ausnahme des Pizzasteins) einen weichen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel und spülen Sie es anschließend gründlich ab.
34. Die AirFry-Schale und der abnehmbare Griff sind spülmaschinenfest.

Reinigung des Pizzasteins

- Lassen Sie den Pizzastein vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie lose Speisereste und Krümel mit einer weichen Bürste, einem weichen Schwamm oder einem trockenen Tuch.
- Entfernen Sie Speisereste und Flecken vorsichtig mit einem weichen Schwamm.

Hinweis:

- Leichte Flecken und Farbveränderungen sind normal und gelten nicht als Mängel.
- Verwenden Sie keine scharfen oder harten Reinigungsutensilien, um den Pizzastein abzukratzen, da diese die Oberflächenbeschichtung beschädigen könnten.
- Sie können den Stein bei Bedarf mit Wasser abspülen, dürfen ihn jedoch NICHT in Wasser eintauchen. Vergewissern Sie sich, dass der Stein vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder im Gerät verwenden. Nasse oder feuchte Steine können bei Erwärmung Risse bekommen.
- Kühlen Sie den Stein nicht mit Wasser ab und verwenden Sie ihn nicht, wenn er feucht ist.

Wichtig

35. Pizzastein, Pizzaschaufel und Pizzaschneider dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben werden.
36. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
37. Verwenden Sie zum Reinigen des Pizzasteins, der Pizzaschaufel oder der AirFryer-Schale keine Stahlwolle.

Was tun, wenn...

Dieser Leitfaden hilft Ihnen bei allgemeinen Problemen, die die Leistung des Produkts beeinträchtigen können. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Gerät nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Start-Taste nicht gedrückt.	Drücken Sie nach der Einstellung von Temperatur und Zeit die Start- und Ein-/Aus-Taste.
Die frittierten Zutaten sind nicht gar genug.	Zu viele Zutaten im Korb.	Die Zutaten in kleineren Portionen frittieren (damit sie gleichmäßiger garen).
	Eingestellte Temperatur zu niedrig.	Auf die gewünschte Temperatur einstellen.
Die Zutaten werden ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die übereinander oder kreuzweise angeordneten Zutaten (z. B. Pommes frites) nach der Hälfte der Garzeit durch.
Den frittierten Snacks fehlt es an Knusprigkeit.	Es wurden Snacks verwendet, die für herkömmliche Fritteusen bestimmt sind.	Verwenden Sie den Backofen – geeignete Snacks.
Der Korb lässt sich nicht richtig schieben.	Zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über die "MAX"-Markierung hinaus.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Zubereitung fettiger Zutaten.	Das Öl, das beim Aufspritzen auf die Heizung austritt, erzeugt weißen Rauch. Das ist normal.
	Fettrückstände, die vom vorherigen Gebrauch im Korb zurückgeblieben sind.	Weißer Rauch entsteht durch die erhitzten Fettrückstände im Korb. Reinigen Sie den Korb direkt nach jeder Anwendung.
Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Verwendung einer ungeeigneten Kartoffelsorte.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren bissfest bleiben.
	Kartoffelstäbchen wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die Stärke von ihrer Oberfläche zu entfernen.

Komponenter

A Låge
B Håndtag
C Kontrolpanel
D Luftudtag
E Luftindtag
F Strømledning og stik
G Pizzasten
H Pizzaspade
I Luftfriturérbakke
J Aftageligt håndtag
K Pizzaskærer

1. Topindikator
2. Dækindikator
3. Klarindikator
4. Forvarmningsindikator
5. Temperatur-display
6. Timer-display
7. Justerings-knapper (+/-)
8. TOP/DÆK-valgknap
9. TEMP / TIME-valgknap
10. Pizza-knap
11. Indikatorer for pizza-forudindstillinger
12. Luftfriturér-knap
13. Indikatorer for Luftfriturér-forudindstillinger
14. Ovnknap
15. Indikatorer for ovnens forudindstillinger
16. Start/Stop-knap
17. TÆND/SLUK-knap

Før første brug

1. Når du har pakket ud, skal du fjerne alt tilbehør fra den øverste formstøbte papirmasse. Løft derefter enheden ud, og tag plastikposen af.
2. Åbn lågen, og tag beskyttelsesemballagen samt luftfriturérbakken indeni ud. Luftfriturérbakken er pakket i en kasse. Bortskaf emballagematerialerne.
3. Rengør pande og rist med varmt vand og opvaskemiddel. Tør apparatet af indvendigt og udvendigt med en blød klud.
4. Det er normalt, at en ny enhed afgiver lugt de første gange, den anvendes. Kør det tomme apparat i pizzatilstand i 40 minutter før første brug for at undgå dette.

Forsigtig

5. Apparatet må ikke placeres i nærheden af åben ild.
6. Luftindtaget og luftudtaget på apparatet må ikke blokeres.
7. Læg ikke luftfriturkurven på pizzastenen, da dette kan beskadige belægningen.
8. Stil apparatet på en plan og jævn overflade.
9. Apparatet må ikke placeres på en ujævn overflade.
10. Brug ikke en pizzaspade til at bære eller flytte pizzastenen og luftfriturkurven.

Brug

Tilstandsvalg

11. Følg nedenstående trin for at vælge forskellige tilstande.
    1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden.
    2. Tryk på knappen "Pizza", "Luftfriturér" eller "Ovn" for at vælge den ønskede tilstand. Den valgte tilstand vil blinke langsomt, og den anden tilstand vil forsvinde.

Bemærk: Hver tilstand har forskellige forudindstillede temperaturer og tider. De detaljerede indstillinger findes under "Valg af forudindstilling".

Justering af temperatur

12. Følg nedenstående trin for at justere indstillingstemperaturen
    1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden.
    2. Tryk på knappen "Pizza", "Luftfriturér" eller "Ovn" for at vælge den ønskede tilstand.
    3. Tryk på TOP/DÆK-knappen for at vælge, om temperaturen på toppen eller på dækket skal justeres.
    4. Tryk på knapperne "+" eller "-" for at justere temperaturen.

Bemærk: Temperaturområdet varierer afhængigt af tilstand. I visse tilstandene kan kun den toppen temperatur indstilles.

Justering af tid

13. Følg nedenstående trin for at justere timerindstillingen
    1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden.
    2. Tryk på knappen "Pizza", "Luftfriturér" eller "Ovn" for at vælge den ønskede tilstand.
    3. Tryk på TEMP/TIME-knappen for at vælge Timer-displayet. Når timer-displayet vælges, vil det blinke langsomt.
    4. Tryk på knapperne "+" eller "-" for at justere timerindstillingen.

Bemærk: Timerens indstillingsområde varierer afhængigt af tilstanden.

Pizza stone

14. Når du skal bage pizza, skal du sætte pizzastenen ind i ovnen, inden du starter forvarmningen.
15. Vigtigt: Pizzastenens to sider er forskellige. Oversiden har en glat, blank overflade og er beregnet til kontakt med fødevarer. Undersiden har en ru overflade og er ikke beregnet til kontakt med fødevarer.

Forvarmnings-funktion

16. Ved tilstandene med forvarmnings-funktion skal du først sætte maden ind, når forvarmningen er afsluttet. Tryk på Start/Stop-knappen for at starte forvarmningen. Under forvarmningen viser temperatur-displayet den aktuelle temperatur inde i apparatet, og forvarmningsindikatoren lyser.

Bemærk: Under forvarmningen fortsætter tids-displayet med at vise den indstillede tid. Forvarmningsprocessen tager cirka 20 minutter.

17. Når forvarmningen er færdig, afgiver enheden et bip og stopper opvarmningen. Og klarindikatoren vil lyse.
18. Åbn lågen og læg maden ind.
19. Luk lågen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen for at starte tilberedningen. Timer-displayet begynder at tælle ned til den resterende tid.

Bemærk: Varme overflader. Vær forsigtig – rør ikke ved lågeglasset, det øverste glaspanel eller enhedens indvendige dele, da disse områder kan blive meget varme under drift.

Kun til Siciliana-funktion

20. I Siciliana-tilstand afgiver apparatet et bip 5 minutter før den indstillede tilberedningstid er slut for at minde dig om at tilsætte yderligere ingredienser.

Påmindelse om at ryste

21. I tilstanden "Pommes frites"" eller "Grøntsager" afgiver apparatet et bip halvvejs gennem den indstillede tilberedningstid for at minde brugeren om at vende maden.
22. Når tilberedningen er færdig, afgiver apparatet en række biplyde som en påmindelse.
23. Stå ikke for tæt på lågen, når du åbner den, for at undgå at blive forbrændt af den varme damp. Undgå at røre ved lågeglasset, det øverste glaspanel eller enhedens indvendige dele, da disse områder kan blive meget varme under drift.

Kun til Neapolitan-funktion

24. I den Neapolitan-tilstand vil apparatet genoptage forvarmningen, når lågen er lukket. Denne tilstand er specielt udviklet til hurtigt at bage pizzaer i rækkefølge. I denne tilstand har vi forudindstillet en styringslogik til 4 på hinanden følgende runder med pizzabagning.
    1. Tryk på knappen "Pizza" for at vælge tilstanden "Neapolitan", og tryk derefter på knappen "Start/Pause" for at starte forvarmningen.
    2. Når forvarmningen er færdig, og ikonet for "klar" lyser, skal du åbne lågen og sætte pizzaen ind.
    3. Luk lågen, og tryk derefter på knappen "Start/Pause" igen for at starte timeren.
    4. Når timeren er gået ud, skal du åbne lågen og tage pizzaen ud. Apparatet skifter automatisk tilbage til forvarmningstilstand, så snart lågen lukkes.
    5. Gentag trin 2–4 for at bage den næste pizza.

Vigtige bemærkninger til den Neapolitan-tilstand

- Denne tilstand understøtter bagning af op til 4 pizzaer i træk. Når den fjerde pizza er tilberedt, vil apparatet automatisk forlade denne tilstand.
- For at kunne bage flere pizzaer anbefales det at lade apparatet køle af i 5 minutter, derefter starte det igen og vælge tilstanden "Neapolitan" igen.
- Du kan til enhver tid afslutte denne tilstand ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
- Når der tilberedes mad i den Neapolitan-tilstand, vil åbning og lukning af lågen automatisk udløse forvarmningsprocessen.

Anvendelse af aftageligt håndtag

25. Kontroller, at låseringen sidder i den rigtige position.
26. Løsn låseklipsen.
27. Tryk håndtaget sammen, og sæt håndtagets forende ind i fastgørelsesslidserne på Luftfriturérbakken eller pizzaspaden.
28. Sæt låseklipsen på plads igen. For at fjerne håndtaget skal du først løsne låseklipsen og derefter trykke håndtaget sammen for at løsne håndtagshovedet fra koblingen.

Bemærk: Når du bruger Luftfriturérbakken, skal du fjerne håndtaget, inden du lukker lågen.

PLEJE & RENGØRING

Generel rengøring

29. For at undgå elektrisk stød skal du tage stikket ud af stikkontakten, før du udfører rengøring eller vedligeholdelse. Rengøring bør ske med et koldt apparat.
30. Lad apparatet og tilbehøret køle helt af, før du rengør det.
31. Brug kun en fugtig klud til at rengøre apparatets yderside og det elektriske kabel.
32. Brug en børste med bløde børstehår til forsigtigt at fjerne krummer eller mel omkring varmeelementerne – undgå at trykke for hårdt eller ridse overfladen.
33. Til tilbehøret (eksklusive pizzastenen) skal du bruge en blød svamp og et mildt rengøringsmiddel, og skyl grundigt for at rengøre tilbehøret.
34. Luftfriturérbakken og det aftagelige håndtag kan vaskes i opvaskemaskinen.

Rengøring af pizzasten

- Lad pizzastenen køle helt af, før den rengøres.
- Brug en blød børste, en blød svamp eller en tør klud til at fjerne løse madrester og krummer.
- Brug en blød svamp til forsigtigt at fjerne madrester og pletter.

Bemærk:

- En vis misfarvning og farveændringer er normale og betragtes ikke som fejl.
- Brug ikke skarpe eller hårde rengøringsredskaber til at skrabe pizzastenen, da de kan beskadige overfladebelægningen.
- Du kan skylle stenen med vand, hvis det er nødvendigt, men du må IKKE nedsænke stenen i vand. Sørg for, at stenen er helt tør, før den bruges i apparatet igen. Våde eller fugtige sten kan revne, når de opvarmes.
- Stenen må ikke afkøles med vand eller bruges, når den er fugtig.

Vigtigt

35. Pizzasten, pizzaspade og pizzaskærer må ikke kommes i opvaskemaskinen.
36. Brug ikke skrappe rengøringsmidler.
37. Brug ikke ståluld til at rengøre pizzastenen, pizzaspaden eller luftfriturérbakken.

Hvad skal man gøre hvis...

Brug denne vejledning til at hjælpe med almindelige problemer, der kan forstyrre produktets ydeevne. Hvis dette ikke hjælper på problemet, bedes du kontakte kundeservice.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er ikke tilsluttet strømmen.	Sæt stikket i en jordforbundet stikkontakt.
	Start-knappen er ikke trykket ned.	Tryk på start- eller tænd/sluk-knappen, når du har indstillet temperatur og tid.
De stegte ingredienser er ikke gennemstegte.	Der er for mange varer i kurven.	Tilbered ingredienserne i mindre portioner (for at sikre en mere jævn stegning).
	Temperaturen er indstillet for lavt.	Indstil til den ønskede temperatur.
Ingredienserne steges ujævnt.	Visse ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningen.	Ryst ingredienserne, der ligger i lag eller på kryds (f.eks. pommes frites), halvvejs gennem tilberedningen.
De stegte snacks mangler sprødhed.	Brugte snacks beregnet til traditionelle frituregryder.	Brug ovnen – passende snacks.
Kurven kan ikke skubbes ordentligt.	Der er for mange varer i kurven.	Fyld ikke mere end til "MAX"-mærket på kurven.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Forberedelse af fedtholdige ingredienser.	Den olie, der frigives, når den sprøjter på varmeelementet, afgiver hvid røg. Det er helt normalt.
	Fetrester, der er tilbage i kurven fra tidligere brug.	Den hvide røg skyldes de opvarmede fedtrester i kurven. Rengør kurven grundigt efter hver brug.
Friske pommes frites bliver ikke stegt jævnt.	Brug af den forkerte kartoffelsort.	Brug friske kartofler, og sørg for, at de forbliver faste under stegningen.
	Kartoffelsticksene er ikke skyllet grundigt nok inden stegningen.	Skyl kartoffelstængerne grundigt for at fjerne stivelsen fra overfladen.

Componentes

A Puerta
B Mango
C Panel de control
D Salida de aire
E Entrada de aire
F Cable de alimentación y enchufe
G Piedra para pizza
H Pala para pizza
I Bandeja de freidora de aire
J Mango desmontable
K Cortador de pizza

1. Indicador superior
2. Indicador inferior
3. Indicador de preparado
4. Indicador de precalentamiento
5. Pantalla de temperatura
6. Pantalla del temporizador
7. Botones de ajuste (+/-)
8. Botón de selección Superior/Inferior
9. Botón de selección TEMP/TIME
10. Botón de pizza
11. Indicadores de los programas preestablecidos de pizza
12. Botón de freidora de aire
13. Indicadores de los programas preestablecidos de freidora de aire
14. Botón de horno
15. Indicadores de los programas preestablecidos del horno
16. Botón de Iniciar/Parar
17. Botón de Encendido/Apagado

Antes del primer uso

1. Después de desembalar el aparato, se deben retirar todos los accesorios de la bandeja superior de pulpa moldeada. A continuación, saque el aparato y retire la bolsa de plástico.
2. Abra la puerta y retire el embalaje protector y la bandeja de freidora de aire del interior. La bandeja de freidora de aire está embalada dentro de una caja. Retire los materiales de embalaje.
3. Limpie la bandeja y la rejilla con agua tibia y detergente para platos. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave.
4. Es normal que un aparato nuevo emita olores las primeras veces que se utiliza. Antes del primer uso, haga funcionar el aparato vacío en modo «Pizza» durante 40 minutos para evitar que desprenda olores.

Precaución

5. No coloque el aparato cerca de llamas abiertas.
6. No obstruya la entrada ni la salida de aire del aparato.
7. No coloque la cesta de la freidora de aire sobre la piedra para pizza, ya que podría dañarse el revestimiento.
8. Coloque el aparato sobre una superficie plana y nivelada.
9. No coloque el aparato sobre una superficie irregular.
10. No utilice la pala para pizza para transportar o mover la piedra para pizza ni la cesta de la freidora de aire.

Uso

Selección del modo

11. Siga los pasos siguientes para seleccionar los distintos modos.
    1. Pulse el botón de «encendido/apagado» en la unidad para encender el aparato.
    2. Pulse el botón «Pizza», «Freidora de aire» o «Horno» para seleccionar el modo deseado. El modo seleccionado parpadeará lentamente y los demás desaparecerán.

Nota: Cada modo tiene una temperatura y un tiempo preestablecidos diferentes. La configuración detallada se encuentra en el apartado «Selección de los programas preestablecidos».

Ajuste de la temperatura

12. Siga los pasos siguientes para ajustar la temperatura.
    1. Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
    2. Pulse el botón «Pizza», «Freidora de aire» o «Horno» para seleccionar el modo deseado.
    3. Pulse el botón «SUPERIOR/INFERIOR» para seleccionar la temperatura superior o inferior que desea ajustar.
    4. Pulse los botones «+» o «-» para ajustar la temperatura.

Nota: El intervalo de temperatura varía según el modo. En algunos modos solo puede ajustarse la temperatura superior.

Ajuste del temporizador

13. Siga los pasos siguientes para ajustar el temporizador.
    1. Pulse el botón de encendido para encender el aparato.
    2. Pulse el botón «Pizza», «Freidora de aire» o «Horno» para seleccionar el modo deseado.
    3. Pulse el botón «TEMP/TIME» para seleccionar la pantalla del temporizador. Cuando la pantalla del temporizador esté seleccionada, parpadeará lentamente.
    4. Pulse los botones «+» o «-» para ajustar el tiempo.

Nota: El intervalo del temporizador varía según el modo.

Piedra para pizza

14. Cuando cocine pizza, coloque la piedra para pizza dentro del aparato antes de iniciar el precalentamiento.
15. Importante: Las dos caras de la piedra para pizza son diferentes. La cara superior tiene una superficie lisa y brillante y está destinada al contacto con los alimentos. La cara inferior tiene una superficie rugosa y no está destinada al contacto con los alimentos.

Función de precalentamiento

16. En los modos con función de precalentamiento, introduzca los alimentos una vez finalizado el precalentamiento. Pulse el botón «Iniciar/Parar» para iniciar el proceso de precalentamiento. Durante el precalentamiento, la pantalla de temperatura muestra la temperatura real del interior del aparato y se enciende el indicador de precalentamiento.

Nota: Durante el precalentamiento, la pantalla del temporizador sigue mostrando el tiempo establecido. El proceso de precalentamiento dura aproximadamente 20 minutos.

17. Cuando finalice el precalentamiento, el aparato emitirá una señal acústica y dejará de calentar. Se encenderá el indicador de preparado.
18. Abra la puerta e introduzca los alimentos.
19. Cierre la puerta y, a continuación, pulse el botón «Iniciar/Parar» para comenzar la cocción. La pantalla del temporizador iniciará la cuenta atrás del tiempo restante.

Nota: Superficies calientes. Tenga cuidado. No toque el cristal de la puerta, el panel de cristal superior ni el interior del aparato, ya que estas zonas pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento.

Función exclusiva del modo «Siciliana»

20. En el modo «Siciliana», el aparato emitirá una señal acústica 5 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción establecido para recordarle que debe añadir ingredientes adicionales.

Recordatorio para remover

21. En el modo «Patatas fritas» o «Verduras», el aparato emitirá una señal acústica cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción establecido para recordar le que debe dar la vuelta a los alimentos.
22. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá una serie de señales acústicas como recordatorio.
23. No se sitúe demasiado cerca de la puerta al abrirla para evitar quemaduras provocadas por el vapor caliente. No toque el cristal de la puerta, el panel de cristal superior ni el interior del aparato, ya que estas zonas pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento.

Función exclusiva del modo «Napolitano»

24. En el modo «Napolitano», una vez cerrada la puerta, el aparato volverá a iniciar el precalentamiento. Este modo está diseñado específicamente para hornear pizzas de forma rápida y consecutiva. En este modo se ha preestablecido una lógica de control para 4 ciclos consecutivos de cocción de pizza.
    1. Pulse el botón «Pizza» para seleccionar el modo «Napolitano» y, a continuación, pulse el botón «Iniciar/Pausa» para iniciar el precalentamiento.
    2. Cuando haya finalizado el precalentamiento y se encienda el indicador de preparado, abra la puerta e introduzca la pizza.
    3. Cierre la puerta y, a continuación, vuelva a pulsar el botón «Iniciar/Pausa» para iniciar el temporizador.

4. Cuando finalice el temporizador, abra la puerta para sacar la pizza. El aparato volverá automáticamente al modo de precalentamiento cuando se cierre la puerta.
5. Repita los pasos del 2 al 4 para cocinar la siguiente pizza.

Notas importantes sobre el modo «Napolitano»

- Este modo permite cocinar hasta 4 pizzas de forma consecutiva. Después de preparar la cuarta pizza, el aparato saldrá automáticamente de este modo.
- Para seguir horneando más pizzas, se recomienda dejar enfriar el aparato durante 5 minutos; a continuación, reinicie el aparato y vuelva a seleccionar el modo «Napolitano».
- Puede salir de este modo directamente en cualquier momento pulsando el botón de encendido.
- Durante la cocción en modo «Napolitano», al abrir y cerrar la puerta se activará automáticamente el proceso de precalentamiento.

Uso del mango desmontable

25. Compruebe que el anillo de retención esté en la posición correcta.
26. Libere el clip de bloqueo.
27. Apriete el mango e introduzca el extremo delantero en las ranuras de conexión de la bandeja de freidora de aire o de la pala para pizza.
28. Vuelva a fijar el clip de bloqueo. Para retirar el mango, primero libere el clip de bloqueo y, a continuación, apriete el mango para desencajar el cabezal del conector.

Nota: Cuando utilice la bandeja de freidora de aire, retire el mango antes de cerrar la puerta.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza general

29. Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el cable de la toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento. Es necesario realizar la limpieza cuando el aparato esté frío.
30. Deje que el aparato y los accesorios se enfríen completamente antes de limpiarlos.
31. Use solamente un paño húmedo para limpiar la parte exterior del aparato y el cable eléctrico.
32. Utilice un cepillo de cerdas suaves para retirar cuidadosamente las migas o la harina de alrededor de las resistencias; no ejerza presión ni raye la superficie.
33. Para limpiar los accesorios (excepto la piedra para pizza), utilice una esponja suave y un detergente suave y, a continuación, aclárelos bien.
34. La bandeja de freidora de aire y el mango desmontable pueden lavarse en el lavavajillas.

Limpieza de la piedra para pizza

- Deje que la piedra para pizza se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Utilice un cepillo suave, una esponja suave o un paño seco para eliminar los restos de alimentos y las migas.
- Utilice una esponja suave para eliminar cuidadosamente los restos de alimentos y las manchas.

Nota:

- Es normal que aparezcan manchas y cambios de color, y no se consideran defectos.
- No utilice herramientas de limpieza duras o afiladas para raspar la piedra para pizza, ya que podrían dañar el revestimiento superficial.
- Si es necesario, puede aclarar la piedra con agua, pero NO la sumerja en agua. Asegúrese de que la piedra esté completamente seca antes de volver a utilizarla en el aparato. Las piedras mojadas o húmedas pueden agrietarse al calentarse.
- No enfríe la piedra con agua ni la utilice mientras esté húmeda.

Importante

35. No introduzca la piedra para pizza, la pala para pizza ni el cortador de pizza en el lavavajillas.
36. No utilice productos de limpieza agresivos.
37. No utilice estropajos metálicos para limpiar la piedra para pizza, la pala para pizza ni la bandeja de freidora de aire.

Qué hacer si...

Use esta guía para ayudar con problemas comunes que pueden interferir con el rendimiento del aparato. Si esto no mejora el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No se ha pulsado el botón de inicio.	Después de ajustar la temperatura y el tiempo, pulse el botón de inicio o encendido.
Los alimentos fritos no quedan suficientemente cocinados.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	Cocine los alimentos en cantidades más pequeñas (para conseguir una cocción más uniforme).
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura requerida.
Los alimentos se fríen de forma desigual.	Algunos alimentos deben agitarse a mitad de la cocción.	Agite los alimentos que estén amontonados o superpuestos (por ejemplo, las patatas fritas) a mitad de la cocción.
Los alimentos fritos no quedan crujientes.	Se han utilizado alimentos destinados a freidoras convencionales.	Utilice alimentos aptos para horno.
No se puede introducir la cesta correctamente.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No llene la cesta por encima de la marca «MAX».
Sale humo blanco del aparato.	Se están preparando ingredientes grasos.	El aceite que desprenden los alimentos, al salpicar sobre el elemento calefactor, provoca humo blanco. Esto es normal.
	Han quedado residuos de grasa en la cesta de un uso anterior.	El humo blanco está provocado por los residuos de grasa calentados que han quedado en la cesta. Limpie bien la cesta después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual.	Se está utilizando un tipo de patata inadecuado.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que permanezcan firmes durante la cocción.
	Las tiras de patata no se han enjuagado lo suficiente antes de freírlas.	Enjuague bien las tiras de patata para eliminar el almidón de su superficie.

Komponentit

A Ovi
B Kahva
C Ohjauspaneeli
D Ilmanpoistoaukko
E Ilmanottoaukko
F Virtajohto ja pistoke
G Pizzakivi
H Pizzalasta
I Ilmakypsennysalusta
J Irrotettava kahva
K Pizzaleikkuri

1. Yläosan merkkivalo
2. Kannen merkkivalo
3. Valmiusmerkkivalo
4. Esilämmityksen merkkivalo
5. Lämpötilan näyttö
6. Ajastimen näyttö
7. Säätöpainikkeet (+/-)
8. Yläosan / Kannen valintapainike
9. LÄMPÖTILA / AIKA -valintapainike
10. Pizzapainike
11. Pizzan esiasetusten merkkivalot
12. Ilmakypsennys-painike
13. Ilmakypsennys-esiasetusten merkkivalot
14. Uunin painike
15. Uunin esiasetusten merkkivalot
16. Käynnistys-/Pysäytys-painike
17. Virtapainike

Ennen ensimmäistä käyttöä

1. Kun olet purkanut pakkauksen, poista kaikki lisävarusteet yläosassa olevasta muovattua paperimassaa olevasta osasta. Nosta sitten laite ulos ja poista muovipussi.
2. Avaa ovi ja poista suojapakkaus sekä sen sisällä oleva ilmakypsennysalusta. Ilmakypsennysalusta on pakattu laatikkoon. Hävitä pakkausmateriaalit.
3. Puhdista pannu ja ritilä lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopinnat pehmeällä liinalla.
4. On normaalia, että uusi laite tuottaa hajua ensimmäisten käyttökertojen aikana. Käynnistä tyhjä laite "Pizza"-tilassa 40 minuutin ajaksi ennen ensimmäistä käyttökertaa tämän välttämiseksi.

Varo

5. Älä sijoita laitetta avotulen lähelle.
6. Älä tukki laitteen ilmanotto- tai ilmanpoistoaukkoa.
7. Älä aseta ilmakypsennyskoria pizzakiven päälle, sillä se voi vahingoittaa pinnoitetta.
8. Aseta laite tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.
9. Älä aseta laitetta epätasaiselle alustalle.
10. Älä käytä pizzalastaa pizzakiven tai ilmakypsennyskoria kantamiseen tai siirtämiseen.

Käyttö

Tilan valinta

11. Valitse eri tilat seuraavien ohjeiden mukaisesti.
    1. Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.
    2. Paina Pizza-, Ilmakypsennys- tai Uunin-painiketta valitaksesi haluamasi tilan. Valittu tila vilkkuu hitaasti, ja toinen tila katoaa näkyvistä.

Huomautus: Jokaisella tilalla on erilaiset esiasetetut lämpötila- ja aika-arvot. Yksityiskohtaiset asetukset löytyvät esiasetusten valikosta.

Lämpötilan säätö

12. Seuraa alla olevia ohjeita lämpötilan säätämiseksi
    1. Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta.
    2. Paina Pizza-, Ilmakypsennys- tai Uunin-painiketta valitaksesi haluamasi tilan.
    3. Paina YLÄOSAN/KANNEN -painiketta valitaksesi säädettäväksi ylä- tai kansilämpötilan.
    4. Säädä lämpötilaa painamalla "+"- tai "-"-painikkeita.

Huomautus: Lämpötila-alue vaihtelee käyttötilan mukaan. Joissakin käyttötiloissa voidaan säätää vain yläosan lämpötilaa.

Ajastimen säätö

13. Seuraa alla olevia ohjeita ajastimen säätämiseksi
    1. Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta.
    2. Paina Pizza-, Ilmakypsennys- tai Ovi-painiketta valitaksesi haluamasi tilan.
    3. Paina LÄMPÖTILA/AIKA-painiketta valitaksesi ajastimen näytön. Kun ajastimen näyttö on valittuna, se vilkkuu hitaasti.
    4. Säädä ajastimen asetusta painamalla "+"- tai "-"-painikkeita.

Huomautus: Ajastimen asetusalue vaihtelee käyttötilan mukaan.

Pizzakivi

14. Kun valmistat pizzaa, aseta pizzakivi laitteen ennen esilämmityksen aloittamista.
15. Tärkeää: Pizzakiven molemmat puolet ovat erilaiset. Yläpuoli on sileä ja kiiltävä, ja se on tarkoitettu elintarvikekäyttöön. Alapuoli on karhea, eikä sitä ole tarkoitettu elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutumiseen.

Esilämmitystoiminto

16. Malleissa, joissa on esilämmitystoiminto, laita ruoka uuniin vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Käynnistä esilämmitys painamalla Käynnistys-/Pysäytys-painiketta. Esilämmityksen aikana lämpötilanäyttö näyttää laitteen sisällä vallitsevan todellisen lämpötilan, ja esilämmityksen merkkivalo syttyy.

Huomautus: Esilämmityksen aikana ajanäyttö näyttää edelleen asetettua aikaa. Esilämmitysprosessi kestää noin 20 minuuttia.

17. Kun esilämmitys on valmis, laite antaa äänimerkin ja lopettaa lämmittämisen. Ja valmiusmerkkivalo syttyy.
18. Avaa ovi ja laita ruokaa sisään.
19. Sulje ovi ja paina sitten Käynnistys-/Pysäytys-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen. Ajastimen näytössä alkaa jäljellä olevan ajan laskenta.

Huomautus: Kuumat pinnat. Ole varovainen, älä kosketa oven lasia, yläosan lasipaneelia tai laitteen sisäosia, sillä nämä alueet voivat kuumentua erittäin kuumiksi laitteen ollessa käynnissä.

Vain Siciliana -ominaisuus

20. Siciliana-tilassa laite antaa äänimerkin 5 minuuttia ennen asetetun kypsennysajan päättymistä muistuttaakseen sinua lisäämään muita ainesosia.

Ravista-muistutus

21. "Fries"- tai "Veg."-tilassa laite antaa äänimerkin asetetun kypsennysajan puolivälissä muistuttaakseen käyttäjää kääntämään ruoan.
22. Kun ruoanlaitto on valmis, laite antaa muistutuksena sarjan äänimerkkejä.
23. Älä seiso liian lähellä ovea, kun avaat sen, jotta vältät kuuman höyryn aiheuttamat palovammat. Älä kosketa oven lasia, yläosan lasipaneelia tai laitteen sisäosia, sillä nämä osat voivat kuumentua erittäin kuumiksi laitteen ollessa käynnissä.

Vain Neapolitan -ominaisuus

24. Neapolitan-tilassa laite aloittaa esilämmityksen uudelleen, kun ovi on suljettu. Tämä tila on suunniteltu erityisesti pizzojen nopeaan peräkkäiseen paistamiseen. Tässä tilassa olemme asettaneet valmiiksi ohjauslogiikan neljälle peräkkäiselle pizzan paistokierrokselle.
    1. Paina "Pizza"-painiketta valitaksesi "Neapolitan"-tilan ja paina sitten "Käynnistä/Keskeytä"-painiketta aloittaaksesi esilämmityksen.
    2. Kun esilämmitys on valmis ja valmiuskuvake syttyy, avaa ovi ja laita pizza uuniin.
    3. Sulje ovi ja paina sitten uudelleen "Käynnistä/Keskeytä"-painiketta käynnistääksesi ajastimen.
    4. Kun ajastin on päättynyt, avaa uunin ovi ja ota pizza uunista. Laite siirtyy automaattisesti takaisin esilämmitystilaan, kun ovi suljetaan.
    5. Toista vaiheet 2–4 seuraavan pizzan paistamiseksi.

Neapolitan-tilan tärkeimmät huomautukset

- Tässä tilassa voi paistaa peräkkäin jopa 4 pizzaa. Kun neljäs pizza on paistunut, laite poistuu automaattisesti tästä tilasta.
- Jos haluat jatkaa pizzojen paistamista, on suositeltavaa antaa laitteen jäähtyä 5 minuuttia, käynnistää se uudelleen ja valita uudelleen "Neapolitan"-tila.
- Voit poistua tästä tilasta milloin tahansa painamalla virtapainiketta.
- Kun kypsennät napolilaisessa tilassa, oven avaaminen ja sulkeminen käynnistää esilämmityksen automaattisesti.

Irrotettavan kahvan käyttö

25. Tarkista, että kiinnitysrengas on oikeassa asennossa.
26. Vapauta lukituskiinnike.
27. Purista kahvasta ja aseta kahvan etupää ilmakypsennysalustan tai pizzalastan liitäntäurien sisään.
28. Kiinnitä lukituskiinnike takaisin paikalleen. Kahvan irrottamiseksi vapauta ensin lukituskiinnike ja purista sitten kahvasta, jotta kahvan pää irtoaa liittimestä.

Huomautus: Kun käytät Ilmakypsennysalusta, irrota kahva ennen oven sulkemista.

HOITO JA PUHDISTUS

Yleinen puhdistus

29. Sähköiskun välttämiseksi irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta tai huoltoa. Puhdistus on tehtävä kylmällä laitteella.
30. Anna laitteen ja lisävarusteiden jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.
31. Puhdista laitteen ulkopuoli ja sähköjohto vain kostealla liinalla.
32. Poista murut tai jauhot lämmityselementtien ympäriltä varovasti pehmeällä harjalla – älä paina liian kovaa tai naarmuta pintaa.
33. Puhdista lisävarusteet (pizzakiveä lukuun ottamatta) pehmeällä sienellä ja miedolla pesuaineella ja huuhtele ne huolellisesti.
34. Ilmakypsennysalusta ja irrotettava kahva voidaan pestä astianpesukoneessa.

Pizzakiven puhdistus

- Anna pizzakiven jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
- Poista irtonaiset ruokajäämät ja murut pehmeällä harjalla, pehmeällä sienellä tai kuivalla liinalla.
- Poista ruokajäämät ja tahrat varovasti pehmeällä sienellä.

Huomautus:

- Joitakin värjäymiä ja värimuutoksia esiintyy normaalisti, eikä niitä pidetä virheinä.
- Älä käytä teräviä tai kovia puhdistusvälineitä pizzakiven raaputtamiseen, sillä ne voivat vahingoittaa pinnan pinnoitetta.
- Voit huuhdella kiven vedellä tarvittaessa, mutta ÄLÄ upota kiveä veteen. Varmista, että kivi on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen takaisin laitteeseen. Märät tai kosteat kivet voivat halkeilla kuumennettaessa.
- Älä jäähdytä kiveä vedellä tai käytä sitä kosteana.

Tärkeää

35. Älä laita pizzakiveä, pizzalastaa tai pizzaleikkuria astianpesukoneeseen.
36. Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita.
37. Älä käytä teräsvillaa pizzakiven, pizzalastan tai Ilmakypsennysalustan puhdistamiseen.

Mitä tehdä, jos...

Käytä tätä opasta apuna tavallisissa ongelmissa, jotka voivat haitata tuotteen suorituskykyä. Jos tämä ei auta ratkaisemaan ongelmaa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laite ei toimi	Laitetta ei ole kytketty pistorasiaan.	Kytke verkkovirtajohto maadoitettuun pistorasiaan.
	Käynnistyspainiketta ei ole painettu.	Kun olet asettanut lämpötilan ja ajan, paina käynnistys- tai virtapainiketta.
Paistetut ainekset ovat raakoja.	Koriin on laitettu liian monta ainesosaa.	Paista ainekset pienemmissä erissä (jotta paistuminen on tasaisempaa).
	Lämpötila on asetettu liian matalaksi.	Säädä laite haluttuun lämpötilaan.
Ainekset paistuvat epätasaisesti.	Tietyt ainekset on ravistettava kypsennyksen puolivälissä.	Ravista päällekkäin tai ristikkäin asetettuja aineksia (esim. ranskalaisia) kypsennyksen puolivälissä.
Paistetuista välipaloista puuttuu rapeus.	Käytetyt välipalat, jotka on tarkoitettu perinteisiin friteerauskeittimiin.	Käytä uunia – sopivia välipaloja.
Koria ei voi liu'uttaa kunnolla.	Koriin on laitettu liian monta ainesosaa.	Älä täytä koria yli "MAX" -merkin.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Rasvaisten ainesosien valmistelu.	Lämmityksen yhteydessä roiskunut öljy tuottaa valkoista savua. Tämä on normaalia.
	Aiemmasta käytöstä koriin jääneet rasvajäämät.	Valkoinen savu johtuu korissa olevista kuumentuneista rasvajäämistä. Puhdista kori huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
Tuoreet perunat ovat paistuneet epätasaisesti.	Vääränlaisen perunan käyttö.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
	Perunalastujen huuhtelu ennen paistamista on puutteellista.	Huuhtele perunatikkuja huolellisesti, jotta niiden pinnalta poistuu tärkkelys.

Composants

A Porte
B Poignée
C Panneau de commande
D Sortie d'air
E Entrée d'air
F Cordon d'alimentation et fiche
G Pierre à pizza
H Pelle à pizza
I Plateau de friture à l'air
J Poignée amovible
K Coupe-pizza

1. Voyant Haut
2. Voyant Bas
3. Voyant prêt
4. Voyant de préchauffage
5. Affichage de la température
6. Affichage du minuteur
7. Boutons d'ajustement (+/-)
8. Bouton de sélection Haut / Bas
9. Bouton de sélection TEMP / MINUTEUR
10. Bouton Pizza
11. Indicateurs de préréglage pour pizza
12. Bouton de friture à l'air
13. Indicateurs de préréglage pour friture à l'air
14. Bouton Four
15. Indicateurs de préréglage pour four
16. Bouton Démarrer/ Arrêter
17. Bouton Marche/Arrêt

Avant la première utilisation

1. Une fois le colis déballé, retirez tous les accessoires du plateau supérieur en pâte moulée. Retirez ensuite l'appareil et enlevez le sac en plastique.
2. Ouvrez la porte et retirez l'emballage de protection ainsi que le plateau de friture à l'air qui se trouve à l'intérieur. Le plateau de friture à l'air est emballé dans une boîte. Jetez les matériaux d'emballage.
3. Nettoyez la poêle et la grille à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux.
4. Il est normal qu'un nouvel appareil dégage des odeurs lors des premières utilisations. Pour éviter cela, faites fonctionner l'appareil en mode Pizza pendant 40 minutes avant la première utilisation.

Attention

5. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue.
6. Ne bloquez pas les entrées ou sorties d'air de l'appareil.
7. Ne placez pas le panier de friture à l'air sur la pierre à pizza, car cela pourrait endommager son revêtement.
8. Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
9. Ne placez pas l'appareil sur une surface instable.
10. N'utilisez pas de pelle à pizza pour transporter ou déplacer la pierre à pizza et le panier de friture à l'air.

Utilisation

Sélection de mode

11. Suivez les étapes ci-dessous pour sélectionner les différents modes.
    1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
    2. Appuyez sur le bouton Pizza, Friture à l'air chaud ou Four pour sélectionner le mode souhaité. Le mode sélectionné clignotera lentement et les autres modes disparaîtront.

Remarque : Chaque mode dispose de réglages prédéfinis différents en termes de température et de durée. Vous trouverez les réglages détaillés dans la section Sélection des préréglages.

Réglage de la température

12. Suivez les étapes ci-dessous pour régler la température de consigne
    1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.
    2. Appuyez sur le bouton Pizza, Friture à l'air chaud ou Four pour sélectionner le mode souhaité.
    3. Appuyez sur le bouton HAUT/BAS pour sélectionner la température Haut ou Bas à ajuster.
    4. Appuyez sur les touches + ou - pour ajuster la température.

Remarque : La plage de température varie selon le mode. Dans certains modes, seule la température Haut peut être réglée.

Réglage du minuteur

13. Suivez les étapes ci-dessous pour régler la durée du minuteur
    1. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.
    2. Appuyez sur le bouton Pizza, Friture à l'air chaud ou Four pour sélectionner le mode souhaité.
    3. Appuyez sur le bouton TEMP/MINUTEUR pour sélectionner l'affichage du minuteur. Lorsque l'affichage du minuteur est sélectionné, il clignote lentement.
    4. Appuyez sur les touches + ou - pour ajuster le réglage du minuteur.

Remarque : La plage de minuteur varie selon le mode.

Pierre à pizza

14. Lorsque vous préparez une pizza, placez la pierre à pizza dans l'appareil avant de lancer le préchauffage.
15. Important : Les deux faces de la pierre à pizza sont différentes. La face supérieure présente une surface lisse et brillante et est destinée à entrer en contact avec les aliments. La face inférieure présente une surface rugueuse et n'est pas destinée à entrer en contact avec des aliments.

Fonction de préchauffage

16. Pour les modes dotés d'une fonction de préchauffage, placez les aliments à l'intérieur une fois le préchauffage terminé. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter pour lancer le préchauffage. Pendant le préchauffage, l'affichage de la température indique la température réelle à l'intérieur de l'appareil, et le voyant de préchauffage s'allume.

Remarque : Pendant le préchauffage, l'affichage de l'heure continue d'indiquer l'heure réglée. Le préchauffage dure environ 20 minutes.

17. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émettra un bip et cessera de chauffer. Et le voyant Prêt s'allumera.
18. Ouvrez la porte et mettez la nourriture à l'intérieur.
19. Fermez la porte, puis appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter pour lancer la cuisson. L'affichage du minuteur commencera à afficher le compte à rebours du temps restant.

Remarque : Surfaces chaudes. Soyez prudent : ne touchez pas la vitre de la porte, le panneau vitré supérieur ni l'intérieur de l'appareil, car ces zones peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement.

Fonction Sicilienne uniquement

20. En mode Sicilienne, l'appareil émettra un bip 5 minutes avant la fin du temps de cuisson programmé pour vous rappeler d'ajouter des ingrédients supplémentaires.

Rappel de secouer

21. En mode Frites ou Légumes, l'appareil émettra un bip à mi-parcours du temps de cuisson programmé pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments.
22. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra une série de bips pour vous le signaler.
23. Ne vous tenez pas trop près de la porte lorsque vous l'ouvrez afin d'éviter toute brûlure causée par la vapeur chaude. Ne touchez pas la vitre de la porte, le panneau vitré supérieur ni l'intérieur de l'appareil, car ces zones peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement.

Fonction Napolitain uniquement

24. En mode Napolitain, une fois la porte fermée, l'appareil recommencera à préchauffer. Ce mode est spécialement conçu pour cuire rapidement des pizzas les unes après les autres. Dans ce mode, nous avons prédéfini une logique de contrôle pour 4 cycles consécutifs de cuisson de pizzas.
    1. Appuyez sur le bouton « Pizza » pour sélectionner le mode « Napolitain », puis appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause » pour commencer le préchauffage.
    2. Une fois le préchauffage terminé et l'icône « Prêt » allumée, ouvrez la porte et placez la pizza à l'intérieur.
    3. Fermez la porte, puis appuyez à nouveau sur le bouton « Démarrer/Pause » pour lancer le minuteur.

4. Lorsque le minuteur s'arrête, ouvrez la porte pour sortir la pizza. L'appareil repassera automatiquement en mode préchauffage dès que la porte sera fermée.
5. Répétez les étapes 2 à 4 pour cuire la pizza suivante.

Notes importantes pour le mode Napolitain

- Ce mode permet de cuire jusqu'à 4 pizzas à la suite. Lorsque la quatrième pizza est cuite, l'appareil sort automatiquement de ce mode.
- Pour continuer à cuire d'autres pizzas, il est recommandé de laisser refroidir l'appareil pendant 5 minutes, puis de le redémarrer et de sélectionner à nouveau le mode « Napolitain ».
- Vous pouvez quitter ce mode directement à tout moment en appuyant sur le bouton d'alimentation.
- Lorsque vous cuisinez en mode Napolitain, le processus de préchauffage est déclenché automatiquement quand vous ouvrez et fermez la porte.

Utilisation de la poignée amovible

25. Vérifiez que la bague de retenue est bien en place.
26. Dégagez le clip de verrouillage.
27. Appuyez sur la poignée et insérez l'extrémité avant de celle-ci dans les fentes de fixation du plateau de friture à l'air ou de la pelle à pizza.
28. Remettez le clip de verrouillage en place. Pour retirer la poignée, commencez par dégager le clip de verrouillage, puis appuyez sur la poignée pour dégager la tête de la poignée du connecteur.

Remarque : Lorsque vous utilisez le plateau de friture à l'air, retirez la poignée avant de fermer la porte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage général

29. Pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien. Vous devez effectuer le nettoyage avec un appareil froid.
30. Laissez l'appareil et ses accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.
31. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil et son câble électrique.
32. Utilisez une brosse à poils souples pour balayer délicatement les miettes ou la farine autour des éléments. N'appuyez pas et ne rayez pas la surface.
33. Pour les accessoires (hormis la pierre à pizza), utilisez une éponge douce et un détergent doux, et rincez abondamment pour nettoyer les accessoires.
34. Le plateau de friture à l'air et la poignée amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Nettoyage de la pierre à pizza

- Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Utilisez une brosse douce, une éponge douce ou un chiffon sec pour éliminer les particules alimentaires et les miettes.
- Utilisez une éponge douce pour éliminer délicatement les résidus alimentaires et les taches.

Remarque :

- Certaines taches et certains changements de couleur sont normaux et ne sont pas considérés comme des défauts.
- N'utilisez pas d'ustensiles de nettoyage tranchants ou durs pour gratter la pierre à pizza, car ils pourraient endommager le revêtement de surface.
- Vous pouvez rincer la pierre à l'eau si nécessaire, mais veillez à NE PAS la plonger dans l'eau. Assurez-vous que la pierre est parfaitement sèche avant de la réutiliser dans l'appareil. Les pierres mouillées ou humides peuvent se fissurer lorsqu'elles sont chauffées.
- Ne refroidissez pas la pierre avec de l'eau et ne l'utilisez pas lorsqu'elle est humide.

Important

35. Ne mettez pas la pierre à pizza, la pelle à pizza ni le coupe-pizza au lave-vaisselle.
36. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs.
37. N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer la pierre à pizza, la pelle à pizza ou le plateau de friture à l'air.

Que faire si...

Ce guide vous aidera à résoudre les problèmes courants susceptibles d'entraver les performances du produit. S'il ne permet pas d'améliorer le problème, veuillez contacter le service clientèle.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.
	Le bouton Démarrer n'est pas enfoncé.	Appuyez sur le bouton de démarrage ou d'alimentation après avoir réglé la température et la durée.
Les ingrédients frits ne sont pas assez cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Faites cuire les ingrédients en petites quantités (pour une cuisson plus uniforme).
	La température est réglée trop bas.	Réglez la température souhaitée.
Les ingrédients ne cuisent pas uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés à mi-cuisson.	Secouez les ingrédients empilés/croisés (par exemple, les frites) à mi-cuisson.
Les casse-croûtes frits manquent de croustillant.	Casse-croûtes usagés destinés aux friteuses traditionnelles.	Utilisez le four – casse-croûtes adaptés.
Impossible de faire glisser correctement le panier.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du repère « MAX ».
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Préparation des ingrédients gras.	L'huile projetée sur la résistance chauffante produit une fumée blanche. C'est normal.
	Résidus de graisse laissés dans le panier lors de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par les résidus de graisse chauffés dans le panier. Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	Utilisation d'un mauvais type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Rinçage insuffisant des bâtonnets de pommes de terre avant la friture.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de leur surface.

Εξαρτήματα

A Πόρτα
B Λαβή
C Πίνακας ελέγχου
D Έξοδος αέρα
E Είσοδος αέρα
F Καλώδιο τροφοδοσίας και φις
G Πέτρα πίτσας
H Σπάτουλα πίτσας
I Δίσκος ψησίματος στον αέρα
J Αποσπώμενη λαβή
K Κόφτης πίτσας

1. Ένδειξη επάνω τμήματος
2. Ένδειξη κάτω τμήματος
3. Ένδειξη «Ready» (Έτοιμο)
4. Ένδειξη προθέρμανσης
5. Προβολή θερμοκρασίας
6. Προβολή χρονοδιακόπτη
7. Κουμπιά προσαρμογής (+/-)
8. Κουμπί επιλογής επάνω τμήματος/κάτω τμήματος
9. Κουμπί επιλογής ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΧΡΟΝΟΥ
10. Κουμπί πίτσας (Pizza)
11. Ενδείξεις προεπιλογής πίτσας
12. Κουμπί ψησίματος στον αέρα (AirFry)
13. Ενδείξεις προεπιλογής ψησίματος στον αέρα
14. Κουμπί φούρνου (Oven)
15. Ενδείξεις προεπιλογής φούρνου
16. Κουμπί Start/Stop (Έναρξη/Διακοπή)
17. Κουμπί λειτουργίας (Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση)

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Μετά την αποσυσκευασία, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον επάνω χυτευμένο χαρτοπολτό. Έπειτα σηκώστε και βγάλτε τη μονάδα και αφαιρέστε την πλαστική σακούλα.
2. Ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε το προστατευτικό υλικό συσκευασίας και τον δίσκο ψησίματος στον αέρα από το εσωτερικό. Ο δίσκος ψησίματος στον αέρα είναι συσκευασμένος σε κουτί. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας.
3. Καθαρίστε το ταψί και τη σχάρα με ζεστό νερό και σαπούνι για πιάτα. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό πανί.
4. Είναι φυσιολογικό να υπάρχει οσμή από μια νέα συσκευή τις πρώτες φορές χρήσης. Λειτουργήστε την άδεια συσκευή στη λειτουργία πίτσας για 40 λεπτά πριν από την πρώτη χρήση, για να το αποφύγετε αυτό.

Προσοχή

5. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εκτεθειμένες φλόγες.
6. Μη φράζετε την είσοδο ή την έξοδο αέρα της συσκευής.
7. Μην τοποθετείτε το καλάθι ψησίματος στον αέρα επάνω στην πέτρα πίτσας, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επίστρωση.
8. Τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ανομοιόμορφη επιφάνεια.
10. Μη χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα πίτσας για να μεταφέρετε ή να μετακινήσετε την πέτρα πίτσας και το καλάθι ψησίματος στον αέρα.

Χρήση

Επιλογή λειτουργίας

11. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να επιλέξετε διαφορετικές λειτουργίες.
    1. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα.
    2. Πατήστε το κουμπί Pizza, AirFry ή Oven (Πίτσα, Ψήσιμο στον αέρα ή Φούρνος) για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία. Η επιλεγμένη λειτουργία θα αναβοσβήσει αργά και η άλλη λειτουργία θα εξαφανιστεί.

Σημείωση: Κάθε λειτουργία έχει διαφορετική προεπιλεγμένη θερμοκρασία και χρόνο. Μπορείτε να βρείτε τις λεπτομερείς ρυθμίσεις στην Επιλογή προεπιλογών.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

12. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να ρυθμίσετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας
    1. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα.
    2. Πατήστε το κουμπί Pizza, Air Fry ή Oven (Πίτσα, Ψήσιμο στον αέρα ή Φούρνος) για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.
    3. Πατήστε το κουμπί TOP/DECK (Επάνω/Κάτω τμήμα) για να επιλέξετε τη θερμοκρασία του επάνω ή κάτω τμήματος για προσαρμογή.
    4. Πατήστε τα κουμπιά «+» ή «-» για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

Σημείωση: Το εύρος θερμοκρασιών διαφέρει ανά λειτουργία. Για κάποιες λειτουργίες, μπορεί να ρυθμιστεί μόνο η θερμοκρασία του επάνω τμήματος.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

13. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να ρυθμίσετε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη
    1. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα.
    2. Πατήστε το κουμπί Pizza, Air Fry ή Oven (Πίτσα, Ψήσιμο στον αέρα ή Φούρνος) για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.
    3. Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας/χρόνου (TEMP/TIME) για να επιλέξετε την προβολή χρονοδιακόπτη. Όταν έχει επιλεχθεί η προβολή χρονοδιακόπτη, θα αναβοσβήνει αργά.
    4. Πατήστε τα κουμπιά «+» ή «-» για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη.

Σημείωση: Το εύρος χρονοδιακόπτη διαφέρει ανά λειτουργία.

Πέτρα πίτσας

14. Όταν ψήνετε πίτσα, τοποθετήστε την πέτρα πίτσας μέσα στη μονάδα πριν ξεκινήσετε την προθέρμανση.
15. Σημαντικό: Οι δύο πλευρές της πέτρας πίτσας διαφέρουν. Η επάνω πλευρά έχει λεία, γυαλιστερή επιφάνεια και προορίζεται για επαφή με τα τρόφιμα. Η κάτω πλευρά έχει τραχιά επιφάνεια και δεν προορίζεται για επαφή με τα τρόφιμα.

Λειτουργία προθέρμανσης

16. Για τρόπους λειτουργίας με λειτουργία προθέρμανσης, τοποθετήστε το φαγητό μέσα αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Πατήστε το κουμπί Start/Stop (Έναρξη/Διακοπή) για να ξεκινήσει η διαδικασία προθέρμανσης. Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, η προβολή θερμοκρασίας δείχνει την πραγματική θερμοκρασία στο εσωτερικό της μονάδας και η ένδειξη προθέρμανσης θα ανάβει.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, η προβολή χρόνου συνεχίζει να δείχνει τον ρυθμισμένο χρόνο. Η διαδικασία προθέρμανσης διαρκεί περίπου 20 λεπτά.

17. Μόλις η προθέρμανση ολοκληρωθεί, η μονάδα θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο (μπιπ) και θα σταματήσει τη θέρμανση. Και η ένδειξη «Ready» (Έτοιμο) θα ανάψει.
18. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε μέσα το φαγητό.
19. Κλείστε την πόρτα και έπειτα πατήστε το κουμπί Start/Stop (Έναρξη/Διακοπή) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η προβολή χρονοδιακόπτη θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα τον υπολειπόμενο χρόνο.

Σημείωση: Καυτές επιφάνειες. Να είστε προσεκτικοί, μην αγγίζετε το τζάμι της πόρτας, το επάνω γυάλινο πλαίσιο ή το εσωτερικό της μονάδας, καθώς αυτά τα μέρη μπορεί να θερμανθούν υπερβολικά κατά τη λειτουργία.

Μόνο λειτουργία Siciliana (Σισιλιάνικη)

20. Για τη λειτουργία Siciliana (Σισιλιάνικη), η μονάδα θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο (μπιπ) 5 λεπτά πριν από τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος για να σας υπενθυμίσει να προσθέσετε επιπλέον υλικά.

Υπενθύμιση ανακίνησης

21. Για τη λειτουργία Fries ή Veg. (Τηγανιτές πατάτες ή Λαχανικά), η μονάδα θα εκπέμψει έναν χαρακτηριστικό ήχο (μπιπ) στα μισά του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος για να υπενθυμίσει στον χρήστη να γυρίσει το φαγητό.
22. Αφού το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, η μονάδα θα εκπέμψει μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων (μπιπ) ως υπενθύμιση.
23. Μη στέκεστε πολύ κοντά στην πόρτα όταν την ανοίγετε, για την αποφυγή εγκαυμάτων από καυτό ατμό. Μην αγγίζετε το τζάμι της πόρτας, το επάνω γυάλινο πλαίσιο ή το εσωτερικό της μονάδας, καθώς αυτά τα μέρη μπορεί να θερμανθούν υπερβολικά κατά τη λειτουργία.

Μόνο λειτουργία Neapolitan (Ναπολιτάνικη)

24. Για τη λειτουργία Neapolitan (Ναπολιτάνικη), αφού κλείσει η πόρτα, η μονάδα θα αρχίσει ξανά την προθέρμανση. Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί ειδικά για διαδοχικό γρήγορο ψήσιμο πίτσας. Σε αυτή τη λειτουργία, έχουμε προρυθμίσει μια λογική ελέγχου για 4 συνεχόμενους γύρους ψησίματος πίτσας.
    1. Πατήστε το κουμπί «Pizza» (Πίτσα) για να επιλέξετε τη λειτουργία «Neapolitan» (Ναπολιτάνικη) και έπειτα πατήστε το κουμπί «Start/Pause» (Έναρξη/Παύση) για να ξεκινήσει η προθέρμανση.
    2. Μόλις η προθέρμανση ολοκληρωθεί και το εικονίδιο «Ready» (Έτοιμο) ανάβει, ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε την πίτσα στο εσωτερικό.

3. Κλείστε την πόρτα και έπειτα πατήστε ξανά το κουμπί «Start/Pause» (Έναρξη/Παύση) για να ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης.
4. Όταν ο χρονοδιακόπτης λήξει, ανοίξτε την πόρτα για να αφαιρέσετε την πίτσα. Η συσκευή θα επιστρέψει αυτόματα στη λειτουργία προθέρμανσης μόλις η πόρτα κλείσει.
5. Επαναλάβετε τα βήματα 2-4 για να ψήσετε την επόμενη πίτσα.

Βασικές σημειώσεις για τη λειτουργία Neapolitan «Ναπολιτάνικη»

- Αυτή η λειτουργία υποστηρίζει διαδοχικό ψήσιμο έως και 4 πιτσών. Αφού ψηθεί η τέταρτη πίτσα, η συσκευή θα βγει αυτόματα από αυτή τη λειτουργία.
- Για να συνεχίσετε να ψήνετε περισσότερες πίτσες, προτείνεται να αφήσετε το προϊόν να κρυώσει για 5 λεπτά, έπειτα να το επανεκκινήσετε και επιλέξετε ξανά τη λειτουργία «Neapolitan» (Ναπολιτάνικη).
- Μπορείτε να βγείτε από αυτή τη λειτουργία απευθείας, πατώντας το κουμπί λειτουργίας οποιαδήποτε στιγμή.
- Όσο μαγειρεύετε στη λειτουργία Neapolitan «Ναπολιτάνικη», το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας θα ενεργοποιήσει αυτόματα τη διαδικασία προθέρμανσης.

Χρήση της αποσπώμενης λαβής

25. Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος συγκράτησης είναι στη σωστή θέση.
26. Απελευθερώστε το κλιπ ασφάλισης.
27. Πιέστε τη λαβή και εισαγάγετε το μπροστινό άκρο της λαβής στις εγκοπές σύνδεσης στον δίσκο ψησίματος στον αέρα ή τη σπάτουλα πίτσας.
28. Επανασυνδέστε το κλιπ ασφάλισης. Για να αφαιρέσετε τη λαβή, πρώτα απελευθερώστε το κλιπ ασφάλισης και έπειτα πιέστε τη λαβή για να αποδεσμευτεί η κεφαλή της λαβής από τον σύνδεσμο.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε τον δίσκο ψησίματος στον αέρα, αφαιρέστε τη λαβή προτού κλείσετε την πόρτα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Γενικός καθαρισμός

29. Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, αφαιρέστε το φις από την πρίζα προτού εκτελέσετε τυχόν καθαρισμό ή συντήρηση. Ο καθαρισμός θα πρέπει να πραγματοποιείται σε κρύα συσκευή.
30. Αφήστε τη μονάδα και τα εξαρτήματα να κρυώσουν εντελώς πριν από τον καθαρισμό.
31. Χρησιμοποιήστε μόνο υγρό πανί για να καθαρίσετε το εξωτερικό της συσκευής και το ηλεκτρικό καλώδιό της.
32. Χρησιμοποιήστε βούρτσα με μαλακές τρίχες για να σκουπίσετε απαλά ψίχουλα ή αλεύρι γύρω από τα στοιχεία - μην ασκείτε πίεση και μη γρατσουνάτε την επιφάνεια.
33. Για τα εξαρτήματα (εξαιρουμένης της πέτρας πίτσας), χρησιμοποιήστε ένα μαλακό σφουγγάρι και ήπιο απορρυπαντικό και ξεπλύνετε προσεκτικά για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα.
34. Ο δίσκος ψησίματος στον αέρα και η αποσπώμενη λαβή μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός πέτρας πίτσας

- Αφήστε την πέτρα πίτσας να κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιήστε μια μαλακή βούρτσα, μαλακό σφουγγάρι ή στεγνό πανί για να απομακρύνετε χαλαρά κομμάτια τροφίμων και ψίχουλα.
- Χρησιμοποιήστε μαλακό σφουγγάρι για να αφαιρέσετε απαλά υπολείμματα τροφίμων και λεκέδες.

Σημείωση:

- Κάποιος χρωματισμός και αλλαγές στο χρώμα είναι φυσιολογικά και δεν θεωρούνται ελαττώματα.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή σκληρά εργαλεία καθαρισμού για να ξύσετε την πέτρα πίτσας, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επίστρωση της επιφάνειας.
- Αν χρειάζεται, μπορείτε να ξεπλύνετε την πέτρα με νερό, αλλά ΜΗ βυθίζετε την πέτρα σε νερό. Βεβαιωθείτε ότι η πέτρα έχει στεγνώσει εντελώς πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά στη συσκευή. Οι βρεγμένες ή υγρές πέτρες μπορούν να ραγίσουν όταν θερμανθούν.
- Μην ψύχετε την πέτρα με νερό και μην τη χρησιμοποιείτε όταν είναι υγρή.

Σημαντικό

35. Μην τοποθετείτε την πέτρα πίτσας, τη σπάτουλα πίτσας, τον κόφτη πίτσας σε πλυντήριο πιάτων.
36. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα.
37. Μη χρησιμοποιείτε ατσάλινο σύρμα για να καθαρίσετε την πέτρα πίτσας, τη σπάτουλα πίτσας ή τον δίσκο ψησίματος στον αέρα.

Τι να κάνετε αν...

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον οδηγό για βοήθεια με κοινά προβλήματα που μπορεί να επηρεάσουν την απόδοση του προϊόντος. Αν αυτό δεν βοηθήσει στη βελτίωση του προβλήματος, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.

Πρόβλημα	**Πιθανή αιτία**	**Λύση**
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Συνδέστε το φις σε μια γειωμένη επιτοίχια πρίζα.
	Δεν έχει πατηθεί το κουμπί «Start» (Έναρξη).	Πατήστε το κουμπί Start ή Power Έναρξη ή Λειτουργία αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο.
Τα τηγανιτά συστατικά δεν έχουν μαγειρευτεί καλά.	Πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μαγειρέψτε τα υλικά σε μικρές μερίδες (για πιο ομοιόμορφο τηγάνισμα).
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Προσαρμόστε στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
Τα συστατικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακίνηση στο μέσο του μαγειρέματος.	Ανακινήστε τα υλικά στοιβαγμένα/σταυρωτά (π.χ. τηγανιτές πατάτες) στο μέσο του μαγειρέματος.
Τα τηγανιτά σνακ δεν είναι τραγανά.	Χρησιμοποιήθηκαν σνακ που προορίζονται για παραδοσιακές φριτέζες.	Χρησιμοποιήστε σνακ κατάλληλα για φούρνο.
Το καλάθι δεν σύρεται μέσα σωστά.	Πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μη γεμίζετε πάνω από την ένδειξη «MAX» στο καλάθι.
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	Προετοιμασία λιπαρών υλικών.	Το λάδι που απελευθερώνεται προκαλεί λευκό καπνό όταν πιτσιλάει στο θερμαντικό στοιχείο. Αυτό είναι φυσιολογικό.
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στο καλάθι από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από τα θερμασμένα υπολείμματα λίπους στο καλάθι. Καθαρίστε το καλάθι προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.
Οι τηγανιτές πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Χρησιμοποιείται λάθος τύπος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά το τηγάνισμα.
	Ανεπαρκές πλύσιμο των στικ πατάτας πριν το τηγάνισμα.	Πλύνετε προσεκτικά τα στικ πατάτας για να απομακρυνθεί το άμυλο από την επιφάνειά τους.

Componenti

A Sportello
B Manico
C Pannello di controllo
D Uscita aria
E Ingresso aria
F Cavo e spina di alimentazione
G Pietra refrattaria
H Pala per pizza
I Vassoio per frittura ad aria
J Manico rimovibile
K Taglia pizza

1. Indicatore superiore
2. Indicatore inferiore
3. Indicatore pronto
4. Indicatore di preriscaldamento
5. Display temperatura
6. Display timer
7. Pulsanti di regolazione (+/-)
8. Pulsante di selezione superiore/inferiore
9. Pulsante di selezione TEMP/TIME
10. Pulsante Pizza
11. Indicatori preimpostati pizza
12. Pulsante frittura ad aria
13. Indicatori preimpostati frittura ad aria
14. Pulsante forno
15. Indicatori preimpostati forno
16. Pulsante Avvio/Arresto
17. Pulsante Accensione/Spegnimento

Prima del primo utilizzo

1. Dopo aver disimballato l'apparecchio, rimuovere tutti gli accessori dalla parte superiore in polpa di cellulosa stampata. Quindi, sollevare l'apparecchio e rimuovere il sacchetto di plastica.
2. Aprire lo sportello e rimuovere l'imballaggio protettivo e il vassoio per frittura ad aria all'interno. Il vassoio per frittura ad aria è imballato in una scatola. Smaltire i materiali di imballaggio.
3. Pulire la teglia e la griglia con acqua tiepida e detersivo per piatti. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido.
4. È normale che un'unità nuova emetta odori durante le prime volte che viene utilizzata. Prima del primo utilizzo, far funzionare l'apparecchio vuoto in modalità Pizza per 40 minuti per evitare questo problema.

Avvertenza

5. Non posizionare l'apparecchio vicino a fiamme libere.
6. Non ostruire la ingresso aria o l'uscita aria dell'apparecchio.
7. Non posizionare il cestello per frittura ad aria sulla pietra refrattaria, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento.
8. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
9. Non posizionare l'apparecchio su una superficie irregolare.
10. Non utilizzare una pala per pizza per trasportare o spostare la pietra refrattaria e il cestello per frittura ad aria.

Uso

Selezione modalità

11. Seguire i passaggi seguenti per selezionare le diverse modalità.
    1. Premere il pulsante accensione/spegnimento per accendere l'apparecchio.
    2. Premere il pulsante Pizza, Frittura ad aria o Forno per selezionare la modalità desiderata. La modalità selezionata lampeggerà lentamente e le altre modalità scompariranno.

Nota: Ogni modalità ha temperature e tempi preimpostati diversi. Le impostazioni dettagliate sono disponibili nella sezione Selezione preimpostazioni.

Regolazione della temperatura

12. Seguire i passaggi seguenti per regolare la temperatura impostata.
    1. Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.
    2. Premere il pulsante Pizza, Frittura ad aria o Forno per selezionare la modalità desiderata.
    3. Premere il pulsante TOP/DECK per selezionare la temperatura della parte superiore o inferiore del forno.

4. Premere i pulsanti temperatura "+" o "-" per impostare la temperatura di preparazione.

Nota: L'intervallo di temperatura varia a seconda della modalità. In alcune modalità, è possibile regolare solo la temperatura della parte superiore.

Regolazione del timer

13. Seguire i passaggi seguenti per regolare il timer impostata.
    1. Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.
    2. Premere il pulsante Pizza, Frittura ad aria o Forno per selezionare la modalità desiderata.
    3. Premere il pulsante TEMP/TIME per selezionare la display timer. Quando si seleziona la display timer, lampeggerà lentamente.
    4. Premere i pulsanti "+" o "-" per regolare l'impostazione del timer.

Nota: L'intervallo del timer varia a seconda della modalità.

Pietra refrattaria

14. Quando si cuoce la pizza, inserire la pietra refrattaria nell'apparecchio prima di avviare il preriscaldamento.
15. Importante: I due lati della pietra refrattaria sono diversi. Il lato superiore ha una superficie liscia e lucida ed è destinato al contatto con gli alimenti. Il lato inferiore ha una superficie ruvida e non è destinato al contatto con gli alimenti.

Funzione di preriscaldamento

16. Per le modalità con funzione di preriscaldamento, inserire il cibo all'interno dopo che il preriscaldamento è terminato. Premere il pulsante Avvio/Arresto per avviare il processo di preriscaldamento. Durante il preriscaldamento, il display temperatura mostra la temperatura effettiva all'interno dell'apparecchio e l'indicatore di preriscaldamento si accende.

Nota: Durante il preriscaldamento, il display tempo continua a mostrare il tempo impostato. Il processo di preriscaldamento richiede circa 20 minuti.

17. Una volta completato il preriscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e smetterà di riscaldare. L'indicatore pronto si accenderà.
18. Aprire lo sportello e inserire il cibo all'interno.
19. Chiudere lo sportello, quindi premere il pulsante Avvio/Arresto per iniziare la cottura. Il display timer inizierà il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Nota: Superfici calde. Prestare attenzione, non toccare il vetro dello sportello, il pannello superiore in vetro o l'interno dell'apparecchio, poiché queste aree potrebbero diventare molto calde durante il funzionamento.

Funzione esclusiva per la modalità Siciliana

20. In modalità Siciliana, l'apparecchio emetterà un segnale acustico 5 minuti prima della fine del tempo di cottura impostato per ricordarti di aggiungere altri ingredienti.

Promemoria agitazione

21. In modalità Patatine fritte o Verdure, l'apparecchio emetterà un segnale acustico a metà del tempo di cottura impostato per ricordarti di girare il cibo.
22. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà una serie di segnali acustici di promemoria.
23. Non avvicinarti troppo allo sportello quando lo apri per evitare ustioni da vapore caldo. Non toccare il vetro dello sportello, il pannello superiore in vetro o l'interno dell'apparecchio, poiché queste aree potrebbero diventare molto calde durante il funzionamento.

Funzione esclusiva per la modalità Napoletana

24. In modalità Napoletana, dopo la chiusura dello sportello, l'apparecchio riprenderà il preriscaldamento. Questa modalità è specificamente progettata per cuocere rapidamente pizze in successione. In questa modalità, abbiamo preimpostato una logica di controllo per 4 cicli consecutivi di cottura della pizza.
    1. Premere il pulsante "Pizza" per selezionare la modalità "Napoletana", quindi premere il pulsante "Avvio/Pausa" per iniziare il preriscaldamento.
    2. Una volta completato il preriscaldamento e illuminata l'icona "Pronto", aprire lo sportello e inserire la pizza.
    3. Chiudere lo sportello, quindi premere nuovamente il pulsante "Avvio/Pausa" per avviare il timer.

4. Al termine del timer, aprire lo sportello per estrarre la pizza. L'apparecchio tornerà automaticamente in modalità preriscaldamento una volta chiuso lo sportello.
5. Ripetere i passaggi da 2 a 4 per cuocere la pizza successiva.

Note importanti per la modalità Napoletana

- Questa modalità consente di cuocere fino a 4 pizze consecutive. Dopo la cottura della quarta pizza, l'apparecchio uscirà automaticamente da questa modalità.
- Per continuare a cuocere altre pizze, si consiglia di lasciare raffreddare l'apparecchio per 5 minuti, quindi riavviarlo e selezionare nuovamente la modalità "Napoletana".
- Puoi uscire da questa modalità premendo il pulsante di accensione in qualsiasi momento.
- Durante la cottura in modalità Napoletana, l'apertura e la chiusura dello sportello attiveranno automaticamente il processo di preriscaldamento.

Utilizzo della manico rimovibile

25. Verificare che l'anello di fissaggio sia nella posizione corretta.
26. Sganciare la clip di bloccaggio.
27. Premere la manico e inserire l'estremità anteriore del manico negli appositi alloggiamenti sul vassoio per frittura ad aria o sulla pala per pizza.
28. Riagganciare la clip di bloccaggio. Per rimuovere la manico, sganciare prima la clip di bloccaggio, quindi premere la manico per sganciare la testa della maniglia dal connettore.

Nota: Quando si utilizza il vassoio per frittura ad aria, rimuovere la manico prima di chiudere lo sportello.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulizia generale

29. Per evitare scosse elettriche, rimuovere la spina dalla presa prima di eseguire qualsiasi pulizia o manutenzione. La pulizia deve essere eseguita con l'apparecchio freddo.
30. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.
31. Utilizzare solo un panno umido per pulire l'esterno dell'apparecchio e il suo cavo elettrico.
32. Utilizzare una spazzola a setole morbide per rimuovere delicatamente briciole o farina intorno alle resistenze; non esercitare pressione né graffiare la superficie.
33. Per gli accessori (esclusa la pietra refrattaria), utilizzare una spugna morbida e un detergente delicato e risciacquare abbondantemente.
34. Il vassoio per frittura ad aria e il manico rimovibile possono essere lavati in lavastoviglie.

Pulizia della pietra refrattaria

- Lasciare raffreddare completamente la pietra refrattaria prima di pulirla.
- Utilizzare una spazzola morbida, una spugna morbida o un panno asciutto per rimuovere residui di cibo e briciole.
- Utilizzare una spugna morbida per rimuovere delicatamente residui di cibo e macchie.

Nota:

- Alcune macchie e variazioni di colore sono normali e non sono considerate difetti.
- Non utilizzare strumenti di pulizia affilati o duri per raschiare la pietra refrattaria, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento superficiale.
- Se necessario, è possibile sciacquare la pietra con acqua, ma NON immergerla completamente. Assicurarsi che la pietra sia completamente asciutta prima di riutilizzarla nell'apparecchio. Le pietre bagnate o umide possono rompersi se riscaldate.
- Non raffreddare la pietra con acqua né utilizzarla quando è umida.

Importante

35. Non lavare la pietra refrattaria, la pala per pizza o la taglia pizza in lavastoviglie.
36. Non utilizzare detergenti aggressivi.
37. Non utilizzare pagliette d'acciaio per pulire la pietra refrattaria, la pala per pizza o il vassoio per frittura ad aria.

Cosa fare se...

Utilizzare questa guida per risolvere i problemi comuni che potrebbero interferire con le prestazioni del prodotto. Se il problema persiste, contattare il Servizio Clienti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Collegare la spina a una presa a muro con messa a terra.
	Il pulsante di avvio non è stato premuto.	Premere il pulsante di avvio o accensione dopo aver impostato temperatura e tempo.
Gli ingredienti fritti sono poco cotti.	Troppi ingredienti nel cestello.	Cuocere gli ingredienti in piccole quantità (per una frittura più uniforme).
	Impostare la temperatura troppo bassa.	Regolare la temperatura desiderata.
Gli ingredienti friggono in modo non uniforme.	Alcuni ingredienti necessitano di essere agitati a metà cottura.	Agitare gli ingredienti impilati/incrociati (ad esempio, le patatine fritte) a metà cottura.
Gli snack fritti non sono croccanti.	Utilizzo di snack adatti alle friggitrici tradizionali.	Utilizzare snack adatti al forno.
Il cestello non scorre correttamente.	Troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire oltre il segno "MAX" sul cestello.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco.	Preparazione di ingredienti grassi.	L'olio fuoriesce quando schizza sul cestello riscaldato producendo fumo bianco. È normale.
	Residui di grasso rimasti nel cestello dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dai residui di grasso riscaldati nel cestello. Pulire accuratamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte sono fritte in modo non uniforme.	Utilizzo del tipo di patata sbagliato.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Risciacquo insufficiente delle patatine fritte prima della frittura.	Sciacquare accuratamente le patatine fritte per rimuovere l'amido dalla superficie.

Onderdelen

A Deur
B Handgreep
C Bedieningspaneel
D Luchtuitlaat
E Luchtinlaat
F Stroomkabel en stekker
G Pizzasteen
H Pizzaschep
I Airfry-bakplaat
J Afneembare handgreep
K Pizzasnijder

1. Boven-indicator
2. Dek-indicator
3. Klaar-indicator
4. Voorverwarmings-indicator
5. Temperatuurdisplay
6. Timerdisplay
7. Instellingsknoppen (+/-)
8. Boven-/Dek-selectieknop
9. TEMP / TIJD selectieknop
10. Pizzaknop
11. Voorinstellingsindicatoren Pizza
12. AirFry-knop
13. Voorinstellingsindicatoren AirFry
14. Ovenknop
15. Voorinstellingsindicatoren Oven
16. Start-/stopknop
17. Aan/uit-knop

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder na het uitpakken alle accessoires uit de bovenste verpakkingsmal van papierpulp. Til het apparaat er daarna uit en haal de plastic zak eraf.
2. Open de deur en haal de beschermende verpakking en de airfry-bakplaat eruit. De airfry-bakplaat zit verpakt in een doos. Gooi het verpakkingsmateriaal weg.
3. Reinig de pan en het rooster met warm water en afwasmiddel. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een zachte doek.
4. Het is normaal dat een nieuw apparaat de eerste paar keer dat het wordt gebruikt een geur afgeeft. Laat het lege apparaat voor het eerste gebruik 40 minuten in de Pizza-stand draaien om dat te voorkomen.

Voorzorg

5. Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur.
6. Zorg dat de luchtinlaat en -uitlaat van het apparaat niet worden geblokkeerd.
7. Plaats de airfry-mand niet op de pizzasteen, want dit kan de coating beschadigen.
8. Plaats het apparaat op een vlak en waterpas oppervlak.
9. Plaats het apparaat niet op een oneffen oppervlak.
10. Gebruik niet de pizzaschep om de pizzasteen en de airfry-mand te dragen of te verplaatsen.

Gebruik

Stand-selectie

11. Volg de onderstaande stappen om verschillende standen te kiezen.
    1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
    2. Druk op de Pizza-, AirFry- of Ovenknop om de gewenste stand te kiezen. De gekozen stand gaat langzaam knipperen en de andere stand wordt niet meer weergegeven.

Opmerking: Elke stand heeft een andere vooraf ingestelde temperatuur en tijd. De volledige instellingen vindt u onder Vooraf ingestelde selectie.

Temperatuur instellen

12. Volg de onderstaande stappen om de temperatuur aan te passen
    1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
    2. Druk op de Pizza-, Airfry- of Ovenknop om de gewenste stand te kiezen.
    3. Druk op de BOVEN-/DEK-knop om de temperatuur van de bovenkant of het dek te selecteren en aan te passen.
    4. Druk op de knoppen "+" of "-" om de temperatuur aan te passen.

Opmerking: Het temperatuurbereik verschilt per stand. Voor sommige standen kunt u alleen de bovenste temperatuur instellen.

Timer instellen

13. Volg de onderstaande stappen om de timer in te stellen
    1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.
    2. Druk op de Pizza-, Airfry- of Ovenknop om de gewenste stand te kiezen.
    3. Druk op de TEMP/TIJD-knop om het timerdisplay te selecteren. Als het timerdisplay is geselecteerd, gaat het langzaam knipperen.
    4. Druk op de knoppen "+" of "-" om de timerinstelling aan te passen.

Opmerking: Het bereik van de timer verschilt per stand.

Pizzasteen

14. Plaats bij het bakken van pizza de pizzasteen in het apparaat voordat u begint met voorverwarmen.
15. Belangrijk: De twee zijden van de pizzasteen zijn verschillend. De bovenzijde is glad en glanzend en is bedoeld voor contact met voedsel. De onderzijde heeft een ruw oppervlak en is niet bedoeld voor contact met voedsel.

Voorverwarmingsfunctie

16. Bij standen met een voorverwarmingsfunctie plaatst u het gerecht pas in het apparaat nadat het voorverwarmen is voltooid. Druk op de start-/stopknop om het voorverwarmingsproces te starten. Tijdens het voorverwarmen geeft het temperatuurdisplay de actuele temperatuur in het apparaat weer en gaat de voorverwarmings-indicator branden.

Opmerking: Tijdens het voorverwarmen blijft het tijddisplay de ingestelde tijd weergeven. Het voorverwarmen duurt ongeveer 20 minuten.

17. Zodra het apparaat is voorverwarmd, klinkt er een pieptoon en stopt het verwarmen. Vervolgens gaat de klaar-indicator branden.
18. Open de deur en plaats het eten in het apparaat.
19. Sluit de deur en druk vervolgens op de start-/stopknop om het bereiden te starten. Het timerdisplay begint de resterende tijd af te tellen.

Opmerking: Hete oppervlakken. Wees voorzichtig en raak het glas van de deur, het bovenste glazen paneel of de binnenkant van het apparaat niet aan, omdat deze delen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden.

Alleen bij de Siciliaanse stand

20. In de Siciliaanse stand geeft het apparaat 5 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd een pieptoon om u eraan te herinneren extra ingrediënten toe te voegen.

Herinnering om te schudden

21. In de stand Friet of Groenten piept het apparaat halverwege de ingestelde bereidingstijd om de gebruiker eraan te herinneren het voedsel om te draaien.
22. Nadat het bereiden voltooid is, laat het apparaat een reeks pieptonen horen als herinnering.
23. Ga niet te dicht bij de deur staan wanneer u deze opent, om brandwonden door hete stoom te voorkomen. Raak het glas van de deur, het bovenste glazen paneel of de binnenkant van het apparaat niet aan, omdat deze delen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden.

Alleen bij de Napolitaanse stand

24. In de Napolitaanse stand begint het apparaat opnieuw voor te verwarmen zodra de deur is gesloten. Deze stand is speciaal ontworpen om snel achter elkaar pizza's te bakken. In deze stand hebben wij een besturingslogica ingesteld voor 4 opeenvolgende rondes pizza's bakken.
    1. Druk op de knop "Pizza" om de "Napolitaanse" stand te selecteren en druk vervolgens op de knop "Start/Pauze" om het voorverwarmen te starten.
    2. Zodra het voorverwarmen is voltooid en het gereed-pictogram brandt, opent u de deur en plaatst u de pizza in het apparaat.
    3. Sluit de deur en druk vervolgens nogmaals op de knop "Start/Pauze" om de timer te starten.
    4. Wanneer de timer afloopt, opent u de deur om de pizza eruit te halen. Het apparaat keert automatisch terug naar de voorverwarmingsstand zodra de deur wordt gesloten.
    5. Herhaal stap 2–4 om de volgende pizza te bakken.

Belangrijke opmerkingen voor de Napolitaanse stand

- Deze stand ondersteunt het achtereenvolgens bakken van maximaal 4 pizza's. Nadat de vierde pizza gebakken is, sluit het apparaat deze stand automatisch af.
- Om verder te gaan met het bakken van pizza's, adviseren wij u het apparaat 5 minuten te laten afkoelen, het vervolgens opnieuw te starten en de stand "Napolitaanse" opnieuw te selecteren.
- U kunt deze stand op elk moment direct verlaten door op de aan/uit-knop te drukken.
- Wanneer u in de stand "Napolitaanse" kookt, wordt het voorverwarmingsproces automatisch gestart zodra u de deur opent of sluit.

Gebruik van de afneembare handgreep

25. Controleer of de borgring zich in de juiste positie bevindt.
26. Maak de vergrendelingsklem los.
27. Knijp in de handgreep en steek het voorste uiteinde van de handgreep in de bevestigingsgleuven op de Airfry-bakplaat of de pizzaschep.
28. Bevestig de vergrendelingsklem weer. Om de handgreep te verwijderen, maakt u eerst de vergrendelingsklem los en knijpt u vervolgens in de handgreep om de handgreepkop los te maken van de bevestiging.

Opmerking: Wanneer u de Airfry-bakplaat gebruikt, dient u de handgreep te verwijderen voordat u de deur sluit.

VERZORGING EN REINIGING

Algemene reiniging

29. Om elektrische schokken te voorkomen, moet u de stekker uit het stopcontact halen voordat u reinigings-of onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Reinig het apparaat alleen wanneer het is afgekoeld.
30. Laat het apparaat en de accessoires volledig afkoelen voordat u ze reinigt.
31. Gebruik voor het reinigen van de buitenkant van het apparaat en het netsnoer uitsluitend een vochtige doek.
32. Gebruik een borstel met zachte haren om kruimels of bloem voorzichtig rondom de verwarmingselementen weg te vegen — oefen geen druk uit en krab niet aan het oppervlak.
33. Gebruik voor de accessoires (met uitzondering van de pizzasteen) een zachte spons en een mild reinigingsmiddel en spoel deze grondig af om de accessoires schoon te maken.
34. De Airfry-bakplaat en de afneembare handgreep kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Reiniging van de pizzasteen

- Laat de pizzasteen volledig afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik een zachte borstel, een zachte spons of een droge doek om losse voedselresten en kruimels te verwijderen.
- Gebruik een zachte spons om voedselresten en vlekken voorzichtig te verwijderen.

Opmerking:

- Enige verkleuring en kleurveranderingen zijn normaal en worden niet als gebreken beschouwd.
- Gebruik geen scherpe of harde schoonmaakmiddelen om de pizzasteen af te schrapen, omdat deze de coating van het oppervlak kunnen beschadigen.
- U kunt de steen indien nodig met water afspoelen, maar dompel de steen NIET onder in water. Zorg ervoor dat de steen volledig droog is voordat u deze opnieuw in het apparaat gebruikt. Natte of vochtige stenen kunnen barsten wanneer ze worden verwarmd.
- Koel de steen niet af met water en gebruik deze niet wanneer deze vochtig is.

Belangrijk

35. Doe de pizzasteen, pizzaschep en pizzasnijder niet in de vaatwasser.
36. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
37. Gebruik geen staalwol om de pizzasteen, pizzaschep of de Airfry-bakplaat van de heteluchtfriteuse schoon te maken.

Wat te doen als...

Gebruik deze handleiding om veelvoorkomende problemen op te lossen die de prestaties van het product kunnen beïnvloeden. Als dit het probleem niet verhelpt, neem dan contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De startknop is niet ingedrukt.	Druk op de start- of aan/uit-knop nadat u de temperatuur en de tijd hebt ingesteld.
De gefrituurde ingrediënten zijn niet gaar genoeg.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Bereid de ingrediënten in kleinere porties (voor een gelijkmatiger bakresultaat).
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Stel de gewenste temperatuur in.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gefrituurd.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Schud de opgehoopte/over elkaar liggende ingrediënten (bijv. frietjes) halverwege de bereidingstijd even door elkaar.
De gefrituurde snacks zijn niet knapperig genoeg.	Er worden snacks gebruikt die bedoeld zijn voor traditionele friteuses.	Gebruik snacks die geschikt zijn voor de oven.
Het mandje kan niet goed worden verschoven.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Vul de mand niet verder dan de "MAX"+-markering.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vette ingrediënten bereid.	De olie die vrijkomt bij het spatten op de verwarmingselementen veroorzaakt witte rook. Dit is normaal.
	Er zitten nog vetresten in het mandje van eerder gebruik.	Door de verhitte vetresten in de mand ontstaat witte rook. Reinig de mand na elk gebruik grondig.
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken.	Gebruik van de verkeerde aardappelsoort.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat deze tijdens het frituren stevig blijven.
	Onvoldoende spoelen van aardappelsticks voor het frituren.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van het oppervlak te verwijderen.

Komponenter

A Dør
B Håndtak
C Kontrollpanel
D Luftutløp
E Luftinntak
F Strømledning og støpsel
G Pizzastein
H Pizzaspade
I Airfry-brett
J Avtakbart håndtak
K Pizzaskjærer

1. Indikator for øvre kammer
2. Indikator for nedre kammer
3. Klar-indikator
4. Indikator for forvarming
5. Temperaturvisning
6. Tidtakervisning
7. Justeringsknapper (+/-)
8. Valgknapp for øvre/nedre kammer
9. TEMP- / TID-valgknapp
10. Pizzaknapp
11. Indikatorer for pizzaforhåndsinnstillinger
12. AirFry-knapp
13. Indikatorer for AirFry-forhåndsinnstillinger
14. Ovnknapp
15. Indikatorer for ovnforhåndsinnstillinger
16. Start-/stoppknapp
17. Strøm av/på-knapp

Før første bruk

1. Etter at du har pakket ut innholdet, må du fjerne alt tilbehør fra den øverste støpte pappformen. Løft deretter enheten ut og fjern plastposen.
2. Åpne døren og ta ut beskyttelsesemballasjen og airfry-brettet som ligger inni. Airfry-brettet er pakket i en eske. Kast emballasjematerialene.
3. Rengjør pannen og risten med varmt vann og oppvaskmiddel. Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en myk klut.
4. Det er normalt at en ny enhet avgir en lukt de første gangene den brukes. Kjør det tomme apparatet i «Pizza»-modus i 40 minutter før første bruk for å unngå dette.

Advarsel

5. Ikke plasser apparatet i nærheten av åpen ild.
6. Ikke blokker apparatets luftinntak eller luftutløp.
7. Ikke plasser airfry-kurven på pizzasteinen, da dette kan skade belegget.
8. Plasser apparatet på et flatt og jevnt underlag
9. Ikke plasser apparatet på et ujevnt underlag.
10. Ikke bruk en pizzaspade til å bære eller flytte pizzasteinen og airfry-kurven.

Bruk

Modusvalg

11. Følg trinnene nedenfor for å velge mellom ulike moduser.
    1. Trykk strøm på av/på-knappen for å slå på enheten.
    2. Trykk på knappen «Pizza», «AirFry» eller «Oven» for å velge ønsket modus. Den valgte modusen vil blinke sakte, mens den andre modusen vil forsvinne.

Merk: Hver modus har forskjellige forhåndsinnstilte temperaturer og tider. Du finner detaljerte innstillinger under «Valg av forhåndsinnstilling».

Temperaturjustering

12. Følg trinnene nedenfor for å justere innstillingstemperaturen
    1. Trykk på strømknappen for å slå på enheten.
    2. Trykk på knappen «Pizza», «Air Fry» eller «Oven» for å velge ønsket modus.
    3. Trykk på «TOP/DECK»-knappen for å velge om du vil justere temperaturen på øvre eller på nedre kammer.
    4. Trykk på «+»- eller «-»-knappene for å justere temperaturen.

Merk: Temperaturområdet varierer avhengig av modus. I enkelte moduser kan kun den øverste temperaturen justeres.

Justering av tidtakeren

13. Følg trinnene nedenfor for å justere tidtakerinnstillingen
    1. Trykk på strømknappen for å slå på enheten.
    2. Trykk på knappen «Pizza», «Air Fry» eller «Oven» for å velge ønsket modus.
    3. Trykk på «TEMP/TIME»-knappen for å velge tidtakervisningen. Når tidtakervisningen er valgt, vil det blinke sakte.
    4. Trykk på «+»- eller «-»-knappene for å justere tidtakerinnstillingen.

Merk: Tidtakersinnstillingsområdet varierer avhengig av modus.

Pizzastein

14. Når du skal bake pizza, må du sette pizzasteinen inn i ovnen før du starter forvarmingen.
15. Viktig: Pizzasteinens to sider er forskjellige. Oversiden har en glatt, blank overflate og er beregnet på kontakt med mat. Undersiden har en ru overflate og er ikke beregnet på kontakt med mat.

Forvarmingsfunksjon

16. For moduser med forvarmingsfunksjon skal maten settes inn etter at forvarmingen er fullført. Trykk på Start/Stopp-knappen for å starte forvarmingsprosessen. Under forvarmingen viser temperaturvisningen den faktiske temperaturen inne i enheten, og Indikatoren for forvarming tennes.

Merk: Under forvarmingen viser tidtakervisningen fortsatt den innstilte tiden.
Forvarmingsprosessen tar omtrent 20 minutter.

17. Når forvarmingen er fullført, vil enheten avgi et pip og stoppe oppvarmingen. Deretter vil «klar»-indikatoren tennes.
18. Åpne døren og legg maten inn.
19. Lukk døren, og trykk deretter på Start/Stopp-knappen for å starte tilberedningen. Tidtakervisningen begynner å telle ned den gjenværende tiden.

Merk: Varme overflater. Vær forsiktig – ikke berør dørglasset, det øverste glasspanelet eller innsiden av enheten, da disse områdene kan bli svært varme under drift.

Kun Siciliana-funksjonen

20. I «Siciliana»-modus vil apparatet avgi et pip 5 minutter før den innstilte tilberedningstiden er over, for å minne deg på å tilsette flere ingredienser.

Ristepåminnelse

21. I «Fries»- eller «Veg.»-modus vil enheten avgi et pip halvveis gjennom den innstilte steketiden for å minne brukeren om å snu maten.
22. Når tilberedningen er fullført, vil apparatet avgi en rekke pipelyder som en påminnelse.
23. Ikke stå for nær døren når du åpner den, for å unngå å bli brent av varm damp. Ikke berør dørglasset, det øverste glasspanelet eller innsiden av enheten, da disse områdene kan bli svært varme under drift.

Napolitansk funksjon

24. I napolitansk modus vil enheten starte forvarmingen på nytt etter at døren er lukket. Denne modusen er spesielt utviklet for å bake pizzaer raskt etter hverandre. I denne modusen har vi forhåndsinnstilt en styringslogikk for fire påfølgende runder med pizzabaking.
    1. Trykk på «Pizza»-knappen for å velge «Neapolitan»-modus, og trykk deretter på «Start/Pause»-knappen for å starte forvarmingen.
    2. Når forvarmingen er fullført og «klar»-ikonet lyser, åpner du døren og setter pizzaen inn.
    3. Lukk døren, og trykk deretter på «Start/Pause»-knappen igjen for å starte tidtakeren.
    4. Når tidtakeren er ferdig, åpner du døren for å ta ut pizzaen. Apparatet går automatisk tilbake til forvarmingsmodus så snart døren lukkes.
    5. Gjenta trinn 2–4 for å steke den neste pizzaen.

Viktige punkter om den napolitanske modusen

- Denne modusen støtter påfølgende baking av opptil 4 pizzaer. Når den fjerde pizzaen er ferdigbakt, går apparatet automatisk ut av denne modusen.
- For å fortsette å bake flere pizzaer, anbefales det å la apparatet avkjøles i 5 minutter, deretter starte det på nytt og velge «Neapolitan»-modus igjen.
- Du kan når som helst avslutte denne modusen ved å trykke på strømknappen.
- Når du steker i napolitansk modus, vil åpning og lukking av døren automatisk utløse forvarmingsprosessen.

Bruk av avtakbart håndtak

25. Kontroller at låseringen sitter i riktig posisjon.
26. Løsne låseklipsen.
27. Trykk sammen håndtaket og sett den fremre enden av håndtaket inn i festespaltene på AirFry-brettet eller pizzaspaden.
28. Sett låseklipsen på plass igjen. For å fjerne håndtaket må du først løsne låseklipsen og deretter trykke sammen håndtaket for å løsne håndtakshodet fra koblingen.

Merk: Når du bruker AirFry-brettet, må du fjerne håndtaket før du lukker døren.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

Generell rengjøring

29. For å unngå elektrisk støt, ta støpselet ut av stikkontakten før du utfører rengjøring eller vedlikehold. Rengjøring bør gjøres på et kaldt apparat.
30. La enheten og tilbehøret avkjøles helt før du rengjør dem.
31. Bruk kun en fuktig klut til å rengjøre utsiden av apparatet og den elektriske kabelen.
32. Bruk en børste med myke børster til å forsiktig feie bort smuler eller mel rundt varmeelementene – ikke trykk for hardt og ikke skrap opp overflaten.
33. For tilbehøret (unntatt pizzasteinen) bør du bruke en myk svamp og et mildt vaskemiddel, og skylle grundig for å rengjøre tilbehøret.
34. Airfry-brettet og det avtakbare håndtaket kan vaskes i oppvaskmaskinen.

Rengjøring av pizzasteinen

- La pizzasteinen avkjøles helt før du rengjør den.
- Bruk en myk børste, en myk svamp eller en tørr klut til å fjerne løse matrester og smuler.
- Bruk en myk svamp til å fjerne matrester og flekker forsiktig.

Merk:

- En viss flekkdannelse og fargeendringer er normalt og regnes ikke som feil.
- Ikke bruk skarpe eller harde rengjøringsredskaper til å skrape pizzasteinen, da disse kan skade overflatebelegget.
- Du kan skylle steinen med vann om nødvendig, men IKKE senk steinen ned i vann. Sørg for at steinen er helt tørr før du bruker den i apparatet igjen. Våte eller fuktige steiner kan sprekke når de varmes opp.
- Ikke avkjøl steinen med vann, og ikke bruk den når den er fuktig.

Viktig

35. Ikke sett pizzastein, pizzaspade eller pizzaskjærer i oppvaskmaskinen.
36. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler.
37. Ikke bruk stålull til å rengjøre pizzasteinen, pizzaspaden eller airfry-brettet.

NO

Hva gjør du hvis ...

Bruk denne veiledningen til å hjelpe med vanlige problemer som kan forstyrre ytelsen til produktet. Hvis dette ikke hjelper med å forbedre problemet, vennligst kontakt kundeservice.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet fungerer ikke	Apparatet er ikke koblet til strømnettet.	Sett strømpluggen inn i en jordet stikkontakt.
	Startknappen er ikke trykket inn.	Trykk på startknappen eller strømknappen etter at du har stilt inn temperatur og tid.
De stekte ingrediensene er ikke gjennomstekte.	Det er for mange ingredienser i kurven.	Stek ingrediensene i mindre porsjoner (for å få en jevnere steking).
	Temperaturen er satt for lavt.	Still inn ønsket temperatur.
Ingrediensene stekes ujevnt.	Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningen.	Rist ingrediensene som ligger i lag eller på kryss (f.eks. pommes frites) halvveis gjennom tilberedningen.
De stekte snacksene mangler sprøhet.	Brukte snacks beregnet på tradisjonelle frityrkokere.	Bruk ovn – passende snacks.
Det går ikke an å skyve kurven ordentlig.	Det er for mange ingredienser i kurven.	Ikke fyll mer enn til «MAX»-merket på kurven.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Forberedelse av fete ingredienser.	Oljen som slippes ut når den spruter på varmeelementet, avgir hvit røyk. Dette er normalt.
	Fettrester som er igjen i kurven etter tidligere bruk.	Hvit røyk skyldes oppvarmede fettrester i kurven. Rengjør kurven grundig etter hver bruk.
Ferske pommes frites blir ikke stekt jevnt.	Bruk av feil potettype.	Bruk ferske poteter, og sørg for at de holder seg faste under stekingen.
	Potetstengene ble ikke skyllet grundig nok før steking.	Skyll potetstengene grundig for å fjerne stivelsen fra overflaten deres.

Componentes

A Porta
B Pega
C Painel de controlo
D Saída de ar
E Entrada de ar
F Cabo elétrico e ficha
G Pedra de piza
H Pá de piza
I Tabuleiro de fritar a ar quente
J Pega amovível
K Cortador de piza

1. Indicador do compartimento superior
2. Indicador do compartimento inferior
3. Indicador de preparado
4. Indicador de preaquecimento
5. Visor da temperatura
6. Visor do temporizador
7. Botões de ajuste (+/-)
8. Botão de seleção superior / inferior
9. Botão de seleção de TEMP / TEMPO
10. Botão de piza
11. Indicadores das predefinições de piza
12. Botão de fritar a ar quente
13. Indicadores das predefinições de fritar a ar quente
14. Botão de forno
15. Indicadores das predefinições de forno
16. Botão de Iniciar / Parar
17. Botão de Ligar / Desligar

Antes da primeira utilização

1. Depois de desembalar, retire todos os acessórios da embalagem de polpa moldada superior. Em seguida, levante a unidade e retire o saco de plástico.
2. Abra a porta e retire a embalagem protetora e o tabuleiro de fritar a ar quente no interior. O tabuleiro de fritar a ar quente vem embalado numa caixa. Elimine os materiais de embalagem.
3. Limpe a frigideira e a grelha com água morna e detergente da louça. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano macio.
4. É normal que uma unidade nova liberte odores nas primeiras utilizações. Deixe funcionar o aparelho vazio no modo de Piza durante 40 minutos antes da primeira utilização.

Cuidado

5. Não coloque o aparelho próximo de chamas abertas.
6. Não bloqueie a entrada de ar, nem a saída de ar, do aparelho.
7. Não coloque o cesto de fritar a ar quente sobre a pedra de piza, pois pode danificar o revestimento.
8. Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície lisa e nivelada.
9. Não coloque o aparelho sobre uma superfície irregular.
10. Não utilize uma pá de piza para transportar ou mover a pedra de piza e o cesto de fritar a ar quente.

Utilização

Seleção do modo

11. Siga os passos abaixo para selecionar diferentes modos.
    1. Prima o botão de ligar / desligar para ligar o aparelho.
    2. Prima o botão de Piza, Fritar a ar quente ou Forno para selecionar o modo pretendido. O modo selecionado pisca de forma lenta e o outro modo desaparece.

Nota: Cada modo tem uma temperatura e um tempo diferentes predefinidos. Pode encontrar as definições detalhadas na Seleção das Predefinições.

Regulação da temperatura

12. Siga os passos abaixo para regular a definição da temperatura
    1. Prima o botão de Alimentação para ligar o aparelho.
    2. Prima o botão de Piza, Fritar a ar quente ou Forno para selecionar o modo pretendido.
    3. Prima o botão de SUPERIOR / INFERIOR para selecionar a definição da temperatura Superior ou Inferior.

4. Prima os botões "+" ou "-" para ajustar a temperatura.

Nota: O intervalo de temperatura varia de acordo com o modo. Em alguns modos, apenas é possível ajustar a temperatura superior.

Regulação do temporizador

13. Siga os passos abaixo para regular a definição do temporizador
    1. Prima o botão de Alimentação para ligar o aparelho.
    2. Prima o botão de Piza, Fritar a ar quente ou Forno para selecionar o modo pretendido.
    3. Prima o botão de TEMP / TEMPO para selecionar o visor do temporizador. Quando o visor do temporizador estiver selecionado, irá piscar lentamente.
    4. Prima os botões "+" ou "-" para ajustar a definição do temporizador.

Nota: O intervalo do temporizador varia de acordo com o modo.

Pedra de piza

14. Quando cozinhar uma Piza, coloque a pedra de piza na unidade, antes de iniciar o preaquecimento.
15. Importante: Os dois lados da pedra de piza são diferentes. O lado superior tem uma superfície lisa e brilhante, destinando-se ao contacto com os alimentos. O lado inferior tem uma superfície irregular, não apta para o contacto com os alimentos.

Funcionalidade de preaquecimento

16. Nos modos com a função de preaquecimento, coloque os alimentos no interior apenas quando o preaquecimento terminar. Prima o botão de Iniciar / Parar para começar o processo de preaquecimento. Durante o preaquecimento, o visor da temperatura mostra a temperatura real no interior da unidade e o indicador de preaquecimento irá acender-se.

Nota: Durante o preaquecimento, o visor do tempo continua a apresentar o tempo definido. O processo de preaquecimento demora cerca de 20 min.

17. Quando o preaquecimento estiver concluído, a unidade emite um sinal sonoro e para o aquecimento. E o indicador de preparado irá acender-se.
18. Abra a porta e coloque comida no interior do aparelho.
19. Feche a porta e, em seguida, prima o botão de Iniciar / Parar para começar a cozinhar. O visor do temporizador começa a contar o tempo restante.

Nota: Superfícies quentes. Tenha cuidado, não toque no vidro da porta, no painel de vidro superior ou no interior da unidade, dado que estas áreas podem atingir temperaturas muito elevadas durante o funcionamento.

Funcionalidade de Apenas Siciliana

20. No modo Siciliana, a unidade emite um sinal sonoro 5 minutos antes do fim do tempo de cocção definido para não se esquecer de adicionar os outros ingredientes.

Aviso para Agitar

21. No modo de Batatas Fritas ou Vegetais, a unidade emite um sinal sonoro a meio do tempo de cocção definido para não se esquecer de virar a comida.
22. Quando a cocção estiver concluída, a unidade emite uma série de bipes como lembrete.
23. Não fique demasiado próximo da porta quando a abrir para evitar queimaduras por vapor quente. Não toque no vidro da porta, no painel de vidro superior ou no interior da unidade, dado que estas áreas podem atingir temperaturas muito elevadas durante o funcionamento.

Funcionalidade de Apenas Napolitana

24. No modo Napolitano, após o fecho da porta, a unidade volta a iniciar o preaquecimento. Este modo foi concebido especificamente para cozinhar pizas, de forma rápida e sequencial. Neste modo, predefinimos uma lógica de controlo para 4 rondas consecutivas de cocção de piza.
    1. Prima o botão "Piza" para selecionar o modo "Napolitano" e, em seguida, prima o botão "Iniciar / Pausar" para começar o preaquecimento.
    2. Quando o preaquecimento terminar e o ícone de Preparado se acender, abra a porta e coloque a piza no interior.
    3. Feche a porta e, em seguida, prima novamente o botão "Iniciar / Pausar" para iniciar o temporizador.

4. Quando o temporizador terminar, abra a porta para retirar a piza. O aparelho regressa automaticamente ao modo de preaquecimento, logo que a porta seja fechada.
5. Repita os passos 2 a 4 para a cocção da piza seguinte.

Principais notas para o Modo Napolitano

- Este modo permite a cocção consecutiva de até 4 pizas. Após a cocção da quarta piza, o aparelho sai automaticamente deste modo.
- Para continuar a cozer mais pizas, deve deixar que o produto arrefeça durante 5 minutos e, em seguida, voltar a ligá-lo e selecionar o modo "Napolitano".
- Pode sair deste modo diretamente carregando no botão de alimentação em qualquer momento.
- Ao cozinhar no modo Napolitano, abrir e fechar a porta inicia automaticamente o processo de preaquecimento.

Utilização da pega amovível

25. Verifique se o anel de retenção está na posição correta.
26. Solte o clipe de bloqueio.
27. Aperte a pega e introduza a extremidade frontal da pega nas ranhuras de ligação do Tabuleiro de fritar a ar quente ou da Pá de piza.
28. Volte a montar o clipe de bloqueio. Para remover a pega, primeiro liberte o clipe de bloqueio e, em seguida, aperte a pega para desengatar a cabeça da pega do conector.

Nota: Quando utilizar o Tabuleiro de fritar a ar quente, retire a pega antes de fechar a porta.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpeza geral

29. Para evitar choques elétricos, retire a ficha da tomada antes de efetuar a limpeza ou a manutenção. A limpeza deve ser efetuada quando o aparelho estiver frio.
30. Deixe que a unidade e os acessórios arrefeçam completamente antes de limpar.
31. Utilize apenas um pano húmido para limpar o exterior do aparelho e o cabo elétrico.
32. Utilize uma escova de cerdas macias para varrer com cuidado as migalhas ou a farinha à volta dos elementos; não aplique pressão, nem risque as superfícies.
33. Para limpar os acessórios (excluindo a pedra de piza), utilize uma esponja macia e um detergente neutro, enxaguando-os cuidadosamente.
34. O Tabuleiro de fritar a ar quente e a Pega amovível podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Limpeza da pedra de piza

- Deixe que a pedra de piza arrefeça completamente antes de limpar.
- Utilize uma escova macia, uma esponja macia ou um pano seco para remover as partículas de comida e as migalhas.
- Utilize uma esponja macia para remover com cuidado os resíduos de alimentos e as manchas.

Nota:

- Algumas manchas e alterações de cor são normais, não sendo consideradas defeitos.
- Não utilize ferramentas de limpeza afiadas ou rígidas para raspar a pedra de piza, dado que podem danificar o revestimento superficial.
- Pode enxaguar a pedra com água, se for necessário, mas NÃO a mergulhe em água. Certifique-se de que a pedra está completamente seca antes de voltar a utilizar no aparelho. As pedras molhadas ou húmidas podem partir quando são aquecidas.
- Não arrefeça a pedra com água, nem a utilize quando estiver húmida.

Importante

35. Não coloque a pedra de piza, a pá de piza, nem o cortador de piza na máquina de lavar louça.
36. Não utilize produtos de limpeza agressivos.
37. Não utilize palha de aço para limpar a pedra de piza, a pá de piza ou tabuleiro de fritar a ar quente.

O que fazer se...

Utilize este manual para obter ajuda nos problemas comuns que podem afetar o desempenho do produto. Se não conseguir resolver o problema, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Problema	Causa possível	Resolução
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado à tomada elétrica.	Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
	O botão de iniciar não foi premido.	Prima o botão de iniciar ou alimentação depois de definir a temperatura e o tempo.
Os ingredientes fritos não estão bem cozinhados.	Demasiados ingredientes no cesto.	Cozinhe menos ingredientes de cada vez (para fritarem de modo mais uniforme).
	Temperatura definida demasiado baixa.	Ajuste para a temperatura pretendida.
Os ingredientes fritam de forma irregular.	Certos ingredientes devem ser agitados a meio da cocção.	Agite os ingredientes empilhados / amontoados (p. ex, batatas fritas) a meio da cocção.
Os snacks fritos não ficam estaladiços.	Os snacks utilizados destinam-se a fritadeiras convencionais.	Utilize snacks adequados para o forno.
Não é possível deslizar o cesto corretamente.	Demasiados ingredientes no cesto.	Não encha para além da marca "MAX" no cesto.
O aparelho liberta fumo branco.	Preparação de ingredientes gordurosos.	O óleo, quando salpica para o elemento de aquecimento, pode provocar um fumo branco. Isto é normal.
	Resíduos de gordura que ficaram no cesto desde a utilização anterior.	O fumo branco é provocado pelos resíduos de gordura que aquecem demasiado no cesto. Limpe o cesto imediatamente após cada utilização.
As batatas são fritas de forma irregular.	Utilização da variedade errada de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante a fritura.
	Enxaguamento insuficiente dos palitos de batata antes de fritar.	Enxague devidamente os palitos de batata para remover o amido da sua superfície.

Komponenter

A Dörr
B Handtag
C Kontrollpanel
D Luftuttag
E Luftintag
F Nätsladd och kontakt
G Pizzasten
H Pizzaspade
I Air Fry-bricka
J Avtagbart handtag
K Pizzaskärare

1. Toppindikator
2. Hällindikator
3. Redo-indikator
4. Förvärmningsindikator
5. Temperaturdisplay
6. Timerdisplay
7. Justeringsknappar (+/-)
8. Topp- /Häll-valsknapp
9. TEMP/TID-valsknapp
10. Pizzaknapp
11. Indikatorer för pizzaförinställning
12. AirFry-knapp
13. Indikatorer för AirFry-förinställning
14. Ugnsknapp
15. Indikatorer för Ugnsförinställning
16. Start/Stopp-knapp
17. PÅ/AV-knapp

Innan första användning

1. Ta bort alla tillbehör från den övre formade pappersmassan efter uppackning. Lyft sedan ut enheten och ta bort plastpåsen.
2. Öppna dörren och ta bort skyddsförpackningen och AirFry-brickan inuti. AirFry-brickan är förpackad i en låda. Släng förpackningsmaterialet.
3. Rengör pannan och gallret med varmt vatten och diskmedel. Torka av insidan och utsidan av apparaten med en mjuk trasa.
4. Det är normalt att en ny enhet avger lukt de första gångerna den används. Kör den tomma apparaten i Pizzaläge i 40 minuter före första användning för att undvika det.

Försiktighet

5. Placera inte apparaten nära öppen eld.
6. Blockera inte apparatens luftintag eller luftuttag.
7. Placera inte Air Fry-korgen på pizzastenen, eftersom det kan skada beläggningen.
8. Ställ apparaten på en plan och jämn yta.
9. Placera inte apparaten på en ojämn yta.
10. Använd inte pizzaspaden för att bära eller flytta pizzastenen och Air Fry-korgen.

Användning

Lägesval

11. Följ nedanstående steg för att välja olika lägen.
    1. Tryck på PÅ/AV-knappen för att slå på enheten.
    2. Tryck på Pizza, AirFry eller Ugn för att välja önskat läge. Det valda läget kommer att blinka långsamt och det andra läget kommer att försvinna.

OBS: Varje läge har olika förinställd temperatur och tid. Detaljerade inställningar finns i Förinställningsval.

Temperaturjustering

12. Följ nedanstående steg för att justera temperaturinställningen
    1. Tryck på strömknappen för att slå på enheten.
    2. Tryck på Pizza, Air Fry eller Ugn för att välja önskat läge.
    3. Tryck på TOPP-/HÄLL-knappen för att välja topp- eller hälltemperatur för justering.
    4. Tryck på "+" eller "-" för att justera temperaturen.

OBS: Temperaturområdet varierar beroende på läge. För vissa lägen kan endast topptemperaturen justeras.

Timer adjustment

13. Följ nedanstående steg för att justera timerinställningen
    1. Tryck på strömknappen för att slå på enheten.
    2. Tryck på Pizza, Air Fry eller Ugn för att välja önskat läge.
    3. Tryck på TEMP/TID-knappen för att välja timerdisplay. När timerdisplayen väljs kommer den att blinka långsamt.
    4. Tryck på "+" eller "-" för att justera timerinställningen.

OBS: Timerområdet varierar beroende på läge.

Pizzasten

14. När du bakar pizza lägger du pizzastenen i enheten innan du börjar förvärma.
15. Viktigt: Pizzastenens två sidor är olika. Ovansidan har en slät, blank yta och är avsedd för kontakt med livsmedel. Undersidan har en grov yta och är inte avsedd för kontakt med livsmedel.

Förvärmningsfunktion

16. Sätt i maten efter att förvärmningen slutförts i lägen med förvärmningsfunktion. Tryck på Start/Stopp-knappen för att starta förvärmningsprocessen. Under förvärmningen visar temperaturdisplayen den faktiska temperaturen inuti enheten och förvärmningsindikatorn tänds.

OBS: Under förvärmningen fortsätter tidsdisplayen att visa den inställda tiden. Förvärmningen tar cirka 20 minuter.

17. När förvärmningen slutförts kommer enheten att pipa och stoppa uppvärmningen. Och Redo-indikatorn tänds.
18. Öppna dörren och lägg in mat.
19. Stäng dörren och tryck sedan på Start/Stopp-knappen för att börja tillagningen. Timerdisplayen börjar räkna ner kvarvarande tid.

OBS: Heta ytor. Var försiktig och rör inte dörrglaset, den övre glaspanelen eller insidan av enheten, eftersom dessa områden kan bli mycket heta under drift.

Enbart Siciliana-funktion

20. I Siciliana-läget kommer enheten att avge ett pip 5 minuter före slutet av den inställda tillagningstiden för att påminna dig om att lägga till ytterligare ingredienser.

Skakningspåminnelse

21. I lägena Pommes frites eller Veg. kommer enheten att pipa halvvägs genom den inställda tillagningstiden för att påminna användaren om att vända på maten.
22. När tillagningen slutförts kommer enheten att avge en serie pip som en påminnelse.
23. Stå inte för nära dörren när du öppnar den för att undvika brännskador av varm ånga. Rör inte dörrglaset, den övre glaspanelen eller insidan av enheten, eftersom dessa områden kan bli mycket heta under drift.

Enbart Napolitansk funktion

24. I Napolitanskt läge kommer enheten att börja förvärmningen igen efter att dörren stängts. Detta läge är specifikt utformat för att snabbt baka pizzor i följd. I detta läge har vi förinställt en kontrollogik för 4 på varandra följande omgångar av pizzabakning.
    1. Tryck på knappen "Pizza" för att välja läget "Napolitansk" och tryck sedan på knappen "Start/Paus" för att starta förvärmningen.
    2. När förvärmningen slutförts och Redo-ikonen tänds öppnar du dörren och placerar pizzan inuti.
    3. Stäng dörren och tryck sedan på knappen "Start/Paus" igen för att starta timern.
    4. När timern är klar öppnar du dörren för att ta ur pizzan. Apparaten återgår automatiskt till förvärmningsläge när dörren stängs.
    5. Upprepa steg 2–4 för att baka nästa pizza.

Viktiga anmärkningar för Napolitanskt läge

- Det här läget stöder bakning av upp till 4 pizzor i följd. Efter att den fjärde pizzan tillagats kommer apparaten automatiskt att gå ur detta läge.
- För att fortsätta baka fler pizzor rekommenderas det att låta produkten svalna i 5 minuter, sedan starta om den och åter välja "Napolitanskt" läge.
- Du kan avsluta detta läge direkt genom att trycka på strömknappen när som helst.
- Under tillagning i Napolitanskt läge utlöser öppning och stängning av dörren automatiskt förvärmningsprocessen.

Användning av avtagbart handtag

25. Kontrollera att låsringen är i rätt position.
26. Lossa på låsklämman.
27. Tryck på handtaget och för in den främre delen av handtaget i anslutningsspåren på Air Fry-brickan eller Pizzaspaden.
28. Fäst låsklämman igen. För att ta bort handtaget lossar du först på låsklämman och trycker sedan på handtaget för att lossa handtagshuvudet från anslutningen.

OBS: Ta bort handtaget innan du stänger dörren när du använder Air Fry-brickan.

VÅRD & RENGÖRING

Allmän rengöring

29. För att undvika elektriska stötar, dra ur kontakten innan rengöring eller underhåll. Rengöring bör ske när apparaten är helt avsvalnad.
30. Låt enheten och tillbehören svalna helt innan rengöring.
31. Använd endast en fuktig trasa för att rengöra apparatens utsida och dess elkabel.
32. Använd en mjuk borste för att försiktigt sopa bort smulor eller mjöl kring elementen - applicera inte tryck eller repa ytan.
33. För tillbehören (exklusive pizzastenen) använder du en mjuk svamp och milt rengöringsmedel och sköljer noggrant för att rengöra tillbehören.
34. Air Fry-bricka och avtagbart handtag kan rengöras i diskmaskin.

Pizzastensrengöring

- Låt pizzastenen svalna helt innan rengöring.
- Använd en mjuk borste, mjuk svamp eller torr trasa för att ta bort lösa matbitar och smulor.
- Använd mjuk svamp för att försiktigt ta bort matrester och fläckar.

OBS:

- Vissa färgningar och färgförändringar är normala och anses inte vara defekter.
- Använd inte vassa eller hårda rengöringsverktyg för att skrapa pizzastenen, eftersom de kan skada ytbeläggningen.
- Du kan skölja stenen med vatten om det behövs, men sänk INTE ner stenen i vatten. Se till att stenen är helt torr innan du använder den igen i enheten. Våta eller fuktiga stenar kan spricka vid uppvärmning.
- Kyl inte stenen med vatten eller använd den när den är fuktig.

Viktigt

35. Lägg inte Pizzastenen, Pizzaspaden, Pizzaskäraren i diskmaskinen.
36. Använd inte hårda rengöringsmedel.
37. Använd inte stålull för att rengöra pizzastenen, pizzaspaden eller Air Fry-brickan.

SE

Vad man ska göra om...

Använd den här guiden för att få hjälp med vanliga problem som kan påverka produktens prestanda. Om den inte hjälper till att förbättra problemet, var god kontakta kundtjänst.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte	Apparaten är inte inkopplad.	Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag.
	Startknappen är inte intryckt.	Tryck på start- eller strömknappen efter inställning av temperatur och tid.
Friterade ingredienser är dåligt tillagade.	För många ingredienser i korgen.	Tillaga ingredienserna i mindre satser (för jämnare stekning).
	Inställd temperatur för låg.	Justera till önskad temperatur.
Ingredienser friteras ojämnt.	Vissa ingredienser behöver skakas halvvägs genom tillagningen.	Skaka staplade/överlappande ingredienser (t.ex. pommes frites) halvvägs genom tillagningen.
Friterade snacks saknar krispighet.	Använt snacks avsedda för traditionella fritöser.	Använd ugnslämpade snacks.
Kan inte skjuta in korgen ordentligt.	För många ingredienser i korgen.	Fyll inte över "MAX"-markeringen på korgen.
Det kommer ut vit rök ur apparaten.	Tillagning av feta ingredienser.	Oljan som frigörs vid tillagning av vissa livsmedel kan stänka på värmeelementet och producera vit rök. Detta är normalt.
	Fettrester kvar i korgen från tidigare användning.	Vit rök orsakas av de uppvärmda fettresterna i korgen. Rengör korgen noggrant efter varje användning.
Färska pommes frites friteras ojämnt.	Använder fel typ av potatis.	Använd färskpotatis och se till att de förblir fasta under friteringen.
	Otillräcklig sköljning av potatispinnarna före fritering.	Skölj potatispinnarna ordentligt för att avlägsna stärkelsen från ytan.

نظرة عامة

A باب
B مقبض
C لوحة التحكم
D مخرج الهواء
E مدخل الهواء
F سلك الطاقة والقابس
G حجر البيتزا
H مجرفة البيتزا
I صينية القلي الهوائي
J مقبض قابل للفصل
K قطاعة البيتزا

1. مؤشر السطح العلوي
2. مؤشر السطح السفلي
3. مؤشر الجاهزية
4. مؤشر التسخين المسبق
5. شاشة عرض درجة الحرارة
6. شاشة عرض المؤقت
7. أزرار الضبط (-/+)
8. زر اختيار السطح العلوي / السطح السفلي
9. زر اختيار درجة الحرارة / الوقت
10. زر البيتزا
11. مؤشرات الضبط المسبق للبيتزا
12. زر القلي الهوائي
13. مؤشرات الضبط المسبق للقلي الهوائي
14. زر الفرن
15. مؤشرات الضبط المسبق للفرن
16. زر البدء/الإيقاف
17. زر التشغيل/الإيقاف

قبل الاستخدام الأول

1. بعد فك التغليف، قم بإزالة جميع الملحقات من الجزء العلوي المصنوع من لب الورق المقولب. ثم ارفع الوحدة وأزل الكيس البلاستيكي.
2. افتح الباب وأزل الغلاف الواقي وصينية القلي الهوائي الموجودة بالداخل. يتم تغليف صينية القلي الهوائي في صندوق. تخلص من مواد التغليف.
3. نظف المقالة والشبكة بالماء الدافئ وسائل غسل الصحون. امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش ناعمة.
4. من الطبيعي أن تنبعث روائح من الوحدة الجديدة في المرات القليلة الأولى التي يتم تشغيلها فيها. قم بتشغيل الجهاز الفارغ على وضع البيتزا لمدة 40 دقيقة قبل الاستخدام الأول لتجنب ذلك.

تنبيه

5. لا تضع الجهاز بالقرب من اللهب المكشوف.
6. لا تقم بسد مدخل الهواء أو مخرج الهواء للجهاز.
7. لا تضع سلة القلي الهوائي على حجر البيتزا، لأن ذلك قد يتلف الطلاء.
8. ضع الجهاز على سطح مستوٍ وثابت.
9. لا تضع الجهاز على سطح غير مستوٍ.
10. لا تستخدم مجرفة البيتزا لحمل أو تحريك حجر البيتزا وسلة القلي الهوائي.

الاستخدام

اختيار الوضع

11. اتبع الخطوات التالية لاختيار الأوضاع المختلفة.
    1. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل الجهاز.
    2. اضغط على زر البيتزا أو القلي الهوائي أو الفرن لاختيار الوضع المطلوب. سيومض الوضع المحدد ببطء وسيختفي الوضع الآخر.

ملحوظة: لكل وضع درجة حرارة ووقت محددين مسبقًا مختلفين. يمكن العثور على الإعدادات التفصيلية في قسم تحديد الإعدادات المسبقة.

ضبط درجة الحرارة

12. اتبع الخطوات التالية لضبط درجة الحرارة المطلوبة
    1. اضغط على زر الطاقة لتشغيل الجهاز.
    2. اضغط على زر البيتزا أو القلي الهوائي أو الفرن لاختيار الوضع المطلوب.
    3. اضغط على زر اختيار السطح العلوي/السطح السفلي لتحديد درجة حرارة السطح العلوي أو السطح السفلي المراد ضبطها.
    4. اضغط على زر "+" أو "-" لضبط درجة الحرارة.

ملحوظة: يختلف نطاق درجة الحرارة حسب الوضع. في بعض الأوضاع، لا يمكن ضبط سوى درجة السطح القصوى.

AR

ضبط المؤقت

13. اتبع الخطوات التالية لضبط إعدادات المؤقت
    1. اضغط على زر الطاقة لتشغيل الجهاز.
    2. اضغط على زر البيتزا أو القلي الهوائي أو الفرن لاختيار الوضع المطلوب.
    3. اضغط على زر اختيار درجة الحرارة/الوقت لتحديد شاشة عرض المؤقت. عند تحديد شاشة عرض المؤقت، ستومض ببطء.
    4. اضغط على زر "+" أو "-" لضبط إعدادات المؤقت.

ملحوظة: يختلف نطاق المؤقت حسب الوضع.

حجر البيتزا

14. عند طهي البيتزا، ضع حجر البيتزا في الجهاز قبل بدء التسخين المسبق.
15. هام: يختلف جانبا حجر البيتزا. يتميز الجانب العلوي بسطح أملس ولامع وهو مخصص للتلامس مع الطعام. الجانب السفلي ذو سطح خشن وغير مخصص للتلامس مع الطعام.

خاصية التسخين المسبق

16. بالنسبة للأجهزة المزودة بوظيفة التسخين المسبق، ضع الطعام بالداخل بعد اكتمال التسخين المسبق. اضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء عملية التسخين المسبق. أثناء التسخين المسبق، تعرض شاشة عرض درجة الحرارة درجة الحرارة الفعلية داخل الوحدة، وسيتم تشغيل مؤشر التسخين المسبق.

ملحوظة: أثناء التسخين المسبق، تستمر شاشة عرض المؤقت في إظهار الوقت المحدد. تستغرق عملية التسخين المسبق حوالي 20 دقيقة.

17. بمجرد اكتمال التسخين المسبق، ستصدر الوحدة صوت تنبيه وتتوقف عن التسخين. وسيضيء مؤشر الجاهزية.
18. افتح الباب وضع الطعام في الداخل.
19. أغلق الباب، ثم اضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء الطهي. ستبدأ شاشة عرض المؤقت في العد التنازلي للوقت المتبقي.

ملحوظة: الأسطح الساخنة. توخ الحذر، لا تلمس زجاج الباب أو اللوحة الزجاجية العلوية أو الجزء الداخلي من الجهاز، لأن هذه المناطق قد تصبح ساخنة جدًا أثناء التشغيل.

ميزة صقلية فقط

20. في وضع صقلية، ستصدر الوحدة صوت تنبيه قبل 5 دقائق من نهاية وقت الطهي المحدد لتذكيرك بإضافة مكونات إضافية.

تذكير بالهز

21. في وضع البطاطس المقلية أو الخضار، سيصدر الجهاز صوت تنبيه في منتصف وقت الطهي المحدد لتذكير المستخدم بتقليب الطعام.
22. بعد اكتمال الطهي، سيصدر الجهاز سلسلة من الصفارات للتذكير.
23. لا تقف بالقرب من الباب عند فتحه لتجنب الحروق من البخار الساخن. لا تلمس زجاج الباب أو اللوحة الزجاجية العلوية أو الجزء الداخلي من الجهاز، لأن هذه المناطق قد تصبح ساخنة جدًا أثناء التشغيل.

ميزة نابولي فقط

12. في وضع نابولي، بعد إغلاق الباب ستبدأ الوحدة في التسخين المسبق مرة أخرى. تم تصميم هذا الوضع خصيصًا لخبز البيتزا بسرعة بشكل متتابع. في هذا الوضع، قمنا بضبط منطق تحكم مسبقًا لأربع جولات متتالية من خبز البيتزا.
    1. اضغط على زر "البيتزا" لتحديد وضع "نابولي"، ثم اضغط على زر "البدء/الإيقاف المؤقت" لبدء التسخين المسبق.
    2. بمجرد اكتمال التسخين المسبق وإضاءة رمز الجاهزية، افتح الباب وضع البيتزا بالداخل.
    3. أغلق الباب، ثم اضغط على زر "البدء/الإيقاف المؤقت" مرة أخرى لبدء المؤقت.
    4. عند انتهاء المؤقت، افتح الباب لإخراج البيتزا. سيعود الجهاز تلقائيًا إلى وضع التسخين المسبق بمجرد إغلاق الباب.
    5. كرر الخطوات من 2 إلى 4 لطهي البيتزا التالية.

ملاحظات أساسية حول وضع نابولي

- يدعم هذا الوضع خبز ما يصل إلى 4 بيتزا متتالية. بعد طهي البيتزا الرابعة، سيخرج الجهاز تلقائيًا من هذا الوضع.
- لمواصلة خبز المزيد من البيتزا، يوصى بتبريد المنتج لمدة 5 دقائق، ثم إعادة تشغيله وإعادة تحديد وضع "نابولي".
- يمكنك الخروج من هذا الوضع مباشرةً بالضغط على زر الطاقة في أي وقت.
- أثناء الطهي في وضع نابولي، سيؤدي فتح الباب وإغلاقه إلى تشغيل عملية التسخين المسبق تلقائيًا.

استخدام المقبض القابل للفصل

25. تأكد من أن حلقة التثبيت في الوضع الصحيح.
26. قم بتحرير مشبك القفل.
27. اضغط على المقبض وأدخل الطرف الأمامي للمقبض في فتحات التوصيل الموجودة على صينية القلي الهوائي أو مجرفة البيتزا.
28. أعد تثبيت مشبك القفل. لإزالة المقبض، قم أولاً بتحرير مشبك القفل، ثم اضغط على المقبض لفصل رأس المقبض عن الموصل.

ملحوظة: عند استخدام صينية القلي الهوائي، قم بإزالة المقبض قبل إغلاق الباب.

العناية والتنظيف

التنظيف العام

29. لتجنب الصدمة الكهربائية، قم بإزالة القابس من المقبس قبل إجراء أي عملية تنظيف أو صيانة. يجب تنظيف الجهاز وهو بارد.
30. اترك الجهاز وملحقاته لتبرد تمامًا قبل التنظيف.
31. استخدم قطعة قماش مبللة فقط لتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز وكابل الكهرباء الخاص به.
32. استخدم فرشاة ذات شعيرات ناعمة لإزالة الفتات أو الدقيق برفق من حول العناصر — لا تضغط أو تخدش السطح.
33. بالنسبة للملحقات (باستثناء حجر البيتزا)، استخدم إسفنجة ناعمة ومنظفًا معتدلًا واشطفها جيدًا لتنظيف الملحقات.
34. يمكن تنظيف صينية القلي الهوائي والمقبض القابل للفصل في غسالة الأطباق.

تنظيف حجر البيتزا

- اترك حجر البيتزا ليبرد تمامًا قبل تنظيفه.
- استخدم فرشاة ناعمة أو إسفنجة ناعمة أو قطعة قماش جافة لإزالة جزيئات الطعام السائبة والفتات.

ملحوظة:

- بعض التصبغات وتغيرات اللون أمر طبيعي ولا تعتبر عيوبًا.
- لا تستخدم أدوات تنظيف حادة أو صلبة لكشط حجر البيتزا، لأنها قد تتلف الطبقة السطحية.
- يمكنك شطف الحجر بالماء إذا لزم الأمر، ولكن لا تغمر الحجر في الماء. تأكد من جفاف الحجر تمامًا قبل استخدامه مرة أخرى في الجهاز. يمكن أن تتشقق الأحجار المبللة أو الرطبة عند تسخينها.
- لا تبرد الحجر بالماء أو تستخدمه وهو رطب.

هام

35. لا تضع حجر البيتزا، أو مجرفة البيتزا، أو قطاعة البيتزا في غسالة الأطباق.
36. لا تستخدم مواد تنظيف قاسية.
37. لا تستخدم سلك التنظيف المعدني لتنظيف حجر البيتزا أو مجرفة البيتزا أو صينية القلي الهوائي.

AR

ما الذي يجب فعله في الحالات التالية ...

استخدم هذا الدليل للمساعدة في حل المشكلات الشائعة التي قد تؤثر على أداء المنتج. إذا لم يُسهم هذا في حل المشكلة، يُرجى الاتصال بخدمة العملاء .

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
الجهاز لا يعمل	الجهاز غير موصول بالكهرباء .	قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائط مؤرض .
	لم يتم الضغط على زر البدء .	اضغط على زر البدء أو الطاقة بعد ضبط درجة الحرارة والوقت .
المكونات المقلية غير مطهوة جيدًا .	مكونات كثيرة جداً في السلة .	اطبخ المكونات على دفعات صغيرة (للحصول على قلي متساوٍ) .
	تم ضبط درجة الحرارة على مستوى منخفض جدًا .	اضبط الجهاز على درجة الحرارة المطلوبة .
المكونات تُقلى بشكل غير متساوٍ .	بعض المكونات تحتاج إلى هزها في منتصف عملية الطهي .	قم بهز المكونات المكدسة/المتقاطعة (مثل البطاطس المقلية) في منتصف وقت الطهي .
الوجبات الخفيفة المقلية تفتقر إلى القرمشة .	الوجبات الخفيفة المستعملة مخصصة للقلي العميق التقليدي .	استخدم وجبات خفيفة مناسبة للفرن .
لا يمكن تحريك السلة بشكل صحيح.	مكونات كثيرة جداً في السلة .	لا تملأ السلة بما يتجاوز علامة "الحد الأقصى".
يخرج دخان أبيض من الجهاز .	تحضير مكونات دهنية .	عندما يتناثر الزيت على الموقد، ينبعث منه دخان أبيض. هذا أمر طبيعي .
	هناك بقايا شحوم متبقية في السلة من الاستخدام السابق .	ينتج الدخان الأبيض عن بقايا الشحوم الساخنة الموجودة في السلة. نظف السلة جيدًا بعد كل استخدام .
تُقلى البطاطس المقلية الطازجة بشكل غير متساوٍ .	استخدام نوع خاطئ من البطاطس .	استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء القلي .
	عدم شطف أصابع البطاطس بشكل كافٍ قبل القلي .	اشطف أصابع البطاطس جيدًا لإزالة النشا من سطحها .

AEG

FR Concerne la France uniquement :





Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

A31281306